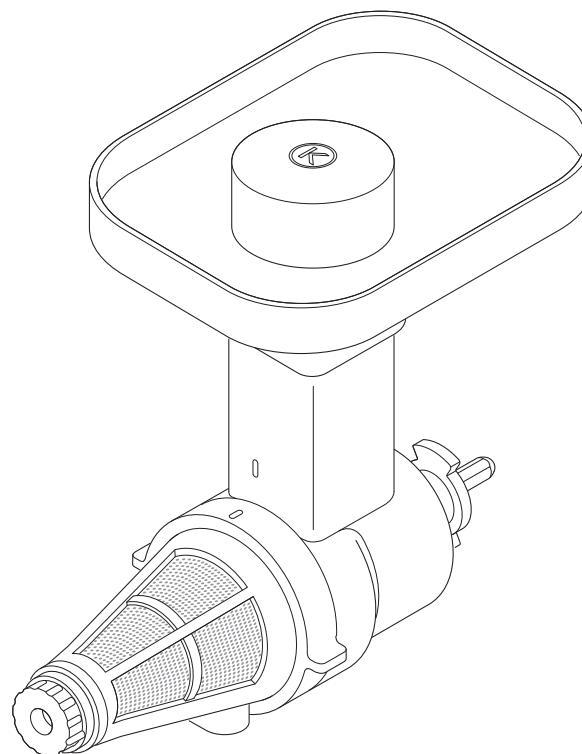


# KENWOOD

## KAX644ME

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 16
Deutsch	17 - 21
Italiano	22 - 26
Português	27 - 31
Español	32 - 36
Dansk	37 - 41
Svenska	42 - 46
Norsk	47 - 51
Suomi	52 - 56
Türkçe	57 - 61
Česky	62 - 66
Magyar	67 - 71
Polski	72 - 76
Русский	77 - 81
Ελληνικά	82 - 86
Slovenčina	87 - 91
Українська	92 - 96

عربي ٩٧ - ١٠١



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

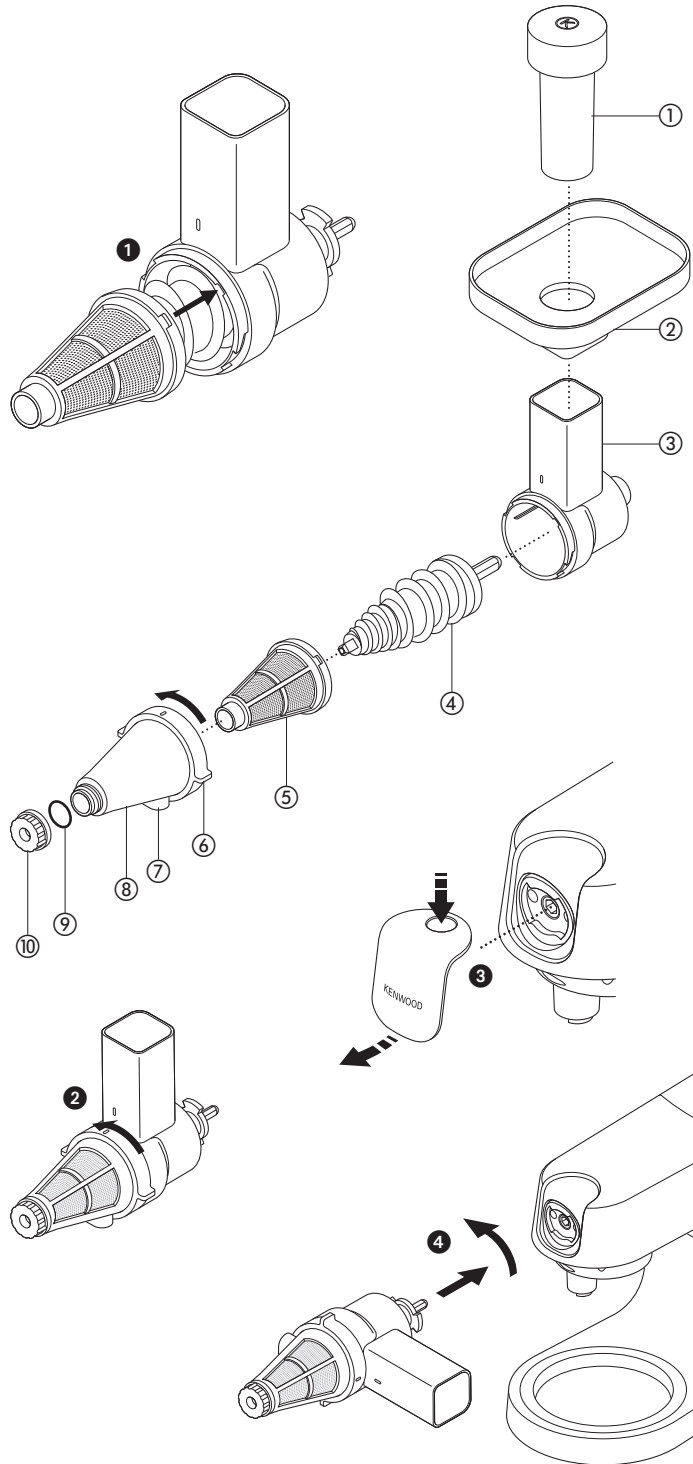
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

124231/1




## English




### safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never put your fingers in the feed tube. Only use the pusher supplied with the fruit press attachment.
- Do not over fill the feed tube or use excessive force to push the food down the feed tube – you could damage your attachment.
- Always unplug before unblocking the feed tube.
- Never use the attachment without the hopper fitted.
- Do not process frozen fruit or vegetables. Allow to defrost before processing.
- Do not touch moving parts.
- Do not use the attachment if the filter is damaged.
- Misuse of your attachment can result in injury.
  
- Refer to your main Kitchen Machine instruction book for additional safety warnings.

- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

This KAX644ME attachment features the Twist Connection System  and is designed to fit directly on the latest generation Kenwood Chef models (identified as KVC and KVL series).

This attachment can also fit Kmix kitchen machines featuring a slow speed attachment outlet (KMX series).

To check that this attachment is compatible with your kitchen machine you will need to ensure both components feature the Twist Connection System .

If your kitchen machine features the Bar Connection System  you will also need an adaptor before operation is possible. The reference code for the adaptor is KAT001ME. For more information and how to order the adaptor visit [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Use the fruit press to extract juice from soft fruits and berries.

### before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'Cleaning'.

### key

- ① pusher
- ② hopper
- ③ feed tube and body
- ④ scroll
- ⑤ filter
- ⑥ retainer
- ⑦ juice outlet
- ⑧ filter cover
- ⑨ filter sealing ring
- ⑩ pulp adjuster nozzle

## to assemble your fruit press

- 1 Fit the scroll inside the body.
- 2 Fit the filter to the body – align the locating tab **①** with the slot in the body.
- 3 Lock the filter cover in position by holding by the retainer **⑥** and turn anti-clockwise until the locating line is directly underneath the line on the body **②**.
- 4 Fit the pulp adjuster nozzle.

### preparing food

- Remove stones (plums, peaches, cherries etc).
- Remove tough skins (melons, pineapples, cucumbers, etc).
- Soft-skinned and other foods just need washing (apples, pears, spinach, grapes, strawberries etc).

## to use your fruit press

- 1 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off **③**.
  - 2 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place **④**.
  - 3 Fit the hopper.
  - 4 Place a suitable collecting vessel under the juice outlet to collect the juice and under the pulp adjustable nozzle to collect the pulp.
  - 5 Cut the food into small pieces to fit the feed tube.
  - 6 Switch on to speed 2 and lightly push the food down evenly with the pusher.
    - Clogging will occur if the feed tube is overfilled or food packed too tightly.
    - Note: the pulp will take a while to start coming out of the front of the pulp adjuster nozzle – this is normal operation.
- **During juicing the pulp adjuster nozzle can be turned to adjust the rate the pulp is ejected - turn anti-clockwise to increase and clockwise to decrease the flow.**

- **Hard and more fibrous foods will generally require the adjuster nozzle to be in the open position and soft food will require the closed position.**

7 After adding the last piece, let the attachment run until juice stops dripping from the juice outlet.

#### **for best results**

- During juicing use the pulp adjuster nozzle to control the flow of juice.
- Always use fresh firm fruit and vegetables. Over-ripened fruit and vegetables will be more difficult to juice and less healthy.
- Insert the food slowly to get the most juice.
- Process no more than 500g of food at a time and clean the filter regularly during juicing to maintain the optimum performance and prevent the filter from becoming blocked.
- If the pulp is very wet after juicing it can be processed again – use maximum speed and adjust the pulp adjuster nozzle as required. Switch off as soon as the pulp starts to come out dry or the filter starts to clog or the juice starts to drip instead of flow out of the outlet. **Do not allow the pulp to become too dry as this may cause the scroll and filter to clog together making them difficult to dismantle.**
- If no juice comes out of the juice outlet or the filter starts to clog increase the speed and open the pulp adjuster nozzle.

## recommended usage chart

<b>Fruit/Vegetables</b>	<b>Recommended Speed</b>	<b>Hints &amp; Tips</b>
Soft berries – raspberries, blackberries etc	Max	Wash well and process whole.
Strawberries	2 - Max	Remove leaves and wash well. Cut to fit feed tube. Start on speed 2 and increase to maximum if back section of filter starts to clog.
Harder berries - blueberries, cranberries etc.	2 - Max	Wash well and process whole. Start on speed 2 and increase to maximum if back section of filter starts to clog. Note: Blueberries will produce a thick purée and best juiced with other fruits to dilute.
Seedless grapes	2	Remove stalks, wash well and process whole.
Tomatoes	2	Wash well and cut into quarters. Note: a thick pulpy juice will be produced rather than a smooth juice.
Apples	2	Wash well and cut into 8 pieces. Allow the scroll to pick up each piece before feeding the next piece down the feed tube.
Mango and pineapple	2	Remove tough skins and stones. Cut into small chunks or slices.
Wheatgrass and dark green vegetables ie spinach	2	Best diluted or mixed with other juices due to their strong flavour and small amount of juice produced.
Oranges	2 - Max	Remove peel and cut into quarters. Start on Speed 2 and increase to maximum if back section of filter starts to clog.
Kiwi fruit	2 - Max	Peel and cut in half. Best juiced with other fruits.

### hints

- Vitamins disappear – the sooner you drink your juice, the more vitamins you will retain.
- If you need to store the juice for a few hours put it in the fridge. It will keep better if you add a few drops of lemon juice.
- Don't drink more than three 230mls (8floz) glasses of juice a day unless you are used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from wheatgrass and dark green (broccoli, spinach etc) or dark red (beetroot, red cabbage etc) vegetables is extremely strong, so always dilute it.
- Fruit juice is high in Fructose (fruit sugar), so people with diabetes or low blood sugar should avoid drinking too much.

### cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachments fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Wash all parts in hot soapy water, then dry. **Do not wash in a dishwasher.**
- Use the brush supplied to clean the filter. Take care not to damage the filter mesh during cleaning.
- Remove the sealing ring ⑨ when cleaning the filter cover by squeezing the seal and lifting off. **Ensure that the sealing ring is refitted after cleaning or the pulp adjuster nozzle will not operate correctly.**

### service and customer care

If you need help with:

- using your attachment
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333.**

#### ● spares and attachments

☎ call 0844 557 3653.

#### other countries

- Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

# Nederlands

**Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar**

## veiligheid


- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - voor het reinigen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het aan staat.
- Steek uw vingers nooit in de vulopening. Gebruik uitsluitend de stamper die bij de vruchtenpers geleverd wordt.
- Doe de vulopening niet te vol en gebruik niet teveel kracht om de voedingsmiddelen door de vulopening te duwen – het hulpstuk kan dan beschadigd raken.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u een blokkering in de vulopening probeert te verwijderen.
- Gebruik het hulpstuk nooit zonder de vultrechter.
- Verwerk geen bevroren fruit of groenten. Laat ze ontdooien voordat u ze verwerkt.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Gebruik het hulpstuk niet als het filter beschadigd is.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.

## ● Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenapparaat voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

Dit hulpstuk KAX644ME maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (in de series KVC en KVL).

Dit hulpstuk past ook op Kmix-keukenmachines met een lagesnelheidscontact (KMX-serie).

Als u wilt verzekeren dat dit hulpstuk compatibel is met uw keukenmachine, moeten beide onderdelen gebruik maken van het draaiverbindingssysteem .

Als uw keukenmachine gebruik maakt van het stangverbindingssysteem  hebt u een adapter nodig om het hulpstuk voor de draaiverbinding te kunnen gebruiken. De artikelcode van de adapter is KAT001ME. Voor meer informatie over het bestellen van deze adapter gaat u naar [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Gebruik de vruchtenpers om sap uit zacht fruit en bessen te persen.

### **voordat u de vruchtenpers voor het eerst gebruikt**

- 1 Was de onderdelen: zie "Reiniging".

## legenda

- ① stamper
- ② vultrechter
- ③ vulopening en koppelstuk
- ④ schroef
- ⑤ filter
- ⑥ borgring
- ⑦ sapuitlaat
- ⑧ filterbehuizing
- ⑨ afsluitring filter
- ⑩ verstelbare kop voor pulp

## uw vruchtenpers in elkaar zetten

- 1 Pas de schroef in het koppelstuk.
- 2 Zet het filter op het koppelstuk – lijn het lipje ① uit met de gleuf in het koppelstuk.
- 3 Vergrendel de filterbehuizing door de borgring vast te houden ⑥ en naar links te draaien tot het streepje zich recht onder het streepje op het koppelstuk bevindt ②.
- 4 Bevestig de verstelbare pulpkop.

### **voedselbereiding**

- Verwijder pitten (pruimen, perziken, kersen, enz).
- Verwijder harde schillen (meloen, ananas, komkommer, enz).
- Vruchten met zachte schil en andere zachte voedingsmiddelen hoeven slechts gewassen te worden (appel, peer, spinazie, druiven, aardbeien, enz).

## uw vruchtenpers gebruiken

- 1 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen ③.
- 2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ④.
- 3 Bevestig de vultrechter.



- 4 Plaats een geschikte container onder de sapuitlaat om het sap op te vangen; plaats een container onder de verstelbare kop om de pulp op te vangen.
  - 5 Snij het fruit zodat het in de vulopening past.
  - 6 Schakel naar snelheid 2 en duw het voedsel zacht en gelijkmatig met de stamper naar beneden.
    - De pers raakt verstopt als de vulopening te vol wordt gedaan of het voedsel te dicht op elkaar gepakt is.
    - NB: Het duurt even voordat de pulp uit de verstelbare kop komt – dit is normaal.
    - **Tijdens de sapproductie kan de kop bijgesteld worden om de snelheid waarmee de pulp uitgeworpen wordt, aan te passen – draai naar links om de uitstroom te vergroten en naar rechts om de uitstroom te verkleinen.**
    - **Voor hard, vezelig voedsel moet de verstelbare kop meestal open staan en voor zacht voedsel hebt u de gesloten positie nodig.**
  - 7 Nadat u het laatste stuk fruit hebt toegevoegd, laat u het hulpstuk draaien tot er geen sap meer uit de sapuitloop komt.
 

**de beste resultaten**

    - Gebruik de verstelbare pulpkop tijdens de verwerking om de sapstroom te regelen.
    - Gebruik altijd verse, stevige vruchten en groenten. Overrijp fruit en groente zijn moeilijker uit te persen en minder gezond.
    - Duw het voedsel langzaam door de vulopening, zodat het u er het meeste sap uit haalt.
    - Verwerk niet meer dan 500 g voedsel tegelijk en reinig het filter regelmatig tijdens het persen om de prestaties optimaal te houden en te voorkomen dat het filter verstopt raakt.
- Als de pulp na het persen erg nat is, kunt u het opnieuw verwerken – gebruik de maximum snelheid en pas de verstelbare kop zo nodig aan. Schakel het apparaat uit zodra de pulp er droog uit komt, het filter verstopt raakt of het sap uit de uitlaat druppelt en niet langer stroomt. **Laat de pulp niet te droog worden; dit kan de schroef en het filter verstopen waardoor ze moeilijk uit elkaar gehaald kunnen worden.**
  - Als er geen sap uit de sapuitlaat komt of het filter begint verstopt te raken, verhoogt u de snelheid en opent u de verstelbare kop voor de pulp.

## tabel voor aanbevolen gebruik

Groenten/fruit	Aanbevolen snelheid	Tips en hints
Zachte bessen – frambozen, bramen, enz.	Max	Goed wassen en in hun geheel verwerken.
Aardbeien	2 - Max	Bladeren verwijderen en goed wassen. Snijden zodat ze in de vulopening passen. Begin op snelheid 2 en verhoog tot de maximum snelheid als het achterste deel van het filter verstopt begint te raken.
Harde bessen – bosbessen, cranberry's, enz.	2 - Max	Goed wassen en in hun geheel verwerken. Begin op snelheid 2 en verhoog tot de maximum snelheid als het achterste deel van het filter verstopt begint te raken. NB: Bosbessen produceren een dikke puree en kunnen het best met ander fruit verwerkt worden om de puree te verdunnen.
Pitloze druiven	2	Stelen verwijderen, goed wassen en in hun geheel verwerken.
Tomaten	2	Goed wassen en in vieren snijden. NB: Het sap van tomaten is dik en pulpachtig in plaats van glad.
Appels	2	Goed wassen en in achten snijden. Laat ieder stuk door de schroef opgepakt worden voordat u het volgende stuk door de vulopening duwt.
Mango en ananas	2	Harde schillen en pitten verwijderen. In kleine stukken of plakken snijden.
Wheatgrass en donkergroene groenten, zoals spinazie	2	Kan wegens de sterke smaak en kleine hoeveelheid sap het best verdund of vermengd worden met ander sap.
Sinaasappels	2 - Max	Schillen en in vieren snijden. Begin op snelheid 2 en verhoog tot de maximum snelheid als het achterste deel van het filter verstopt begint te raken.
Kiwi's	2 - Max	Schillen en halveren. Kan het best met ander fruit geperst worden.

### tips

- Vitaminen verdwijnen – hoe vlugger u uw sap drinkt, des te meer vitaminen u binnen krijgt.
- Als u het sap een paar uur moet bewaren, kunt u dat het best in de koelkast doen. Een paar druppels citroensap zorgen dat het sap beter bewaard wordt.
- Drink niet meer dan drie glazen van 230 ml sap per dag, tenzij u daaraan gewend bent.
- Verdun het sap voor kinderen met eenzelfde hoeveelheid water.
- Sap van wheatgrass en donkergroene groente (broccoli, spinazie, enz) of donkerrode (bieten, rode kool, enz) is erg sterk; u moet het altijd verdunnen.
- Vruchtensap bevat veel fructose (vruchtensuiker); mensen met diabetes of een laag bloedsuikergehalte mogen er niet teveel van drinken.

## reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk uit de keukenmachine verwijdert.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voor u het reinigt.
- Het is eenvoudiger als u de onderdelen onmiddellijk na het gebruik afwast.
- Was alle onderdelen in heet zeepsop en droog ze daarna zorgvuldig af.

### **Niet geschikt voor de vaatwasmachine.**

- Gebruik de bijgeleverde borstel om het filter te reinigen. Pas op dat u het filtergaas tijdens de reiniging niet beschadigt.
- Verwijder de afsluiting ⑨ als u de filterbehuizing reinigt door in de ring te knijpen en hem van het apparaat te halen. **Zorg dat de afsluiting na de reiniging weer goed op zijn plaats wordt gezet; anders werkt de verstelbare kop voor de pulp niet goed.**

## onderhoud en klantenservice

Als u hulp nodig hebt met:

- uw hulpstuk gebruiken
- onderhoud en reparatie
- Neem contact op met de winkel waar u het hulpstuk hebt gekocht.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

# Français


**Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**

## sécurité


- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments ;
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec l'accessoire passoire à fruits et légumes.
- Ne remplissez pas trop le tube et n'utilisez pas une force excessive pour pousser les aliments dans le tube, vous pourriez endommager votre accessoire.
- Débranchez toujours l'appareil avant de débloquer le tube d'alimentation.
- N'utilisez jamais l'accessoire sans la trémie.
- N'utilisez pas de fruits et légumes surgelés dans l'appareil. Laissez-les décongeler avant de les placer dans l'appareil.
- Ne touchez pas les pièces mobiles.
- N'utilisez pas l'accessoire si le filtre est endommagé.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.


- Veuillez vous reporter au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Cet accessoire KAX644ME comporte le système de connexion Twist et  et il est conçu pour être installé directement sur les modèles de la toute dernière génération des robots Kenwood Chef (identifiés en tant que séries KVC et KVL).

Cet accessoire peut également être installé sur les robots pâtissiers multifonction comportant une sortie accessoires faible vitesse (séries KMX).

Pour vérifier la compatibilité de cet accessoire avec votre robot pâtissier multifonction, assurez-vous que les deux composants comportent le système de connexion Twist .

Si votre robot pâtissier multifonction comporte le système de connexion Bar , il vous faudra un adaptateur afin de pouvoir le faire fonctionner.

Le code de référence pour l'adaptateur est KAT001ME. Pour plus d'informations et pour commander l'adaptateur, veuillez consulter le site [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Utilisez la passoire à fruits et légumes pour extraire le jus des fruits mous et des baies.

### **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir la notice sur le nettoyage.

### **légende**

- ① poussoir
- ② trémie
- ③ tube d'alimentation et corps
- ④ rouleau
- ⑤ filtre
- ⑥ pièce de retenue
- ⑦ orifice de sortie du jus
- ⑧ couvercle du filtre
- ⑨ anneau d'étanchéité du filtre
- ⑩ buse de réglage pour la pulpe

### **assemblage de votre passoire à fruits et légumes**

- 1 Placez le rouleau dans le corps.
- 2 Placez le filtre sur le corps – alignez la languette de position ① sur la fente du corps.
- 3 Verrouillez le couvercle du filtre dans la bonne position en maintenant la pièce de retenue ⑥ et and tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la ligne de position se trouve directement en dessous de la ligne du corps ②.
- 4 Installez la buse de réglage pour la pulpe.

### **préparation des aliments**

- Retirez les noyaux (prunes, pêches, cerises, etc.).
- Retirez les peaux épaisses (melons, ananas, concombres, etc.).
- Lavez simplement les aliments à peau molle et les autres aliments (pommes, poires, épinards, raisins, fraises, etc.)

