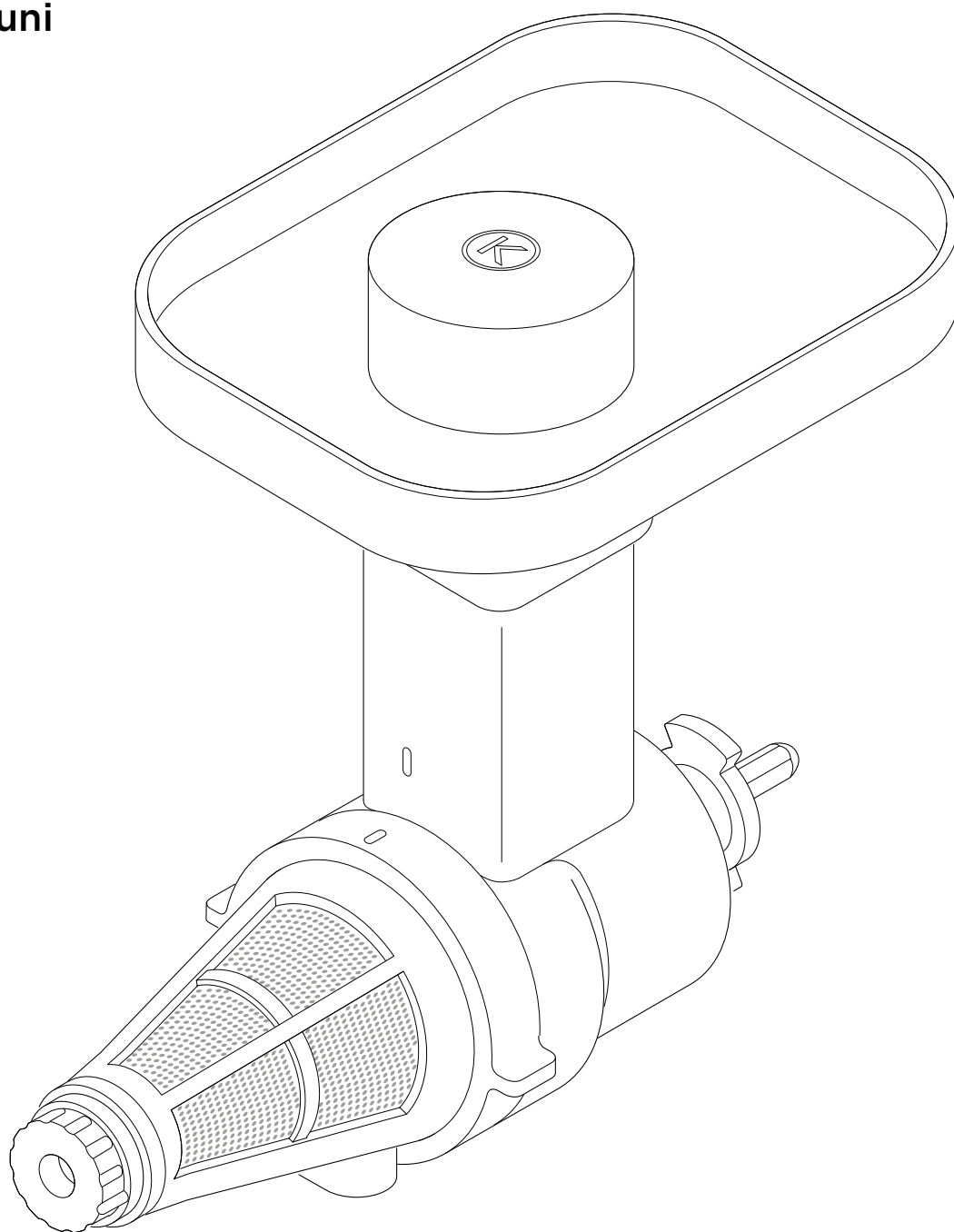
