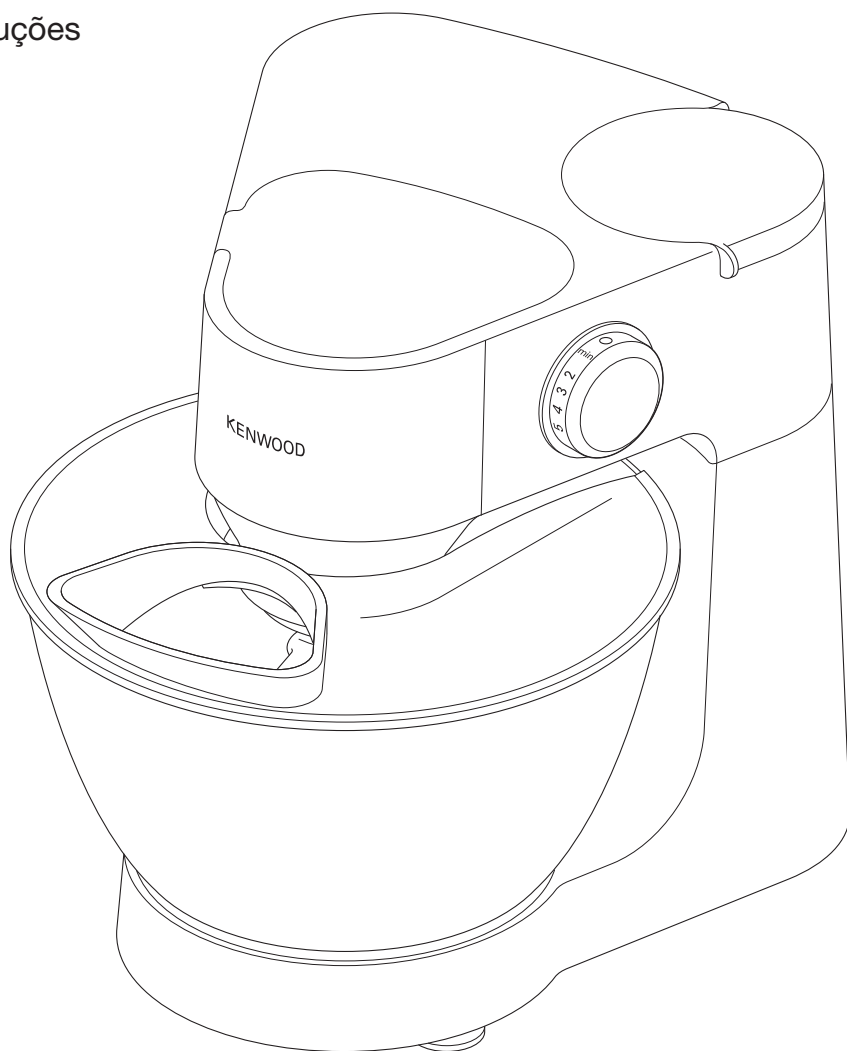
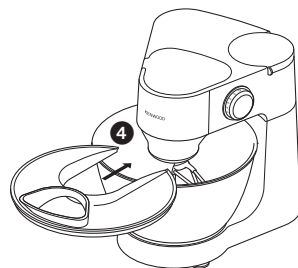
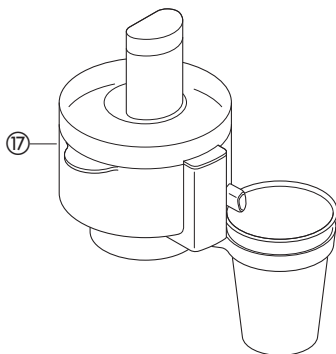
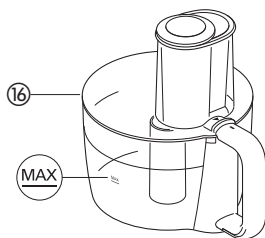
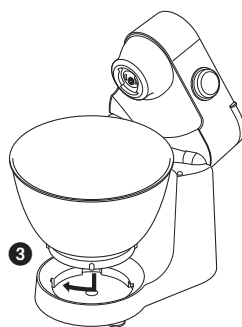
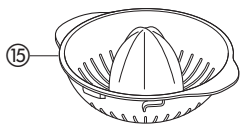
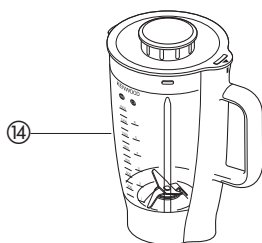
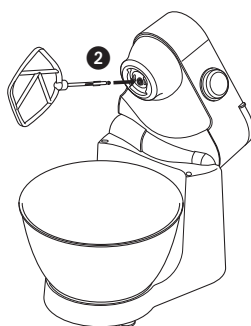
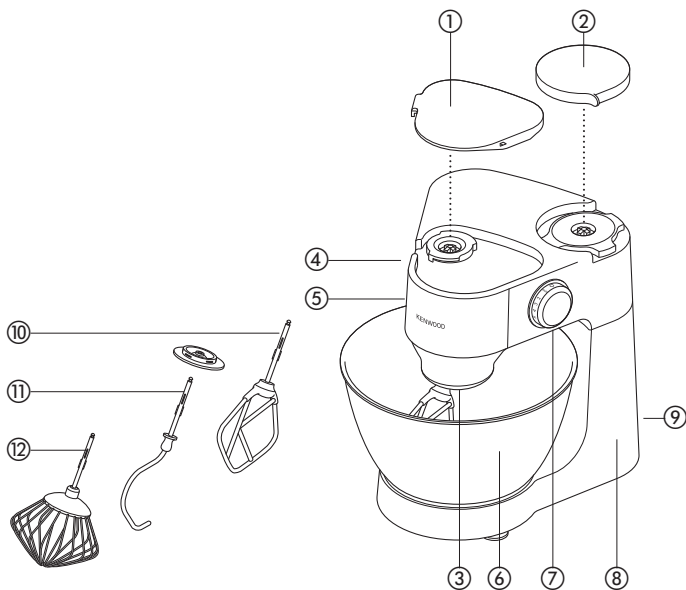