## utilisation de votre passoire à fruits et légumes

- 1 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ③.
- 2 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ④.
- 3 Installez la trémie.
- 4 Placez un récipient adapté sous l'orifice de sortie pour recueillir le jus et sous la buse de réglage pour récupérer la pulpe.
- 5 Coupez les aliments en morceaux de taille adaptée au tube d'alimentation.
- 6 Sélectionnez la vitesse 2 et poussez lentement et régulièrement les aliments à l'aide du poussoir.
  - Le tube se bloquera s'il est trop rempli ou si les aliments sont trop entassés.
  - Remarque : la pulpe ne sortira de l'avant de la buse de réglage qu'au bout de quelques instants – ce fonctionnement est normal.
  - **Pendant l'utilisation de la passoire à fruits et légumes, la buse de réglage pour la pulpe peut être tournée pour régler le débit de sortie de la pulpe – tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réduire.**
  - **Généralement, la buse doit être en position ouverte pour les aliments durs et plus fibreux et en position fermée pour les aliments mous.**
- 7 Après avoir ajouté le dernier morceau, laissez l'accessoire fonctionner jusqu'à ce que le jus arrête de s'écouler par l'orifice de sortie.

### **pour obtenir de meilleurs résultats**

- Pendant l'utilisation de la passoire à fruits et légumes, utilisez la buse de réglage pour la pulpe pour régler le débit du jus.
- Utilisez toujours des fruits et légumes frais et fermes. Les fruits et les légumes trop mûrs seront plus difficiles à presser et moins sains.
- Insérez les aliments lentement pour obtenir plus de jus.
- Ne pressez pas plus de 500 g d'aliments à la fois et nettoyez le filtre régulièrement pendant la préparation pour conserver une performance optimale et pour éviter que le filtre ne se bloque.
- Si la pulpe est très humide après la préparation, elle peut être pressée à nouveau. Utilisez la vitesse maximale et ajustez la buse de réglage selon les besoins. Éteignez dès que la pulpe qui s'écoule est sèche, ou dès que le filtre commence à se bloquer, ou dès que le jus commence à s'égoutter plutôt qu'à s'écouler de l'orifice de sortie. **Ne laissez pas trop sécher la pulpe, cela pourrait coller le rouleau et le filtre ensemble et rendre leur désassemblage difficile.**
- Si aucun jus ne s'écoule de l'orifice de sortie ou si le filtre commence à se bloquer, augmentez la vitesse et ouvrez la buse de réglage pour la pulpe.

## tableau d'utilisation recommandée

<b>Fruits et légumes</b>	<b>Vitesse recommandée</b>	<b>Astuces &amp; conseils</b>
Baies molles – framboises, mûres, etc.	Max.	Lavez soigneusement et pressez les fruits entiers.
Fraises	2 - Max.	Retirez les feuilles et lavez soigneusement. Coupez en morceaux adaptés au tube. Commencez à la vitesse 2 puis augmentez à la vitesse maximum si la section arrière du filtre commence à se bloquer.
Baies plus dures – myrtilles, canneberges, etc.	2 - Max.	Lavez soigneusement et pressez les fruits entiers. Commencez à la vitesse 2 puis augmentez à la vitesse maximum si la section arrière du filtre commence à se bloquer. Remarque : les myrtilles produisent une purée épaisse, il est donc recommandé de les presser avec d'autres fruits pour diluer le jus.
Raisin sans pépin	2	Retirez les tiges, lavez soigneusement et pressez les fruits entiers.
Tomates	2	Lavez soigneusement et coupez en quartiers. Remarque : vous obtiendrez plutôt un jus pulpeux épais qu'un jus homogène.
Pommes	2	Lavez soigneusement et coupez en huit. Laissez le rouleau saisir chaque morceau avant d'introduire le morceau suivant dans le tube d'alimentation.
Mangues et ananas	2	Retirez les peaux épaisses et les noyaux. Coupez en petits morceaux ou en tranches.
Herbe de blé et légumes verts, par ex. épinards	2	Il est recommandé de les utiliser dilués ou mélangés à d'autres jus en raison de leur goût puissant et de la faible quantité de jus produite.
Oranges	2 - Max.	Retirez la peau et coupez en quartiers. Commencez à la vitesse 2 puis augmentez à la vitesse maximum si la section arrière du filtre commence à se bloquer.
Kiwis	2 - Max.	Pelez et coupez en deux. Le résultat est meilleur s'ils sont pressés avec d'autres fruits.

## conseils

- Les vitamines disparaissent vite – plus vous consommez votre boisson rapidement, plus vous profiterez des vitamines.
- Si vous devez conserver le jus pendant quelques heures, placez-le au réfrigérateur. Il se conservera mieux si vous ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de trois verres de 230 ml de jus par jour, à moins que vous n'y soyez habitué.
- Diluez les jus pour les enfants avec la même quantité d'eau.
- Les jus d'herbe de blé et de légumes verts (brocolis, épinards, etc.) ou les légumes rouges (betterave, chou rouge, etc.) sont très forts. Nous vous recommandons de toujours les diluer.
- Les jus de fruits contiennent une grande quantité de fructose (sucre de fruit), par conséquent, les personnes souffrant de diabète ou d'hypoglycémie doivent éviter d'en consommer trop.

## nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du robot combiné.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après l'utilisation.
- Nettoyez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les. **Ne les passez pas au lave-vaisselle.**
- Utilisez la brosse fournie pour nettoyer le filtre. Veillez à ne pas endommager les mailles du filtre pendant le nettoyage.
- Retirez l'anneau d'étanchéité ⑨ lorsque vous nettoyez le couvercle du filtre en appuyant sur l'anneau et en le soulevant. **Veillez à replacer l'anneau d'étanchéité après l'avoir nettoyé, autrement la buse de réglage pour la pulpe risque de ne pas fonctionner correctement.**

## service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre accessoire
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre accessoire.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



# Deutsch


Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten


## Sicherheit


- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
  - vor dem Reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie nur den zu dieser Fruchtpresse gehörigen Stopfer.
- Den Einfüllstutzen nicht überladen und die Früchte nicht zu fest nach unten drücken – das Gerät könnte sonst beschädigt werden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Verstopfungen im Einfüllstutzen entfernen.
- Verwenden Sie die Fruchtpresse nie ohne angebrachten Einfülltrichter.
- Verarbeiten Sie kein gefrorenes Obst oder Gemüse. Lassen Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung auftauen.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Verwenden Sie die Fruchtpresse nicht, wenn der Filter beschädigt ist.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Dieser Aufsatz KAX644ME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (Serien mit der Bezeichnung KVC und KVL). Dieser Aufsatz eignet sich auch für Kmix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (Serien mit der Bezeichnung KMX).

Um sicherzustellen, dass dieser Aufsatz mit Ihrer Küchenmaschine kompatibel ist, prüfen Sie bitte, dass beide Komponenten das Drehanschluss-System  aufweisen.

Wenn Ihre Küchenmaschine für das BAR-System  ausgelegt ist, brauchen Sie einen Adapter, um den Aufsatz verwenden zu können. Der Produktcode für den Adapter lautet KAT001ME. Weitere Informationen zum Bestellen des Adapters finden Sie unter [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Verwenden Sie Ihre Fruchtpresse zum Entsaften weicher Früchte und Beeren.

#### **Vor dem ersten Gebrauch**

- 1 Reinigen der Teile: siehe „Reinigung“.

## Schlüssel

- ① Stopfer
- ② Einfülltrichter
- ③ Einfüllstutzen und Gehäuse
- ④ Schnecke
- ⑤ Filter
- ⑥ Befestigungsring
- ⑦ Saftauslass
- ⑧ Filterabdeckung
- ⑨ Filterdichtungsring
- ⑩ Einstellbare Fruchtfleischdüse

## Zusammenbau Ihrer Fruchtpresse

- 1 Setzen Sie die Schnecke in das Gehäuse ein.
- 2 Setzen Sie den Filter in das Gehäuse ein – richten Sie die Positionsmarke **①** auf die Kerbe am Gehäuse aus.
- 3 Fixieren Sie die Filterabdeckung, indem Sie sie am Befestigungsring **⑥** halten, und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die Positionslinie direkt unterhalb der Linie am Gehäuse **②** befindet.
- 4 Bringen Sie die Fruchtfleischdüse an.

#### **Vorbereitung der Zutaten**

- Entfernen Sie Steine (Pflaumen, Pfirsiche, Kirschen etc.).
- Entfernen Sie harte Haut (bei Melonen, Ananas, Gurken etc.).
- Früchte mit weicher Haut müssen nur gewaschen werden (Äpfel, Birnen, Spinat, Weintrauben, Erdbeeren etc.).

## Gebrauch Ihrer Fruchtpresse

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen **③**.

- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet ④.
  - 3 Bringen Sie den Einfülltrichter an.
  - 4 Stellen Sie ein geeignetes Gefäß zur Aufnahme des Safts unter den Saftauslass und eines unter die Fruchtfleischdüse, um das Fruchtfleisch aufzunehmen.
  - 5 Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, die in den Einfüllstutzen passen.
  - 6 Schalten Sie auf Geschwindigkeit 2 und drücken Sie die Früchte langsam und gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten.
    - Ein Verstopfen der Frucht­presse tritt ein, wenn der Einfüllstutzen überfüllt ist oder wenn die Früchte zu dicht eingefüllt wurden.
    - Beachten Sie: Es wird eine kleine Weile dauern, bis das Fruchtfleisch aus der Fruchtfleischdüse kommt – dies ist ein normaler Vorgang.
    - **Während der Entsaftung kann man an der einstellbaren Fruchtfleischdüse drehen, um die Ausstoßmenge des Fruchtfleischs zu regulieren - drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die Menge zu verringern, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Menge zu erhöhen.**
    - **Bei harten und eher faserigen Früchten muss die Fruchtfleischdüse allgemein in geöffneter Position sein und bei weichen Früchten in geschlossener Position.**
  - 7 Lassen Sie die Frucht­presse nach dem letzten Fruchtstück noch laufen, bis kein Saft mehr aus dem Saftauslass kommt.
 

**Optimieren Sie das Ergebnis**

    - Verwenden Sie während des Entsaftens die Fruchtfleischdüse, um den Saftfluss zu regulieren.
    - Verwenden Sie immer frisches, knackiges Obst und Gemüse. Überreife Früchte und überreifes Gemüse sind schwerer zu entsaften und weniger gesund.
- Geben Sie die Lebensmittel langsam ein, um die größtmögliche Menge Saft zu erhalten.
  - Verarbeiten Sie nicht mehr als 500 g an Obst oder Gemüse auf einmal und reinigen Sie beim Entsaften regelmäßig den Filter, damit er die optimale Leistung bringt und nicht undurchlässig wird.
  - Wenn das Fruchtfleisch nach dem Entsaften sehr nass ist, können Sie es noch einmal verarbeiten - stellen Sie dafür die höchste Geschwindigkeit und die entsprechende Position der Fruchtfleischdüse ein. Schalten Sie das Gerät ab, sobald das Fruchtfleisch trocken herauskommt, der Filter blockiert oder der Saft aus dem Auslass heraustropft anstatt zu fließen. **Achten Sie darauf, dass das Fruchtfleisch nicht zu trocken wird, weil dies zu einem Verkleben von Schnecke und Filter führen kann.**
  - Wenn kein Saft mehr aus dem Saftauslass kommt oder der Filter zu verstopfen beginnt, erhöhen Sie die Geschwindigkeit und öffnen Sie die Fruchtfleischdüse.

## Empfehlungs-Tabelle

<b>Obst/Gemüse</b>	<b>Empfohlene Geschwindigkeit</b>	<b>Hinweise &amp; Tipps</b>
Weiche Beeren - Himbeeren, Brombeeren etc.	Max.	Gut waschen und ganz verarbeiten.
Erdbeeren	2 – Max.	Blätter entfernen und gut waschen. Zuschneiden für den Einfüllstutzen. Mit Geschwindigkeit 2 beginnen und bis zum Maximum erhöhen, wenn der hintere Teil des Filters zu verkleben beginnt.
Härtere Beeren - Heidelbeeren, Moosbeeren etc.	2 – Max.	Gut waschen und ganz verarbeiten. Mit Geschwindigkeit 2 beginnen und bis zum Maximum erhöhen, wenn der hintere Teil des Filters zu verkleben beginnt. Beachten Sie: Heidelbeeren erzeugen einen dicken Brei und sollten am besten mit anderen Früchten zusammen entsaftet werden, um die Konsistenz zu verdünnen.
Kernlose Trauben	2	Stängel entfernen, gut waschen und ganz verarbeiten.
Tomaten	2	Gut waschen und in Viertel schneiden. Beachten Sie: Es entsteht eher ein dickflüssiger Saft als ein dünnflüssiger.
Äpfel	2	Gut waschen und in 8 Stücke schneiden. Lassen Sie die Schnecke jedes Stück aufnehmen, bevor Sie das nächste in den Einfüllstutzen einlegen.
Mangos und Ananas	2	Harte Haut und Steine entfernen. In kleine Stücke oder Scheiben schneiden.
Weizengras und dunkelgrünes Gemüse, d. h. Spinat	2	Wegen ihres starken Geschmacks und geringen Saftanteils am besten mit anderen Säften mischen oder verdünnen.
Orangen	2 – Max.	Schale entfernen und in Viertel schneiden. Mit Geschwindigkeit 2 beginnen und bis zum Maximum erhöhen, wenn der hintere Teil des Filters zu verkleben beginnt.
Kiwi-Früchte	2 – Max.	Schälen und in Hälften schneiden. Am besten mit anderen Früchten zusammen entsaften.

## Hinweise

- Vitamine verflüchtigen sich – je früher Sie Ihren Saft trinken, desto mehr Vitamine bleiben darin enthalten.
- Wenn Sie den Saft für einige Stunden aufbewahren möchten, stellen Sie ihn in den Kühlschrank. Er hält sich besser, wenn Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben.
- Trinken Sie pro Tag nicht mehr als drei 230 ml Gläser Saft, es sei denn, sie sind daran gewöhnt.
- Verdünnen Sie den Saft für Kinder mit der gleichen Menge Wasser.
- Saft aus Weizengras und dunkelgrünem (Broccoli, Spinat etc.) oder dunkelrotem (Rote Beete, Rotkohl etc.) Gemüse hat einen sehr starken Geschmack. Deshalb immer verdünnen.
- Fruchtsaft hat einen hohen Gehalt an Fructose (Fruchtzucker). Personen mit Diabetes oder niedrigem Blutzucker sollten nicht zu viel davon trinken.

## Reinigung

- Die Küchenmaschine immer abschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Zusatzgerät von der Maschine nehmen.
- Das Zusatzgerät vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Für eine leichtere Reinigung spülen Sie die Teile nach Gebrauch immer ab.
- Spülen Sie alle Teile in heißem Spülwasser und trocknen Sie sie anschließend. **Nicht in die Spülmaschine geben.**
- Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste zur Reinigung des Filters. Achten Sie darauf, das Filternetz während des Reinigens nicht zu beschädigen.
- Entfernen Sie beim Reinigen der Filterabdeckung den Dichtungsring (9), indem Sie die Dichtung zusammendrücken und abheben.  
**Achten Sie darauf, nach dem Reinigen den Dichtungsring wieder einzusetzen, da sonst die Fruchtfleischdüse nicht ordnungsgemäß funktioniert.**

## Kundendienst und Service

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Aufsatzes
- Wartung oder Reparatur
- Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie den Aufsatz gekauft haben.
  
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

# Italiano


**Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni**

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di montare o staccare qualunque componente;
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento. Utilizzare esclusivamente lo spingitore fornito con l'accessorio della centrifuga.
- Non riempire eccessivamente il tubo di riempimento né usare troppa forza al momento di spingere gli ingredienti, altrimenti si rischia di danneggiare l'accessorio.
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di cercare di sbloccare il tubo di riempimento.
- Non usare mai l'accessorio senza montare anche la tramoggia.
- Non lavorare frutta o verdura surgelata. Lasciare che si scongeli prima di introdurla nell'apparecchio.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Non usare l'accessorio se il filtro è danneggiato.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.

- Si rimanda al manuale d'istruzioni robot da cucina per ulteriori istruzioni di sicurezza.

- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

L'accessorio KAX644ME utilizza il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System)  ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (serie KVC e KVL).

Questo accessorio può anche essere montato su Kitchen Machine modello Kmix dotate di attacco per lavorazioni a bassa velocità (serie KMX).

Per verificare che questo accessorio sia compatibile con la Kitchen Machine, controllare che entrambi i pezzi utilizzino il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System)



Se la Kitchen Machine di cui si dispone si avvale di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT001ME. Per maggiori informazioni e per ordinare l'adattatore, visitare il sito [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Usate la centrifuga per spremere il succo da frutta morbida e frutti di bosco.




### prima dell'uso

- 1 Lavare i componenti secondo le istruzioni contenute nel paragrafo 'pulizia'.

## legenda

- ① spingitore
- ② tramoggia
- ③ tubo di riempimento e corpo motore
- ④ elica
- ⑤ filtro
- ⑥ fermo
- ⑦ uscita per il succo
- ⑧ coprifiltro
- ⑨ anello di tenuta del filtro
- ⑩ ugello regolatore per la polpa



## come montare la centrifuga

- 1 Inserire l'elica nel corpo motore.
- 2 Installare il filtro sul corpo motore, allineando l'aletta  rispetto alla scanalatura sul corpo.
- 3 Bloccare in posizione il coprifiltro tenendolo dal fermo  e ruotandolo in senso antiorario fino a quando la linea posizionatrice si trova direttamente sotto la linea sul corpo motore .
- 4 Montare l'ugello regolatore per la polpa.

### come preparare gli ingredienti

- Togliere i noccioli (da prugne, pesche, ciliegie, ecc.).
- Asportare la buccia dura (da meloni, ananas, cetrioli, ecc.).
- È sufficiente lavare la frutta e gli altri ingredienti morbidi (come mele, pere, spinaci, uva, fragole, ecc.).

## come usare la centrifuga

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo .
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione .
- 3 Inserire la tramoggia.

- 4 Collocare un recipiente adatto sotto l'uscita per il succo, e un altro sotto l'ugello regolatore per la polpa.
  - 5 Tagliare gli ingredienti a pezzettini di dimensioni idonee per l'inserimento nel tubo di riempimento.
  - 6 Accendere l'apparecchio a velocità 2 e spingere gli ingredienti, piano e in modo uniforme, nel tubo di riempimento.
    - Se il tubo viene riempito troppo, o se gli ingredienti risultano eccessivamente compressi, si rischiano occlusioni.
    - NB: prima che la polpa fuoriesca dalla parte anteriore dell'ugello regolatore passeranno alcuni minuti, ma questo è normale.
    - **Mentre si sprema la frutta, l'ugello regolatore per la polpa può essere ruotato per regolare la velocità di espulsione della polpa, in senso antiorario per aumentarla o in senso orario per ridurla.**
    - **In generale per gli alimenti duri e più fibrosi occorre tenere l'ugello regolatore in posizione aperta e in posizione chiusa per gli alimenti morbidi.**
  - 7 Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzo nel tubo di riempimento, lasciare in funzione l'accessorio fino a quando non esce più succo.
- per risultati ottimali**
- Durante la spremitura, usare l'ugello regolatore per la polpa per controllare il flusso di succo.
  - Usare sempre frutta e verdura fresca e non troppo matura. In caso contrario, sarà più difficile spremerla e il succo sarà meno salutare.
  - Per ottenere quanto più succo possibile, introdurre lentamente gli ingredienti.
  - Non lavorare più di 500 g di ingredienti alla volta e pulire regolarmente il filtro mentre si spremono gli alimenti, per mantenere prestazioni ottimali ed evitare che il filtro si ostruisca.
  - Se la polpa che fuoriesce dall'apparecchio risulta molto bagnata è possibile rilavorarla. Impostare l'apparecchio a velocità massima e regolare come necessario l'ugello per la polpa. Spegnerne l'apparecchio non appena la polpa comincia a fuoriuscire asciutta, oppure se il filtro inizia ad occludersi, o se dall'uscita sono visibili solo poche gocce di succo. **Non lasciare che la polpa si secchi troppo, altrimenti l'elica e il filtro potrebbero bloccarsi insieme e risultare difficili da smontare.**
  - Se dall'uscita non fuoriesce più succo, o se il filtro inizia ad occludersi, aumentare la velocità e aprire l'ugello regolatore per la polpa.



## tabella con consigli per l'uso

<b>Frutta/Verdura</b>	<b>Velocità consigliate</b>	<b>Consigli e suggerimenti</b>
Frutti di bosco morbidi – lamponi, more, ecc.	Massima	Lavare con cura e lavorare interi.
Fragole	2 - Massima	Asportare le foglioline e lavare con cura Tagliarle per inserirle nel tubo di riempimento. Iniziare a velocità 2 e passare alla velocità massima se la sezione posteriore del filtro inizia ad ostruirsi.
Frutti di bosco più duri – mirtilli, mirtilli rossi, ecc.	2 - Massima	Lavare con cura e lavorare interi. Iniziare a velocità 2 e passare alla velocità massima se la sezione posteriore del filtro inizia ad ostruirsi. NB: I mirtilli producono una purea molto densa e si consiglia di spremerli insieme ad altri frutti per diluirli.
Uva senza semi	2	Togliere i gambi, lavare con cura e lavorare intera.
Pomodori	2	Lavare con cura e tagliare in quattro. NB: si otterrà un succo denso e polposo, anziché fluido.
Mele	2	Lavare con cura e tagliare in otto. Lasciare che l'elica prelevi ciascuno dei pezzi prima di inserirne altri nel tubo di riempimento.
Mango e ananas	2	Asportare le bucce dure e i noccioli. Tagliare a pezzetti o a fettine.
Erba di grano e verdure scure, ad es. spinaci	2	Si consiglia di diluirli o miscelarli con altri succhi, per via del gusto molto forte e dell'esiguo volume di succo prodotto.
Arance	2 – Massima	Togliere la scorza e tagliare in quattro. Iniziare a velocità 2 e passare alla velocità massima se la sezione posteriore del filtro inizia ad ostruirsi.
Kiwi	2 - Massima	Sbucciare e tagliare a metà. Si consiglia di spremerli insieme ad altri frutti.

## consigli

- Le vitamine si degradano con il passare del tempo: prima si beve il succo e più vitamine si assumono.
- Se occorre conservare il succo per qualche ora, metterlo in frigorifero. Per una migliore conservazione si consiglia di aggiungere qualche goccia di succo di limone.
- Non bere più di tre bicchieri di 230 ml di succo al giorno, a meno che non si sia abituati.
- Per i bambini, diluire il succo con una quantità pari di acqua.
- Il succo dell'erba di grano e delle verdure scure (verdi - broccoli, spinaci, ecc. o rosse - barbabietole, cavoli rossi, ecc.) è molto forte, quindi va sempre diluito.
- Il succo di frutta contiene molto fruttosio (zucchero della frutta), pertanto le persone diabetiche o con pochi zuccheri nel sangue (ipoglicemia) non devono berne molto.

## pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dal robot da cucina.
- Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.
- Per facilitare la pulizia, lavare sempre i componenti subito dopo averli usati.
- Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata e poi asciugarli. **Non lavarli in lavastoviglie.**
- Usare lo spazzolino fornito per pulire il filtro. Fare attenzione a non danneggiare il retino del filtro durante la pulizia.
- Togliere l'anello di tenuta ⑨ al momento di pulire il coprifiltro, comprimendolo e poi sollevandolo.

**Controllare di rimontare l'anello di tenuta dopo la pulizia, altrimenti l'ugello regolatore per la polpa non funzionerà in modo corretto.**

## manutenzione e assistenza tecnica

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- come utilizzare l'accessorio
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il punto vendita dov'è stato acquistato l'accessorio.
  
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.


# Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações


## segurança


- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças;
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca meta os dedos no tubo alimentador. Utilize sempre o empurrador fornecido com o espremedor de frutos.
- Não encha demasiado o tubo alimentador, nem empurre com força demasiada, pois pode danificar o acessório.
- Desligue sempre da corrente eléctrica antes de retirar o tubo alimentador.
- Nunca utilize o acessório sem o tabuleiro funil colocado.
- Nunca utilize frutos ou vegetais congelados. Descongele-os sempre antes de utilizar.
- Não toque em peças móveis.
- Não utilize o espremedor de sumos se o filtro estiver danificado.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.
  
- Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Este acessório KAX644ME possui o Sistema de Conexão Twist  e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração da Kenwood (identificados como Series KVC e Series KVL).

Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha Kmix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (Series KMX).

Para confirmar se este acessório é compatível com a sua máquina de cozinha precisa apenas de se assegurar que ambos os componentes possuem o Sistema e Conexão Twist .

Se a sua máquina de cozinha possui o Sistema de Conexão de Barra , então precisa de um adaptador para poder funcionar com o Sistema Twist. O código de referência para o adaptador é KAT001ME. Para obter mais informações e saber como encomendar o adaptador, visite o site da Kenwood [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist)

Utilize o espremedor para extrair sumo de frutos moles e bagas.

#### **antes da primeira utilização**

- 1 Para lavagem das peças: consulte "Limpeza".

## chave

- ① empurrador
- ② tabuleiro funil
- ③ tubo alimentador e corpo
- ④ espiral trituradora
- ⑤ filtro
- ⑥ anilha de retenção
- ⑦ saída do sumo
- ⑧ tampa do filtro
- ⑨ anel vedante do filtro
- ⑩ bocal ajustador da polpa.

## para montar a sua espremedora de frutos

- 1 Encaixe a espiral trituradora dentro do corpo.
- 2 Coloque o filtro no corpo – alinhe a guia localizadora ① no encaixe do corpo.
- 3 Prenda a cobertura do filtro na posição correcta, segurando a anilha de retenção ⑥ e rodando na direcção contrária à dos ponteiros do relógio até que a guia localizadora esteja alinhada com a linha do corpo ②.
- 4 Insira o bocal ajustador da polpa.

#### **preparar alimentos**

- Remova os caroços (ameixas, pêssegos, cerejas, etc.).
- Remova a casca duras dos alimentos (melão, ananás, pepino, etc.).
- Os alimentos de casca macia precisam apenas de ser lavados (maçã, peras, espinafres, uvas, morangos etc.).

## para utilizar a sua espremedora de frutos

- 1 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a ③.
- 2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ④.
- 3 Coloque o tabuleiro funil.

- 4 Coloque por baixo da saída um recipiente para recolher o sumo e outro recipiente por baixo do bocal ajustador de polpa para recolher a polpa.
- 5 Corte os alimentos em pequenos pedaços para que caibam no tubo alimentador.
- 6 Ligue na velocidade 2 e cuidadosamente empurre os alimentos para baixo com o empurrador.
  - Se o tubo alimentador estiver demasiado cheio ou se os alimentos estiverem demasiados compactados, o sistema fica obstruído.
  - Nota: a polpa demora algum tempo a começar a sair do respectivo bocal ajustador de polpa – esse funcionamento é normal.
  - **Enquanto está a fazer sumo, o bocal ajustador de polpa pode ser ajustado de forma a poder controlar a quantidade e velocidade de saída da polpa – gire na direcção dos ponteiros do relógio para diminuir o fluxo e no sentido contrário para aumentar.**
  - **Alimentos mais duros e com mais fibra exigem normalmente que o bocal ajustador de polpa esteja na posição aberta, e com os alimentos mais moles deve estar na posição fechada.**
- 7 Após adicionar o último pedaço de alimento, deixe o acessório trabalhar até que o sumo deixe de correr da saída de sumo.

## **para obter melhores resultados**

- Enquanto espreme utilize o bocal ajustador da polpa para controlar o fluxo do sumo.
- Utilize sempre frutos ou vegetais frescos. Alimentos demasiado maduros são mais difíceis de transformar em sumo e são menos saudáveis.
- Introduza os alimentos devagar para retirar maior quantidade de sumo.
- Não processe mais de 500g de alimentos de cada vez, e limpe o filtro regularmente enquanto faz sumo, para manter um desempenho óptimo e prevenir que o filtro fique bloqueado.
- Se a polpa estiver húmida após extrair o sumo, pode fazê-la passar novamente pela máquina – utilize a velocidade máxima e ajuste o bocal ajustador de polpa de forma conveniente. Desligue assim que a polpa começar a sair seca ou o filtro comece a ficar obstruído, ou o sumo comece a pingar em vez de jorrar pela saída de sumo. **Não permita que a polpa saia demasiado seca, pois isso faz com que a espiral trituradora e o filtro possam ficar obstruídos ao mesmo tempo, o que dificulta depois a desmontagem.**
- Se não sair sumo pela saída de sumo ou o filtro começar a ficar obstruído, aumente a velocidade e abra o bocal ajustador de polpa.

## quadro de utilização recomendada

<b>Frutos /Vegetais</b>	<b>Velocidade Recomendada</b>	<b>Sugestões e Conselhos Práticos</b>
Bagas moles – framboesas, amoras, etc.	Max	Lave bem e processe inteiro.
Morangos	2 - Max	Remova as folhas e lave bem Corte em pedaços para poder caber no tubo alimentador. Inicie na velocidade 2 e aumente para o máximo se os alimentos não baixarem no tubo alimentador ou se o filtro começar a obstruir.
Bagas duras - mirtilhos, groselhas, etc.	2 - Max	Lave bem e processe inteiro. Inicie na velocidade 2 e aumente para o máximo se a parte de trás do filtro começar a obstruir. Nota: Os mirtilhos produzem um puré grosso e pode retirar-se mais sumo se for processado ao mesmo tempo com outros frutos, para diluir.
Uvas sem sementes	2	Remova o caule, lave bem e processe inteiro.
Tomates	2	Lave bem e corte em 4. Nota: Será produzida um sumo mais fino do que macio.
Maças	2	Lave bem e corte em 8 pedaços. Faça com que a espiral trituradora processe um pedaço de cada vez e não deite tudo ao mesmo tempo no tubo alimentador.
Mangas e ananás	2	Remova a casca dura e caroços. Corte em pedaços ou fatias pequenas.
Cereais e vegetais escuros, ex: espinafres	2	Melhor se for diluído ou misturado com outros sumos por causa do seu sabor forte e porque produz pouco sumo.
Laranjas	2 – Max	Remova a pele e corte em 4. Inicie na velocidade 2 e aumente para o máximo se a secção traseira ou o filtro começarem a obstruir-se.
Kiwi	2 - Max	Remova a pele e corte ao meio. Retira-se mais sumo se processar juntamente com outros frutos.

## dicas

- As vitaminas desaparecem – quanto mais depressa consumir o sumo, mais vitaminas serão aproveitadas.
- Se precisa de armazenar o sumo durante poucas horas, deve colocá-lo no frigorífico. Será melhor conservado se lhe juntar umas gotas de limão.
- Não beba mais de 230ml de sumo por dia, a não ser que esteja habituado.
- Para as crianças, deve diluir o sumo em quantidade igual de água.
- Sumos a partir de cereais e vegetais verde-escuro (brócolos, espinafres, etc.) ou escuros (raiz de beterraba, couve roxa, etc.) são extremamente fortes, por isso devem ser diluídos.
- Diabetes / Hipoglicemia - o sumo de frutos tem alto teor em Frutose (açúcar de frutos). Pessoas com diabetes ou hipoglicemia (baixo nível de glicose no sangue) devem evitar beber demasiado.

## limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Desmonte totalmente o acessório antes de o lavar.
- Para limpeza mais fácil, lave imediatamente todas as peças.
- Lave todas as peças em água com sabão e seque. **Não lave na máquina de lavar louça.**
- Utilize a escova fornecida, para limpar o filtro. \_ Tenha cuidado para não danificar a rede do filtro, durante a limpeza.
- Remova o anel vedante do filtro ⑨ quando limpar a cobertura do filtro, apertando o anel e levantando-o.

**Confirme que o anel é colocado novamente depois da limpeza, caso contrário o bocal ajustador de polpa não funciona correctamente.**

## assistência e cuidados do cliente

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu acessório
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu acessório.
  
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

# Español


Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

## seguridad


- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas;
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No ponga nunca los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Utilice sólo el empujador suministrado con el exprimidor.
- No llene en exceso el tubo de entrada de alimentos ni utilice una fuerza excesiva para empujar la fruta por el tubo de entrada de alimentos. Podría dañar el accesorio.
- Desenchufe siempre el aparato antes de desobstruir el tubo de entrada de alimentos.
- No utilice nunca el accesorio sin haber puesto el depósito.
- No exprima frutas ni hortalizas congeladas. Descongele siempre antes de exprimir.
- No toque las piezas móviles.
- No utilice el accesorio si el filtro está dañado.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.
  
- Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.




- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Este accesorio KAX644ME presenta el sistema de conexión Twist (Twist Connection System)  y está diseñado para encajar directamente en los modelos Kenwood Chef de última generación (identificados como serie KVC y KVL).

Este accesorio también puede acoplarse a los robots de cocina Kmix que presenten una salida de accesorios de baja velocidad (serie KMX).

Para verificar que este accesorio sea compatible con su robot de cocina, deberá asegurarse de que ambos componentes presenten el sistema de conexión Twist .

Si su robot de cocina presenta el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) , también necesitará un adaptador antes de poder poner el aparato en marcha. El código de referencia del adaptador es KAT001ME. Para obtener más información y saber cómo encargar el adaptador visite [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Utilice el exprimidor para extraer zumo de frutos de baya.

### antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Lave las piezas: ver "Limpieza"

## descripción del aparato

- ① empujador
- ② depósito
- ③ tubo de entrada de alimentos y base
- ④ barra espiral
- ⑤ filtro
- ⑥ recolector de pulpas
- ⑦ boca de salida del zumo
- ⑧ cubierta del filtro
- ⑨ anillo de estanqueidad del filtro
- ⑩ boquilla del ajustador de pulpa

## para montar el exprimidor

- 1 Coloque la barra espiral dentro del soporte.
- 2 Coloque el filtro en el soporte: alinee la lengüeta de colocación ① con la ranura que hay en el soporte.
- 3 Bloquee la cubierta de filtro llevándola a la posición indicada sosteniendo el recogedor de pulpa ⑥ y haciéndolo girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que la línea de colocación esté justo debajo de la línea en la base ②.
- 4 Coloque la boquilla del ajustador de pulpa.

### para preparar los alimentos

- Quite los huesos (ciruelas, melocotones, cerezas, etc.).
- Quite las pieles duras (melones, piñas, pepinos, etc.).
- Los alimentos con piel blanda y otros alimentos sólo hay que lavarlos (manzanas, peras, espinacas, uvas, fresas, etc.).

## para usar el exprimidor

- 1 Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela ③.
- 2 Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición ④.
- 3 Introduzca el depósito.

- 4 Coloque un vaso adecuado para la recogida del zumo debajo de la boca de salida del zumo y debajo de la boquilla ajustable de pulpa para recoger la pulpa.
  - 5 Corte los alimentos en trozos pequeños para poder introducirlos en el tubo de entrada de alimentos.
  - 6 Coloque el interruptor en la velocidad 2 y empuje ligeramente los alimentos de manera uniforme con el empujador.
    - Habrá obstrucción si el tubo de entrada de alimentos se llena en exceso o los alimentos se introducen demasiado apretados.
    - Nota: tardará un poco hasta que la pulpa empiece a salir por la boquilla del ajustador de pulpa. Es parte del funcionamiento normal.
    - **Mientras exprime, la boquilla del ajustador de pulpa se puede girar para ajustar la velocidad a la que se expulsa la pulpa. Hágala girar en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en el sentido de las agujas del reloj para reducirla.**
    - **En el caso de alimentos duros y con más fibra, será necesario, por lo general, que la boquilla del ajustador esté en la posición abierta, mientras que, en el caso de alimentos blandos, la boquilla deberá estar en la posición cerrada.**
  - 7 Después de añadir el último trozo que desea exprimir, deje que el accesorio siga funcionando hasta que deje de gotear zumo por la boca de salida.
- para conseguir los mejores resultados**
- Mientras exprime, utilice la boquilla del ajustador de pulpa para controlar el flujo del zumo.
  - Utilice siempre frutas y hortalizas frescas y maduras. Las frutas y hortalizas pasadas serán más difíciles de exprimir y menos saludables.
  - Introduzca los alimentos lentamente para obtener la mayor cantidad de zumo.
  - No exprima más de 500 g de alimentos cada vez y limpie el filtro periódicamente mientras exprime para mantener un rendimiento óptimo y evitar que el filtro se bloquee.
  - Si la pulpa está muy húmeda tras exprimir, se puede volver a exprimir: utilice la velocidad máxima y ajuste la boquilla del ajustador de pulpa como desee. Coloque el interruptor en la posición de apagado en cuanto la pulpa empiece a salir seca o el filtro empiece a bloquearse o empiecen a salir gotas de zumo en vez de un chorro continuo por el pico para verter. No deje que la pulpa se seque demasiado. **Esto podría hacer que la barra espiral y el filtro se bloqueasen a la vez, lo que haría que resultara difícil desmontarlos.**
  - Si no sale zumo por la boca de salida o el filtro empieza a bloquearse, aumente la velocidad y abra la boquilla del ajustador de pulpa.

## tabla de usos recomendados

<b>Frutas/Hortalizas</b>	<b>Velocidad recomendada</b>	<b>Consejos y sugerencias</b>
Bayas blandas: frambuesas, zarzamoras, etc.	Máx	Lávalas bien y exprímalas enteras.
Fresas	2 - Máx	Quite las hojas y lave bien. Corte para introducir en el tubo de entrada de alimentos. Empiece en la velocidad 2 y aumente hasta la velocidad máxima si la parte de atrás del filtro comienza a bloquearse.
Bayas más duras: arándanos azules, arándanos rojos, etc.	2 - Máx	Lávalas bien y exprímalas enteras. Empiece en la velocidad 2 y aumente hasta la velocidad máxima si la parte de atrás del filtro comienza a bloquearse. Nota: Los arándanos azules producirán un puré espeso y es mejor exprimirlos con otras frutas para diluirlo.
Uvas sin pepitas	2	Quite los rabos, lávelas bien y exprímalas enteras.
Tomates	2	Lávelos bien y córtelos en cuatro trozos. Nota: se obtendrá un zumo pulposo espeso y no un zumo suave.
Manzanas	2	Lávalas bien y córtelas en ocho trozos. Deje que la barra espiral recoja cada trozo antes de introducir el siguiente por el tubo de entrada de alimentos.
Mangos y piñas	2	Quite las pieles duras y los huesos. Corte en pequeños trozos o rebanadas.
Pasto de trigo y hortalizas de hoja verde, como espinacas	2	Se diluyen o mezclan mejor con otros zumos debido a su intenso sabor y a la pequeña cantidad de zumo que se obtiene.
Naranjas	2 - Máx	Quite la piel y corte en cuatro trozos. Empiece en la velocidad 2 y aumente hasta la velocidad máxima si la parte de atrás del filtro comienza a bloquearse.
Kiwis	2 - Máx	Pélelos y córtelos por la mitad. Es mejor exprimirlos con otras frutas.

## sugerencias

- Las vitaminas desaparecen: cuanto antes se beba el zumo, más vitaminas conservará.
- Si quiere conservar el zumo durante unas horas, guárdelo en el frigorífico. Se mantendrá mejor si añade unas gotas de zumo de limón.
- No beba más de 3 vasos de zumo de 230 ml, salvo si está acostumbrado a beber más.
- Para los niños, diluya el zumo con una cantidad igual de agua.
- El zumo procedente del pasto de trigo y hortalizas de hoja verde (brócoli, espinacas, etc.) o roja (remolachas, lombarda, etc.) es muy fuerte, por lo que debe diluirlo siempre.
- El zumo de fruta tiene un alto contenido en fructosa (azúcar de la fruta), por lo que las personas con diabetes o niveles bajos de azúcar en sangre deben evitar beber demasiado.

## limpieza

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de quitar el accesorio.
- Desmonte el accesorio por completo antes de limpiarlo.
- Para limpiar con mayor facilidad, lave siempre las piezas inmediatamente después de usarlas.
- Lave todas las piezas con agua con jabón templada; luego, séquelas. **No las lave en un lavavajillas.**
- Para limpiar el filtro, use el cepillo suministrado. Tenga cuidado de no dañar la malla del filtro durante la limpieza.
- Quite el anillo de estanqueidad ⑨ al limpiar la cubierta del filtro apretándolo y levantándolo.

**Asegúrese de volver a colocar el anillo de estanqueidad después de la limpieza o la boquilla del ajustador de pulpa no funcionará correctamente.**

## servicio técnico y atención al cliente

Si necesita ayuda sobre:


- el uso de su accesorio
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el accesorio.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud


## Sikkerhed


- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk, og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af;
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Stik aldrig dine fingre i tragten. Brug kun skubberen, som følger med frugtpressertilbehøret.
- Overfyld ikke tragten, og tving ikke mad ned igennem den – du kan risikere at ødelægge dit tilbehør.
- Afbryd altid strømmen, før tragten fjernes.
- Brug aldrig tilbehøret, uden tragten er fastspændt.
- Hæld ikke frossen yoghurt eller grøntsager i maskinen. Lad det optø først.
- Rør ikke ved de bevægelige dele.
- Brug ikke tilbehøret, hvis filteret er beskadiget.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.
  
- Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.

- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Dette KAX644ME-tilbehør har videtilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehør passer også til Kmix-køkkenmaskiner, der har lavhastighedsudtag (KMX-serien).

For at tjekke, at dette tilbehør er kompatibelt med din køkkenmaskine, skal du sikre, at begge komponenter har videtilslutningssystem .

Hvis din køkkenmaskine har stangtilslutningssystem , skal du også bruge et mellemstykke, før betjening er mulig. Referencekoden for mellemstykket er KAT001ME. Flere oplysninger og bestilling af mellemstykket på [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Brug frugtpresseren til at presse saft af bløde frugter og bær.

### **før første anvendelse**

- 1 Vask delene: se "rengøring".

## forklaring

- ① skubber
- ② tragt
- ③ tragt og hovedstykke
- ④ rulle
- ⑤ filter
- ⑥ beholder
- ⑦ juiceudløb
- ⑧ filterdæksel
- ⑨ filter seglring
- ⑩ frugtkødstilpasningsspids

## samling af din frugtpresser

- 1 Sæt rulleren indvendigt i maskinen.
- 2 Indsæt filteret på maskinen – ret tappen ind **1** med rillen i maskinen.
- 3 Lås filterdækslet på plads ved at holde på beholderen **6** og dreje mod uret, indtil indikationslinjen er direkte under linjen på maskinen **2**.
- 4 Sæt frugtkødstilpasningsspidsen på.

### **tilberede mad**

- Fjern sten (blommer, ferskner, kirsebær etc.)
- Fjern sej skræl (meloner, ananas, agurk, etc.)
- Fødevarer med blød skræl og andre typer skal blot vaskes (æbler, pære, spinat, vindruer, jordbær etc.)

## sådan bruger du din frugtpresser

- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det **3**.
- 2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastigheds-udtaget, og det drejes for at låse det på plads **4**.
- 3 Påsæt tragten.
- 4 Anbring en passende opsamlingsbeholder under juiceudløbet for at opsamle juicen og under frugtkødstilpasningsspidsen for at opsamle frugtkødet.
- 5 Skær maden i små stykker for at tilpasse det til tragten.
- 6 Skift til hastighed 2, og skub forsigtig maden jævnt ned med skubberen.
  - Tilstopning vil opstå, hvis tragten er overfyldt, eller hvis maden er for komprimeret
  - Bemærk: det vil tage lidt tid, førend frugtkødet kommer ud på forsiden af frugtkødstilpasserspidsen – dette er helt normalt.
- **Under juicepresningen kan frugtkødstilpasningsspidsen drejes for at tilpasse hastigheden, frugtfibrene udkastes – drej mod uret for at øge hastigheden og med uret for at sænke den.**

- **Hård og mere fiberholdig mad vil generelt kræve, at tilpasningsspidsen er i åben position, og blød mad kræver en lukket position.**

7 Efter tilføjelse af det sidste stykke, lad da tilbehøret løbe, indtil juicen holder op med at dryppe fra juiceudløbet.

#### **sådan opnår du de bedste resultater**

- Under juicepresningen bruges frugtkødtilpasningsspidsen til styre juicestrømmen.
- Brug altid frisk fast frugt og grøntsager. Overmoden frugt og grøntsager er sværere at presse og mindre sunde.
- Tilsæt maden langsomt for at få mest muligt juice.
- Lav ikke mere end 500 g mad på én gang, og rengør filteret jævnlige undervejs i frugtpresningen for at opretholde den optimale ydeevne og undgå, at filteret bliver tilstoppet.
- Hvis frugtkødet er meget vådt efter presning kan det blive kørt igennem igen – indstil maskinen på højeste hastighed, og tilpas frugtkødtilpasningsspidsen som påkrævet. Sluk maskinen, så snart frugtkødet begynder at komme ud i tør tilstand, eller når filteret begynder at stoppe til, eller juicen begynder at dryppe istedet for at komme ud af udløbet. **Lad ikke frugtkødet blive for tørt, da dette kan forårsage, at rullen og filteret klumper sig sammen, hvilket gør dem vanskelig at adskille.**
- Hvis der ikke kommer juice ud af udløbet, eller hvis filteret tilstoppes, øges da hastigheden, og kødfrugttilpasningsspidsen åbnes.