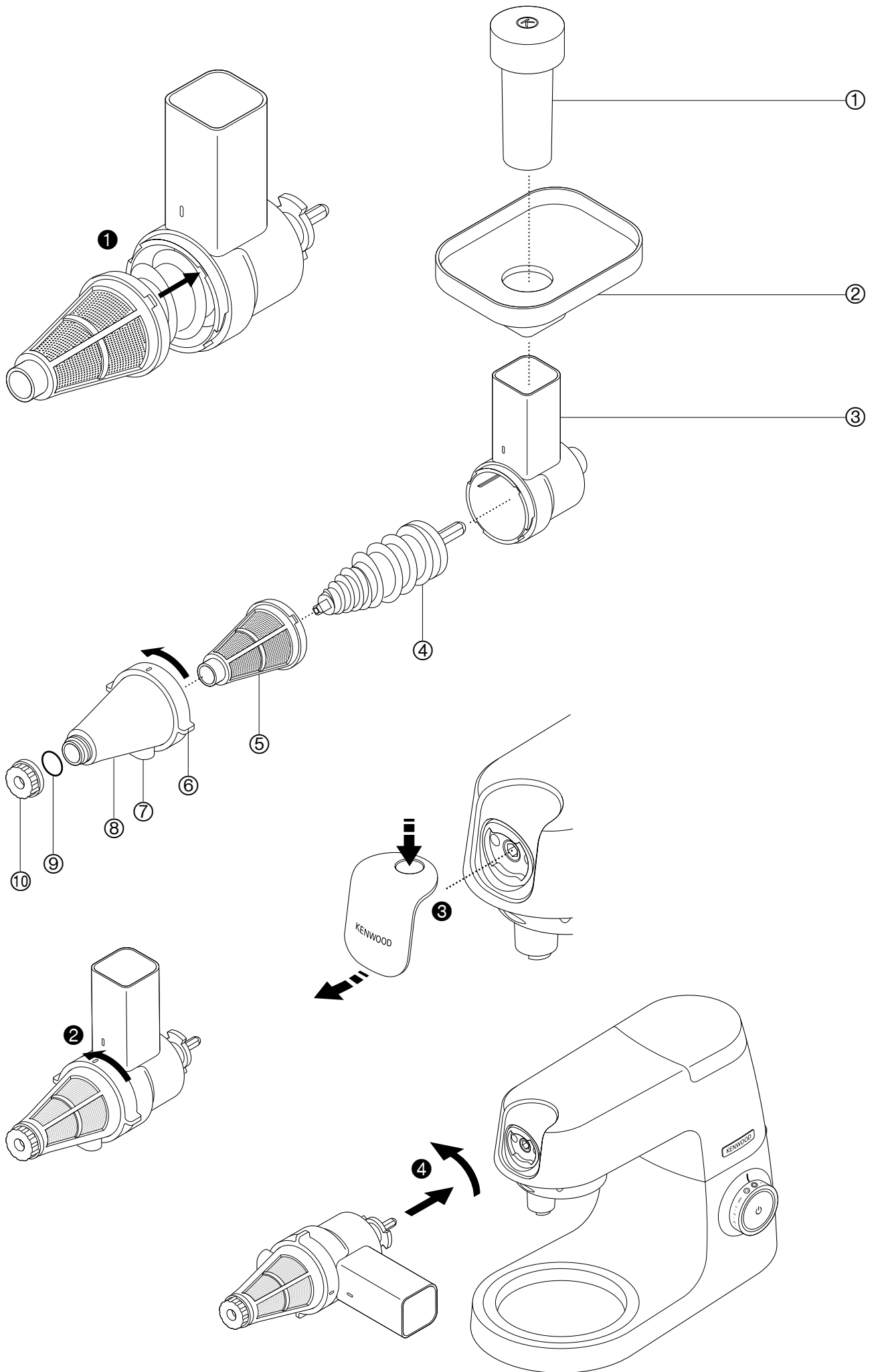