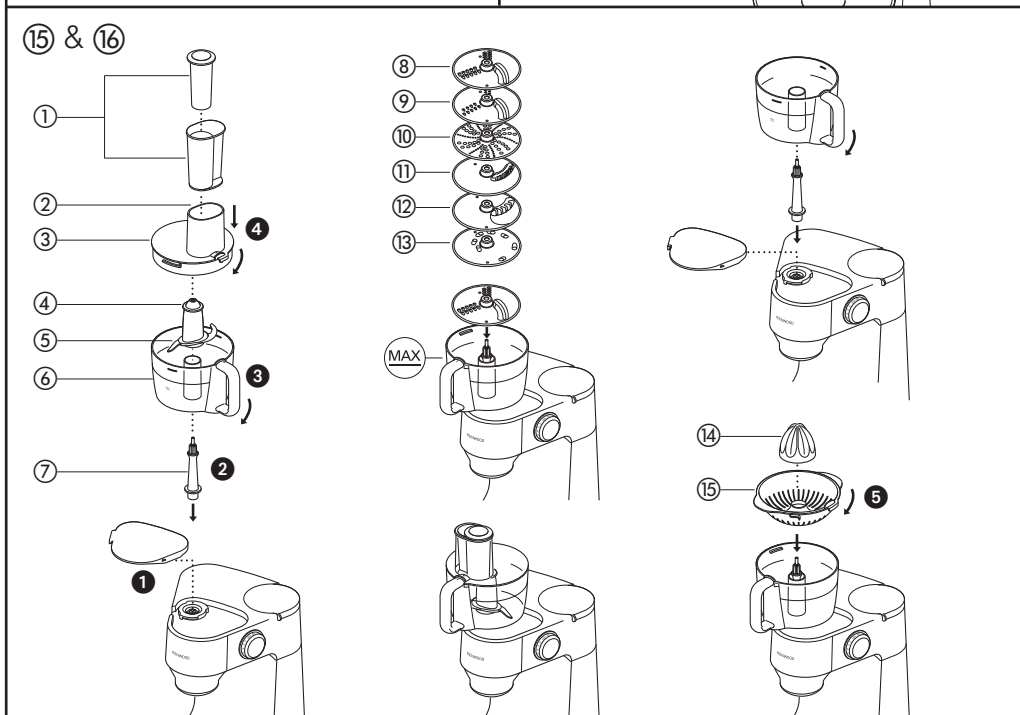
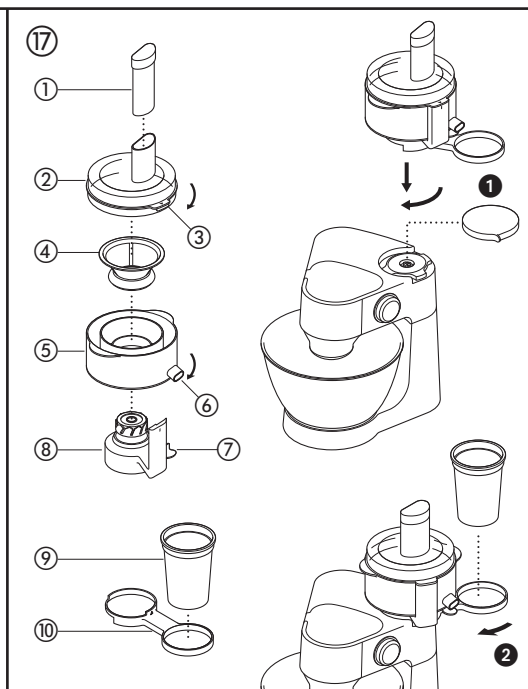
KENWOOD

KM240 series

instruções







antes de utilizar o seu aparelho/acessório Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lavar as peças: consulte “cuidado e limpeza”.
- Guarde o excesso de cabo elétrico no compartimento de armazenagem na parte de trás do aparelho.

segurança

- Desligue o aparelho e retire-o da tomada antes de o levantar ou retirar qualquer acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Mantenha os seus dedos afastados de peças que se movam e dos acessórios colocados no aparelho. Nunca coloque os seus dedos, etc., na dobradiça.
- Nunca deixe o aparelho ligado e funcionado sem vigilância.
- Nunca utilize um aparelho ou acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “serviço de atendimento ao cliente”
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou o plugue entrarem em contato com a água.
- Nunca use um acessório não autorizado nem mais de um acessório de cada vez.
- Quando utilizar um acessório leia as informações de segurança incluídas neste manual e relacionadas com o produto em particular.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas.
- Tenha cuidado ao levantar este aparelho. Antes de levantar, certifique-se de que a parte superior está travada e que o *bowl*, os batedores e o cabo estão seguros .
- Este aparelho não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Utilize o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza se o aparelho for utilizado de forma inadequada ou se estas instruções não forem respeitadas.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a fonte de alimentação elétrica possui a mesma voltagem daquela indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está conforme com a diretiva 2004/108/EC da Comunidade Económica Europeia sobre Compatibilidade Eletromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contato com alimentos.

acessórios e componentes

máquina de cozinha

- ① saída de velocidade média
- ② saída de velocidade alta
- ③ encaixe dos batedores
- ④ alavanca de trava/destrava da parte superior
- ⑤ parte superior da máquina
- ⑥ *bowl* (tigela de aço inox)
- ⑦ botão de liga/desliga e controle de velocidade
- ⑧ bloco do motor
- ⑨ compartimento der armazenagem do cabo
- ⑩ batedor
- ⑪ gancho para massas com protetor removível
- ⑫ *fouet* (ou globo)
- ⑬ proteção anti-respingos

acessórios

Nem todos os acessórios da lista poderão estar incluídos na sua máquina de cozinha. Os acessórios dependem do modelo.

- ⑭ liquidificador (AT282)
- ⑮ espremedor de frutas
- ⑯ processador de alimentos (AT284)
- ⑰ centrífuga (AT285)

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

batedor K

- para fazer bolos, biscoitos, massas de confeitaria , coberturas para bolos, recheios, éclairs e purê de batata.

***fouet* (ou Globo)**

- Para ovos, creme de leite, pão-de-ló, merengues, cheesecakes, mousses e suflês.

gancho para massas

- Para massas com fermento.

para usar a sua batedeira

- 1 Pressione a alavanca de trava/destrava da parte superior ❶ e levante-a até que esteja travada.
- 2 Selecione um batedor e introduza-o no encaixe para batedores ❷.
- Certifique-se sempre de que o protetor está montado no gancho para massas antes de introduzir no encaixe. Uma vez introduzido, monte o protetor na saída da batedeira para evitar a entrada de alimentos.
- 3 Coloque o *bowl* na base e gire para a direita, até travar ❸.
- 4 Pressione a alavanca de trava/destrava da parte superior e abaixe-a até travar.
- 5 Ligue à tomada e depois ligue o aparelho e gire o comando da velocidade para a posição desejada. Para desligar, gire para "0".
- Ligue o comando ❹ para função pulsar.
- 6 Retire-o da tomada.
- 7 Levante a parte superior da batedeira e, mantendo-a imóvel, puxe o batedor da saída.

importante

- **É normal observar-se algum movimento da parte superior da batedeira ao misturar misturas pesadas, tais como massa de pão.**
- Se levantar a parte superior da batedeira enquanto a máquina estiver funcionando, a máquina para imediatamente. Para voltar a ligar a batedeira, baixe a parte superior da batedeira, gire o comando da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois selecione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- Se, por qualquer razão, houver um corte na alimentação de energia para a batedeira e a máquina parar de trabalhar, gire o interruptor da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois selecione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- **A batedeira não funcionará se as tampas exteriores não estiverem todas corretamente colocadas na máquina.**
- Se ouvir a máquina trabalhando de maneira forçada, desligue-a e retire parte da mistura ou aumente a velocidade.
- Remova sempre os acessórios colocados nas saídas de velocidades média e alta antes de levantar a parte superior da batedeira.

sugestões

- Desligue a máquina e raspe o *bowl* com a espátula quando necessário.
- É preferível que os ovos usados para bater estejam à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovos, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo no *fovet* (ou globo) ou no *bowl*.
- Utilize ingredientes frios para massa de confeitaria, a não ser que a receita indique algo em contrário.
- Ao misturar manteiga e açúcar para receitas de bolos, utilize sempre manteiga à temperatura ambiente ou derreta-a primeiro.
- A sua máquina tem uma função de "início suave" para minimizar respingos. Contudo, se a máquina estiver batendo uma mistura pesada, tal como massa para pão, poderá notar que a máquina leva alguns segundos para atingir a velocidade selecionada.

conselhos para fazer pão

importante

- Nunca ultrapasse as capacidades máximas indicadas - isso irá sobrecarregar a máquina.
- É normal observar-se algum movimento da parte superior da batedeira ao misturar misturas pesadas, tais como massa de pão.
- Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.
- De vez em quando, pare a máquina e raspe a massa do gancho para massas.
- Diferentes lotes de farinha variam consideravelmente nas quantidades de líquido necessárias e se a massa estiver muito pegajosa, isto poderá ter um efeito considerável na carga imposta à máquina. Aconselhamos observar a máquina enquanto a massa estiver a ser batida; a operação não deverá demorar mais de 6-8 minutos.

controle de velocidade

O que se segue são orientações e variam de acordo com a quantidade de mistura no *bowl* e os tipos de ingredientes a serem misturados.