## anbefalet brugsdiagram

Frugt/Grøntsager	Anbefalet hastighed	Råd og vejledning
Bløde bær- hindbær, solbær etc.	Max	Vask grundigt og tilsæt hel.
Jordbær	2 – Maks.	Fjern blade og vask grundigt. Skær i stykker for at tilpasse tragten. Start på hastighed 2, og øg til maksimum, hvis bagsiden af filteret begynder at stoppe til.
Hårdere bær – blåbær, tranebær etc.	2 – Maks.	Vask grundigt og tilsæt hele. Start på hastighed 2, og øg indtil maksimum, hvis bagsiden af filteret begynder at stoppe til. Bemærk: Blåbær vil producere en tyk pure og er bedst presset sammen med andre frugter for fortyndingens skyld.
Stenfri druer	2	Fjern stængler, vask grundigt og tilsæt hele.
Tomater	2	Vask grundigt og skær i kvarte. Bemærk: En tyk frugtkødsholdig juice vil blive lavet nærmere end en jævn juice.
Æbler	2	Vask grundigt, og skær ud i 8 stykker. Lad rullen opsamle hvert stykke, førend der tilføjes nye stykker i tragten.
Mango og ananas	2	Fjern sej skræl og sten. Skær i små stykker eller skiver.
Hvedegræs og mørkegrønne grøntsager som f.eks. spinat	2	Bedst fortyndet eller mikset med andre juicer grundet deres stærke smag og lille mængde produceret juice.
Appelsiner	2 – Maks.	Fjern skræl og skær i kvarte. Start på hastighed 2 og øg til maksimum, hvis bagsiden af filteret begynder at stoppe til.
Kiwifrugt	2 – Maks.	Skræl og skær i halve. Bedst presset med andre frugter.



## tips

- Vitaminer forsvinder – jo før du drikker din juice, jo flere vitaminer vil du bevare.
- Hvis du har brug for at gemme juicen i nogle få timer, stil den da i køleskabet. Den vil holde sig bedre, hvis du tilføjer få dråber citronjuice.
- Drik ikke mere end tre 230 ml glas juice om dagen, medmindre du er vant til det.
- Fortynd juice til børn med en lige mængde vand.
- Juice fra hvedegræs og mørkegrønne (broccoli, spinat etc.) eller mørkerøde (rødbeder, rødkål etc.) grøntsager er meget stærke, så fortynd altid.
- Frugtjuicer har et højt indhold af fruktose (frugtsukker), så personer med diabetes eller lavt blodsukker skal undgå at drikke for meget.

## rengøring

- Sluk altid og afbryd strømmen, førend tilbehøret fjernes fra køkkenmaskinen.
- Skil tilbehøret fuldstændigt før rengøring.
- For en lettere rengøring, vask altid delene straks efter brug.
- Vask alle dele i varmt sæbevand, tør derefter. **Vask ikke i opvaskemaskine.**
- Brug børsten, der medfølger, til at gøre filteret rent. Vær forsigtig med ikke at ødelæge filteret under rengøringen.
- Fjern seglringen ⑨ når filterdækslet rengøres, ved at klemme forseglingen og løfte den af. **Sørg for at seglringen er sat rigtigt på plads efter rengøringen, da frugtkødstilpasserspidsen ellers ikke vil fungere korrekt.**

## service og kundepleje

- Hvis du har brug for hjælp med:
- brug af redskabet
  - servicering eller reparation
  - kontakt forretningen, hvor du købte dit tilbehør.
- 
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
  - Fremstillet i Kina.


# Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

## säkerhet


- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av den apparaten och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar;
  - när den inte används;
  - före rengöring.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Stick aldrig in fingrarna i matarröret. Använd enbart den matare som medföljer fruktpressen.
- Överfyll inte matarröret och tryck inte för hårt när du ska föra ned råvaran i matarröret – du kan skada tillbehöret.
- Dra alltid ut stickkontakten innan du tar bort spärren på matarröret.
- Använd aldrig tillbehöret utan att ha matartratten monterad.
- Bearbeta inte fryst frukt eller frysta grönsaker. Låt tina före användning.
- Berör inte delar som rör sig.
- Använd aldrig tillbehöret om filtret är skadat.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.
  
- Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

Detta KAX644ME-tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt i den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. KVC- och KVL-serierna).

Tillbehöret passar även de Kmix-köksmaskiner som har ett låghastighetsuttag för tillbehör (KMX-serien).

För att tillbehöret ska passa köksmaskinen måste båda delarna ha twist-anslutning .

Om köksmaskinen har bar-anslutning  behöver du en adapter för att kunna använda tillbehöret. Adapterns referenskod är KAT001ME. Ytterligare information om adaptern och inköpsplatser hittar du på:

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

Använd fruktpressen när du vill göra juice av mjuka frukter och bär.

### före första användning

- 1 Rengör delarna: se "rengöring".

## förklaring till bilder

- ① matare
- ② matartratt
- ③ matarrör och huvuddel
- ④ spole
- ⑤ filter
- ⑥ hållare
- ⑦ juicekran
- ⑧ filterlock
- ⑨ tätningssring för filter
- ⑩ munstycket för justering av fruktkött

## så här monterar du fruktpressen

- 1 Montera spolen inuti huvuddelen.
- 2 Montera filtret på huvuddelen och rikta fliken ① mot urtaget i huvuddelen.
- 3 Lås filterlocket på plats genom att fatta tag i hållaren ⑥ och vrida moturs tills riktningsslinjen befinner sig rakt nedanför linjen på huvuddelen ②.
- 4 Montera munstycket för justering av fruktkött.

### tillagning

- Ta bort kärnor (plommon, persikor, körsbär etc.).
- Ta bort grova skal (melon, ananas, gurka etc.).
- Frukt/grönsaker med mjukt skal och andra råvaror behöver du bara tvätta (äpple, päron, spenat, vindruvor, jordgubbar etc.).

## så här använder du fruktpressen

- 1 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det ③.
- 2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter tills det låser på plats ④.
- 3 Montera matartratten.
- 4 Placera ett lämpligt uppsamlingskärl under juicekranen för att samla upp juicen och ett under det justerbara munstycket för att samla upp fruktköttet.
- 5 Skär råvarorna i bitar som går ner i matarröret.
- 6 Sätt apparaten på hastighet 2 och tryck lätt ner råvarorna med mataren.
  - Det blir stopp i matarröret om det överfylls eller om råvarorna packas för tätt i röret.
  - Obs! Det tar en stund innan fruktköttet börjar att komma ut ur det justerbara munstycket – detta är normalt.

- **Under juicepressningen kan du justera munstycket och ställa in hur mycket fruktkött som matas ut – vrid moturs om du vill öka och medurs om du vill minska flödet.**
- **Hårda råvaror och råvaror med högt fiberinnehåll kräver normalt att munstycket är öppet. Mjuka råvaror kräver att munstycket är stängt.**

7 När du har tillsatt den sista biten ska du låta tillbehöret gå tills juicen slutar att droppa från juicekranen.

#### **för bästa resultat**

- Använd munstycket för justering av fruktkött för att reglera juiceflödet medan du pressar.
- Använd alltid frukt och grönsaker som är färska och fasta. Frukt och grönsaker som är övermogna är svårare att pressa och mindre nyttiga.
- Tillsätt råvarorna långsamt för att få ut så mycket juice som möjligt.
- Bearbeta inte mer än 500 g råvaror samtidigt och rengör filtret regelbundet under juicepressningen för att säkerställa bästa prestanda och förhindra att filtret blockeras.
- Om fruktköttet är väldigt blött efter pressningen kan det bearbetas igen – använd högsta hastighet och ställ in munstycket för fruktkött efter behov. Stäng av så snart torrt fruktkött börjar att komma ut, när filtret börjar att täppas till eller när juicen börjar att droppa istället för att rinna ur kranen. **Låt inte fruktköttet bli för torrt eftersom det kan leda till att spolen och filtret klibbar ihop och blir svåra att demontera.**
- Om det inte kommer ut någon juice ur juicekranen eller om filtret börjar att täppas till, ska du öka hastigheten och öppna munstycket för fruktkött.

## översikt över rekommenderad användning

<b>Frukt/grönsaker</b>	<b>Rekommenderad hastighet</b>	<b>Tips</b>
Mjuka bär – hallon, björnbär etc.	Max	Tvätta noga och bearbeta hela.
Jordgubbar	2 – Max	Ta bort bladen och tvätta noga. Skär i bitar som passar röret. Starta på hastighet 2 och öka till maxhastighet om filtrets bakre del börjar att täppas till.
Hårdare bär – blåbär, tranbär etc.	2 – Max	Tvätta noga och bearbeta hela. Starta på hastighet 2 och öka till maxhastighet om filtrets bakre del börjar att täppas till. Obs! Blåbär ger en tjock puré och lämpar sig bäst för pressning tillsammans med annan frukt som spädning.
Kärnfria vindruvor	2	Ta bort stjälkar, tvätta noga och bearbeta hela.
Tomater	2	Tvätta noga och skär i fyra delar. Obs! Ger en tjock klumpig juice snarare än en len juice.
Äpplen	2	Tvätta noga och skär i åtta delar. Låt spolen ta tag i varje del innan du matar in nästa del i röret.
Mango och ananas	2	Ta bort grova skal och kärnor. Skär i små bitar eller skivor.
Vetegräs och mörkgröna grönsaker, t.ex. spenat	2	Lämpar sig bäst för spädning eller för blandning med andra juicer p.g.a. den starka smaken och lilla juicemängden som produceras.
Apelsiner	2 – Max	Skala och skär i fyra delar. Starta på hastighet 2 och öka till maxhastighet om filtrets bakre del börjar att täppas till.
Kiwi	2 – Max	Skala och halvera. Lämpar sig bäst för pressning tillsammans med annan frukt.

### tips

- Vitaminer försvinner – ju snabbare du dricker juicen, desto mer vitaminer innehåller den.
- Om du måste spara juicen i ett par timmar ska du ställa den i kylskåpet. Den håller bättre om du tillsätter några droppar citronjuice.
- Drink inte mer än tre glas (å 230 ml) juice om dagen om du inte är van vid det.
- Späd ut juice för barn med lika delar vatten.
- Juice av vetegräs och mörkgröna (broccoli, spenat etc.) eller mörkröda (rödbeta, rödkål etc.) grönsaker är extremt stark. Den ska alltid spädas ut.
- Fruktjuice innehåller en hög andel fruktos (fruktsocker), så personer med diabetes eller lågt blodsocker ska undvika att dricka för mycket.

## rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Demontera tillbehöret helt före rengöring.
- För enklare rengöring ska du alltid diska delarna direkt efter användningen.
- Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka dem. **Får ej diskas i diskmaskin.**
- Använd den medföljande borsten för att rengöra filtret. Var noga med att inte skada filternätet när du rengör det.
- Ta bort tätningsringen ⑨ när du rengör filterlocket genom att trycka på tätningen och lyfta av den. **Se till att tätningsringen monteras igen efter rengöring. Annars kommer munstycket för fruktkött inte att fungera korrekt.**

## service och kundtjänst

Om du behöver hjälp med:

- att använda tillbehöret
- service eller reparationer
- Kontakta tillbehörets återförsäljare.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.


# Norsk

**Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene**

## sikkerhet


- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler;
  - når den ikke er i bruk;
  - før rengjøring.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Aldri plasser fingrene i tilløpsrøret. Bare bruk stapperen som følger med fruktpresseutstyret.
- Ikke overfyll tilløpsrøret eller bruk for mye makt for å dytte maten ned i tilløpsrøret. Da kan tilleggsutstyret skades.
- Koble alltid fra før du avblokkerer tilløpsrøret.
- Aldri bruk tilleggsutstyret uten at trakten er satt på plass.
- Ikke behandle frossen frukt eller frosne grønnsaker. La dem tine før du behandler dem.
- Ikke ta på deler som er i bevegelse.
- Ikke bruk tilleggsutstyret hvis filteret er skadet.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.
- Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.

- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Dette KAX644ME-tilbehøret bruker Twist-tilkoblingssystemet  og er utformet slik at det kan settes direkte på de nyeste Kenwood Chef-modellene (identifisert som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehøret kan også brukes på Kmix-kjøkkenmaskiner som har et lavhastighetsuttak for tilbehør (KMX-serien).

Sjekk at dette tilbehøret er kompatibelt med din kjøkkenmaskin ved å kontrollere at begge komponentene har Twist-tilkoblingssystemet .

Hvis kjøkkenmaskinen din har Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke en adapter for å kunne bruke tilbehøret. Referansekoden til adapteren er KAT001ME. Du finner mer informasjon og opplysninger om hvordan du kan bestille adapteren på [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Bruk fruktpressen til å presse ut juice fra myke frukter og bær.

### **før første gangs bruk**

- 1 Vask delene: Se 'rengjøring'.

## deler

- ① stapper
- ② trakt
- ③ tilløpsrør og hoveddel
- ④ spiral
- ⑤ filter
- ⑥ holder
- ⑦ juiceutslipp
- ⑧ filterdeksel
- ⑨ filterforseglingsring
- ⑩ fruktkjøttjusteringstut

## slik monterer du fruktpressen

- 1 Plasser spiralen inne i hoveddelen.
- 2 Plasser filteret på hoveddelen – plasser klaffen ① på linje med åpningen i hoveddelen.
- 3 Lås filterdekslet i posisjon ved å holde i holderen ⑥ og vri mot klokken til plasseringslinjen er direkte under linjen på hoveddelen ②.
- 4 Fest fruktkjøttjusteringstuten.

### **forberede mat**

- Fjern kjerner (plommer, fersken, kirsebær osv).
- Fjern hardt skall (meloner, ananas, agurk osv).
- Mat med mykt skall trenger bare å vaskes (epler, pærer, spinat, druer, jordbær osv).

## slik bruker du fruktpressen

- 1 Løft av dekslet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ③.
  - 2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ④.
  - 3 Plasser trakten.
  - 4 Plasser et passende oppsamlingskar under juiceutslippet for å samle opp juice, og under fruktkjøttjusteringstuten for å samle opp fruktkjøttet.
  - 5 Skjær maten i små biter så de passer i tilløpsrøret.
  - 6 Sett på hastighet 2 og dytt maten jevnt og forsiktig ned med stapperen.
- Det blir klumper hvis tilløpsrøret overfylles eller hvis maten stappes for tett.
  - Merk: det tar en stund før fruktkjøttet kommer ut fra forsiden på fruktkjøttjusteringstuten, men dette er normalt.



- **I løpet av pressing skal tuten bli justert for å stille innsatsen for utskilt fruktkjøtt - skru mot klokka for å øke og med klokka for å minske mengden.**
- **Hard og mer fiberaktig mat krever generelt at justeringstuten er i åpen posisjon, mens myk mat krever lukket posisjon.**

7 Når du har lagt i siste bit, lar du maskinen kjøre til det slutter å dryppe juice fra juiceutslippet.

#### **for best resultat**

- Når du lager saft bruker du fruktpressejusteringstuten til å kontrollere saftstrømmen.
- Bruk alltid fersk frukt og ferske grønnsaker. Overmodnet frukt og grønnsaker er vanskeligere å presse og mindre sunt.
- Legg i maten sakte for å få mest mulig juice.
- Ikke behandle mer enn 500 g mat på én gang og rengjør filteret jevnlig under pressingen for å opprettholde optimal ytelse og hindre at filteret blokkeres.
- Hvis fruktkjøttet er veldig vått etter pressingen, kan det behandles på nytt. Bruk maksimal hastighet og juster fruktkjøttjusteringstuten tilsvarende. Slå av så snart fruktkjøttet begynner å komme ut tørt eller filteret begynner å klumpe seg eller juicen begynner å dryppe i stedet for å flyte ut av utslippet.

**Ikke la fruktkjøttet bli for tørt da dette kan føre til at spiralen og filteret klumpes sammen og gjør dem vanskelige å demontere.**

- Hvis det ikke kommer juice ut av juiceutslippet eller filteret begynner å klumpe seg, øker du hastigheten og åpner fruktkjøttjusteringstuten.

## tabell over anbefalt bruk

<b>Frukt/grønnsaker</b>	<b>Anbefalt hastighet</b>	<b>Hint og tips</b>
Myke bær – bringebær, bjørnebær osv.	Maks	Vask godt og behandle hele.
Jordbær	2 - Maks	Fjern blader og vask godt. Skjær så de passer inn i røret. Begynn på hastighet 2 og øk til maks hvis bakkdelen på filteret begynner å klumpe seg.
Hardere bær - blåbær, tranebær osv.	2 - Maks	Vask godt og behandle hele. Begynn på hastighet 2 og øk til maks hvis bakkdelen på filteret begynner å klumpe seg. Merk: Blåbær blir til en tykk puré og det er derfor best å tynne dem ut med annen frukt.
Steinfrie druer	2	Fjern stilker, vask godt og behandle hele.
Tomater	2	Vask godt og skjær i firkanter. Merk: det produseres en tykk, klumpete juice, og ikke en jevn juice.
Epler	2	Vask godt og skjær i 8 biter. La spiralen plukke opp hver bit før du mater neste bit gjennom tilløpsrøret.
Mango og ananas	2	Fjern hardt skall og steiner. Skjær i små biter eller deler.
Kveke og mørkegrønne grønnsaker, som spinat	2	Disse er det best å tynne ut eller blande med annen juice på grunn av den sterke smaken og den lille mengden juice de produserer.
Appelsiner	2 – Maks	Fjern skallet og skjær i firkanter. Begynn på hastighet 2 og øk til maks hvis bakkdelen på filteret begynner å klumpe seg.
Kiwi	2 - Maks	Skrell og del i to. Bli best juice sammen med annen

## hint

- Vitaminer forsvinner. Jo raskere du drikker juicen, jo flere vitaminer får du.
- Hvis du må oppbevare juicen i noen timer, setter du den i kjøleskapet. Den holder seg bedre hvis du tilsetter noen dråper sitronjuice.
- Ikke drikk mer enn 230 ml glass med juice hver dag med mindre du er vant til det.
- Tynn ut juice til barn med en lik mengde vann.
- Juice fra kveke og mørkegrønne (brokkoli, spinat osv.) eller mørkerøde (rødbeter, rødkål osv.) grønnsaker er veldig sterk, så du må alltid tynne den ut.
- Fruktjuice inneholder mye fruktose (fruktsukker), så de som har diabetes eller lavt blodsukker bør unngå å drikke for mye av det.

## rengjøring

- Slå alltid av og koble fra før du fjerner tilleggsutstyret fra kjøkkenmaskinen.
- Demonter tilleggsutstyret helt før rengjøring.
- For enklere rengjøring bør du alltid vaske delene øyeblikkelig etter bruk.
- Vask alle delene i varmt såpevann, og tørk deretter. **Ikke vask i en oppvaskmaskin.**
- Bruk børsten som følger med for å rengjøre filteret. Pass på så du ikke skader filtermasken under rengjøring.
- Fjern forseglingsringen ⑨ når du rengjør filterdekselet ved å klemme forseglingen og løfte den av.

**Kontroller at forseglingsringen settes skikkelig på plass etter rengjøringen ellers vil ikke fruktkjøttjusteringstuten fungere som den skal.**

## service og kundetjeneste


Hvis du trenger hjelp med:

- bruke tilbehøret
  - service eller reparasjoner
  - kontakt butikken der du kjøpte tilbehøret.
- 
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
  - Laget i Kina.

## turvallisuus


- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
  - ennen osien asentamista tai irrottamista;
  - kun laite ei ole käytössä;
  - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Käytä vain hedelmäpuristimen mukana toimitettua työnnintä.
- Älä täytä syöttöputkea liikaa tai työnnä ruokaa putkeen liian voimakkaasti. Muutoin laite voi vaurioitua.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Älä käytä laitetta ilman syöttöalustaa.
- Älä purista jäätyneitä hedelmiä tai vihanneksia. Anna niiden sulaa ensin.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Älä käytä laitetta, jos suodatin on vahingoittunut.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

Tämä KAX644ME-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat KVC ja KVL.

Lisäksi tämä lisälaite voidaan yhdistää Kmix-keittökoneisiin, joissa on hitaan nopeuden kiinnityspaikka (KMX-sarja).

Lisävaruste on yhteensopiva yleiskoneen kanssa, jos siinä ja varusteessa käytetään Twist-liitosjärjestelmää .

Jos yleiskoneessasi käytetään Bar-liitosjärjestelmää , on käytettävä sovitinta. Sovittimen koodi on KAT001ME. Saat lisätietoja ja voit tilata sovitimen osoitteesta [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Hedelmäpuristimen avulla voit puristaa mehua pehmeistä hedelmistä ja marjoista.

### ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

## selite

- ① työnnin
- ② syöttöalusta
- ③ syöttöputki ja runko
- ④ ruuvi
- ⑤ suodatin
- ⑥ säiliö
- ⑦ mehun ulostulo
- ⑧ suodattimen kotelo
- ⑨ suodattimen tiivisterengas
- ⑩ hedelmälihan määrän säädin

## hedelmäpuristimen kokoaminen

- 1 Työnnä ruuvi rungon sisään.
- 2 Sovita suodatin runkoon. Kohdistatappi ① rungossa olevaan koloon.
- 3 Lukitse suodattimen kotelo paikalleen pitämällä kiinni säiliöstä ⑥ ja kääntämällä vastapäivään, kunnes kohdistusmerkki on rungon merkin kohdalla ②.
- 4 Kiinnitä hedelmälihan määrän säädin.

### raaka-aineiden valmisteleminen

- Poista kivet esimerkiksi luumuista, persikoista ja kirsikoista.
- Poista paksut kuoret esimerkiksi meloneista, ananaksista ja kurkuista.
- Esimerkiksi ohutkuoriset omenat, päärynät, pinaatti, viinirypäleet ja mansikat on vain pestävä.

## hedelmäpuristimen käyttäminen

- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti ③.
  - 2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä ④.
  - 3 Aseta syöttöalusta paikalleen.
  - 4 Aseta mehun ja hedelmälihan ulostuloaukkojen alle sopivan kokoiset astiat.
  - 5 Paloittele syöttöputkeen työnnettävät hedelmät ja vihannekset.
  - 6 Käynnistä yleiskone nopeudella 2 ja paina hedelmiä tai vihanneksia syöttöaukkoon tasaisesti työntimen avulla.
- Jos syöttöputkeen työnnetään liikaa hedelmiä tai vihanneksia, se menee tukkoon.
  - Huomautus: Hedelmäliha ei tule heti ulos sen poistoaukosta. Tämä on täysin normaalia.
  - **Mehua puristettaessa hedelmälihan määrää voidaan säätää. Sitä voidaan lisätä kääntämällä säädintä vastapäivään tai vähentää kääntämällä myötäpäivään.**

- **Puristettaessa kuitupitoisia tai kovia raaka-aineita säätimen on yleensä oltava enemmän auki, ja pehmeitä puristettaessa sen on oltava enemmän kiinni. Lisätietoja on käyttösuositustaulukossa.**

7 Kun kaikki raaka-aineet on työnnetty puristimeen, anna sen käydä, kunnes kaikki mehu on valunut ulos.

### **parhaan tuloksen saavuttaminen**

- Voit ohjata mehun valumista hedelmälihan määrän säätimellä mehua puristettaessa.
- Käytä aina tuoreita, kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia. Ylikypsistä hedelmistä ja vihanneksista on vaikeampi puristaa mehua. Ne ovat myös vähemmän terveellisiä.
- Saat eniten mehua työntämällä raaka-aineet hitaasti.
- Purista enintään 500 grammaa raaka-aineita kerrallaan. Puhdista suodatin säännöllisesti, jotta puristin toimii parhaalla tavalla eikä suodatin tukkeudu.
- Jos hedelmäliha on erittäin märkää puristamisen jälkeen, se voidaan puristaa uudelleen. Käytä suurinta nopeutta ja käännä säädintä tarvittaessa. Katkaise virta, kun puristimesta tulee ulos kuivaa hedelmälihaa, suodatin tukkeutuu tai mehu tulee ulos pisaroittain eikä valumalla. **Varo, ettei hedelmälihamassa kuivu liikaa. Muutoin ruuvi ja suodatin voivat takertua toisiinsa, jolloin niiden irrottaminen on hankalaa.**
- Jos mehua ei tule ulos tai suodatin tukkeutuu, lisää nopeutta ja avaa hedelmälihan määrän säädintä.

## käyttösuositustaulukko

<b>Hedelmät ja vihannekset</b>	<b>Nopeussuositus</b>	<b>Vihjeitä</b>
Pehmeät marjat, kuten vadelmat tai karhunvatukat	Suurin nopeus	Pese hyvin ja purista mehuksi kokonaisina.
Mansikat	2 - suurin	Poista lehdet ja pese hyvin. Paloittele syöttöputkeen mahtuviksi paloiksi. Aloita nopeudella 2. Käytä suurinta nopeutta, jos suodattimen takaosaan muodostuu tukos.
Kovat marjat, kuten mustikat tai karpalot	2 - suurin	Pese hyvin ja purista mehuksi kokonaisina. Aloita nopeudella 2. Käytä suurinta nopeutta, jos suodattimen takaosaan muodostuu tukos. Huomautus: Mustikoista tulee paksua tahnaa. Niiden kanssa kannattaa puristaa muita raaka-aineita, jossa mehusta tulee juoksevampaa.
Siemenettömät viinirypäleet	2	Poista kannat, pese hyvin ja purista mehuksi kokonaisina.
Tomaatit	2	Pese hyvin ja paloittele kuutioiksi. Huomautus: Saat tasaisen mehun sijasta paksua hedelmälihaa sisältävää mehua.
Omenat	2	Pese hyvin ja paloittele 8 lohkoksi. Anna lohkon mennä kokonaan syöttöputkeen ennen seuraavan lohkon syöttämistä.
Mango ja ananas	2	Poista paksut kuoret ja kivet. Paloittele tai viipaloi.
Vehnänoraat ja tummat vihreät vihannekset, kuten pinaatti	2	Mehu kannattaa laimentaa tai sekoittaa toiseen mehuun, sillä sitä tulee vähän ja siinä on voimakas maku.
Appelsiinit	2 - suurin	Kuori ja paloittele neljään osaan. Aloita nopeudella 2. Käytä suurinta nopeutta, jos suodattimen takaosaan muodostuu tukos.
Kiivit	2 - suurin	Kuori ja puolita. Mukana kannattaa puristaa muita hedelmiä.

## **vihjeitä**

- Vitamiinit tuhoutuvat. Mitä nopeammin mehu juodaan, sitä enemmän vitamiineja siinä on.
- Jos mehua on säilytettävä, se säilyy muutaman tunnin jääkaapissa. Se säilyy paremmin, jos lisäät joukkoon hieman sitruunamehua.
- Ellet ole tottunut juomaan tuoremehua, juo sitä enintään kolme lasillista päivässä.
- Laimenna mehua lapsia varten lisäämällä siihen puolet vettä.
- Vehnänoraista ja tummista vihreistä vihanneksista, kuten parsakaalista tai pinaatista, tai punaisista, kuten punajuuresta tai punakaalista, puristettu mehu on erittäin voimakasta, joten se kannattaa laimentaa.
- Hedelmämehusssa on runsaasti fruktoosia eli hedelmäsokeria, joten diabeetikoiden ja verensokeriongelmaisten on juotava sitä varovaisesti.

## **puhdistaminen**

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Pura laite osiin ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Pese kaikki osat lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja anna kuivua. **Älä pese astiainpesukoneessa.**
- Puhdista suodatin käyttämällä laitteen mukana toimitettua harjaa. Varo vaurioittamasta suodattimen verkkoa puhdistamisen aikana.
- Poista tiivistysrenas ⑨ suodattimen puhdistamisen ajaksi puristamalla ja nostamalla se irti. **Aseta tiivisterengas paikalleen puhdistamisen jälkeen. Muutoin hedelmälihan määrän säädin ei toimi oikein.**

## **huolto ja asiakaspalvelu**

- Jos tarvitset apua
- varusteen käyttäminen
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys lisälaitteen ostopaikkaan.
  
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.




# Türkçe


Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız


## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Parmaklarınızı asla besleme haznesine sokmayın. Sadece meyve presi ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Besleme haznesini aşırı doldurmayın veya yemeği besleme haznesine sokmak için aşırı güç uygulamayın – İlave ünitene zarar verebilirsiniz.
- Besleme haznesindeki blokajı gidermeden önce daima fişi çekin.
- İlave üniteyi hiçbir zaman huni takılı değilken kullanmayın.
- Donmuş meyve veya sebzenin suyunu çıkarmaya çalışmayın. Preslemeden önce daima buzlarının çözülmesini bekleyin.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Filtresi hasarlı ilave üniteleri kullanmayın.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Aletinizin kullanma talimatına bakın.

- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

Bu KAX644ME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (KVC ve KVL serileri olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir. Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (KMX serileri) sahip Kmix mutfak robotlarına da takılabilir.

Bu eklentinin mutfak robotunuzla uyumlu olup olmadığını kontrol etmek için her iki parçanın da Döner Bağlantı sistemine  sahip olduğundan emin olmalısınız.

Mutfak robotunu Çubuk Bağlantı Sistemine  sahipse kullanabilmek için yeni bir adaptöre ihtiyacınız olacaktır. Bu adaptörün referans kodu KAT001ME'dir. Daha fazla bilgi ve adaptörü nasıl sipariş edebileceğinizi öğrenmek için aşağıdaki adresi ziyaret edin [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Yumuşak ve taneli meyvelerin suyunu sıkmak için meyve presini kullanın.

#### ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda Temizlik bölümüne bakınız.

## parçalar

- ① itici
- ② boşaltma hunisi
- ③ besleme haznesi ve gövde
- ④ burgu parça
- ⑤ filtre
- ⑥ tutucu
- ⑦ meyve suyu çıkışı
- ⑧ filtre kapağı
- ⑨ filtre conta bileziği
- ⑩ posa ayar başlığı

## meyve presinizin parçalarını birleştirmek için

- 1 Burgu parçayı gövdenin içine takın.
- 2 Filtreyi gövdeye yerleştirin – konum ayar tırnağını ① gövdedeki yuvaya ayarlayın.
- 3 Tutucudan ⑥ tutup konum ayar çizgisi gövdedeki ② çizginin hemen altına gelene kadar saat yönünün tersine çevirerek filtre kapağını kilitleyin.
- 4 Posa ayarlayıcı ağızlığı takın.

#### yemek hazırlama

- Çekirdekleri ayıklayın (erik, şeftali, kiraz v.s.).
- Sert kabukları ayıklayın (kavun, ananas, salatalık, v.s.).
- Yumuşak kabuklu ve diğer gıdaları yıkamanız yeterli olacaktır (elma, armut, ıspanak, greyfurt, çilek v.s.).

## meyve presinizi kullanmak için

- 1 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak ③ çıkartın.
- 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ④ kilitlemek için döndürün.
- 3 Huniyi yerleştirin.
- 4 Meyve suyunu toplamak için meyve suyu çıkışının ve posayı toplamak için ayarlı posa başlığının altına uygun birer toplama kabı yerleştirin.
- 5 Gıdayı besleme haznesine sığacak küçük parçalar halinde kesin.
- 6 Hız 2'ye ayarlayarak açın ve gıdayı itici ile eşit bir şekilde ve hafifçe aşağı doğru itin.
- Besleme haznesi aşırı doldurulmuş veya gıda fazla sıkışık bir şekilde yerleştirilmişse cihaz tıkanacaktır.
- Not: Posa ayar başlığından posa çıkması biraz zaman alabilir – bu normaldir.

- **Meyve suyu sıkılırken dışarı çıkan posanın miktarını ayarlamak için posa ayar başlığını döndürebilirsiniz – posa miktarını artırmak için saat yönünün tersine, azaltmak içinse saat yönüne çevirin.**

- **Sert ve lifli meyvelerde ayar başlığı genellikle açık konumda, yumuşak meyvelerde ise kapalı konumda bulunmalıdır.**

7 Son parçayı da yerleştirdikten sonra, meyve suyu çıkışından artık hiçbir şey çıkmayana kadar ilave üniteyi çalıştırın.

#### **en iyi sonuçlar için**

- Meyve suyu sıkarken, meyve suyunun akışını kontrol etmek için posa ayarlayıcı ağızlığı kullanın.
- Her zaman taze katı meyve ve sebzeler kullanın. Fazla olgun meyve ve sebzelerin suyu daha zor sıkılacak ve daha az sağlıklı olacaktır.
- Maksimum meyve suyu için gıdayı yavaş yavaş yerleştirin.
- Tek seferde 500g'dan fazla gıdanın suyunu sıkmayın, cihazın en iyi şekilde çalışabilmesi ve filtrenin tıkanmaması için meyve suyu sıkarken filtreyi düzenli aralıklarla temizleyin.
- Sıkma işleminden sonra çıkan posa fazla suluysa tekrar sıkılabilir – maksimum hızı kullanın ve posa ayar başlığını gerekli ayara getirin. Çıkan posa kuru olduğunda, filtre tıkanmaya başladığında veya meyve suyu artık akmayıp da damladığında cihazı kapatın.  
**Posanın aşırı kuru olmasına izin vermeyin, aksi takdirde burgu parça ve filtre yapışarak tıkanacak ve birbirinden ayrılması zorlaşacaktır.**
- Meyve suyu çıkışından meyve suyu çıkmıyorsa veya filtre tıkanmaya başlamışsa hızı artırın ve posa ayar başlığını açın.

## kullanım tavsiyeleri çizelgesi

Meyve/Sebze	Önerilen Hız	İpuçları & Tavsiyeler:
Yumuşak taneli meyveler – ahududu, böğürtlen v.s.	Maks	İyice yıkayın ve bütün olarak sıkın.
Çilekler	2 – Maks	Yapraklarını temizleyin ve iyice yıkayın. Hazneye göre kesin. Hız 2'den başlayın ve filtrenin arka kısmı tıkanmaya başlıyorsa maksimuma kadar artırın.
Sert taneli meyveler – çay üzümü, yabanmersini v.s.	2 – Maks	İyice yıkayın ve bütün olarak sıkın. Hız 2'den başlayın ve filtrenin arka kısmı tıkanmaya başlıyorsa maksimuma kadar artırın. Not: Çay üzümleri koyu kıvamlı bir püre oluşturacaktır, sulandırmak için başka meyvelerle birlikte sıkılmaları önerilir.
Çekirdeksiz greyfurt	2	Sapını ayıklayın, iyice yıkayın ve bütün olarak sıkın.
Domates	2	İyice yıkayın ve küp küp kesin. Not: Yumuşak bir meyve suyu yerine koyu kıvamlı ve posalı bir meyve suyu çıkacaktır.
Elma	2	İyice yıkayın ve 8 parçaya kesin. Bir sonraki parçayı besleme haznesine sokmadan önce burğu parçanın meyveyi almasına izin verin.
Mango ve ananas	2	Sert kabukları ve çekirdekleri ayıklayın. Küçük parçalar veya dilimler halinde kesin.
Buğday otu ve koyu yeşil sebzeler, örn. ıspanak	2	Aromalarının yoğun olması ve az su vermeleri nedeniyle başka meyvelerle karıştırılmaları veya sulandırılmaları önerilir.
Portakal	2 – Maks	Soyun ve küp küp kesin. Hız 2'den başlayın ve filtrenin arka kısmı tıkanmaya başlıyorsa maksimuma kadar artırın.
Kivi	2 – Maks	Soyun ve ikiye bölün. Diğer meyvelerle birlikte sıkmanız tavsiye edilir.

## İpuçları

- Vitaminler kaybolur – meyve suyunu ne kadar çabuk içerseniz, o kadar çok vitamin alırsınız.
- Meyve suyunu birkaç saat saklamanız gerekiyorsa buzdolabına koyun. Birkaç damla limon suyu eklerseniz daha iyi korunacaktır.
- Alışana kadar günde 230ml'lik (8floz) üç bardak meyve suyundan fazlasını içmeyin.
- Çocuklar için meyve suyunu aynı miktarda suyla karıştırın.
- Buğday otunun ve koyu yeşil (brokoli, ıspanak v.s.) veya renklenmiş (pancar, kırmızı lahana) sebzelerin suyu aşırı kuvvetlidir, her zaman sulandırın.
- Meyve suyundaki früktoz (meyve şekeri) oranı çok yüksektir, şeker hastalığı bulunan veya kan şekeri düşük olan kişiler tarafından fazla tüketilmemelidir.

## temizleme

- İlave üniteleri mutfak robotundan çıkarmadan önce robotu daima kapatın ve fişini çekin.
- İlave üniteyi temizlemeden önce tüm parçalarını ayırın.
- Daha kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın.
- Tüm parçaları sıcak sabunlu suyla yıkayıp kurulayın. **Bulaşık makinesinde yıkamayın.**
- Filtreyi temizlemek için ürünle birlikte verilen fırçayı kullanın. Temizlerken filtre dokusuna zarar vermemeye özen gösterin.
- Filtre kapağını temizlerken, contaya bastırıp yukarı kaldırarak conta halkasını ⑨ çıkartın. **Temizledikten sonra conta halkasının tekrar yerleştirildiğinden emin olun, aksi takdirde posa ayar başlığı düzgün çalışmayacaktır.**

## servis ve müşteri hizmetleri

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:


- ek parçanızı kullanma
- servis veya tamir
- Eklentiye aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

## bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů;
  - když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nikdy nevkládejte prsty do podávací trubice. Používejte pouze tlačku dodanou s lisem na ovoce.
- Nepřepíňujte podávací trubici ani nezatlačujte lisované potraviny do podávací trubice nadměrnou silou – mohlo by dojít k poškození nástavce.
- Před čištěním podávací trubici vždy odpojte.
- Nikdy nepoužívejte tento nástavec bez nasazené násypky.
- Nezpracovávejte zmrazené ovoce nebo zeleninu. Před zpracováním je nechte rozmrazit.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Nepoužívejte nástavec, pokud je poškozený filtr.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.
- Další bezpečnostní varování najdete v návodu k obsluze hlavního kuchyňského robota.


Další bezpečnostní varování viz návod na používání hlavního kuchyňského spotřebiče.

- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Tento nástavec KAX644ME je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako řady KVC a KVL).

Tento nástavec lze také nasadit na kuchyňské roboty Kmix vybavené výstupem s pomalou rychlostí (řada KMX).

Chcete-li se ujistit, zda je tento nástavec kompatibilní s vaším kuchyňským robotem, musí být obě součásti vybaveny systémem připojení Twist .

Pokud je váš kuchyňský robot vybaven systémem připojení Bar , budete před používáním potřebovat také adaptér. Referenční kód adaptéru je KAT001ME. Další informace včetně informací o objednání adaptéru najdete na stránce [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Lis na ovoce slouží k lisování šťávy z měkkého ovoce a bobulí.

#### **před prvním použitím**

- 1 Před prvním použitím omyjte části: viz „Čištění“,

## popis

- ① tlačka
- ② násypka
- ③ podávací trubice a těleso
- ④ šroub
- ⑤ filtr
- ⑥ zajišťovací kroužek
- ⑦ odtok šťávy
- ⑧ kryt filtru
- ⑨ těsnící kroužek filtru
- ⑩ stavěcí tryska dřeně

## sestavení lisu na ovoce

- 1 Vložte šroub do tělesa.
- 2 Nasadte filtr na těleso – zarovnejte polohovací výstupek ① se zářezem na tělese.
- 3 Kryt filtru zajistíte tak, že uchopíte zajišťovací kroužek ⑥, kterým otočíte proti směru hodinových ručiček, dokud se polohovací čárka nenachází přímo pod čárkou na přístroji ②.
- 4 Nasadte stavěcí trysku dřeně.

#### **příprava potravin**

- Odstraňte pecky (švestky, broskve, třešně atd.).
- Odstraňte tuhé slupky (melouny, ananasy, okurky atd.).
- Ovoce s měkkou slupkou a ostatní potraviny stačí omýt (jablka, hrušky, špenát, hrozny, jahody atd.).

## používání lisu na ovoce

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ③.
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistíte ④.
- 3 Nasadte násypku.
- 4 Pod odtok šťávy umístěte vhodnou sběrnou nádobu na šťávu a pod stavěcí trysku dřeně umístěte vhodnou sběrnou nádobu na dřeň.
- 5 Nakrájejte potraviny na malé kousky, které se vejdou do podávací trubice.
- 6 Zapněte na rychlost 2 a pomocí tlačky lehce stlačujte potraviny rovnoměrně do trubice.

- Když je podávací trubice přeplněná nebo když jsou potraviny stlačovány příliš silně, dojde k ucpání.
  - Poznámka: dřeň nezačne vystupovat ze stavěcí trysky dřene ihned, ale až po chvíli – to je normální.
  - **Během lisování šťávy lze otáčením stavěcí trysky dřene nastavovat rychlost výstupu dřene – otočením proti směru hodinových ručiček se proud zvýší a otočením po směru hodinových ručiček se proud sníží.**
  - **Tvrdé potraviny a potraviny s větším množstvím vlákniny obvykle vyžadují, aby byla stavěcí tryska v otevřené poloze, a měkké potraviny vyžadují zavřenou polohu.**
- 7 Po vložení posledního kousku nechte nástavec běžet, dokud z odtoku nepřestane kapat šťáva.
- pro nejlepší výsledky**
- Při odšťavování použijte stavěcí trysku dřene k řízení toku šťávy.
  - Vždy používejte čerstvé pevné ovoce a zeleninu. Lisování přezrálého ovoce a zeleniny je obtížnější a šťáva z tohoto ovoce je méně zdravá.
  - Abyste získali co nejvíce šťávy, vkládejte potraviny pomalu.
  - Nezpracovávejte více než 500 g ovoce najednou a během lisování pravidelně čistěte filtr, aby se udržoval optimální výkon a aby se zabránilo ucpání filtru.
  - Příliš šťavnatou vylisovanou dřeň lze vylisovat znovu – použijte maximální rychlost a nastavte stavěcí trysku dřene podle potřeby. Lisování ukončete, jakmile začne z nástavce vystupovat suchá dřeň, když se začne ucpávat filtr nebo když šťáva přestane z odtoku vytékat a začne pouze kapat.
- Zabraňte, aby se dřeň příliš vysušila, protože by se mohl ucpat šroub s filtrem, které by se pak obtížně demontovaly.**
- Pokud z odtoku nevytéká žádná šťáva nebo pokud se filtr začne ucpávat, zvýšte rychlost a otevřete stavěcí trysku dřene.



## tabulka doporučeného používání

Ovoce/zelenina	Doporučená rychlost	Rady a tipy
Měkké bobule – maliny, ostružiny atd.	Max	Dobře omyjte a zpracujte celé.
Jahody	2 - Max	Odstraňte listy a dobře omyjte. Nakrájejte podle velikosti podávací trubice. Začněte na rychlosti 2, a pokud se zadní strana filtru začne ucpávat, zvyšte na maximum.
Tvrďší bobule - borůvky, brusinky atd.	2 - Max	Dobře omyjte a zpracujte celé. Začněte na rychlosti 2, a pokud se zadní strana filtru začne ucpávat, zvyšte na maximum. Poznámka: borůvky vytvářejí husté pyrě a nejlépe se lisují s dalším ovocem pro zředění.
Hrozny bez pecek	2	Odstraňte stonky, dobře omyjte a zpracujte celé.
Rajčata	2	Dobře omyjte a nakrájejte na čtvrtky. Poznámka: místo jemné šťávy se spíše vytvoří hustá dužnatá šťáva.
Jablka	2	Dobře omyjte a nakrájejte na 8 kousků. Před vložením dalšího kousku nechte každý kousek dobře rozemlít šroubem.
Mango a ananas	2	Odstraňte tuhé slupky a pecku. Nakrájejte na malé kousky nebo plátky.
Mladá pšenice a tmavě zelená zelenina, například špenát	2	Nejvhodnější je zředit nebo smíchat s dalším ovocem vzhledem k silné chuti a malému množství vylisované šťávy.
Pomeranče	2 – Max	Oloupejte a nakrájejte na čtvrtky. Začněte na rychlosti 2, a pokud se zadní strana filtru začne ucpávat, zvyšte na maximum.
Kiwi	2 - Max	Oloupejte a rozkrojte na polovinu. Nejvhodnější je lisovat s dalším ovocem.