# KENWOOD

## KAX644ME

Instrucțiuni







## Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Opriți și scoateți din priză:
  - înainte de a monta sau de a scoate piese;
  - când aparatul nu este utilizat;
  - înainte de curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare. Folosiți numai împingătorul livrat cu accesoriul presă de fructe.
- Nu umpleți excesiv tubul de alimentare sau nu aplicați o forță excesivă la împingerea alimentelor în tubul de alimentare - puteți strica accesoriul.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de deblocarea tubului de alimentare.
- Nu utilizați niciodată accesoriul fără să aveți montată cutia de alimentare.
- Nu procesați fructe sau legume congelate. Lăsați-le să se dezghețe înainte de procesare.
- Nu atingeți piesele mobile.
- Nu folosiți accesoriul dacă are filtrul deteriorat.
- Utilizarea necorespunzătoare a accesoriului poate conduce la vătămări corporale. Consultați manualul de instrucțiuni al aparatului de bucătărie principal pentru avertismente suplimentare privind siguranța.

- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Acest accesoriu KAX644ME este prevăzut cu sistem de conectare prin răsucire  și este proiectat să se monteze direct pe ultima generație de modele Kenwood Chef (identificate prin seria KVC și KVL). Acest accesoriu poate fi de asemenea montat pe aparatele de bucătărie Kmix prevăzute cu un soclu de accesorii de viteză mică (seria KMX).

Pentru a verifica dacă accesoriul este compatibil cu aparatul dvs. de bucătărie, va trebui să vă asigurați că ambele componente sunt echipate cu sistemul de conectare prin răsucire .

Dacă aparatul dvs. de bucătărie este prevăzut cu sistem de conectare cu bară  veți avea nevoie și de un adaptor înainte de a le putea folosi. Codul de referință pentru adaptor este KAT001ME. Pentru mai multe informații și despre cum puteți comanda adaptorul, intrați pe [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Folosiți presa de fructe la extras suc din fructe moi și fructe de pădure.

### Înainte de prima utilizare

- 1 Spălați piesele: vezi secțiunea „curățare”.

## Legendă

- ① împingător
- ② cutie de alimentare
- ③ tub de alimentare și corp
- ④ melc
- ⑤ filtru
- ⑥ dispozitiv de blocare
- ⑦ gură de ieșire pentru suc
- ⑧ capac filtru
- ⑨ inel de etanșare filtru
- ⑩ duză reglabilă de pulpă

## Asamblare presă de fructe

- 1 Montați melcul la interiorul corpului.
- 2 Montați filtrul pe corp – aliniați limba de poziționare ① la fanta de pe corp.
- 3 Blocați capacul filtrului în poziție ținând de dispozitivul de blocare ⑥ și rotiți în sens contrar acelor de ceas până ce linia de poziționare vine direct sub linia de pe corp ②.
- 4 Montați duza reglabilă de pulpă.

### Pregătire alimente

- Îndepărtați sămburii (prune, piersici, cireșe etc.)
- Îndepărtați coaja tare (pepeni, ananas, castraveți etc.)
- Alimentele cu coajă moale și alte alimente trebuie doar spălate (mere, pere, spanac, struguri, căpșuni etc.)

## Utilizarea preseii de fructe

- 1 Ridicați capacul soclului de accesorii de viteză mică prin apăsarea părții de sus și ridicare ③.
- 2 Cu accesoriul în poziția ilustrată, poziționați-l pe soclul de accesorii de viteză mică și rotiți pentru blocarea în poziție ④.
- 3 Montați cutia de alimentare.
- 4 Așezați un recipient de colectare adecvat sub gura de ieșire pentru suc, pentru colectarea sucului, și sub duza reglabilă de pulpă pentru colectarea pulpei.
- 5 Tăiați alimentele în bucăți mici ca să încapă în tubul de alimentare.
- 6 Puneți aparatul în funcțiune pe viteza 2 și împingeți ușor alimentele uniform cu ajutorul împingătorului.
  - Se va înfunda dacă tubul de alimentare este umplut excesiv sau alimentele sunt prea dense.
  - Notă: va lua ceva timp până ce începe să iasă pulpă prin partea frontală a duzei reglabile de pulpă - este funcționarea normală.
  - **În timpul stoarcerii, duza reglabilă de pulpă poate fi rotită pentru reglarea debitului de evacuare a pulpei - rotiți-o în sens contrar acelor de ceas pentru creșterea debitului și în sensul acelor de ceas pentru reducere.**
  - **Alimentele tari și mai fibroase vor necesita în general ca duza reglabilă să fie în poziția de deschis și alimentele moi vor necesita ca duza să fie în poziția de închis.**

- 7 După adăugarea ultimei bucăți de alimente, lăsați accesoriul în continuare în funcțiune până ce nu mai picură suc pe la gura de ieșire.