batedeira

- **bater manteiga com açúcar** - começar com a velocidade mínima e aumentar gradualmente para uma velocidade mais elevada
- **bater ovos para obter misturas cremosas** - usar uma velocidade média a alta
- **incorporar farinha, fruta, etc.** - usar uma velocidade baixa a média
- **bolos rápidos** - começar com uma velocidade baixa e aumentar gradualmente para uma velocidade mais elevada

- **incorporar manteiga em farinha** - usar um batedor a velocidade baixa a média

fouet (ou globo)

- aumentar gradualmente para velocidade máxima

gancho para massa

- usar uma velocidade baixa a média

capacidades máximas

massa para tortas

massa para bolo

450 g de farinha
1.6 kg peso total da
mistura

massa para bolo de frutas

1.8 kg peso total da
mistura

massa para pão

claras de ovos

500 g de farinha
8

bowl, batedores , proteção anti-respingos , protetor do gancho de massas

- Lave a mão e depois seque bem ou lave na máquina de lava-louças.
- Nunca utilize uma escova metálica, palha-de-aço ou água sanitária para limpar o *bowl* de aço inoxidável.
- Mantenha afastado do calor (bocas de fogão, fornos e microondas).

controle do sensor eletrônico de velocidade

A sua máquina está equipada com um sensor eletrônico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a máquina ajusta-se à carga e à velocidade selecionada, o que é normal.

para colocar e usar a proteção anti-respingos

- 1 Coloque o *bowl* na base e adicione os ingredientes.
 - 2 Monte o batedor desejado e abaixe a parte superior da batedeira.
 - 3 Coloque a proteção anti-respingos no *bowl* encaixando o lado recortado ao redor da parte superior da batedeira ④.
 - 4 Para retirar a proteção anti-respingos , inverta o processo acima.
- Durante o processo de mistura, é possível adicionar ingredientes diretamente no *bowl* através da abertura existente na proteção anti-respingos.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre no botão de liga/desliga e retire o plugue da tomada antes de limpar o aparelho.

bloco do motor

- Limpe com um pano umedecido e depois com um seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

Liquidificador AT282 (se fornecido)

Utilize o seu liquidificador para sucos, sopas, vitaminas, smoothies, patês, maionese, pão ralado, biscoitos ralados, triturar nozes e triturar gelo.

segurança

- **RISCO DE QUEIMADURAS:** Deixe os ingredientes quentes esfriarem até à temperatura ambiente antes de misturá-los.
- Deixe que os líquidos esfriem até atingirem a temperatura ambiente antes de colocá-los no liquidificador.
- Utilize apenas o copo com a unidade da lâmina fornecido.
- Nunca tente colocar a unidade da lâmina na máquina sem o copo colocado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- O liquidificador só deve funcionar com a tampa encaixada no copo.
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade do motor sem o copo do liquidificador encaixado.**
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver limpando.
- Ao retirar o liquidificador da base:
 - desligue-o;
 - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
- O uso incorreto do seu liquidificador pode resultar em ferimentos.

importante

A saia da base do copo de acrílico da AT282 é colocada durante o processo de fabricação e não se deve tentar retirá-la.

- **O acessório não funciona se não estiver corretamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade média não estiver encaixada corretamente.**
- Nunca faça funcionar o liquidificador por mais de um minuto, caso contrário poderá superaquecer. Desligue-o logo que obtenha a consistência desejada.
- Não coloque ingredientes secos no liquidificador antes de ligar o aparelho. Corte-os em cubos, retire a parte central da tampae deixe cair os cubos pelo orifício existente na tampa, com a máquina funcionando.

- Não use o aparelho para cortar especiarias tais como cravo-da-índia, dill e sementes de cominho pois poderão danificar o material acrílico.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenagem. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Nunca triture gelo puro, adicione sempre um pouco de água.
- Nunca misture mais de 1,5 litro – ou menos para líquidos espumosos, tais como *milk shakes*.
- Receitas tipo vitaminas e *smoothies* – nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida durante o congelamento, quebre-a antes de colocar no liquidificador.

quadro ⑭

liquidificador em acrílico AT282

- ① tampa
- ② tampa de alimentação
- ③ copo
- ④ anel de vedação
- ⑤ unidade das lâminas

para usar o seu liquidificador em acrílico AT282

- 1 Certifique-se de que anel de vedação está corretamente montado na unidade das lâminas.
- 2 Segure na parte inferior da unidade das lâminas e introduza as lâminas na base do liquidificador. Gire para travar o conjunto.
- 3 Coloque os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a tampa no copo e gire para a direita para encaixar, certificando-se de que a marcação da tampa esteja alinhada à marcação da alça . Quando colocada de forma correta, as marcas devem ficar alinhadas ▼.
- 5 Coloque a tampa de alimentação na tampa.
- 6 Retire a tampa da saída de alta velocidade girando para a esquerda e levantando-a ①.
- 7 Coloque o liquidificador por cima da saída, com a alça virada para a parte de trás e gire para a direita para travar.
- 8 Ligue na velocidade máxima.
- 9 Uma vez obtida a consistência desejada, desligue o aparelho e retire-o da tomada.
- 10 Retire o liquidificador.
- 11 Recoloque a tampa da saída de velocidade alta após a utilização.

sugestões

- Para prevenir vazamentos certifique-se de que a base está bem encaixada no copo.
- Ao preparar maionese, coloque todos os ingredientes, exceto o óleo, no liquidificador. Em seguida, mantendo a máquina em funcionamento, retire a tampa de alimentação e adicione o óleo lenta e uniformemente.
- Para misturas espessas, por exemplo, patês e molhos: utilize uma velocidade entre baixa e média, raspando para baixo quando necessário. Se a mistura for difícil de processar, adicione mais líquido. Alternativamente, utilize a função pulsar para fazer com que os ingredientes se movimentem para cima das lâminas.

cuidados e limpeza

- Desligue o produto e sempre retire o plugue da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Desmonte totalmente o acessório antes de lavá-lo.
- Esvazie o copo antes de desenroscar a base.

unidade das lâminas fixa

- 1 Retire e lave o anel de vedação.
- 2 Com uma escova de louça, lave as lâminas em água corrente. Mantenha a parte inferior da unidade das lâminas seca.
- 3 Deixe secar ao ar.

outras peças

Lave à mão em água quente e com detergente neutro.

sopa de cenouras e coentro

ingredientes

25g de manteiga

1 cebola picada

1 dente de alho triturado

750 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm
(como alternativa, para uma sopa mais leve, use 600 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm)

caldo de galinha

10-15ml (2-3 colheres de chá) de coentro em pó
sal e pimenta

modo de preparo

- 1 Derreta a manteiga em uma panela, adicione a cebola e o alho e frite-os até ficarem macios.
- 2 Coloque as cenouras no liquidificador, adicione a cebola e alho. Adicione caldo suficiente para chegar ao nível de 1,5 marcado no copo. Coloque a tampa com o tampa de alimentação.

- 3 Processe com o comando pulsar durante 5 segundos para obter uma sopa grossa ou mais tempo para uma sopa mais cremosa.
- 4 Transfira a mistura para uma panela, adicione o coentro e temperos e deixe a sopa cozinhar em fogo baixo de 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
- 5 Ajuste o tempero conforme necessário e adicione mais líquido, se desejar.

vitamina de frutas com iogurte e biscoitos de aveia

ingredientes

250ml de suco de laranja

200ml de iogurte natural

200g de morangos

1 banana maçã ou nanica

3 biscoitos integrais de aveia e mel

1 colher de sopa de mel

4 cubos de gelo

modo de preparo

1. Para fazer o suco de laranja use o espremedor de frutas.
2. Lave bem os morangos retirando as folhas
3. Descasque a banana e corte em pedaços
4. No copo do liquidificador adicione, na sequência:
 - Suco de laranja
 - Gelo
 - Iogurte Natural
 - Mel
 - Morangos
 - Banana
 - Biscoitos de aveia e mel
5. Inicialmente bata em velocidade média até que os ingredientes se misturem, em seguida aumente para velocidade máxima até obter a consistência desejada.

Pode encontrar receitas adicionais no website da Kenwood:

www.kenwoodworld.com

Processador de Alimentos

AT284 (se fornecido)

Utilize o processador de alimentos para cortar, fatiar, picar e raspar. O espremedor de frutas (se fornecido) pode ser utilizado para retirar o sumo de frutas cítricas e só pode ser usado com o processador de alimentos AT284.

importante

- Quando tirar o produto da embalagem, certifique-se de retirar a lâmina de corte e as tampas de proteção de plástico das lâminas. **Tenha cuidado, as lâminas estão muito afiadas.** Estas tampas de proteção devem ser descartadas uma vez que servem apenas para proteção durante a fabricação e transporte.

segurança

- As lâminas e os discos são extremamente afiados; manuseie-os com cuidado. **Segure sempre a lâmina de corte pela pega, na parte superior, mantendo os dedos afastados da borda cortante, tanto ao segurar como ao limpar.**
- Sempre remova as lâminas antes de esvaziar o conteúdo da jarra.
- Mantenha as mãos e utensílios afastados da jarra do aparelho enquanto este estiver ligado à tomada.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) pilão (ões) fornecido(s).
- Antes de retirar a tampa da jarra ou antes de retirar o acessório da unidade base:
 - desligue o aparelho;
 - aguarde até as lâminas/discos ficarem completamente imóveis;
- Ao cortar as rodelas em *julienne* ou ao ralar, não deixe a jarra encher até ao nível do disco de corte: esvazie-a regularmente.**
- Nunca exceda a capacidade “MÁX.” marcada na jarra.**
- Caso se registre vibração excessiva ao usar este acessório, reduza a velocidade ou pare a máquina e retire parte do conteúdo.
- Este aparelho pode ficar danificado e provocar ferimentos se exercer demasiada força sobre o mecanismo de travas.**

quadros ⑮ & ⑯

- ① pilões : grande e pequeno
- ② tubo de alimentação
- ③ tampa do processador
- ④ área de pega
- ⑤ lâmina de corte
- ⑥ jarra do processador
- ⑦ haste de transmissão
- ⑧ disco fatiador grosso / *julienne* grossa
- ⑨ disco fatiador fino / *julienne* fina
- ⑩ disco ralador

discos (se fornecido)

- ⑪ disco para tiras em palitos finos
- ⑫ disco pra tiras em palitos médios
- ⑬ disco ralador extra grosso

espremedor de frutas cítricas (se fornecido)

- ⑭ cone espremedor
- ⑮ coador

Nem todas as peças mencionadas acima estarão necessariamente incluídas na embalagem. O conteúdo depende do modelo.

lâmina de corte

Use a lâmina de corte para picar carne crua ou cozida , ovos cozidos, legumes, castanhas , fazer patês e molhos e também para triturar pão e bolachas.

para usar a lâmina de corte

- Retire a tampa da saída de velocidade média levantando ①.
- Coloque a haste de transmissão na saída ②.
- Coloque a jarra por cima da haste de transmissão com a alça na direção do botão de controle de velocidade gire para a direita até travar ③.
- Coloque a lâmina de corte por cima da haste de transmissão gire até encaixar na parte inferior da jarra. **A lâmina de corte é extremamente afiada; manuseie-a sempre com cuidado.**
- Corte os alimentos e coloque-os na jarra , certificando-se de que ficam distribuídos uniformemente.
- Coloque a tampa e o tubo de alimentação na direção do botão de controle de velocidade e gire para a direita, certificando-se de que a marcação da tampa esteja alinhada à marcação da alça . Quando colocada de forma correta, as marcas devem ficar alinhadas ▼.

- **O acessório não funciona se não estiver corretamente montado e encaixado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade alta não estiver encaixada corretamente.**

- 7 Coloque os pilões.
- 8 Ligue e processe os alimentos até obter a consistência desejada . Recomendamos uma velocidade elevada para a maioria das funções de picar.
- Use o comando pulsar  para movimentos curtos. O movimento funciona enquanto se mantém o comando pressionado.
- 9 Desligue o aparelho e desligue-o da tomada.
- 10 Retire o acessório.
- 11 Coloque a tampa da saída de velocidade média depois de usar.

sugestões

- Corte os alimentos antes de colocá-los na jarra. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. As bolachas devem ser cortadas e adicionadas pelo tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.
- É mais fácil picar ervas aromáticas quando limpas e secas.
- Não misture ingredientes líquidos uma vez que podem vazar pela tampa. Temos disponível um liquidificador para isso
- Tenha o cuidado de não processar os alimentos excessivamente ao utilizar as lâminas.
- Não utilize o dispositivo de lâmina para misturar ingredientes pesados como massa para pão, uma vez que pode danificar o liquidificador. Use o batedor de gancho no *bowl* da batedeira para isso.
- Não use a lâmina de corte para triturar cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, pois podem danificar o acessório.
- Se adicionar essência de amêndoa ou corantes a misturas, evite o contato com o plástico pois pode resultar em manchas permanentes.

capacidade máxima

- carne: 400 g
Você pode moer carne retirando o excesso de gordura da carne crua e cortando-a em pedaços de 2cm. Coloque a carne na jarra e opere durante aproximadamente 20 segundos ou até alcançar a textura desejada. Quanto mais utilizar a máquina mais suave será a textura.

discos fatiadores e disco ralador

Use estes discos para fatiar frutas, legumes e queijo e o disco ralador para ralar queijo parmesão e batatas para pratos da cozinha alemã com batata ralada.

usar os discos fatiadores e o disco ralador

o que os discos fazem

discos de corte/picado

Os discos  e  são reversíveis: um lado corta e o outro pica. Pode cortar queijo, cenoura, batata, repolho, pepino, beterraba ou cebola. Pode picar queijo, cenoura, batata e alimentos de textura semelhante. **O lado do disco que desejar utilizar deverá ficar voltado para cima.**

disco ralador  rala queijo parmesão e batata para uso em pratos da cozinha alemã .

disco para tiras em palitos finos

Este disco corta batatas para fritar em palitos estilo *julienne* e ingredientes firmes para saladas e decoração de pratos.

disco para tiras em palitos médios  corta batatas em palitos médios para fritar e ingredientes firmes para saladas e molhos (por exemplo, nabo e pepino).

disco ralador extra grosso  rala queijo e cenoura em pedaços grandes.

utilizar os discos de corte

- 1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando-a.
- 2 Coloque a haste de transmissão na saída.
- 3 Coloque a jarra por cima da haste de transmissão com a alça na direção do botão de liga/desliga e controle de velocidade e gire para a direita até travar.
- 4 Coloque disco de corte na haste de transmissão. O lado de corte selecionado deve ficar virado para cima. **Manuseie os discos de corte com cuidado - são extremamente afiados. Segure os discos pela pega central.**
- 5 Coloque a tampa e o tubo de alimentação na direção do botão de controle de velocidade e gire para a direita, certificando-se de que a marcação da tampa esteja alinhada à marcação da alça . Quando colocada de forma correta, as marcas devem ficar alinhadas .

- **O acessório não funciona se não estiver corretamente montado ou encaixado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade alta não estiver encaixada corretamente.**

6 Escolha o tubo de alimentação que deseja utilizar. O pilão maior contém um tubo de alimentação menor para processar itens individuais ou ingredientes finos.

utilização do tubo de alimentação pequeno

- Comece por introduzir o pilão maior no tubo de alimentação.

utilização do tubo de alimentação grande

- Utilize ambos os pilões conjuntamente.

7 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.

8 Ligue e empurre para baixo uniformemente com o pilão - **nunca enfie os dedos no tubo de alimentação.** Recomendamos uma velocidade média para processar alimentos tenros como pepino e uma velocidade média/alta para processar alimentos mais firmes como cenouras e queijo duro.

- **Ao fatiar ou ralar, não deixe a jarra encher até ao nível do disco de corte: esvazie-a regularmente.**

- **Nunca exceda a capacidade “MÁX.” marcada na jarra.**

9 Desligue o aparelho e retire-o da tomada.

10 Retire o acessório.

11 Coloque a tampa da saída de velocidade média depois de usar.

sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos em pedaços muito pequenos. Encha razoavelmente bem todo o tubo de alimentação grande. Isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento. Alternativamente utilize o tubo de alimentação pequeno.
- Ao cortar ou picar: os alimentos colocados na vertical saem mais curtos que os alimentos colocados na horizontal.
- Depois de utilizar um disco, haverá sempre uma pequena quantidade de resíduos no disco ou nos alimentos.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire o plugue da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Desmonte totalmente o acessório antes de lavá-lo.

jarra, tampa e acessórios

- Lave à mão e depois seque. Tenha cuidado pois as lâminas e discos de corte são muito afiados.
- Você pode também lavar na prateleira superior da

máquina de lava-louças. Recomendamos um programa de lavagem curto a baixa temperatura.

Depois de usar, guarde a lâmina de corte na jarra do processador de alimentos.

espremedor de frutas

Nota:

Este acessório só pode ser usado em conjunto com o processador de alimentos AT284.

Utilize o seu espremedor de frutas para extrair o sumo de frutas cítricas como, por exemplo, laranjas, limões, limas e toranjas.

quadro

⑭ cone espremedor

⑮ coador

utilização do espremedor de frutas

- 1 Retire a tampa exterior de velocidade média levantando-a ①.
- 2 Coloque a haste de transmissão na saída.
- 3 Coloque a jarra por cima da haste de transmissão com a alça na direção do botão de liga/desliga e controle de velocidade e gire para a direita até travar.
- 4 Coloque o coador na jarra certificando-se de que a marcação da borda esteja alinhada à marcação correspondente na alça da jarra ⑤.

- **O acessório não funciona se não estiver corretamente montado ou colocado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade alta não estiver encaixada corretamente.**

- 5 Coloque o cone por cima da haste de transmissão girando-o até que encaixe na base do coador.
- 6 Corte a fruta em metades. Regule para a velocidade 3 e pressione a fruta sobre o cone.

Nota

Esvazie a jarra regularmente e nunca deixe o sumo atingir a parte inferior do coador.

- 7 Desligue o aparelho e retire-o da tomada.
- 8 Levante o cone e retire-o. Desbloqueie o coador e retire-o.
- 9 Desbloqueie a jarra e despeje o sumo no recipiente desejado.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre o aparelho e retire o plugue da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Lave manualmente o cone espremedor, o coador e a jarra e depois seque-os bem. Você pode também lavar na prateleira superior da máquina de lav louças.

Centrífuga AT285 (se fornecido)

Use a centrífuga para extrair sumo de frutas e de legumes.

segurança

- **Não utilize a centrífuga se o filtro estiver danificado.**
- As lâminas de corte na base do filtro são muito afiadas; tenha cuidado ao manusear e ao limpar o filtro.
- Utilize apenas o pilão fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue o plugue da tomada antes de desobstruir o tubo de alimentação.
- Antes de tirar a tampa, desligue o plugue da tomada de corrente e espere que o filtro pare.
- Esta máquina será danificada e pode causar ferimentos se o mecanismo de travas for sujeito a força demasiada.
- Não use a tampa para acionar o acessório, use sempre o comando de velocidade para ligar/desligar.
- Caso se registre vibração excessiva ao usar este acessório, regule a velocidade ou pare a máquina, retire-a da tomada e remova qualquer obstrução.

quadro 17

- ① pilão
- ② tampa
- ③ trava da tampa
- ④ filtro
- ⑤ coletor de polpa
- ⑥ saída do sumo
- ⑦ alavanca de liberação do coletor de polpa
- ⑧ unidade base
- ⑨ copo
- ⑩ suporte do copo

para usar a sua centrífuga

preparação dos alimentos

- Retire os caroços (por exemplo, ameixas, pêssegos, cerejas, etc.)
- Retire as cascas mais duras (melão, abacaxi, pepino, batata, etc.)
- Alimentos de casca macia e outros apenas necessitam ser lavados (maçãs, peras, cenouras, rabanetes, alface, couve, salsa, espinafre, uvas, morangos, etc.)

- Descascar frutas cítricas - Descasque e retire a parte branca, caso contrário o sumo poderá ficar amargo. Para obter melhores resultados recomendamos a utilização do acessório de espremedor de frutas.

montagem e utilização

- 1 Remova a tampa da saída de velocidade alta antes de montar a unidade ❶.
- 2 Coloque o coletor de polpa na base da unidade e gire em sentido horário até travar na posição correta. Quando estiver na posição correta, o bico deve estar posicionado por cima da alavanca de liberação do coletor de polpa.
- 3 Monte o filtro e encaixe bem na posição correta.
- 4 Coloque a tampa no coletor de polpa deixando a trava ligeiramente à esquerda do braço da unidade base. Depois gire para a direita até trava da tampa encaixar na ranhura do braço vertical da unidade base. Quando colocada de forma correta, as marcas devem ficar alinhadas. ❷.
- 5 Coloque o suporte do copo na parte inferior do acessório – a seta no suporte do copo deve apontar para cima e deve estar alinhada ao bico e à alavanca de liberação do coletor de polpa.
- 6 Mantendo o suporte do copo no lugar, monte o acessório na máquina colocando o bico por cima do canto da saída de alta velocidade e depois gire para a direita para encaixar na posição correta.
- 7 Desloque o suporte do copo na direção da parte de trás da máquina e depois encaixe o copo. Gire o suporte para o posicionar o copo na direção da saída do sumo ❸.
- 8 Corte a fruta ou legume para que caibam no tubo de alimentação.
- **O acessório não funciona se não estiver corretamente montado ou encaixado na sua máquina de cozinha ou se a tampa da saída de velocidade média não estiver encaixada corretamente.**
- 9 Ligue na velocidade 3, depois coloque os alimentos no tubo de alimentação. Empurre a fruta ou legume para baixo uniformemente utilizando o pilão - **nunca enfie os dedos dentro do tubo de alimentação.**
- 10 Desligue o aparelho e retire-o da tomada.
- 11 Coloque a tampa da saída de alta velocidade depois de usar.

Para desmontar o espremedor inverta o processo de montagem, mas pressione a alavanca de liberação do coletor de polpa para desmontar o coletor de polpa da unidade base.

- Caso queira fazer sumo de uma grande quantidade de frutas ou legumes e só deseja esvaziar o copo e o coletor de polpa, siga o processo seguinte:-
- 1 Desligue a máquina e retire o plugue da tomada.
 - 2 Destrave e retire a tampa da centrífuga.
 - 3 Retire o filtro,
 - 4 Gire o suporte do copo para o lado, levante o copo e esvazie.
 - 5 Pressione a alavanca de liberação do coletor de polpa gire o recipiente de polpa para a esquerda e desmonte-o levantando-o.
 - 6 Esvazie o recipiente de polpa no lixo.
 - 7 Monte novamente o aparelho.

importante

- Se a centrífuga começar a vibrar, desligue-a e retire a polpa do filtro. (O aparelho vibra se a polpa estiver distribuída de forma não uniforme).
- A quantidade máxima que pode ser processada de uma só vez é de 500 g de fruta ou legumes.
- Alguns alimentos muito duros podem fazer com que o aparelho diminua a velocidade ou pare. Se isso ocorrer, desligue e limpe o filtro.
- Desligue e esvazie os coletores de polpa e de sumo regularmente durante a utilização.

sugestões

- Introduza lentamente os alimentos macios para conseguir extrair a quantidade máxima de sumo.
- As vitaminas desaparecem com o tempo- quanto mais rapidamente beber o sumo, mais vitaminas aproveitará.
- Se precisar guardar o sumo por algumas horas, coloque-o na geladeira. Poderá conservá-lo melhor, adicionando algumas gotas de sumo de limão.
- Não beba mais de três copos de 230 ml de sumo por dia, a não ser que já esteja habituado a fazê-lo.
- Dilua o sumo para as crianças com uma quantidade igual de água.
- O sumo de legumes verde escuros (brócolis, espinafre, etc.) ou vermelho escuros (beterraba, repolho roxo, etc.) é extremamente forte e deverá por isso ser sempre diluído.
- O sumo de frutas é rico em frutose (o açúcar natural da fruta) e as pessoas diabéticas ou com baixos níveis de açúcar no sangue devem portanto evitar beber quantidades excessivas.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e tire o plugue da tomada antes de desmontar o acessório da máquina.
- Desmonte completamente o acessório antes de limpá-lo.
- Para facilitar a limpeza, lave sempre as peças imediatamente após a utilização.
- Nunca permita que a unidade base entre em contato com a água ou outros líquidos.
- Alguns alimentos, como por exemplo a cenoura, provocam descoloração do plástico. O uso de um pano com óleo vegetal pode ajudar a remover a descoloração.

unidade base

- Limpe-a com um pano umedecido e em seguida com um pano seco.

filtro

- Limpar usando uma escova suave.
- **Verifique regularmente se o filtro apresenta indícios de danos. Não use se o filtro estiver danificado. Consulte “serviço de atendimento ao cliente”**

outras peças

- Lave e depois seque. Você pode também lavar na prateleira superior da máquina de lava-louças. . Recomendamos um programa de lavagem curto a baixa temperatura.

serviço de atendimento ao cliente

- Ocorrendo danos ao cabo elétrico, por razões de segurança para o usuário, este deverá ser substituído somente pela KENWOOD ou por Serviço Autorizado KENWOOD.

Se você precisa de ajuda para:

- utilizar o produto ou
- assistência ou conserto
- Consulte o Termo de Garantia anexo.
- Concebido e projetado pela Kenwood no Reino Unido.
- Fabricado na China.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Brazil
124129/1