## tipy

- Úbytek vitamínů – čím dříve šťávu zkonzumujete, tím více vitamínů získáte.
- Potřebujete-li uchovat šťávu na několik hodin, uložte ji do ledničky. Uchová se lépe, když do ní přidáte několik kapek citrónové šťávy.
- Pokud nejste zvyklí, nepijte více než tři sklenice po 230 ml šťávy denně.
- Dětem nařed'te šťávu ve stejném množství vody.
- Šťáva z mladé pšenice a tmavě zelené (brokolice, špenát atd.) nebo tmavě červené (červená řepa, červené zelí atd.) zeleniny je velmi silná, a proto ji vždy nařed'te.
- Ovocná šťáva obsahuje vysoké množství fruktózy (ovocného cukru), takže osoby s cukrovkou nebo nízkou hladinou cukru v krvi by neměly konzumovat příliš mnoho ovocné šťávy.

## čištění

- Před odpojením nástavce vždy vypněte a odpojte kuchyňský spotřebič od elektrické zásuvky.
- Před čištěním nástavec zcela rozložte.
- Pro snadnější čištění vždy omyjte díly ihned po použití.
- Omyjte všechny díly v horké mýdlové vodě a potom osušte.  
**Nemyjte v myčce na nádobí.**
- K čištění filtru použijte dodaný kartáček. Filtr čistěte opatrně, abyste nepoškodili sítko.
- Při čištění krytu filtru stiskněte těsnění těsnícího kroužku ⑨ a sejměte. **Po čištění nezapomeňte znovu nasadit těsnící kroužek – v opačném případě nebude stavěcí tryska dřeně fungovat správně.**

## servis a údržba

Pokud potřebujete pomoc:

- s používáním příslušenství
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- kontaktujte prodejce, u kterého jste nástavec zakoupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.


# Magyar


A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt


## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne tegye az ujját az adagolócsőbe! Csak a gyümölcspréshez mellékelt nyomórudat használja!
- Ne töltse túl az adagolócsövet, vagy ne nyomja túl nagy erővel az adagolócsövet – károsodhat az eszköz.
- Mindig áramtalanítsa, mielőtt megszünteti az adagolócsőben az eltömődést.
- Soha ne használja a készüléket tölcser nélkül!
- Ne préseljen fagyott gyümölcsöt vagy zöldséget! Előbb hagyja felengedni!
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez!
- Ne használja az eszközt, ha a szűrő megsérült.
- A toldat helytelen használata balesetet okozhat.
- A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagépek általános használati utasítását.

- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

A KAX644ME toldat Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (KVC és KVL sorozatú modellek). A toldat használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező Kmix konyhagépekkel is (KMX sorozat).

Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagéppel, vagyis mindkettő Twist csatlakozású-e .

Ha a konyhagépe Bar csatlakozású  tartozékok fogadására alkalmas, akkor a megvásárolt tartozék használatához adapter szükséges. Az adapter hivatkozási kódja: KAT001ME. Bővebb tájékoztatás és az adapter megrendelésének módja itt olvasható: [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

A gyümölcsprés lágy gyümölcsök és bogyók levének kinyomására szolgál.

#### az első használat előtt...

- 1 Mosogassa el az alkatrészeket (lásd a készülék tisztítása).

## a készülék részei

- ① nyomórúd
- ② tölcsér
- ③ adagolócső és ház
- ④ csiga
- ⑤ szűrő
- ⑥ rögzítő
- ⑦ gyümölcslé kifolyónyílása
- ⑧ szűrőfedél
- ⑨ szűrő tömítőgyűrűje
- ⑩ gyümölcsprép-szabályozó fúvóka

## a gyümölcsprés összeszerelése

- 1 Tegye be a csigát a házba!
- 2 Tegye be a szűrőt a házba – illessze a hornyolt rögzítő fület **1** a házba!
- 3 Zárja le a szűrőfedelelet a rögzítőnél **6** fogva és az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva, amíg a helyzetét jelző vonal közvetlenül a házon lévő vonal **2** alá kerül.
- 4 Tegye a helyére a gyümölcsprép-szabályozó fúvókát.

#### ételkészítés

- Távolítsa el a magvakat (szilva, őszibarack, cseresznye stb.)
- Távolítsa el a vastag héjat (sárgadinnye, ananász, uborka stb.)
- A puha héjú és egyéb gyümölcsöket csak le kell mosni (alma, körte, spenót, szőlő, eper stb.)

## a gyümölcsprés használata

- 1 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet **3**.
- 2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse **4**.
- 3 Tegye fel a tölcsért!
- 4 Tegyen megfelelő edényt a kifolyónyílás alá a gyümölcslé összegyűjtése céljából, s tegye fel a gyümölcsprép-szabályozó fúvókát a pép összegyűjtésére.
- 5 Vágja az élelmiszereket kisebb darabokra, mielőtt az adagolócsőbe helyezi.
- 6 Kapcsoljon 2-es sebességre, és finoman, egyenletesen nyomja le az ételt a nyomórúddal!
- Eltömődés lép fel, ha túl sok élelmiszert tesz az adagolócsőbe, vagy túl szorosan nyomja bele.
- Megjegyzés: eltart egy kis ideig, amíg a gyümölcsprép kezd kijönni a gyümölcsprép-szabályozó fúvóka elején – így működik a készülék.

- **Préselés közben a gyümölcspép-szabályozó fúvókából a pép kilökésének sebessége állítható – fordítsa el az óramutató járásával ellenétes irányban a gyorsításhoz, és fordítva a lassításhoz.**

- **A kemény és rostos élelmiszerek általában azt igénylik, hogy a szabályozó fúvóka nyitott helyzetben legyen, a puha élelmiszerek pedig zárt helyzetet igényelnek.**

7 Az utolsó darab behelyezése után még hagyja működni az eszközt, amíg a gyümölcslé kifolyónyílásánál teljesen leáll a csepegés.

#### **a legjobb eredmény érdekében**

- Préselés közben a gyümölcspép-szabályozó fúvókával szabályozhatja a pép kilökésének sebességét.
- Mindig friss ropogós gyümölcsöt és zöldséget használjon! A túlrejt gyümölcsből és zöldségből nehezebb levet készíteni, és kevésbé egészséges.
- Lassan tegye be az élelmiszert, hogy több levet nyerjen!
- Egyszerre legfeljebb 500 g élelmiszert dolgozzon fel, és rendszeresen tisztítsa meg a szűrőt a lé készítése közben az optimális teljesítmény fenntartása és a szűrő eltömődésének megakadályozása céljából.
- Ha a gyümölcspép nagyon nedvdús a lé elkészítése után, akkor újra kipréselhető – állítsa a maximális sebességre, és a fúvókát szabályozza be szükség szerint. Kapcsolja ki, amint a pép kezd kijönni, kezd kiszáradni, vagy a szűrő kezd eltömődni, vagy a lé csepegni kezd ahelyett, hogy folya a kimeneten. **Ne hagyja, hogy a pép túl száraz legyen, ez eltömítheti a csigát és a szűrőt, s aztán nehezebb lesz szétszerelni.**
- Ha nem jön ki több lé a kifolyónyíláson, vagy a szűrő kezd eltömődni, növelje a sebességet, és nyissa ki a gyümölcspép-szabályozó fúvókát!

## felhasználási útmutató

Gyümölcs/zöldség	Ajánlott sebesség	Ötletek és tippek
Lágy bogyósok – málna, földi szeder stb.	Max.	Mosson meg mindent feldolgozás előtt!
Eper	2 – Max.	Vegye le a leveleket, és mossa meg jól! Vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Kezdje a 2-es sebességgel, és emelje a maximumra, ha a szűrő hátulja kezd eltömődni.
Keményebb bogyósok – áfonya, tőzegáfonya stb.	2 – Max.	Mosson meg mindent feldolgozás előtt! Kezdje a 2-es sebességgel, és emelje a maximumra, ha a szűrő hátulja kezd eltömődni. Megjegyzés: Az áfonyából sűrű püré lesz, s a legjobbban más gyümölcsökkel hígítható.
Magmentes szőlő	2	Távolítsa el a szarát, s mosson meg mindent feldolgozás előtt!
Paradicsom	2	Mossa meg jól, és negyedelje fel! Megjegyzés: sűrű pép lesz folyékony rostos gyümölcsle helyett.
Alma	2	Mossa meg jól, és vágja 8 darabra! Hagyja, hogy a csiga felvegyen minden darabot, mielőtt behelyezi az adagolócsőbe a következőt.
Mangó és ananász	2	Távolítsa el a vastag héjat és a magot! Vágja kis darabokra vagy szeletekre!
Tarackbúza és sötétzöld zöldségek, pl. spenót	2	A legjobb, ha más gyümölcslevekkel hígítja vagy keveri az erős íze és a kis lémenyiség miatt.
Narancs	2 – Max.	Távolítsa el a héjat, és negyedelje fel! Kezdje a 2-es sebességgel, és emelje a maximumra, ha a szűrő hátulja kezd eltömődni.
Kivi	2 – Max.	Hámozza meg, és vágja félbe! A legjobb, ha más gyümölcslevekkel hígítja.

## ötletek

- A vitaminok lebomlanak – minél előbb megissza a gyümölcslevet, annál több vitamin jut a szervezetébe
- Ha a gyümölcslevet tárolnia kell néhány óráig, tegye be a hűtőbe! Jobban eltart, ha belecsepegtet egy kevés citromlevet.
- Naponta legfeljebb háromszor igyon 230 ml gyümölcslevet, kivéve, ha már megszokta.
- Gyermekek számára a gyümölcslevet hígítsa azonos mennyiségű vízzel!
- A tarackbúzából és sötétzöld (brokkoli, spenót stb.) vagy sötétvörös (cékla, vöröskáposzta stb.) zöldségekből készült ivólé rendkívül erős, mindig hígítani kell.
- A gyümölcsle fruktóz (gyümölcscukor) tartalma magas, ezért a cukorbetegeknek vagy az alacsony vércukorszintűeknek kerülni kell a túlzott fogyasztását.

## tisztítás

- Mindig áramtalanítsa a készüléket, és húzza ki a dugóját, mielőtt az eszközt leszereli a konyhagépről!
- Az eszközt teljesen szerelje le tisztítás előtt!
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után mindig azonnal mosogassa el az alkatrészeket!
- Minden alkatrészt meleg mosogatószeres vízben mosogasson el, majd szárítsa meg!  
**Ne mosogassa mosogatógépben!**
- A mellékelt kefével tisztítsa a szűrőt! Ügyeljen rá, hogy tisztítás közben ne károsodjon a szűrőháló!
- Távolítsa el a tömitőgyűrűt ⑨ a szűrőfedél tisztításakor a tömítés összenyomásával és kiemelésével.  
**Ügyeljen rá, hogy a tömitőgyűrűt visszategye a tisztítás után, különben a gyümölcspépszabályozó nem fog rendeltetésszerűen működni.**

## szerviz és vevőszolgálat

Ha segítségre van szüksége:

- a tartozék használatával
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a tartozékot vásárolta.
  
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.


## bezpieczeństwo obsługi


- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części;
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu;
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Do tego celu należy używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie z wyciskarką.
- Nie dopuszczać do przepełnienia się podajnika ani nie wpychać składników na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Przed przystąpieniem do odblokowywania podajnika zawsze najpierw wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie używać nasadki bez zamocowanej tacy.
- Nie używać mrożonych owoców ani warzyw. Przed użyciem mrożone składniki należy rozmrozić.
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Nie używać nasadki, jeżeli filtr jest uszkodzony.




- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Niniejsza nasadka KAX644ME wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (serie KVC oraz KVL). Z nasadki można także korzystać na robotach Kmix wyposażonych w gniazdo obrotów wolnych (seria KMX).

Niniejsza nasadka jest kompatybilna z danym modelem robota kuchennego, jeżeli oba komponenty wyposażone są w gniazdo typu obrotowego .

Jeżeli robot wyposażony jest w gniazdo typu belkowego , przed użytkowaniem nasadki konieczne będzie zamocowanie nakładki przejściowej. Kod referencyjny nakładki: KAT001ME. Więcej informacji na temat nakładki oraz sposobu jej zamawiania znajduje się na stronie:

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

Wyciskarka do owoców służy do wyciskania soku z miękkich owoców i jagód.

#### przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części (zob. ustęp pt. „czyszczenie”).

#### oznaczenia

- ① popychacz
- ② taca
- ③ popychacz i korpus
- ④ ślimak
- ⑤ filtr
- ⑥ obsada
- ⑦ wylot soku
- ⑧ obudowa filtra
- ⑨ pierścień uszczelniający filtra
- ⑩ wylot miąższu z regulatorem przepływu

#### montaż wyciskarki do owoców

- 1 Wewnątrz korpusu zamocować ślimak.
- 2 Do korpusu przymocować filtr – wypustkę ① ustawić w jednej linii z wycięciem w korpusie.
- 3 Zablokować obudowę filtra we właściwym położeniu, przytrzymując obsadę ⑥ i obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż oznaczenie na obsadzie znajdzie się bezpośrednio pod oznaczeniem na korpusie ②.
- 4 Zamocować końcówkę wylotu miąższu z regulatorem przepływu.

#### przygotowywanie składników

- Usunąć pestki (ze śliwek, brzoskwiń, wiśni, czereśni itp.).
- Owoce i warzywa o twardej skórce (melony, ananasy, ogórki itp.) obrać.

- Składniki o miękkiej skórce wystarczy umyć (jabłka, gruszki, szpinak, winogrona, truskawki itp.).

## użytkowanie wyciskarki do owoców

- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ③.
- 2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów niskich i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu ④.
- 3 Zamocować tacę.
- 4 Pod otworem wylotowym soku ustawić odpowiedniej wielkości naczynie na sok, a pod otworem wylotu miąższu naczynie na miąższ.
- 5 Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.
- 6 Przełączyć urządzenie na prędkość 2 i za pomocą popychacza lekko i równomiernie popychać składniki w dół podajnika.
  - Przepelnienie podajnika lub zbyt mocne ubicie składników w podajniku spowoduje zatkanie nasadki.
  - Uwaga: miąższ zaczyna być wyrzucany dopiero po chwili – jest to działanie normalne.
- **Podczas wyciskania soku regulator przepływu na wylocie miąższu można obracać, aby regulować prędkość, z jaką wyrzucany jest miąższ – aby ją zwiększyć, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a by ją zmniejszyć – w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.**
- **Podczas wyciskania soku ze składników twardych lub włóknistych regulator wylotu miąższu powinien zazwyczaj znajdować się w pozycji otwartej, a podczas wyciskania soku ze składników miękkich – w pozycji zamkniętej.**

- 7 Po dodaniu ostatniego kawałka pozostawić wyciskarkę włączoną do momentu, aż z sok przestanie wypływać z wylotu soku.

### najlepsze wyniki

- Do regulowania przepływu soku podczas wyciskania używać regulatora przepływu na wylocie miąższu.
- Używane owoce i warzywa powinny zawsze być świeże i jędrne. Z przejrziałych owoców i warzyw trudniej wycisnąć sok; jest on też mniej zdrowy.
- Aby wycisnąć możliwie największą ilość soku, składniki należy podawać wolno.
- Sok wyciskać z maksymalnie 500 g składników na raz i regularnie czyścić filtr podczas wyciskania, aby zapewnić optymalną pracę urządzenia i zapobiec blokowaniu się filtra.
- Jeżeli po wyciśnięciu soku miąższ jest bardzo wilgotny, można go ponownie przetworzyć – używając maksymalnej prędkości obrotów i odpowiednio regulując ustawienie regulatora przepływu na wylocie miąższu. Urządzenie należy wyłączyć od razu gdy tylko wyrzucany miąższ stanie się suchy, filtr zacznie się zatykać lub gdy sok zacznie kapać zamiast wypływać ciągłym strumieniem. **Nie dopuszczać do nadmiernego wyciśnięcia miąższu, ponieważ może to spowodować zablokowanie się ślimaka i filtra, co utrudnia ich demontaż.**
- Jeżeli z wylotu przestanie wypływać sok bądź jeżeli filtr zacznie się zatykać, zwiększyć prędkość obrotów i otworzyć regulator na wylocie miąższu.

## tabela zaleceń

Owoce/warzywa	Zalecana prędkość	Wskazówki i porady
Owoce miękkie — maliny, jagody itp.	Max	Dokładnie umyć i użyć w całości.
Truskawki	2-Max	Usunąć listki i dokładnie umyć. Pokroić tak, by mieściły się do otworu podającego. Rozpocząć na prędkości 2, a jeżeli tylna część filtra zacznie się zatykać, zwiększyć prędkość do maksimum.
Twardsze owoce — jagody, żurawina itp.	2-Max	Dokładnie umyć i użyć w całości. Rozpocząć na prędkości 2, a jeżeli tylna część filtra zacznie się zatykać, zwiększyć prędkość do maksimum. Uwaga: podczas wyciskania soku z jagód powstaje gęsty przecier, dlatego najlepiej używać ich z innymi owocami, aby rozrzedzić powstały sok.
Winogrona bez pestek	2	Usunąć szypułki, dokładnie umyć i użyć w całości.
Pomidory	2	Dokładnie umyć i podzielić na ćwiartki. Uwaga: sok z pomidorów jest gęsty i ma papkowatą konsystencję.
Jabłka	2	Dokładnie umyć i podzielić na osiem części. Przed włożeniem kolejnego kawałka do podajnika zaczekać, aż na ślimaku nie będzie już poprzedniego kawałka.
Mango i ananasy	2	Usunąć twardą skórkę i pestki. Pokroić na małe kawałki lub w plastry.
Pszenica i warzywa ciemnozielone, np. szpinak	2	Najlepiej rozrzedzić lub zmieszać z innymi sokami z uwagi na mocny smak i niewielką ilość soku.
Pomarańcze	2-Max	Obrać ze skórki i podzielić na ćwiartki. Rozpocząć na prędkości 2, a jeżeli tylna część filtra zacznie się zatykać, zwiększyć prędkość do maksimum.
Kiwi	2-Max	Obrać i przekroić na pół. Najlepiej używać z innymi owocami.

### wskazówki

- Witaminy ulegają rozkładowi – najwięcej witamin zawiera świeżo wyciśnięty sok, dlatego najlepiej wypić go bezpośrednio po przygotowaniu.
- Jeżeli konieczne jest przechowanie soku przez kilka godzin, należy wstawić go do lodówki. Sok nie zepsuje się tak szybko, gdy dodamy do niego kilka kropli soku z cytryny.
- Osoby nieprzyzwyczajone nie powinny pić więcej niż trzy 230-mililitrowe szklanki soku dziennie.
- Podając sok dziecku, należy go rozcieńczyć pół na pół z wodą.
- Sok z pszenicy i warzyw ciemnozielonych (brokuły, szpinak itp.) lub ciemnoczerwonych (buraki, czerwona kapusta itp.) jest bardzo skoncentrowany, dlatego zawsze należy go rozcieńczyć.
- W soku z owoców znajduje się bardzo dużo fruktozy (cukru owocowego), dlatego osoby cierpiące na cukrzycę lub mające niski poziom cukru we krwi nie powinny go pić w zbyt dużych ilościach.

## czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki z robota należy zawsze najpierw wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadki.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości.
- Wszystkie części umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie wysuszyć. **Nie zmywać ich w zmywarce.**
- Do wyczyszczenia filtra użyć załączonej w zestawie szczoteczki. Zachować ostrożność, aby podczas czyszczenia nie uszkodzić siateczki filtra.

- Podczas mycia pokrywy filtra zdjąć pierścień uszczelniający ⑨, ściskając i zdejmując uszczelkę. **Po umyciu pamiętać o ponownym zamocowaniu pierścienia – w przeciwnym razie regulator przepływu na wylocie miąższu nie będzie działał prawidłowo.**

## serwis i punkty obsługi klienta

Pomocy w zakresie:


- użytkowania nasadki
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono nasadkę.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.


## Меры безопасности


- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
  - перед установкой или снятием деталей;
  - когда не пользуетесь прибором;
  - перед очисткой.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не вставляйте пальцы в подающую трубку. Используйте только толкатель, который входит в комплект поставки соковыжималки.
- Не переполняйте подающую трубку и не прикладывайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов в подающую трубку – это может повредить прибор.
- Всегда отключайте прибор от сети прежде, чем отсоединять подающую трубку.
- Никогда не используйте прибор без установленного лотка.
- Не обрабатывайте замороженные фрукты и овощи. Прежде, чем начать обработку, разморозьте их.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным фильтром.

- Неправильное использование насадки может привести к травме.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Эта насадка KAX644ME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии KVC и KVL). Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (серия KMX).

Насадка подходит для вашей кухонной машины только в том случае, если оба компонента снабжены резьбовой системой крепления .

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Используйте соковыжималку для приготовления сока из мягких фруктов и ягод

#### Перед первым использованием

- 1 Вымойте соковыжималку, как описано в разделе "Очистка".

### Основные компоненты

- ① толкатель
- ② лоток
- ③ подающая трубка и корпус
- ④ спираль
- ⑤ фильтр
- ⑥ резервуар
- ⑦ выходное отверстие для сока
- ⑧ крышка фильтра
- ⑨ уплотнительное кольцо фильтра
- ⑩ регулировочный зажимной винт

### сборка соковыжималки

- 1 Установите спираль внутри корпуса.
- 2 Установите фильтр внутри корпуса – выровняйте крепежный клапан **1** так, чтобы его гнездо было внутри корпуса.
- 3 Заблокируйте крышку фильтра, удерживая резервуар **6** и поворачивая его против часовой стрелки до тех пор, пока центрирующая линия не окажется непосредственно под линией корпуса **2**.
- 4 Установите регулировочный нажимной винт.

#### приготовление сока

- Удалите косточки (сливы, персики, вишни и т.д.).
- Снимите толстую кожуру (дыня, ананас, огурец и т.д.).

- Помойте продукты с мягкой кожурой и т.п. (яблоки, груши, шпинат, виноград, клубника и т.д.).

## порядок работы вашей соковыжималки

- 1 Снимите крышку с выходного отверстия для низкоскоростной насадки: сдвиньте защелку ③, затем потяните ④.
  - 2 Удерживая защелку, вставьте насадку на место. Поворачивайте ее вправо влево до тех пор, пока она не зафиксируется.
  - 3 Установите лоток.
  - 4 Установите подходящую посуду для сборки сока под выходным отверстием для сока, а также установите резервуар для мякоти под регулирующим зажимным винтом.
  - 5 Разрежьте продукты на небольшие кусочки, которые смогут пройти через подающую трубку.
  - 6 Переключитесь на вторую скорость и, не прикладывая усилий, равномерно протолкните продукты толкателем.
- Переполнение подающей трубки или прикладывание чрезмерных усилий может привести к засорению.
  - Примечание: Мякоть начнет выходить из-под регулирующего зажимного винта не сразу – это нормальный порядок работы.
  - **Во время приготовления сока, регулирующей зажимной винт можно поворачивать для регулировки объемов выброса мякоти – поверните против часовой стрелки, чтобы усилить или по часовой стрелке, чтобы ослабить поток.**
  - **При обработке твердых и более волокнистых продуктов, как правило, необходимо открывать регулирующей зажимной винт, а при обработке мягких продуктов – закрывать.**

- 7 После помещения последнего кусочка в подающую трубку, не отключайте прибор до тех пор, пока сок не перестанет капать из выходного отверстия для сока.

### для достижения наилучших результатов

- Во время выдвигания сока с помощью регулировочного зажимного винта можно регулировать поток сока.
  - Всегда используйте свежие, недеформированные овощи и фрукты. Переспелые фрукты и овощи сложнее обрабатывать, кроме того, они менее полезны.
  - Чем медленнее вы подаете продукты, тем больше сока вы сможете приготовить.
  - Для поддержания оптимальной производительности и предотвращения засорения фильтра, обрабатывайте не более 500г продуктов за один раз и регулярно прочищайте фильтр во время приготовления сока.
  - Если полученная мякоть содержит много влаги, его можно обработать повторно – используйте максимальную скорость и отрегулировав работу зажимного винта. Если из отверстия для жмыха начинает выходить сухая мякоть, засоряется фильтр или сок начинает капать из выходного отверстия для сока, вместо того, чтобы течь, выключите прибор.
- Мякоть не должна становиться чересчур сухой, поскольку это может вызвать засорение фильтра и спирали, что приведет к трудностям при разборке прибора.**
- Если сок прекращает выходить из выходного отверстия для сока либо начинает засоряться фильтр, увеличьте скорость и откройте регулирующей зажимной винт.

## таблица рекомендуемого использования

Фрукты/овощи	Рекомендуемая скорость	Советы и рекомендации
Мягкие ягоды – малина, ежевика и т.д.	Макс	Тщательно мойте и обрабатывайте целиком.
Клубника	2 - Макс	Удаляйте листья и тщательно мойте. Разрезайте на куски по размеру подающей трубки. Начинайте на скорость 2 и повышайте ее до максимума, если задняя секция фильтра начинает засоряться.
Более твердые ягоды – черника, клюква и т.д.	2 - Макс	Тщательно мойте и обрабатывайте целиком. Начинайте на скорость 2 и повышайте ее до максимума, если задняя секция фильтра начинает засоряться. Примечание: Из черники будет получаться густое пюре, поэтому ее лучше обрабатывать с другими фруктами.
Виноград без косточек	2	Удаляйте черешки, тщательно мойте и обрабатывайте целиком.
Помидоры	2	Тщательно мойте и разрежьте на четыре части. Примечание: Вероятнее всего, вместо однородного сока будет получаться густой сок с мякотью.
Яблоки	2	Тщательно мойте и разрежьте на восемь частей. Не подавайте кусочек в подающую трубку до тех пор, пока спираль не заберет предыдущий кусок.
Манго и ананасы	2	Удаляйте грубую кожуру и косточки. Разрезайте на небольшие кусочки или ломтики.
Пырей и темно-зеленые овощи, например, шпинат	2	Рекомендуется разбавлять или смешивать с другими соками из-за сильного запаха и небольшого количества сока на выходе.
Апельсины	2 – Макс	Удаляйте кожуру и разрежьте на четыре части. Начинайте на скорость 2 и повышайте ее до максимума, если задняя секция фильтра начинает засоряться.
Киви	2 - Макс	Очищайте и разрежьте пополам. Рекомендуется обрабатывать с другими фруктами.



## советы

- Витамины сохраняются в соке недолгое время, поэтому, чем скорее вы выпьете сок, тем больше витаминов вы получите.
- Если вам нужно сохранить сок в течение нескольких часов, поставьте его в холодильник. Сок лучше сохранится, если вы добавите в него несколько капель лимонного сока.
- Не выпивайте более трех стаканов сока по 230мл в день, если вы к этому не привыкли.
- Разбавляйте сок для детей равным количеством воды.
- Сок из пырея и темно-зеленых (брокколи, шпинат и т.д.) или темно-красных (свекла, краснокочанная капуста и т.д.) овощей получается слишком концентрированным. Всегда разбавляйте его.
- Фруктовый сок содержит много фруктозы (фруктовый сахар), поэтому людям с пониженным уровнем сахара в крови или диабетикам не следует им злоупотреблять.

## ЧИСТКА

- Всегда выключайте и отключайте прибор от сети прежде, чем снимать насадку с прибора.
- Перед чисткой разберите насадку полностью.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.
- Промойте все детали в теплой мыльной воде, а затем дайте им просохнуть. **Не мойте прибор в посудомоечной машине.**
- Для очистки фильтра используйте входящую в комплект щетку. Будьте осторожны, во избежание повреждения сетки фильтра во время чистки.

- При очистке крышки фильтра, удалите кольцо уплотнителя ⑨, нажав на него и потянув на себя. Убедитесь в том, что вы установили кольцо уплотнителя на место. **В противном случае, регулирующий зажимной винт не будет работать правильно.**

## Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели прибор.
  
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

# Ελληνικά


Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

## ασφάλεια


- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στην ειδική υποδοχή. Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα πίεσης που παρέχεται με τον αποχυμωτή.
- Μην γεμίζετε την ειδική υποδοχή μέχρι επάνω και μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να πιέζετε τις τροφές στην ειδική υποδοχή - μπορεί να προκαλέσετε βλάβη στο εξάρτημά σας.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή πριν αποφράξετε την ειδική υποδοχή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το εξάρτημα χωρίς να έχετε προσαρμόσει το δίσκο.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα φρούτα ή λαχανικά. Αφήστε τα πρώτα να ξεπαγώσουν.
- Μην αγγίζετε κινούμενα μέρη.
- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα εάν το φίλτρο έχει υποστεί φθορά.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.


## • Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του του πολυμηχανήματος για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της EK 2004/108/EK σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό EK υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Αυτό το εξάρτημα KAX644ME διαθέτει σύστημα Twist Connection System  και είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να προσαρμόζεται απευθείας στα μοντέλα τελευταίας γενιάς των συσκευών Kenwood Chef (με την ονομασία σειρά KVC και KVL).

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζίνομηχανές Kmix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (σειρά KMX).

Για να διασφαλίσετε ότι αυτό το εξάρτημα είναι συμβατό με την κουζίνομηχανή σας, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι και τα δύο μέρη διαθέτουν το σύστημα Twist Connection System .

Εάν η κουζίνομηχανή σας διαθέτει σύστημα Bar Connection System , θα χρειαστείτε προσαρμογέα για να μπορέσετε να τη θέσετε σε λειτουργία. Ο κωδικός αναφοράς του προσαρμογέα είναι KAT001ME. Για περισσότερες πληροφορίες και για να μάθετε πώς θα παραγγείλετε τον προσαρμογέα, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Χρησιμοποιήστε τον αποχυμωτή για να φτιάξετε χυμό από μαλακά φρούτα και μούρα.

### πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο "Καθαρισμός".

## επεξήγηση συμβόλων

- ① εξάρτημα πίεσης
- ② δίσκος
- ③ ειδική υποδοχή και κύριο σώμα
- ④ σπειροειδής κύλινδρος
- ⑤ φίλτρο
- ⑥ διάταξη συγκράτησης
- ⑦ έξοδος χυμού
- ⑧ κάλυμμα φίλτρου
- ⑨ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος φίλτρου
- ⑩ προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολτού

## για να συναρμολογήσετε τον αποχυμωτή σας

- 1 Προσαρμόστε τον σπειροειδή κύλινδρο στο κύριο σώμα.
- 2 Προσαρμόστε το φίλτρο στο κύριο σώμα - ευθυγραμμίστε τη γλωττίδα εντοπισμού ❶ με τη σχισμή στο κύριο σώμα.
- 3 Ασφαλίστε το κάλυμμα του φίλτρου στη θέση του κρατώντας τη διάταξη συγκράτησης ⑥ και περιστρέψτε το αριστερόστροφα, μέχρις ότου η γραμμή εντοπισμού βρεθεί ακριβώς κάτω από την γραμμή στο κύριο σώμα ❷.
- 4 Τοποθετήστε το προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολτού.

### προετοιμασία τροφών

- Αφαιρέστε τα κουκούτσια (δαμάσκηνα, ροδάκινα, κεράσια κ.λπ.).
- Αφαιρέστε τη σκληρή φλούδα (πεπόνι, ανανάς, αγγούρια, κ.λπ.).
- Οι τροφές με μαλακή φλούδα καθώς και οι υπόλοιπες τροφές χρειάζονται απλά πλύσιμο (μήλα, αχλάδια, σπανάκι, σταφύλια, φράουλες κ.λπ.).

## για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή σας

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντάς το επάνω μέρος και ανασηκώνοντάς το ③.
- 2 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ④.
- 3 Προσαρμόστε το δίσκο.
- 4 Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο συλλογής κάτω από την έξοδο χυμού για να συλλέξετε το χυμό και ένα δοχείο κάτω από το προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολτού για να συλλέξετε τον πολτό.
- 5 Κόψτε τις τροφές σε μικρά κομμάτια ώστε να χωρούν μέσα στην ειδική υποδοχή.
- 6 Αυξήστε την ταχύτητα στη θέση 2 και πιέστε ελαφρά τις τροφές ομοιόμορφα, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα πίεσης.
- Η ειδική υποδοχή θα φράξει εάν την γεμίσετε έως επάνω ή εάν έχετε τοποθετήσει υπερβολική ποσότητα τροφών.
- Σημείωση: θα χρειαστεί λίγος χρόνος μέχρι να αρχίσει να βγαίνει πολτός από το μπροστινό μέρος του προσαρμοζόμενου ακροφυσίου πολτού – πρόκειται για φυσιολογική διαδικασία.
- **Κατά την παραγωγή χυμού, το προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολτού μπορεί να περιστραφεί ώστε να προσαρμόζετε το ρυθμό με τον οποίο βγαίνει ο πολτός. Περιστρέψτε το αριστερόστροφα για να αυξήσετε τη ροή και δεξιόστροφα για να μειώσετε τη ροή.**
- **Οι σκληρές και τα πιο ινώδεις τροφές απαιτούν σε γενικές γραμμές την τοποθέτηση του προσαρμοζόμενου ακροφυσίου στην ανοικτή θέση, ενώ οι μαλακές τροφές στην κλειστή θέση.**

- 7 Αφού προσθέσετε το τελευταίο κομμάτι, αφήστε το εξάρτημα να λειτουργήσει μέχρι να σταματήσει να βγαίνει χυμός από την έξοδο του χυμού.

### για καλύτερα αποτελέσματα

- Όταν στείβετε, χρησιμοποιείτε το προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολτού για να ελέγχετε τη ροή του χυμού.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα φρούτα και λαχανικά με σφικτή σάρκα. Τα υπερβολικά ώριμα φρούτα και λαχανικά στειβονται δυσκολότερα και είναι λιγότερο υγιεινά.
- Εισάγετε τις τροφές αργά για να πάρετε περισσότερο χυμό.
- Μην επεξεργάζεστε περισσότερα από 500 γρ. τροφών κάθε φορά και καθαρίζετε το φίλτρο τακτικά κατά την παραγωγή χυμού για να διατηρήσετε τη βέλτιστη απόδοση, καθώς και για να αποφύγετε την απόφραξη του φίλτρου.
- Εάν ο πολτός περιέχει ακόμα πολλά υγρά μετά την παραγωγή χυμού, μπορείτε να τον επεξεργαστείτε ξανά. Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα και προσαρμόστε το προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολτού όπως απαιτείται. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις ο πολτός αρχίσει να βγαίνει στεγνός ή το φίλτρο αρχίσει να φράζει ή ο χυμός αρχίσει να στάζει αντί να ρέει από την έξοδο. **Μην αφήσετε τον πολτό να στεγνώσει υπερβολικά, καθώς αυτό ενδέχεται να προκαλέσει διπλή απόφραξη στο σπειροειδή κύλινδρο και στο φίλτρο, καθιστώντας πολύ δύσκολη την αποσυναρμολόγησή τους.**
- Εάν δεν βγαίνει καθόλου χυμός από την έξοδο χυμού ή εάν το φίλτρο αρχίσει να φράζει, αυξήστε την ταχύτητα και ανοίξτε το προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολτού.

## πίνακας προτεινόμενης χρήσης

Φρούτα/Λαχανικά	Προτεινόμενη ταχύτητα	Υποδείξεις και συμβουλές
Μαλακά μούρα – σμέουρα, βατόμουρα κ.λπ.	Μέγ.	Πλύνετε καλά και επεξεργαστείτε τα ατεμάχιστα.
Φράουλες	2 – Μέγ.	Αφαιρέστε τα φύλλα και πλύνετε καλά. Κόψτε σε κομμάτια που να χωρούν στην υποδοχή. Ξεκινήστε με την ταχύτητα 2 και αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα εάν το πίσω μέρος του φίλτρου αρχίσει να φράζει.
Σκληρότερα μούρα - μύρτιλλα, κούμαρα κ.λπ.	2 – Μέγ.	Πλύνετε καλά και επεξεργαστείτε τα ατεμάχιστα. Ξεκινήστε με την ταχύτητα 2 και αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα εάν το πίσω μέρος του φίλτρου αρχίσει να φράζει. Σημείωση: Τα μύρτιλλα παράγουν πυκνό πολτό και είναι καλύτερα εάν τα βάλετε στον αποχυμωτή με άλλα φρούτα για να αραιώσει ο πολτός τους.
Σταφύλια χωρίς κουκούτσια	2	Αφαιρέστε τα κοτσάνια, πλύνετε καλά και επεξεργαστείτε τα ατεμάχιστα.
Ντομάτες	2	Πλύνετε καλά και κόψτε σε τέταρτα. Σημείωση: θα παραχθεί πυκνός πολτώδης χυμός και όχι ομοιογενής χυμός.
Μήλα	2	Πλύνετε καλά και κόψτε σε 8 κομμάτια. Αφήστε το σπειροειδή κύλινδρο να πάρει κάθε κομμάτι πριν προσθέσετε ο επόμενο στην ειδική υποδοχή.
Μάνγκο και ανανάς	2	Αφαιρέστε τη σκληρή φλούδα και τα κουκούτσια. Κόψτε σε μικρά κομμάτια ή φέτες.
Βλαστοί σιταριού και σκούρα πράσινα λαχανικά, π.χ. σπανάκι	2	Είναι καλύτερο να αραιώνονται με άλλους χυμούς λόγω της έντονης γεύσης τους και της μικρής ποσότητας χυμού που παράγουν.
Πορτοκάλια	2 – Μέγ.	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε σε τέταρτα. Ξεκινήστε με την Ταχύτητα 2 και αυξήστε σε μέγιστη ταχύτητα εάν το πίσω μέρος του φίλτρου αρχίσει να φράζει.
Ακτινίδια	2 – Μέγ.	Ξεφλουδίστε και κόψτε στη μέση. Είναι καλύτερα να στύβονται μαζί με άλλα φρούτα.

### πρακτικές υποδείξεις

- Οι βιταμίνες εξαφανίζονται – όσο πιο σύντομα πιείτε το χυμό σας τόσο μεγαλύτερη θα είναι η πρόσληψη βιταμινών.
- Εάν πρέπει να φυλάξετε το χυμό σας για μερικές ώρες, βάλτε τον στο ψυγείο. Θα διατηρηθεί καλύτερα εάν προσθέσετε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού.
- Μην πίνετε περισσότερα από τρία ποτήρια χυμού των 230 ml ανά ημέρα, εκτός εάν το έχετε συνηθίσει.
- Αραιώστε τους χυμούς που προορίζονται για παιδιά με ίση ποσότητα νερού.
- Οι χυμοί από βλαστούς σιταριού και σκούρα λαχανικά (μπρόκολο, σπανάκι, κ.λπ.) ή κόκκινα λαχανικά (παντζάρι, κόκκινο λάχανο, κ.λπ.) έχουν πολύ δυνατή γεύση και πρέπει πάντα να αραιώνονται.
- Οι χυμοί φρούτων έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε φρουκτόζη (σάκχαρο των φρούτων) και, ως εκ τούτου, τα άτομα με διαβήτη ή υψηλό σάκχαρο αίματος πρέπει να αποφεύγουν την υπερβολική κατανάλωση.

## καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από το πολυμηχάνημα.
- Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.
- Για να καθαρίζονται ευκολότερα, πλένετε πάντα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.
- Πλύνετε όλα τα μέρη σε καυτή σαπουνάδα και έπειτα στεγνώστε τα. **Μην τα πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.**
- Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα που παρέχεται για να καθαρίσετε το φίλτρο. Προσέξτε να μην προκαλέσετε βλάβη στο πλέγμα του φίλτρου κατά τον καθαρισμό.

- Αφαιρέστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑨ κατά τον καθαρισμό του καλύμματος του φίλτρου, πιέζοντας το δακτύλιο και αφαιρώντας τον. **Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί στη θέση του μετά τον καθαρισμό, διαφορετικά το προσαρμοζόμενο ακροφύσιο πολλού δεν θα λειτουργεί σωστά.**

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση του εξαρτήματός σας
- το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το εξάρτημα.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.


# Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.


## bezpečnosť


- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nedávajte prsty do plniacej trubice. Používajte na to len posúvač dodaný k lisu na ovocie.
- Neprepĺňajte plniacu trubicu ani na vkladanie potravín do plniacej trubice nepoužívajte nadmernú silu – mohli by ste toto príslušenstvo poškodiť.
- Pred odistením plniacej trubice zariadenie vždy odpojte zo siete.
- Nikdy nepoužívajte toto príslušenstvo bez nasadeného násypníka.
- Nespracúvajte mrazené ovocie alebo zeleninu. Pred spracovaním nechajte rozmraziť.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Nepoužívajte toto príslušenstvo, ak je filter poškodený.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.
- Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v príručke hlavného kuchynského zariadenia.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Príslušenstvo KAX644ME obsahuje systém pripájania Twist  a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (rad KVC a rad KVL).

Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota Kmix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (rad KMX).

Toto príslušenstvo je kompatibilné s vašim kuchynským robotom vtedy, keď je ten vybavený systémom pripájania Twist .

Ak je váš kuchynský robot vybavený systémom pripájania Bar , na používanie tohto príslušenstva budete potrebovať adaptér. Referenčný kód pre daný adaptér je KAT001ME. Viac informácií o tom, ako aj o objednávaní daného adaptéra, je k dispozícii na webovej stránke [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Lis na ovocie používajte na vytlačenie šťavy z mäkkého a bobuľového ovocia.

### pred prvým použitím

- 1 Poumývajte jednotlivé časti: pozrite časť „Čistenie“.

## legenda

- ① posúvač
- ② násypník
- ③ plniaca trubica a telo
- ④ špirála
- ⑤ filter
- ⑥ upínač
- ⑦ výpusť šťavy
- ⑧ kryt filtra
- ⑨ tesniaci krúžok filtra
- ⑩ násadec na spracovanie dužiny

## zostavenie lisu na ovocie

- 1 Založte špirálu do tela.
- 2 Založte filter do tela – zarovnajte príchytku ① s otvorom v tele.
- 3 Kryt filtra zaistíte na mieste tak, že upínač ⑥ otočíte proti smeru hodinových ručičiek, kým čiara na upínači nebude priamo pod čiarou na tele ②.
- 4 Založte regulačnú trysku dužiny.

### príprava potravín

- Odstráňte kôstky (slivky, broskyne, čerešne a pod.).
- Odstráňte tvrdé šupky (melóny, ananásy, uhorky a pod.).
- Ovocie a zeleninu s mäkkou šupkou a iné druhy potravín stačí len poumývať (jablká, hrušky, špenát, hrozno, jahody a pod.).

## používanie lisu na ovocie

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho ③.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ④.
- 3 Založte násypník.
- 4 Na zachytenie šťavy umiestnite vhodnú zbernú nádobu pod výpusť šťavy a ďalšiu pod násadec na spracovanie dužiny, aby ste zachytili dužinu.
- 5 Potraviny nakrájajte na malé kúsky, aby sa vošli do plniacej trubice.
- 6 Prepnite na rýchlosť 2 a pomocou posúvača rovnomerne zľahka tlačte potraviny smerom nadol.
- Ak bude plniaca trubica preplnená alebo potraviny príliš natlačené, môže dôjsť k upchatiu.
- Poznámka: Chvíľu potrvá, kým začne dužina vychádzať z prednej časti násadca na spracovanie dužiny – ide o bežný priebeh.



- Počas odšťavovania môžete násadcom na spracovanie dužiny upraviť rýchlosť vytlačania dužiny – otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, ak chcete zvýšiť tok a v smere hodinových ručičiek, ak chcete tok znížiť.
- Pri tvrdých a vláknitejších potravinách bude zvyčajne potrebné násadec viac otvoriť a pri mäkkých potravinách viac zatvoriť.

7 Po pridaní posledného kúska nechajte lis bežať, kým neprestane kvapkať šťava z výpustu šťavy.

#### **na dosiahnutie najlepších výsledkov**

- Počas odšťavovania používajte regulačnú trysku dužiny na ovládanie toku šťavy.
- Vždy používajte nezmäknuté a čerstvé ovocie a zeleninu. Prezreté ovocie a zelenina sa bude ťažšie odšťavovať a nebude také zdravé.
- Potraviny vkladajte pomaly, aby sa čo najviac odšťavili.
- Nespracúvajte viac ako 500 g potravín naraz a počas odšťavovania pravidelne čistite filter, aby ste zachovali optimálny výkon a zabránili zablokovaniu filtra.
- Ak je dužina po odšťavení veľmi vlhká, môže sa spracovať znova – použite maximálnu rýchlosť a podľa potreby upravte násadec na spracovanie dužiny. Hneď ako začne vychádzať suchá dužina alebo sa filter začne upchávať alebo ak šťava nebude z výpustu vytekať, ale len kvapkať, zariadenie vypnite. **Zabráňte tomu, aby dužina príliš vyschla, pretože by mohlo dôjsť k upchatiu špirály a filtra, ktoré sa potom budú ťažko rozoberať.**
- Ak z výpustu šťavy nevyteká žiadna šťava alebo sa filter začne upchávať, zvýšte rýchlosť a otvorte násadec na spracovanie dužiny.


## tabuľka odporúčaného použitia

Ovocie/zelenina	Odporúčaná	Poloha rýchlost	Pokyny a tipy násadca
Mäkké bobuľové ovocie – maliny, černice a pod.	max.		Dobre umyte a spracujte vcelku.
Jahody	2 – max.		Odstráňte lístky a dobre umyte. Nakrájajte tak, aby sa vošli do plniacej trubice. Začnite na rýchlosti 2 a zvyšujte na maximum, ak sa zadná časť filtra začne upchávať.
Tvrďšie bobuľové ovocie – čučoriedky, brusnice a pod.	2 – max.		Dobre umyte a spracujte vcelku. Začnite na rýchlosti 2 a zvyšujte na maximum, ak sa zadná časť filtra začne upchávať. Poznámka: Z čučoriedok sa tvorí hustá kaša a najlepšie sa odšťaví, keď sa zmiešajú s iným ovocím.
Hrozno bez jadierok	2		Odstráňte stopky, dobre umyte a spracujte vcelku.
Paradajky	2		Dobre umyte a pokrájajte na štvrtiny. Poznámka: Namiesto jemnej šľavy sa bude vytvárať hustá kašovitá šľava.
Jablká	2		Dobre umyte a pokrájajte na osminy. Počkajte, kým špirála zachytí jeden kúsok, kým do plniacej trubice vložíte ďalší.
Mango a ananás	2		Odstráňte hrubé šupky a kôstky. Nakrájajte na malé kúsky alebo plátky.
Mladá pšenica a tmavozelená zelenina, napr. špenát	2		Najlepšie je zmiešať ich s inou šľavou, pretože majú silnú chuť a získate z nich len malé množstvo šľavy.
Pomaranče	2 – max.		Ošúpte a pokrájajte na štvrtiny. Začnite na rýchlosti 2 a zvyšujte na maximum, ak sa zadná časť filtra začne upchávať.
Kivi	2 – max.		Ošúpte a prekrojte na polovicu. Najlepšie sa odšťaví v kombinácii s iným ovocím.

### tipy

- Množstvo vitamínov klesá – čím skôr šťavu vypijete, tým viac vitamínov získate.
- Ak potrebujete šťavu na niekoľko hodín odložiť, dajte ju do chladničky. Lepšie ju uchováte, ak pridáte niekoľko kvapiek šťavy z citróna.
- Nepite denne viac ako 230 ml (1 pohár) šťavy, ak na to nie ste zvyknutí.
- Deťom šťavu zriedte rovnakým množstvom vody.
- Šťava z mladej pšenice a tmavozelenej zeleniny (brokolice, špenátu a pod.) alebo tmavočervenej zeleniny (cvikly, červenej kapusty a pod.) je mimoriadne silná, preto ju vždy zriedte.
- Ovocná šťava má vysoký obsah fruktózy (ovocného cukru), a preto diabetici alebo ľudia s nízkou hladinou cukru v krvi by mali piť len malé množstvo.

### čistenie

- Pred zložením tohto príslušenstva z kuchynského prístroja zariadenie vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Pred čistením toto príslušenstvo úplne rozmontujte.
- Jednotlivé diely sa budú ľahšie čistiť, ak ich umyjete hneď po použití.
- Všetky časti umyte v horúcej mydlovej vode a potom vysušte.  
**Neumývajte v umývačke riadu.**
- Filter vyčistíte pomocou dodanej kefy. Počas čistenia buďte opatrní, aby ste nepoškodili sitko filtra.
- Pri čistení krytu filtra stlačte tesnenie, odklopte ho a vyberte tesniaci krúžok . **Zabezpečte, aby sa po čistení znova založil tesniaci krúžok, inak násadec na spracovanie dužiny nebude fungovať správne.**

### servis a starostlivosť o zákazníkov

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie tohto príslušenstva
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si toto príslušenstvo kúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

# Українська


Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## заходи безпеки


- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не опускайте пальці до напрямної трубки. Використовуйте штовхач, що входить до комплекту насадки-соковижималки для фруктів.
- Не завантажуйте багато продуктів до напрямної трубки та не намагайтеся силою проштовхнути їх крізь напрямну трубку, адже це може пошкодити насадку.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання перед розблокуванням напрямної трубки.
- Не користуйтеся насадкою, якщо не було встановлено приймальне жерло.
- Не обробляйте морожені фрукти чи овочі. Спочатку розморозьте.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Не користуйтеся насадкою, якщо фільтр пошкоджено.


- Неналежне користування насадкою може нанести травму.
- Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоб ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Ця насадка КАХ644МЕ має нарізну систему кріплення  та призначена для безпосереднього використання з новим поколінням моделей Kenwood Chef (серії KVC та KVL).

Ця насадка також може використовуватись на кухонних машинах Kmix, на котрих є низькошвидкісний отвір (серія KMX).

Щоб перевірити сумісність насадки з вашою кухонною машиною, впевніться, що обидва компоненти мають нарізну систему кріплення .

Якщо вашу кухонну машину оснащено балковою системою кріплення , вам буде потрібен адаптер. Код адаптеру КАТ001МЕ. Додаткову інформацію дивіться на сайті [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Соковижималка для фруктів призначена для обробки фруктів та ягід м'якої текстури.

#### **перед першим використанням**

- 1 Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».

## Покажчик

- ① штовхач
- ② приймальне жерло
- ③ напрямна трубка та її корпус
- ④ шнек
- ⑤ фільтр
- ⑥ стопорне кільце
- ⑦ отвір для соку
- ⑧ кришка фільтра
- ⑨ ущільнювальне кільце фільтра
- ⑩ випускний носик для м'якоті з регулятором

## Як зібрати соковижималку для фруктів

- 1 Установіть шнек всередину корпусу.
- 2 Установіть фільтр так, щоби виступ на фільтрі ① співпав з отвором на корпусі.
- 3 Зафіксуйте кришку фільтра. Утримуючи стопорне кільце ⑥, повертайте кришку фільтра проти годинникової стрілки, доки позначка на кришці не співпаде з позначкою на корпусі напрямної трубки ②.
- 4 Встановіть регулювальний нажимний гвинт.

#### **Підготовка продуктів**

- Видалить кісточки (сливи, персики, вишні і т.д.).
- Зріжте тверду шкірку (диня, ананас, огірки і т.д.).
- Інгредієнти з м'якою шкіркою та інші продукти треба тільки помити (яблука, груші, шпинат, виноград, полуниця і т.д.).

# Як користуватися соковижималкою для фруктів

- 1 Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку ③.
- 2 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього ④.
- 3 Установіть приймальне жерло.
- 4 Поставте одну ємність відповідного об'єму під отвір для соку, іншу під випускний носик для м'якоті.
- 5 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоб вони могли проходити крізь напрямну трубку.
- 6 Увімкніть швидкість 2 та починайте повільно проштовхувати інгредієнти за допомогою штовхача.
  - Інгредієнти можуть застрягнути, якщо напрямну трубку було перенавантажено або дуже щільно шматочки були завантажені до прямої трубки.
  - Увага: м'якоть не одразу почне надходити з випускного носика – це нормальне явище.
  - Під час обробки випускний носик можна регулювати, щоби налаштувати об'єм надходження м'якоті. Якщо повернути проти годинникової стрілки м'якоть буде надходити у більшому об'ємі, якщо за годинниковою стрілкою у меншому.
  - Для твердих та волокнистих продуктів рекомендується повністю відкрити випускний носик, для м'яких закрити.
- 7 Після додавання останнього шматочка насадка-соковижималка повинна працювати, доки сік не припинить надходити з отвору.

## Для отримання кращих результатів

- Під час вичавлювання соку за допомогою регульовального нажимного гвинта можна змінювати потік соку.
- Завжди використовуйте свіжі тверді фрукти та овочі. Перезрілі фрукти та овочі ускладнюють процес обробки й сік не є корисним.
- Щоб отримати якомога більше соку, проштовхуйте шматочки повільно.
- За один раз можна обробляти не більше 500 г продуктів. Під час роботи регулярно чистіть фільтр, щоби забезпечити оптимальну роботу приладу та запобігти блокуванню фільтра.
- Якщо м'якоть, що надходить, не суха, можна обробити її ще раз. Для цього увімкніть максимальну швидкість та відрегулюйте випускний носик для м'якоті, як це зазначено вище. Вимкніть прилад, як тільки почне надходити суха м'якоть, фільтр засмітиться або сік буде крапати замість того, щоби вилитися з отвору. **М'якоть не повинна засохнути, оскільки це може призвести до злипання шнеку та фільтру, що, в свою чергу, ускладнюватиме процес розбирання.**
- Якщо сік не надходить з отвору або фільтр засмічується, збільшить швидкість та відкрийте випускний носик для м'якоті.

## Таблиця з рекомендаціями щодо використання насадок

Фрукти/Овочі	Рекомендована швидкість	Корисні поради
Ягоди м'якої текстури - малина, ожина і т.д.	Мах (максимальна швидкість)	Помийте та обробляйте цілком.
Полуниця	2 –Мах (максимальна швидкість)	Видаліть листя та ретельно помийте. Поріжте, щоби шматочки проходили крізь напрямну трубку. Починайте зі швидкості 2 та збільшуйте до максимальної, якщо буде засмічуватися задня частина фільтру.
Ягоди твердішої текстури - лохина, журавлина і т.д.	2 –Мах (максимальна швидкість)	Помийте та обробляйте цілком. Починайте зі швидкості 2 та збільшуйте до максимальної, якщо буде засмічуватися задня частина фільтру. Увага: Пюре з лохини є дуже густим, тому краще обробляти її з іншими фруктами, щоби трішки розчинити.
Виноград без кісток	2	Видаліть стебла, ретельно помийте та обробляйте цілком.
Томати	2	Ретельно помийте та поріжте на четвертинки. Увага: сік буде скоріше густим з м'якоттю, аніж однорідним.
Яблука	2	Ретельно помийте та поріжте 8 шматочків. Шнек має забрати шматочок перш, ніж ви додасте наступний до напрямної трубки.
Манго та ананас	2	Видаліть тверду шкірку та кістки. Поріжте крупними шматочками або дольками.
Пирій та темно зелені овочі, наприклад, шпинат	2	Оскільки сік з таких овочів має сильний присмак та виходить його не багато, рекомендується розчиняти або змішувати цей сік з іншими.
Помаранчі	2 –Мах (максимальна швидкість)	Почистіть та поріжте на четвертинки. Починайте зі швидкості 2 та збільшуйте до максимальної, якщо буде засмічуватися задня частина фільтру.
Ківі	2 –Мах (максимальна швидкість)	Почистіть та поріжте навпіл. Добре смакує, коли змішується з соком інших фруктів.

### Корисні поради

- Вітаміни дуже швидко зникають, тому що скоріше ви вип'єте сік, то більше вітамінів отримаєте.
- Якщо вам потрібно зберігати готовий сік протягом декількох годин, поставте його у холодильник. Він буде зберігатися краще, якщо ви додасте декілька крапель лимонного соку.
- Не рекомендується вживати більше трьох келехів соку об'ємом 230 мл ( 8 рідких унцій) за день, тільки якщо ви маєте звичку вживати більше і це на зашкодить вашому стану здоров'я.
- Дітям рекомендується розчиняти сік із рівною кількістю води.
- Сік пирію, із темно зелених (броколі, шпинат і т.д.) та темно червоних (буряк, червона капуста і т.д.) овочів є дуже концентрованим, тому рекомендується його розчиняти.
- Фруктовий сік містить багато фруктози (фруктового цукру), і тому хворі на діабет та люди із низьким рівнем цукру в крові повинні бути дуже обережними і не перевищувати максимально допустиму дозу.

### ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після закінчення роботи.
- Промийте всі частини в мильній гарячій воді, потім просушіть. **Не мийте у посудомийній машині.**
- Для чищення фільтра використовуйте щіточку, що додається. Будьте обережні під час чищення, щоби не пошкодити сітку фільтра.

- Під час чищення кришки фільтра зніміть ущільнювальне кільце ⑨. Для цього стисніть його та вийміть. **Не забудьте установити ущільнювальне кільце на місце після чищення, бо інакше випускний носик для м'якоти буде працювати некоректно.**

### Обслуговування та ремонт

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання пристрою
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали насадку.
  
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



## الخدمة ورعاية العملاء

- للحصول على مساعدة حول:
  - استخدام الملحق
  - استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
  - اتصلني بالمتجر الذي اشتريتي منه الملحق.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## تلميحات

- اختفاء الفيتامينات - كلما تم تناول العصير فور عملية العصر كلما احتفظ العصير بكمية كبيرة من الفيتامينات.
- إذا أردتي تخزين العصير لبضعة ساعات ضعيه داخل الثلاجة. سيبقى العصير بحالة أفضل إذا أضفتي إليه بعض القطرات من عصير الليمون.
- يجب عدم تناول أكثر من ٢٣٠ مل من العصير يومياً إلا في حالة الاعتياد على ذلك.
- خففي العصير بالنسبة للأطفال بكمية مماثلة من الماء.
- العصير الناتج عن الأعشاب والخضروات ذات اللون الأخضر الداكن (مثل البروكلي والسبانخ وغيرها من الخضروات) أو الخضروات ذات اللون الأحمر الداكن (مثل البنجر والكرنب الأحمر وغيرها من الخضروات) يكون قوي النكهة لذلك يجب تخفيفه.
- عصير الفواكه غني بسكر الفواكه (الفراكتوز) لذلك يجب على مرضى السكر ومن يعانون من انخفاض مستوى السكر في الدم عدم تناول كميات كبيرة منه.

## التنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- اغسلي جميع الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً. لا تغسلي الأجزاء في غسالة الأطباق.
- استخدممي الفرشاة المزودة لتنظيف المرشح. توخي الحذر حتى لا تتلفي شبكة المرشح أثناء التنظيف.
- أزيلي حلقة الإحكام ⑨ عند تنظيف غطاء المرشح عن طريق عصر حلقة الإحكام ورفعها لأعلى. تأكدي من تركيب حلقة الإحكام بعد التنظيف وإلا لن يعمل مخرج اللب بشكل صحيح.

## مخطط الاستخدام الموصى به

الفواكه / الخضراوات	السرعة الموصى بها	تلميحات ونصائح
التوت اللين - التوت والتوت الأسود وغيرها من الفواكه بنفس القوام	السرعة العالية (Max)	اغسله جيداً مع عصر الثمرة كاملة دون تقطيع.
الفراولة	السرعة ٢ - السرعة العالية (Max)	أزلي الأوراق و اغسليها جيداً . قطعها إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. ابدئي بالسرعة ٢ ثم ارفعي سرعة العصاراة إلى السرعة العالية (Max) في حالة ما إذا بدء المقطع الخلفي للمرشح في الانسداد .
التوت الأكثر صلابة - التوت الأزرق والتوت البري وغيرها من الفواكه بنفس القوام	السرعة ٢ - السرعة العالية (Max)	اغسله جيداً مع عصر الثمرة كاملة دون تقطيع. ابدئي بالسرعة ٢ ثم ارفعي سرعة العصاراة إلى السرعة العالية (Max) في حالة ما إذا بدء المقطع الخلفي للمرشح في الانسداد. ملاحظة: ينتج التوت الأزرق معجوناً ثخيناً ومن الأفضل عصره مع فواكه أخرى لتخفيف القوام.
عنب خالي من البذور	٢	أزلي السيقان و اغسليه جيداً مع عصر الثمرة كاملة دون تقطيع.
الطماطم	٢	اغسليها جيداً مع تقطيع الثمرة إلى أربعة أجزاء متساوية. ملاحظة: يكون العصير الناتج ثخيناً ويحتوي على اللب وليس عصيراً صافياً .
التفاح	٢	اغسله جيداً مع تقطيع الثمرة إلى ٨ أجزاء متساوية. اسمحي لمحور الدوران بعصر كل قطعة منفردة قبل إدخال القطعة التالية في أنبوب التغذية.
المانجو والأناناس	٢	أزلي القشرة الصلبة والبذور. قطعي الثمرات إلى كتل صغيرة أو شرائح.
الأعشاب والخضراوات ذات اللون الأخضر الداكن مثل السبانخ	٢	من الأفضل تخفيف العصير الناتج أو خلطه من عصائر أخرى نتيجة لقوة النكهة الناتجة كما أن الكمية الناتجة تكون قليلة.
البرتقال	٢ - أقصى سرعة العالية (Max)	أزلي القشرة الخارجية وقطعي الثمرة إلى أربعة أجزاء متساوية. ابدئي بالسرعة ٢ ثم ارفعي سرعة العصاراة إلى السرعة العالية (Max) في حالة ما إذا بدء المقطع الخلفي للمرشح في الانسداد .
الكوي	السرعة ٢ - السرعة العالية (Max)	قشري الثمرة وقطعها إلى نصفين. من الأفضل عصره مع فواكه أخرى.

## موضع الفتح بينما تتطلب الفواكه والخضراوات اللينة ضبط المخرج في موضع القفل.

٧ بعد إدخال آخر قطعة من الفواكه والخضروات، اتركي الملحق قيد التشغيل حتى يتوقف العصير تماماً عن الخروج من مخرج العصير.

### للحصول على أفضل النتائج

- أثناء العصر، استخدمتي فوهة تحكم ضبط اللب للتحكم في تدفق العصير.
- استخدمتي دائماً فاكهة وخضراوات صلبة طازجة. بالنسبة للفواكه والخضروات التي تجاوزت حد النضوج سيكون من الصعب عصرها كما أنها ستكون أقل من ناحية الفائدة الصحية.
- أدخلتي الفواكه والخضروات ببطء للحصول على أكبر كمية من العصير.
- لا تعصري أكثر من ٥٠٠ غرام من الفواكه والخضروات في المرة الواحدة ونظفي المرشح بشكل دوري خلال عملية العصر للحفاظ على أفضل مستوى للأداء ومنع انسداد المرشح.
- إذا كان اللب مبتلاً بشكل كبير (يحتوي على مكونات سائلة) بعد عملية العصر فيمكن عصره مرة أخرى - في هذه الحالة استخدمتي السرعة العالية واضبطي مخرج اللب حسب الموضع المطلوب. أوقفي تشغيل عسارة الفواكه بمجرد خروج اللب جافاً أو إذا بدأ المرشح في الانسداد أو إذا بدأ العصير في الخروج في صورة قطرات بدل من الخروج في صورة متدفقة. لا تتركي اللب حتى يصبح جافاً بشكل كبير حيث قد يتسبب ذلك في تعشيق محور الدوران مع المرشح بشكل بالغ بحيث يصعب فكهما عن بعضهما.
- في حالة توقف خروج العصير من مخرج العصير أو إذا بدأ المرشح في الانسداد ارفعي سرعة العسارة وافتحي مخرج اللب.

- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

ملحق KAX644ME مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System (TWS) وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الأكواد KVC وKVL). يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل Kmix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة KMX).

للتحقق من مدى توافق هذا الملحق مع جهاز المطبخ المتكامل لديك، فعليك التأكد من تجهيز كلا المكونين للعمل مع نظام Twist Connection System.

إذا كان جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بنظام Bar Connection System (BAR)، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى منظم للتمكن من استخدام الملحق. الكود المرجعي للمنظم هو KAT001ME. للحصول على معلومات حول كيفية طلب المنظم، راجعي موقع الإنترنت [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

استخدمي عصارة الفواكه لاستخراج العصير من الفواكه اللينة والتوت.

قبل الاستخدام للمرة الأولى  
١ اغسل الأجزاء: انظر "التنظيف".

## الدليل

## تركيب عصارة الفواكه

- ١ ركبى محور الدوران داخل جسم العصارة.
- ٢ ركبى المرشح في جسم العصارة - حاذي لسان الموضوع ① مع التجويف الموجود في جسم العصارة.
- ٣ ثبتي غطاء المرشح في موضعه عن طريق إمساكه بواسطة الحاجز ⑥ ثم لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يصبح خط الموقع أسفل الخط الموجود على جسم العصارة ② مباشرة.
- ٤ ركبى فوهة تحكم ضبط اللب.

### تجهيز الفواكه والخضراوات

- أزيلي البذور (البرقوق والخوخ والكرز وغيرها من الفواكه).
- أزيلي القشرة الصلبة (البطيخ والأناناس والخيار وغيرها من الفواكه والخضراوات).
- الفواكه والخضراوات ذات القشرة الرقيقة تحتاج فقط إلى الغسيل (التفاح والكمثرى والسبانخ والعنب والفراولة وغيرها من الفواكه والخضراوات).

## استخدام عصارة الفواكه

- ١ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعه للخارج ③.
- ٢ بالملحق في الموضوع الموضوع، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفه ليستقر في موضع التعشيق ④.
- ٣ ركبى صينية التجميع العلوية.
- ٤ ضعي وعاء تجميع مناسب أسفل مخرج العصير لتجميع العصير وآخر أسفل مخرج اللب لتجميع اللب.
- ٥ قطعي الفواكه والخضراوات إلى قطع صغيرة تناسب فتحة التغذية.
- ٦ شغلي الجهاز على السرعة ٢ وادفعي الفواكه والخضراوات برفق لأسفل أنبوب التغذية بشكل منتظم باستخدام عصا دفع المكونات.
- سيحدث انسداد في حالة تجاوز المكونات لسعة أنبوب التغذية أو في حالة انحصار الطعام بشكل شديد.
- ملاحظة: سيستغرق خروج اللب من خلال مخرج اللب بعضاً - وهذه عملية طبيعية.
- خلال عملية العصر يمكنك ضبط مخرج اللب لضبط معدل خروج اللب - لفي المخرج في اتجاه عكس عقارب الساعة لزيادة التدفق وفي اتجاه عقارب الساعة لخفض التدفق.
- بالنسبة للفواكه والخضراوات الصلبة أو التي تحتوي على ألياف ستنتج بشكل عام ضبط مخرج اللب في

# عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

## السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- حذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية (إدخال الفواكه). استخدمتي فقط عصا دفع المكونات المزودة مع الملحقات.
- لا تتجاوزي سعة تعبئة أنبوب التغذية ولا تستخدمتي قوة مفرطة لدفع الفواكه إلى أسفل الأنبوب - فقد يتسبب ذلك في تلف الملحق.
- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك أنبوب التغذية.
- يحذر استخدام الملحق بدون تركيب صينية التجميع العلوية.
- لا تستخدمتي فواكه أو خضراوات مجمدة لتحضير العصير. اتركها حتى يذوب الثلج قبل استخدامها.
- لا تلمسي الأجزاء المتحركة.
- لا تستخدمتي الملحق في حالة تلف المرشح.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.