### Pentru cele mai bune rezultate

- În timpul stoarcerii, folosiți duza reglabilă de pulpă pentru controlarea debitului de suc.
- Folosiți întotdeauna fructe și legume ferme proaspete. Fructele și legumele prea coapte vor fi mai dificil de stors și mai puțin sănătoase.
- Introduceți alimentele încet pentru a obține cea mai mare cantitate de suc.
- Procesati nu mai mult de 500g de alimente odată și curățați periodic filtrul în timpul stoarcerii pentru a menține performanța optimă și pentru a preveni înfundarea filtrului.
- Dacă pulpa este foarte udă după stoarcere, poate fi procesată din nou - folosiți viteza maximă și reglați duza de pulpă după cum este necesar. Opriți aparatul imediat ce pulpa începe să iasă uscată sau când filtrul începe să se înfunde sau când sucul doar picură în loc să curgă prin gura de ieșire. **Nu lăsați pulpa să devină prea uscată pentru că poate înfunda melcul sau filtrul, și vor fi mai dificil de demontat.**
- Dacă nu iese deloc suc pe la gura de evacuare sau dacă filtrul începe să se înfunde, măriți viteza și deschideți duza reglabilă de pulpă.

## Grafic de utilizare recomandată

Fructe/legume	Viteză recomandată	Sfaturi și ponturi
Fructe de pădure moi - zmeură, mure etc.	Max	Spălați-le bine și procesați-le întregi.
Căpșuni	2 - Max	Îndepărtați frunzele și spălați bine. Tăiați la mărime ca să încapă în tubul de alimentare. Începeți la viteza 2 și măriți viteza la maxim dacă secțiunea posterioară a filtrului începe să se înfunde.
Fructe de pădure mai tari - coacăze, afine etc.	2 - Max	Spălați-le bine și procesați-le întregi. Începeți la viteza 2 și măriți viteza la maxim dacă secțiunea posterioară a filtrului începe să se înfunde. Notă: Coacăzele vor produce un piure mai gros și se storc cel mai bine împreună cu alte fructe pentru diluare.
Struguri fără sâmburi	2	Spălați codițele, spălați-i bine și procesați-i întregi.
Roșii	2	Spălați-le bine și tăiați-le în sferturi. Notă: Va produce un suc gros, cu pulpă multă, nu un suc tip smoothie.
Mere	2	Spălați-le bine și tăiați-le în 8 bucăți. Lăsați melcul să preia fiecare bucată înainte de a alimenta aparatul cu următoarea bucată pe tubul de alimentare.
Mango și ananas	2	Îndepărtați coaja tare și sâmburii. Tăiați în bucăți mici sau felii.
Iarbă de grâu și legume de culoare verde închis de ex. spanac	2	Cel mai bine - diluate sau amestecate cu alte sucuri din cauza aromei puternice și cantității mici de suc produs.
Portocale	2 - Max	Decojiți-le și tăiați-le în sferturi. Începeți la viteza 2 și măriți viteza la maxim dacă secțiunea posterioară a filtrului începe să se înfunde.
Kiwi	2 - Max	Decojiți și tăiați în jumătate. Cel mai bine stoarse cu alte fructe.

### Sfaturi

- Vitaminele dispar - cu cât beți mai repede sucul, cu atât mai multe vitamine veți ingera.
- Dacă trebuie să păstrați sucul pentru câteva ore, puneți-l la frigider. Se va păstra mai bine dacă adăugați câteva picături de suc de lămâie.
- Nu beți mai mult de trei pahare de 230ml (8floz) de suc pe zi dacă nu sunteți obișnuiți cu el.
- Diluați sucul pentru copii cu o cantitate egală de apă.
- Sucul de iarbă de grâu și legume de culoare verde închis (broccoli, spanac etc.) sau roșu închis (sfeclă roșie, varză roșie etc.) este extrem de puternic, așa că diluați-l întotdeauna.
- Sucul de fructe este bogat în fructoză (zahăr de fructe), așa că persoanele care suferă de diabet sau de glicemie mică trebuie să evite să bea prea mult.

### Curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de scoaterea accesoriilor de pe aparatul de bucătărie.
- Demontați complet accesoriile înainte de curățare.
- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare.
- Spălați toate piesele în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le. **Nu spălați nicio piesă în mașina de spălat vase.**
- Folosiți peria livrată la curățarea filtrului. Aveți grijă să nu deteriorați plasa filtrului la curățare.
- Scoateți inelul de etanșare ⑨ la curățarea capacului de filtru prin strângerea garniturii și ridicare. **Asigurați-vă că reinstalați inelul de etanșare după curățare, altminteri duza reglabilă de pulpă nu va funcționa corect.**

### Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea accesoriului, înainte de a solicita asistență, intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE