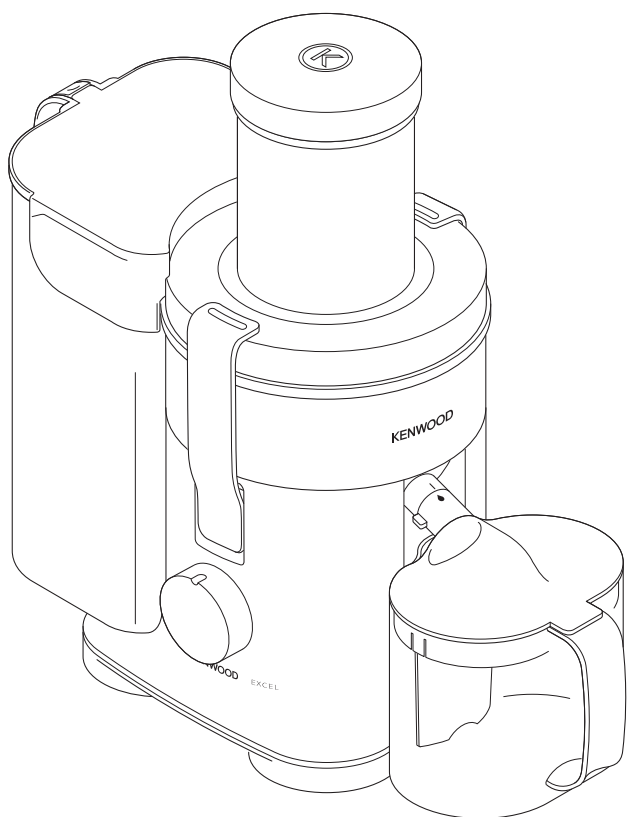


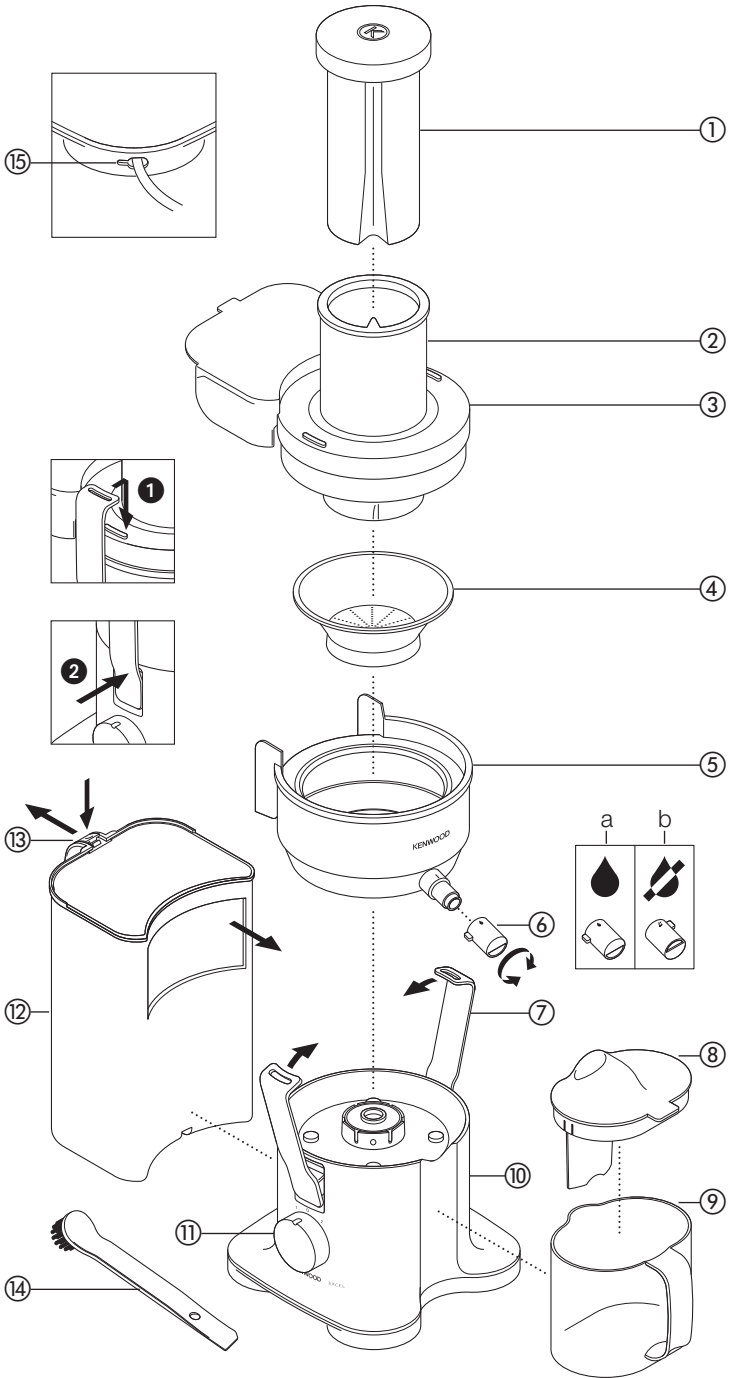
KENWOOD



JE850

English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 21
Deutsch	22 - 27
Italiano	28 - 33
Português	34 - 40
Español	41 - 47
Dansk	48 - 53
Svenska	54 - 59
Norsk	60 - 65
Suomi	66 - 71
Türkçe	72 - 77
Česky	78 - 83
Magyar	84 - 91
Polski	92 - 99
Русский	100 - 107
Ελληνικά	108 - 115
Slovenčina	116 - 121
Українська	122 - 129
عربي	۱۳۰ - ۱۳۵





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- **Do not** use the juicer if the filter is damaged.
- The cutting blades on the base of the filter are very sharp, take care when handling and cleaning the filter.
- Never put the motor unit, cord or plug in water – you could get an electric shock.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - before cleaning
 - after use.
- Never use a damaged juicer. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.
- Only use the pusher supplied. Never put your fingers in the feed tube. Unplug and take the juicer apart before unblocking the feed tube.
- Before removing the lid, switch off and wait for the filter to stop.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Don't touch moving parts.
- Never leave the juicer on unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your juicer.
- 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.

before using for the first time





- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning'.

key

- ① pusher
- ② extra large feed tube
- ③ lid
- ④ filter
- ⑤ filter holder
- ⑥ anti-drip spout
- ⑦ interlock latches
- ⑧ lid with foam separator
- ⑨ juice jug
- ⑩ power unit
- ⑪ on/off speed control
- ⑫ pulp collector
- ⑬ pulp collector catch
- ⑭ filter brush
- ⑮ cord storage

using your juicer

assembly and use

- 1 Fit the filter holder ⑤.
- 2 Fit the filter ④ inside the filter holder.
- 3 Fit the lid. Lock the lid by clipping the top of the latches ① to the lid. Then snap the bottom of the latches ② into place.
- 4 Slide the pulp collector into position.
- **Your juicer will not operate if either the pulp collector or lid are not fitted correctly.**
- 5 Fit the anti-drip spout ⑥ to the filter holder and turn to the juicing position  uppermost.
 - a  = juicing position
 - b  = anti-drip position.
- 6 Put the juicing jug under the outlet. The foam separator in the jug ensures that the juice is free from foam.
- 7 Use the recommended usage chart as a guide for juicing different fruits and vegetables.
- 8 Switch on ⑪ and feed the food items down with the pusher – ensuring the groove in the pusher aligns with the notch on the inside of the feed tube.
- 9 After adding the last piece of food; allow the juicer to continue to run to help clear the juice from the filter/filter holder. The time will vary depending on the fruit type and thickness of the juice extracted.
- 10 Switch off and wait until the filter has stopped and the final flow of juice has reduced to a few slow drips. Then turn the spout so that the anti-drip position  is uppermost before removing the jug.
- When juicing hard foods we recommend a maximum quantity of 2Kg with a maximum operating time of 2 minutes. Some very hard foods may make your juicer slow down or stop. If this happens switch off and unblock the filter.

- Switch off and clear the pulp collector regularly during use.
- Always unplug after use.**

note:

- Vitamins degrade - for maximum benefit the sooner you drink your juice, the more vitamins you'll get.
- 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 (8 fl.oz.) glasses of juice a day unless you're used to it.
- Dilute juice for children with an equal amount of water.
- Juice from 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.

recommended usage chart

<ul style="list-style-type: none"> ● Wash all fruit and vegetable thoroughly before juicing. ● Use Speed 2 for harder food items. ● Use Speed 1 for softer food items. ● To maximise juice extraction place small quantities at a time in the feed tube and push down slowly. ● For best results fruits such as bananas, mangoes and soft berries are best processed using a blender. 			
Fruit/Vegetable	Preparation	Recommended Speed	Hints & Tips
Apples & Pears	Juice whole	2	To maximise juice extraction hard foods are best juiced when at room temperature.
Root Vegetables - Carrots	Juice whole	2	
Pineapple	Take 1 large pineapple and remove the leaves and stalk by slicing off the top and base. Cut the unpeeled and uncored pineapple into lengthwise quarters.	2	Process for approximately 20 seconds. To prevent the filter from clogging clean the filter after every large pineapple.
Grapes	Remove stalks	1	Process small handfuls at a time to maximise juice extraction.
Tomatoes	Juice whole	1	A thick pulpy juice will be produced rather than a smooth juice.
Stone Fruits – Peaches, Nectarines, Plums	Cut in half and remove stone	1	–
Mangoes	Remove tough skin and stones	1	The juice produced will be very thick, so to increase the flow rate best combined with other fruits.
Melons	Remove tough skin	1	Feed slowly to maximise juice extraction.
Kiwi Fruits	Juice whole	1	–
Strawberries	Remove leaves Juice whole	1	Feed small handfuls at a time and juice with other fruits to maximise juice extraction.
Soft berries – Raspberries, Blackberries etc.	Juice whole	1	
Harder Berries – Blueberries, Cranberries etc.	Juice whole	1	
Beetroot (Raw)	Remove leaves and peel	2	Best flavour if peeled and leaves removed.
Leaf Vegetables Spinach, cabbage etc.	Remove hard core. Cut to fit feed tube. Wrap leaves together to form a bundle.	2	Juice extraction will be very low so best juiced with other fruits or vegetables.
Celery	Juice whole	2	–
Cucumber	Juice whole	1	Feed slowly to maximise juice extraction.
Citrus Fruit – Oranges, Grapefruits	Peel and remove white pith	1	Removing the pith will produce a better flavour. For best results Kenwood Citrus Juicers are recommended for citrus fruit.

to take your juicer apart

- 1 Remove the pulp collector by pressing the pulp collector catch ⑬ and sliding the collector out.
- 2 Unlatch the lid and lift off.
- 3 Remove the filter and filter holder together. Then separate for cleaning.

care and cleaning

- Before cleaning, unplug your juicer.
- If the filter is too tight to remove, wait a few minutes until it loosens up.
- Some foods, eg carrot, will discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.

motor unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑮.

filter

- Clean using the brush supplied.
Note: Use the flat end of the brush to remove pulp from the lid.
- **Check the filter regularly for signs of damage. Do not use if the filter is damaged. Refer to “service and customer care”**

other parts

- Wash in hot soapy water, then dry.

- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of your juicer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your juicer or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your juicer.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

troubleshooting guide

Problem	Cause and Solution
The juicer will not operate	<ul style="list-style-type: none"> ● Juicer not plugged in. ● Juicer not assembled correctly. Check that: <ul style="list-style-type: none"> ○ Lid latches are correctly locked in place. ○ Pulp collector is in place and latched correctly.
Motor appears to slow or stop during use	<ul style="list-style-type: none"> ● Refer to the recommended usage chart to check that you are using the correct speed. ● If processing hard or fibrous foods, check that the pulp collector is not full and that there is not a build up of pulp on or around the filter. Switch off and unplug, then empty the pulp collector and clean the filter/holder.
Pulp too wet and low juice extraction	<ul style="list-style-type: none"> ● Use a slower juicing action and process small quantities at a time. ● Clean filter if processing very fibrous foods. ● Refer to the recommended usage chart to check that you are using the correct speed.
Juice leaking between lid and pulp collector	<ul style="list-style-type: none"> ● Wrong speed used. Refer to the recommended usage chart. ● Food pushed down feed tube too fast. Use a slower action. ● Check pulp collector is latched correctly.
Anti-drip spout dripping	<ul style="list-style-type: none"> ● Ensure the majority of juice has exited the spout before turning to the anti-drip position.
Pulp falls onto the work surface when removing the pulp collector	<ul style="list-style-type: none"> ● Use a slower action when removing the collector and make sure you slide it along the underside of the lid to wipe the pulp into the collector. ● Clear the pulp collector regularly to prevent an excessive build up of pulp on the lid and bowl chute.



**IMPORTANT INFORMATION FOR
CORRECT DISPOSAL OF THE
PRODUCT IN ACCORDANCE
WITH EC DIRECTIVE
2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- De sapcentrifuge **niet** gebruiken als het filter beschadigd is.
- De snijbladen onderaan het filter zijn erg scherp; pas op wanneer u het filter hanteert en reinigt.
- Dompel het motorblok, het snoer of de stekker nooit onder in water – u zou een elektrische schok kunnen krijgen.
- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - vóór u onderdelen monteert of verwijdert
 - vóór de reiniging
 - na het gebruik.
- Gebruik nooit een beschadigde sapcentrifuge. Laat hem nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik alleen de meegeleverde duwer. Steek uw vingers nooit in de vulopening. Haal de stekker uit het stopcontact en neem de sapcentrifuge uit elkaar voordat u een blokkering uit de vulopening probeert te verwijderen.
- Voordat u het deksel verwijdert, schakelt u het apparaat uit en wacht tot het filter is gestopt.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlakken en laat het niet naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Laat de sapcentrifuge nooit onbeheerd aanstaan.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of

instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

vóór u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van de sapcentrifuge wordt aangegeven.
- 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.

vóór het eerste gebruik




- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was de onderdelen: zie Onderhoud en reiniging.

legenda

- ① duwer
- ② extra grote vulopening
- ③ deksel
- ④ filter
- ⑤ filterhouder
- ⑥ tuit met druppelstop
- ⑦ vergrendelingshaken
- ⑧ deksel met schuimseparator
- ⑨ sapkan
- ⑩ motorblok
- ⑪ aan/uit-snelheidsknop
- ⑫ pulpcontainer
- ⑬ pulpcontainervergrendeling
- ⑭ filterborstel
- ⑮ opbergruimte snoer

uw sapcentrifuge gebruiken

montage en gebruik

- 1 Zet de filterhouder ⑤ op het apparaat.
- 2 Zet het filter ④ in de filterhouder.
- 3 Zet het deksel op het apparaat. Vergrendel het deksel door de bovenkant van de haken ① op het deksel te klemmen. Klik de onderkant van de klemmen vervolgens ② op hun plaats.
- 4 Schuif de pulpcontainer op zijn plaats.
- **Uw sapcentrifuge werkt niet als de pulpcontainer of het deksel niet goed zijn bevestigd.**
- 5 Zet de tuit met druppelstop ⑥ op de filterhouder en draai hem zo dat de sapspositie  zich bovenaan bevindt.
 - a  = sapspositie
 - b  = druppelstoppositie.
- 6 Zet de sapkan onder de uitloop. De schuimseparator in de kan zorgt dat het sap geen schuim bevat.
- 7 Gebruik de tabel voor aanbevolen gebruik als leidraad voor het verwerken van verschillende fruit- en groentesoorten.
- 8 Zet het apparaat aan ⑩ en voer de voedingswaren met de duwer in de vulopening – zorg er hierbij voor dat de duwer en de inkeping aan de binnenkant van de vulopening zijn uitgelijnd.
- 9 Nadat het laatste stuk fruit/groente is toegevoegd, laat u de sapcentrifuge draaien om het sap uit het filter / de filterhouder te laten lopen. Afhankelijk van het type fruit of groente en de dikte van het sap moet u het apparaat korter of langer laten draaien.
- 10 Schakel het apparaat uit en wacht tot het filter is gestopt en het laatste beetje sap druppelsgewijs uit de uitloop komt.

Voordat u de kan verwijdert, draait u de tuit vervolgens zo dat de druppelstoppositie  zich bovenaan bevindt.

- Bij het gebruik van harde ingrediënten raden we u aan maximaal 2 kg gedurende maximaal 2 minuten te verwerken. Sommige erg harde ingrediënten kunnen uw sapcentrifuge vertragen of stoppen. Als dat gebeurt, schakelt u het apparaat uit en reinigt het filter.
- Schakel het apparaat uit en reinig de pulpcontainer regelmatig tijdens het gebruik. **Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**

NB:

- Vitaminen verliezen hun kracht – u krijgt de meeste vitaminen uit uw sap als u het vlug na bereiding drinkt.
- Als u het sap een paar uur moet bewaren, doet u dit het best in de koelkast. Het blijft langer goed als u er een paar druppels citroensap aan toevoegt.
- Drink niet meer dan drie glazen sap van 230 ml per dag, tenzij u daaraan gewend bent.
- Voor kinderen verdunt u het sap met een gelijke hoeveelheid water.
- Sap van donkergroene (broccoli, spinazie, enz.) of donkerrode (bieten, rode kool, enz.) groenten is erg sterk van smaak. U kunt het beter verdunnen.
- Vruchtensap bevat veel fructose (vruchtensuiker); mensen met diabetes of een laag bloedsuikergehalte mogen er niet te veel van drinken.

tabel voor aanbevolen gebruik

<ul style="list-style-type: none"> ● Was alle fruit en groenten zorgvuldig voordat u ze verwerkt. ● Gebruik snelheid 2 voor hardere ingrediënten. ● Gebruik snelheid 1 voor zachtere ingrediënten. ● Voor optimale sapextractie plaatst u kleine hoeveelheden tegelijkertijd in de vulopening en duwt u ze langzaam naar beneden. ● Voor het beste resultaat kunt u fruit, zoals bananen, mango's en zachte bessen het best met een blender verwerken. 			
Fruit/groente	Vorbereiding Snelheid	Aanbevolen	Nuttige wenken
Appels en peren	Heel verwerken	2	Voor optimale sapextractie kunnen harde ingrediënten het best op kamertemperatuur worden verwerkt.
Wortelgroenten	Heel verwerken	2	
Ananas	Neem 1 grote ananas en verwijder de bladeren en steel door de boven- en onderkant af te snijden. Snij de ananas ongeschild en niet uitgeboord in de lengte in vieren.	2	Ongeveer 20 seconden verwerken. Om te voorkomen dat het filter verstopt raakt, reinigt u het filter na iedere grote ananas.
Druiven	Stelen verwijderen	1	Kleine handvol tegelijkertijd verwerken om sapextractie te optimaliseren.
Tomaten	Heel verwerken	1	Verwerking leidt tot dik, pulpachtig sap (in plaats van een glad sap).
Steenvruchten – perziken, nectarines, pruimen	Doormidden snijden en pit verwijderen	1	–
Mango's	Taaie schil en pit verwijderen	1	Het geproduceerde sap is erg dik; voor dunner sap dus met andere vruchten combineren.
Meloenen	Taaie schil verwijderen	1	Langzaam door vulopening voeren om sapextractie te optimaliseren.
Kiwi's	Heel verwerken	1	–
Aardbeien	Blad verwijderen Heel verwerken	1	Kleine handvol tegelijkertijd en met ander fruit verwerken om sapextractie te optimaliseren.
Zachte bessen – frambozen, bramen, enz.	Heel verwerken	1	
Hardere bessen – bosbessen, cranberry's, enz.	Heel verwerken	1	
Bieten (rauw)	Blad en schil verwijderen	2	Beste smaak indien schil en blad zijn verwijderd.
Bladgroente spinazie, kool, enz.	Harde kern verwijderen. In stukken snijden die in vulopening passen. Blad bundelen	2	Produceren weinig sap; kan best met andere vruchten of groenten worden verwerkt.
Selderij	Heel verwerken	2	–
Komkommer	Heel verwerken	1	Langzaam door vulopening voeren om sapextractie te optimaliseren.

Fruit/groente	Vorbereiding Snelheid	Aanbevolen	Nuttige wenken
Citrusvruchten – sinaasappelen, grapefruit	Schil en witte velletjes verwijderen	1	Betere smaak als witte velletjes zijn verwijderd. Voor beste resultaat met citrusfruit wordt gebruik van Kenwood-citruspers aanbevolen.

uw sapcentrifuge uit elkaar nemen

- 1 Verwijder de pulpcontainer door op de vergrendeling van de pulpcontainer (13) te drukken en de container uit het apparaat te schuiven.
- 2 Ontgrendel het deksel en haal het van het apparaat.
- 3 Verwijder het filter en de filterhouder tegelijkertijd. Haal ze voor de reiniging vervolgens uit elkaar.

onderhoud en reiniging

- Trek vóór de reiniging de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Als het filter te strak zit, wacht u enkele minuten tot het wat losser zit.
- Sommige voedingsmiddelen, zoals wortelen, kunnen de kunststof verkleuren. U kunt de verkleuring verwijderen door een in plantaardige olie gedoopte doek over de verkleurde onderdelen te wrijven.

motorblok

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens drogen.
- Niet in water onderdompelen.
- Berg extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok op (15).

filter

- Met bijgeleverde borstel reinigen. NB: Gebruik het platte uiteinde van de borstel om pulp van het deksel te verwijderen.

- **Controleer regelmatig of het filter tekenen van beschadiging vertoont. Niet gebruiken als het filter beschadigd is. Raadpleeg Onderhoud en klantenservice. overige onderdelen**

- In heet zeepsop wassen en vervolgens drogen.
- U kunt deze artikelen ook op het bovenste rek van uw afwasmachine wassen. Plaats ze niet op het onderste rek net boven het verwarmingselement. Het wordt aanbevolen een programma met een lage temperatuur (maximaal 50 °C) te gebruiken.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- **Als u problemen hebt bij het gebruik van de sapcentrifuge, dient u de probleemoplossingsgids te raadplegen voordat u voor hulp belt.**

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

probleemoplossingsgids

Probleem	Oorzaak en oplossing
De sapcentrifuge werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> ● Sapcentrifuge niet aangesloten op stopcontact. ● Sapcentrifuge niet goed gemonteerd. Controleer of: <ul style="list-style-type: none"> ○ de dekselklemmen goed op hun plaats zijn vergrendeld. ○ de pulpcontainer op zijn plaats zit en juist is vergrendeld.
Motor lijkt tijdens het gebruik langzamer te gaan draaien of te stoppen	<ul style="list-style-type: none"> ● Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik om te controleren of u de juiste snelheid gebruikt. ● Bij de verwerking van harde of vezelachtige voedingsmiddelen, dient u te controleren of de pulpcontainer vol is en zich op en rondom het filter geen pulp heeft verzameld. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Leeg de pulpcontainer en reinig het filter / de houder.
Pulp te nat en lage sapopbrengst	<ul style="list-style-type: none"> ● Gebruiker een lagere verwerkingssnelheid en verwerk kleinere hoeveelheden tegelijkertijd. ● Reinig het filter als u vezelachtig fruit verwerkt. ● Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik om te controleren of u de juiste snelheid gebruikt.
Sap lekt tussen het deksel en de pulpcontainer	<ul style="list-style-type: none"> ● Verkeerde snelheid gebruikt. Raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik. ● Ingrediënten te snel door vulopening geduwd. Voer ingrediënten langzamer door. ● Controleer of de pulpcontainer juist is vergrendeld.
Druppelstop druppelt	<ul style="list-style-type: none"> ● Zorg dat het grootste deel van het sap door de tuit is gelopen voordat u de tuit in de druppelstoppositie draait.
Pulp valt op het werkblad bij het verwijderen van de pulpcontainer	<ul style="list-style-type: none"> ● Verwijder de container langzamer en zorg dat u hem langs de onderkant van het deksel schuift, zodat de pulp in de container wordt geveegd. ● Reinig de pulpcontainer regelmatig om te voorkomen dat zich teveel pulp op het deksel en rond de vulopening ophoopt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



**BELANGRIJKE INFORMATIE
VOOR DE CORRECTE
VERWERKING VAN HET
PRODUCT IN
OVEREENSTEMMING MET DE
EUROPESE RICHTLIJN
2002/96/EC**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- **N'utilisez pas** la centrifugeuse si le filtre est endommagé.
- Les lames à la base du filtre sont très coupantes, faites très attention lorsque vous manipulez et nettoyez le filtre.
- Ne mettez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique dans l'eau – vous risqueriez alors de vous électrocuter.
- Éteignez et débranchez :
 - avant de mettre en place ou de retirer tout élément
 - avant de nettoyer
 - après utilisation.
- N'utilisez jamais une centrifugeuse endommagée ou en mauvais état. Faites-la vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Utilisez uniquement le poussoir fourni avec l'appareil. N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Débranchez l'appareil avant de retirer tout élément obstruant le tube d'alimentation.
- Avant de retirer le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'immobilisation du filtre.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes. Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne touchez pas les éléments mobiles de votre centrifugeuse lorsqu'elle est en marche.
- Ne laissez jamais votre centrifugeuse fonctionner sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil, assurez-vous que

- Le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- 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.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois




- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : reportez-vous à la notice sur le nettoyage et l'entretien.


légende

- ① poussoir
- ② tube d'alimentation extra large
- ③ cuve
- ④ filtre
- ⑤ support de filtre
- ⑥ bec verseur anti-gouttes
- ⑦ loquets de verrouillage
- ⑧ cuve avec séparateur de mousse
- ⑨ carafe à jus
- ⑩ bloc moteur
- ⑪ réglage de vitesse marche / arrêt
- ⑫ récupérateur de pulpe
- ⑬ suspension pour récupérateur de pulpe
- ⑭ brosse de nettoyage pour le filtre
- ⑮ rangement du câble

utilisation de votre centrifugeuse

assemblage et utilisation

- 1 Mettez en place le support pour filtre ⑤.
- 2 Placez le filtre ④ à l'intérieur du support du filtre.
- 3 Mettez le couvercle en place. Verrouillez le filtre en clipant la partie supérieure des loquets ① sur le couvercle. Fermez ensuite les loquets ② d'un coup sec pour les mettre en place.
- 4 Mettez en place le récupérateur de pulpe.
 - **Votre centrifugeuse ne fonctionnera pas si le couvercle ou le récupérateur de pulpe n'est pas correctement mis en place.**
- 5 Fixez le bec verseur anti-gouttes ⑥ sur le support de filtre et tournez sur la position la plus élevée pour réaliser des jus .
 - a  = position pour réaliser des jus
 - b  = position anti-gouttes.
- 6 Placez le pichet à jus sous l'orifice d'écoulement. Le séparateur de mousse situé dans le pichet vous garantit un jus sans mousse.

- 7 Utilisez le tableau des utilisations recommandées comme guide pour réaliser des jus variés à partir de différents fruits et légumes.
- 8 Allumez l'appareil ⑩ et passez les aliments à l'aide du poussoir en vous assurant que le sillon du poussoir est aligné avec l'encoche à l'intérieur du tube d'alimentation.
- 9 Après l'insertion du dernier morceau de fruit ou de légume, laissez la centrifugeuse continuer de fonctionner pour permettre au jus restant de s'écouler du filtre / support de filtre. La durée de cette opération dépend du type de fruit et de l'épaisseur du jus extrait.
- 10 Éteignez et attendez que le filtre soit totalement à l'arrêt et que l'écoulement du jus final se soit transformé en quelques gouttes lentes. Ensuite, tournez le bec verseur de sorte que la position anti-gouttes  soit la plus élevée avant de retirer le pichet.
 - Lorsque vous faites un jus à base d'aliments durs, nous vous recommandons d'utiliser une quantité maximale de 2 kg et d'utiliser l'appareil pendant 2 minutes maximum. Certains aliments très durs peuvent ralentir, voire arrêter votre centrifugeuse. Dans ce cas, éteignez votre appareil et déverrouillez le filtre.
 - Éteignez l'appareil et videz le récupérateur de pulpe régulièrement en cours d'utilisation. **Débranchez toujours après utilisation.**

remarque :


- Les vitamines s'altèrent rapidement – pour un bénéfice optimal, buvez votre jus dès qu'il est prêt pour bénéficier d'une concentration maximale en vitamines.
- Si vous devez conserver le jus préparé pendant quelques heures, privilégiez le réfrigérateur. Il se conservera mieux si vous y ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- Ne buvez pas plus de 3 verres de 23 cl de jus par jour, à moins d'y être habitué(e).
- Pour les enfants, diluez le jus dans une quantité équivalente d'eau.
- Les jus produits à partir de légumes vert foncé (brocoli, épinards, etc.) ou rouge foncé (betterave, choux rouge, etc.) sont extrêmement forts. Veillez à toujours les diluer.
- Les jus de fruits étant riches en fructose (sucre de fruit), il est déconseillé aux personnes diabétiques et hypoglycémiques d'en boire beaucoup.

tableau des utilisations recommandées

<ul style="list-style-type: none"> ● Lavez tous vos fruits et légumes avant de réaliser vos jus. ● Pour les aliments plus durs, utilisez la Vitesse 2. ● Pour les aliments plus mous, utilisez la Vitesse 1. ● Pour optimiser l'extraction de jus, n'insérez que de petites quantités à la fois dans le tube d'alimentation et appuyez doucement vers le bas. ● Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des fruits tels que les bananes, les mangues ou les baies mûres si vous utilisez un mixeur afin de les transformer en jus. 			
Fruit / Légume	Préparation	Vitesse recommandée	Conseils
Pommes et Poires	Jus intégral	2	Pour optimiser l'extraction de jus à partir d'aliments durs, il est préférable d'utiliser des fruits / légumes à température ambiante.
Tubercules - Carottes	Jus intégral	2	
Ananas	Choisissez un gros ananas et retirez les feuilles, puis coupez la tête et la base du fruit. Découpez l'ananas en quartiers de d'égale dimension, sans pour autant l'avoir épluché ni vidé de sa trame centrale.	2	Travaillez pendant environ 20 secondes. Pour éviter au filtre de se boucher, nettoyez le filtre dès lors que vous avez utilisé un gros ananas.
Raisin	Retirez les pépins	1	Travaillez par petites poignées à chaque fois pour optimiser l'extraction de jus.
Tomates	Jus intégral	1	Un jus à pulpe épaisse sera obtenu plutôt qu'un jus léger.
Fruits à noyaux – Pêches, Nectarines, Prunes	Découpez en deux et retirez les noyaux.	1	–
Mangues	Retirez la peau et le noyau.	1	Le jus produit sera très épais ; pour augmenter la quantité de jus, il est préférable de mélanger les mangues à d'autres fruits.
Melons	Retirez la peau épaisse	1	Insérez lentement dans l'appareil pour optimiser l'extraction de jus.
Kiwis	Jus intégral	1	–
Fraises	Retirez les feuilles Jus intégral	1	Insérez de petites poignées dans l'appareil à la fois avec d'autres fruits pour optimiser l'extraction de jus.
Baies mûres – Framboises, Mûres, etc.	Jus intégral	1	
Baies plus dures – Myrtilles, ou Bleuets, Canneberges, etc.	Jus intégral	1	
Betteraves (cruées)	Retirez les feuilles et la peau	2	Les betteraves dégageront toute leur saveur si vous retirez la peau et les feuilles.

Fruit / Légume	Préparation	Vitesse recommandée	Conseils
Légumes avec feuilles Épinards, choux etc.	Retirez la partie centrale dure. Découpez en petits morceaux pour insérer dans le tube d'alimentation de l'appareil. Enroulez les feuilles entre elles pour former un paquet.	2	L'extraction de jus sera très lente ; il est donc préférable de mélanger avec d'autres fruits et/ou légumes.
Céleri	Jus intégral	2	–
Concombre	Jus intégral	1	Insérez lentement dans l'appareil pour optimiser l'extraction de jus.
Agrumes – Oranges, Pamplemousses	Épluchez et retirez la peau blanche	1	Le fait de retirer la peau blanche permet d'obtenir une saveur plus prononcée. Pour obtenir de meilleurs résultats avec les agrumes, il est recommandé d'utiliser les presse-agrumes Kenwood Citrus.


démontage de votre centrifugeuse

- 1 Retirez le récupérateur de pulpe en appuyant sur suspension pour le récupérateur de pulpe dans l'eau.  et en le faisant glisser vers l'extérieur.
- 2 Soulevez les loquets de la cuve et sortez celle-ci.
- 3 Retirez le filtre et le support de filtre conjointement. Puis séparez-les pour le nettoyage.

nettoyage et entretien

- Débranchez votre centrifugeuse avant de la nettoyer.
- Si le filtre est trop serré et qu'il vous est impossible de le retirer, attendez quelques minutes afin qu'il se relâche.
- Certains aliments, comme la carotte, décolorent le plastique. Pour essayer de retirer cette coloration, vous pouvez frotter avec un chiffon que vous aurez préalablement trempé dans de l'huile végétale.

bloc moteur

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
- N'immergez pas la centrifugeuse suspension pour le récupérateur de pulpe dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation .

filtre

- Nettoyez le filtre avec la brosse fournie. Remarque : utiliser la partie plate de la brosse pour retirer la pulpe de la cuve.
- **Vérifiez le filtre régulièrement afin de déceler tout dommage apparent. N'utilisez pas l'appareil si le filtre est endommagé. Reportez-vous à la section "service après-vente".**

autres éléments

- Nettoyez -les dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle, sur le panier supérieur de votre machine.. Évitez de placer les éléments sur le panier inférieur de votre machine, juste au-dessus de l'élément chauffant. Un programme court à faible température (maximum 50°C) est recommandé.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- **Si vous rencontrez des problèmes avec le fonctionnement de votre centrifugeuse, veuillez consulter le guide de dépannage avant de contacter notre service assistance.**

Si vous avez besoin d'aide concernant :

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

Guide de dépannage

Problème	Cause et Résolution
La centrifugeuse ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> ● La centrifugeuse n'est pas branchée. ● La centrifugeuse n'est pas montée correctement. Vérifiez les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ Les loquets du couvercle doivent correctement positionnés et fermés. ○ Le récupérateur de pulpe doit être en place et correctement fixé.
Le moteur ralentit ou s'arrête pendant l'utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> ● Reportez-vous au tableau des utilisations recommandées pour vous assurer d'utiliser la vitesse appropriée. ● Si vous travaillez des aliments durs ou fibreux, vérifiez que le récupérateur de pulpe n'est pas rempli et qu'aucun amas de pulpe ne s'est formé sur ou autour du filtre. Éteignez et débranchez votre appareil, puis videz le récupérateur de pulpe, et nettoyez le filtre / porte-filtre.
La pulpe est trop mouillée et la quantité de jus extrait trop petite.	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez un mode de fonctionnement plus lent et insérez de plus petites quantités à la fois. ● Nettoyez le filtre si vous travaillez des aliments très fibreux. ● Reportez-vous au tableau des utilisations recommandées pour vous assurer d'utiliser la vitesse appropriée.
Le jus s'écoule entre le couvercle et le récupérateur de pulpe.	<ul style="list-style-type: none"> ● Vous n'utilisez pas la bonne vitesse. Reportez-vous au tableau des utilisations recommandées. ● Vous avez poussé trop rapidement les aliments à travers le tube d'alimentation de l'appareil. Insérez les aliments plus lentement. ● Vérifiez que le récupérateur est bien fixé.
Le bec verseur anti-gouttes fuit.	<ul style="list-style-type: none"> ● Vérifiez que la majeure partie du jus est bien sortie du bec verseur avant de le tourner sur la position anti-gouttes.
La pulpe tombe sur la surface de travail lors du retrait du récupérateur de pulpe.	<ul style="list-style-type: none"> ● Agissez plus lentement lorsque vous retirez le récupérateur de pulpe et assurez-vous de le faire glisser le long de la face intérieure du couvercle pour enlever la pulpe à l'intérieur du récupérateur de pulpe. ● Nettoyez régulièrement le récupérateur de pulpe pour éviter tout amas excessif de pulpe sur le couvercle et sur la glissière du bol.



**AVERTISSEMENTS POUR
L'ÉLIMINATION CORRECTE DU
PRODUIT CONFORMÉMENT AUX
TERMES DE LA DIRECTIVE
EUROPÉENNE 2002/96/CE.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

Sicherheit

- Entsafter **nicht** verwenden, wenn der Filter beschädigt ist.
- Vorsicht beim Handhaben und Reinigen des Filters: Die Klingen am Filterboden sind sehr scharf.
- Antriebseinheit, Netzkabel oder Netzstecker nicht in Wasser tauchen - Sie könnten einen elektrischen Schlag erhalten.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
 - vor dem Reinigen,
 - nach Gebrauch.
- Den Entsafter niemals verwenden, wenn er beschädigt ist. Überprüfen oder reparieren lassen: siehe „Kundendienst und Service“.
- Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden. Niemals den Finger in den Füllschacht stecken. Vor dem Entfernen von Verstopfungen im Füllschacht den Netzstecker ziehen und den Entsafter auseinandernehmen.
- Vor Abnahme des Deckels den Entsafter ausschalten und warten, bis der Filter stillsteht.
- Das Kabel niemals mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder herabhängen lassen, wo ein Kind danach greifen könnte.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, während es angeschaltet ist.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern)

benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung den Angaben auf der Unterseite des Entsafters entspricht.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- 1 Sämtliche Verpackungen entfernen.
- 2 Die Teile waschen: siehe „Pflege und Reinigung“.

Schlüssel




- ① Stopfer
- ② Extragroßer Füllschacht
- ③ Deckel
- ④ Filter
- ⑤ Filterhalter
- ⑥ Anti-Tropf-Ausguss
- ⑦ Arretierriegel
- ⑧ Deckel mit Schaumtrenner
- ⑨ Saftkrug
- ⑩ Antriebseinheit
- ⑪ Betriebs-/Geschwindigkeitsschalter
- ⑫ Tresterbehälter
- ⑬ Tresterbehälter-Riegel
- ⑭ Filterbürste
- ⑮ Kabelfach

Verwendung Ihres Entsafters

Zusammenbau und Gebrauch

- 1 Setzen Sie den Filterhalter auf ⑤.
- 2 Setzen Sie den Filter ④ in den Filterhalter ein.
- 3 Setzen Sie den Deckel auf.
Arretieren Sie den Deckel, indem Sie die oberen Riegelenden ① am Deckel festklemmen und dann die unteren Riegelenden ② einklinken.
- 4 Schieben Sie den Tresterbehälter in Position.

• Wenn Deckel oder Tresterbehälter nicht richtig angebracht sind, funktioniert Ihr Entsafter nicht.

- 5 Drehen Sie den Anti-Tropf-Ausguss ⑥ so auf den Filterhalter, dass das Entsaftungssymbol  nach oben weist.
a  = Entsaftungsposition
b  = Anti-Tropf-Position
- 6 Stellen Sie den Saftkrug unter den Ausguss. Der Schaumtrenner im Krug stellt sicher, dass der Saft schaumfrei ist.
- 7 Ziehen Sie zum Entsaften verschiedener Obst- und Gemüsesorten die Empfehlungstabelle zu Rate.
- 8 Schalten Sie den Entsafter ein ⑩ und drücken Sie das Füllgut mit dem Stopfer nach unten. Stellen Sie dabei sicher, dass die Rille im Stopfer mit der Kerbe auf der Innenseite des Füllschachts ausgerichtet ist.
- 9 Lassen den Entsafter nach Hinzugeben des letzten Stücks weiter laufen, damit aller Saft aus dem Filter/Filterhalter läuft. Der Entsaftungsvorgang kann je nach Art und Dicke des Obsts oder Gemüses unterschiedlich lang dauern.
- 10 Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis der Filter stillsteht und nur noch ganz wenig Saft heraustropft.

Drehen Sie den Ausguss dann so, dass das Anti-Tropf-Symbol  nach oben weist.

- Beim Entsaften von festem Obst oder Gemüse empfehlen wir eine Höchstmenge von 2 kg und eine maximale Betriebszeit von 2 Minuten. Bei einigen sehr festen Stücken kann Ihr Entsafter langsamer arbeiten oder stoppen. In diesem Fall das Gerät ausschalten und den Filter freilegen.
- Während des Entsaftens in regelmäßigen Abständen den Entsafter abschalten und den Tresterbehälter leeren. **Nach Gebrauch immer den Netzstecker ziehen.**

Hinweis:

- Vitamine zersetzen sich. Je eher Sie Ihren Saft trinken, desto mehr Vitamine bleiben erhalten.
- Wenn Sie den Saft einige Stunden lang aufbewahren möchten, dann stellen Sie ihn in den Kühlschrank. Er hält sich länger, wenn Sie ein paar Tropfen Zitronensaft dazugeben.
- Trinken Sie nicht mehr als drei 230 ml Gläser pro Tag, es sei denn, Sie sind daran gewöhnt.
- Verdünnen Sie Saft für Kinder mit einer gleichen Menge Wasser.
- Saft von dunkelgrünem (Broccoli, Spinat usw.) und dunkelrotem (Rote Beete, Rotkohl usw.) Gemüse ist sehr stark – Sie sollten ihn immer verdünnen.
- Fruchtsaft enthält viel Fruktose (Fruchtzucker). Diabetiker oder Personen mit niedrigem Blutzuckerspiegel sollten nicht zu viel davon trinken.

Empfehlungstabelle

<ul style="list-style-type: none"> • Alles Obst und Gemüse vor dem Entsaften waschen. • Für festeres Füllgut Geschwindigkeitsstufe 2 wählen. • Für weicheres Füllgut Geschwindigkeitsstufe 1 wählen. • Für maximale Saftausbeute jeweils kleine Mengen in den Füllschacht geben und den Stopfer langsam nach unten drücken. • Obst wie Bananen, Mangos und weiche Beeren sollten mit einem Mixer verarbeitet werden. 			
Obst/Gemüse	Zubereitung	Empfohlene Geschw.	Tipps und Hinweise
Äpfel und Birnen	Ungeschnitten entsaften.	2	Für maximale Saftausbeute festes Obst und Gemüse am besten bei Zimmertemperatur entsaften.
Wurzelgemüse - Karotten	Ungeschnitten entsaften.	2	
Ananas	Oberes und unteres Ende einer großen Ananas zum Entfernen von Blättern und Stiel abschneiden. Ungeschälte Ananas inklusive holzigem Fleisch in der Mitte der Länge nach vierteln.	2	Circa 20 Sekunden lang verarbeiten. Um ein Verstopfen des Filters zu vermeiden, den Filter nach jeder großen Ananas reinigen.
Trauben	Stiele entfernen.	1	Für maximale Saftausbeute handvollweise verarbeiten.
Tomaten	Ungeschnitten entsaften.	1	Der Saft wird dick und breiig.
Steinobst – Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen	Halbieren und Stein entnehmen.	1	–
Mangos	Harte Schale und Stein entfernen.	1	Da der Saft sehr dick ist, sollten Mangos am besten mit anderem Obst verarbeitet werden.
Melonen	Harte Schale entfernen.	1	Für maximale Saftausbeute langsam in den Schacht einführen.
Kiwis	Ungeschnitten entsaften.	1	–
Erdbeeren	Blätter und Stiele entfernen. Ungeschnitten entsaften.	1	Für maximale Saftausbeute handvollweise verarbeiten.
Weiche Beeren – Himbeeren, Brombeeren usw.	Ungeschnitten entsaften.	1	
Feste Beeren - Blaubeeren, Preiselbeeren usw.	Ungeschnitten entsaften.	1	
Rote Beete (roh)	Blätter und Schale entfernen.	2	Beste Geschmack ohne Schale und Blätter.
Blattgemüse – Spinat, Kohl, usw.	Harten Kern entfernen. Passend für den Einfüllschacht zuschneiden. Blätter zu einem Bündel formen.	2	Die Saftausbeute ist sehr gering. Daher am besten mit anderem Obst oder Gemüse verarbeiten.
Sellerie	Ungeschnitten entsaften.	2	–
Gurke	Ungeschnitten entsaften.	1	Für maximale Saftausbeute langsam in den Schacht einführen.

Obst/Gemüse	Zubereitung	Empfohlene Geschw.	Tipps und Hinweise
Zitrusfrüchte - Orangen, Grapefruit	Schälen und weiße Haut entfernen.	1	Bei Entfernen der weißen Haut schmeckt der Saft besser. Beste Ergebnisse werden mit der Kenwood Zitruspresse erzielt.

Auseinandernehmen Ihres Entsafters

- 1 Entfernen Sie den Tresterbehälter, indem Sie den Tresterbehälter-Riegel **13** nach unten drücken und den Behälter herauschieben.
- 2 Entriegeln Sie den Deckel und heben Sie ihn ab.
- 3 Entnehmen Sie Filter und Filterhalter gemeinsam und trennen Sie diese dann zum Reinigen.

Pflege und Reinigung

- Vor Reinigung des Entsafters den Netzstecker ziehen.
- Sollte der Filter zu fest sitzen, einige Minuten warten, bis er sich gelöst hat.
- Manche Zutaten wie z.B. Karotten können den Kunststoff verfärben. Mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch abreiben, um die Verfärbungen zu beseitigen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und dann abtrocknen.
- Nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel im Kabelfach auf der Rückseite der Antriebseinheit verwahren **15**.

Filter

- Mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
Hinweis: Das flache Ende der Bürste verwenden, um Trester vom Deckel zu entfernen.

- **Den Filter regelmäßig auf Schäden prüfen. Einen beschädigten Filter nicht weiter verwenden. Siehe „Kundendienst und Service“.**

Andere Teile

- Mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und abtrocknen.
- Diese Teile sind zudem spülmaschinenfest und können im oberen Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden. Die Teile nicht in das untere Gestell direkt über dem Heizelement stellen. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- **Sollten Sie irgendwelche Probleme mit Ihrem Entsafter haben, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie um technische Hilfe bitten.**

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache und Lösung
Der Entsafter funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ● Gerät nicht angeschlossen. ● Entsafter nicht korrekt zusammengesetzt. Überprüfen, dass: <ul style="list-style-type: none"> ○ die Arretierriegel des Deckels richtig eingerastet sind. ○ der Tresterbehälter richtig eingesetzt und verriegelt ist.
Antriebseinheit arbeitet zu langsam oder stoppt beim Entsaften.	<ul style="list-style-type: none"> ● Anhand der Empfehlungstabelle überprüfen, ob Sie die richtige Geschwindigkeit gewählt haben. ● Bei Verarbeiten von festem oder faserigem Füllgut überprüfen, ob der Tresterbehälter zu voll ist oder sich Trester um den Filter herum angestaut hat. Entsafter ausschalten und den Netzstecker ziehen. Dann den Tresterbehälter leeren und den Filter/Filterhalter reinigen.
Trester zu nass und geringe Saftausbeute.	<ul style="list-style-type: none"> ● Füllgut langsamer nach unten drücken und jeweils kleinere Mengen verarbeiten. ● Beim Verarbeiten von sehr faserigem Füllgut den Filter reinigen. ● Anhand der Empfehlungstabelle überprüfen, ob Sie die richtige Geschwindigkeit gewählt haben.
Saft tritt zwischen Deckel und Tresterbehälter heraus.	<ul style="list-style-type: none"> ● Falsche Geschwindigkeit gewählt. Siehe Empfehlungstabelle. ● Füllgut zu schnell in den Füllschacht gedrückt. Langsamer vorgehen. ● Überprüfen, dass der Tresterbehälter korrekt verriegelt ist.
Anti-Tropf-Ausguss tropft.	<ul style="list-style-type: none"> ● Sicherstellen, dass der meiste Saft ausgetreten ist, bevor Sie den Ausguss zur Anti-Tropf-Position drehen.
Trester fällt beim Entfernen des Tresterbehälters auf die Arbeitsfläche.	<ul style="list-style-type: none"> ● Den Behälter langsamer entfernen und unter dem Deckel entlangschieben, um den Trester in den Behälter zu schaben. ● Den Tresterbehälter regelmäßig entleeren, damit sich nicht zu viel Trester am Deckel und im Füllschacht ansammelt.



**WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE
KORREKTE ENTSORGUNG DES
PRODUKTS IN
ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER
EG-RICHTLINIE 2002/96/EG**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

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

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- **Non** usare lo spremifrutta se il filtro è danneggiato.
- Le lame di taglio alla base del filtro sono molto affilate, fare attenzione nel maneggiare e pulire il filtro.
- Non immergere mai il corpo motore, il cavo o la spina in acqua – per evitare scosse elettriche.
- Spegnerne e togliere dalla presa:
 - prima di montare le parti amovibili
 - prima di pulire
 - dopo l'uso.
- Non usare mai uno spremifrutta danneggiato. Farlo controllare o riparare: si rimanda a 'Servizio e assistenza'.
- Usare solo lo spingitore in dotazione. Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento. Sconnettere e smontare lo spremifrutta prima di sbloccare il tubo di riempimento.
- Prima di rimuovere il coperchio, spegnere e attendere che il filtro si fermi.
- Non lasciare mai che il cavo tocchi superfici calde o penzoli in luoghi in cui un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non toccare le parti moventi.
- Non lasciare lo spremifrutta non sorvegliato.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.

- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di inserire la spina

- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia la stessa indicata nella parte inferiore dello spremifrutta.
- 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.

prima del primo utilizzo





- 1 Rimuovere tutto l'imballaggio.
- 2 Lavare le parti: si rimanda a 'cura e pulizia'.

legenda

- ① spingitore
- ② tubo di riempimento extra largo
- ③ coperchio
- ④ filtro
- ⑤ portafiltro
- ⑥ becco anti-sgocciolo
- ⑦ fermi di bloccaggio
- ⑧ coperchio con separatore della schiuma
- ⑨ caraffa per il succo
- ⑩ corpo motore
- ⑪ tasto acceso/spento, selettore della velocità
- ⑫ raccoglipolpa
- ⑬ blocco del raccoglipolpa
- ⑭ spazzola del filtro
- ⑮ avvolgicavo

usare lo spremifrutta

montare e usare

- 1 Montare il portafiltro ⑤.
- 2 Montare il filtro ④ nel portafiltro.
- 3 Montare il coperchio e bloccarlo agganciando la parte superiore dei fermi di bloccaggio ① al coperchio. Poi far scattare la parte inferiore dei fermi di bloccaggio ②.
- 4 Far scivolare il raccoglipolpa in posizione.
- **Lo spremifrutta non funziona se il raccoglipolpa o il coperchio non sono montati correttamente.**
- 5 Montare il becco antigocciolo ⑥ al portafiltro e girare nella posizione di spremuta  più in alto.
 - a  = posizione di spremuta
 - b  = posizione antigocciolo.
- 6 Collocare la caraffa per il succo sotto all'apertura di uscita del succo. Il separatore della schiuma ubicato all'interno della caraffa elimina la schiuma dal succo.
- 7 Usare la tabella di quantità consigliate come guida per spremere diversi tipi di frutta e verdura.
- 8 Accendere ⑪ e inserire gli alimenti spingendoli con lo spingitore – assicurandosi che le scanalature dello stesso si allineino con la tacca all'interno del tubo di riempimento.
- 9 Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzetto di frutta/verdura, consentire allo spremifrutta di continuare a funzionare per poter eliminare il succo dal filtro/portafiltro. Il tempo di spremuta varia a seconda del tipo di frutta e dalla densità del succo estratto.
- 10 Spegnerlo e attendere fino a quando il filtro si è fermato e il flusso finale del succo si riduce ad un leggero sgocciolio. Poi girare il becco in modo che la posizione antigocciolo  sia completamente in alto prima di rimuovere il contenitore.

- Nello spremere alimenti di consistenza molto elevata, raccomandiamo una quantità massima di 2Kg con durata di spremitura massima di 2 minuti. Alcuni alimenti molto consistenti possono rallentare il funzionamento dello spremifrutta o arrestarlo. Qualora questo avvenga, spegnere e sbloccare il filtro.
- Spegnerlo e togliere regolarmente la polpa dal raccoglipolpa. **Togliere sempre la spina dopo l'uso.**

NB:

- Le vitamine non permangono a lungo: a garanzia del massimo contenuto vitaminico, bere il più presto possibile il succo di frutta o di verdura.
- Se il succo deve essere conservato per alcune ore, metterlo in frigorifero. Il succo si conserva meglio aggiungendo alcune gocce di limone.
- Non bere più di 3 bicchieri da 230ml di succo al giorno, a meno che non si abbia l'abitudine di farlo.
- Diluire il succo per i bambini con una quantità equivalente d'acqua.
- Il succo di verdure verde scuro (broccoli, spinaci, ecc.) o rosso scuro (rapa, cavolo rosso, ecc.) è molto concentrato e deve sempre essere diluito.
- Il succo di frutta contiene molto fruttosio (zucchero della frutta), quindi i diabetici o chi ha carenza di zucchero dovrebbe evitare di berne troppo.

tabella delle quantità raccomandate

<ul style="list-style-type: none"> ● Lavare tutta la frutta e la verdura con cura prima di spremerle. ● Usare la velocità 2 per alimenti più duri. ● Usare la velocità 1 per alimenti più teneri. ● Per massimizzare l'estrazione del succo inserire nel tubo d'alimentazione piccole quantità di alimenti e spingere lentamente. ● Per risultati ottimali, frutta come banane, mango e frutti a consistenza soffice va lavorata con un frullatore 			
Frutta/Verdura	Preparazione	Velocità consigliata	Trucchi & Consigli
Mele & Pere	Spremere intero	2	Per ottimizzare l'estrazione del succo, è meglio spremere la frutta dura a temperatura ambiente.
Tuberi -Carote	Spremere intero	2	
Ananas	Prendere 1 ananas grande, togliere le foglie e il gambo tagliando la parte alta e quella bassa. Tagliare l'ananas non sbucciata e con la parte centrale a fette in lunghezza.	2	Spremere per circa 20 secondi. Per evitare che il filtro s'intasi, pulire il filtro dopo ogni grande ananas
Uva	Rimuovere i rametti	1	Lavorare piccole manciate per volta per ottimizzare l'estrazione del succo.
Pomodori	Spremere intero	1	Si otterrà un succo più polposo rispetto ad uno più "liscio".
Frutta con nocciolo – pesche, pesche noci, prugne	Tagliare a metà e togliere il nocciolo	1	–
Mango	Rimuovere la buccia dura e i noccioli	1	Il succo ottenuto sarà molto denso, quindi per aumentare il flusso è meglio aggiungere frutti.
Meloni	Rimuovere la buccia dura	1	Inserire lentamente per massimizzare l'estrazione del succo.
Kiwi	Spremere intero	1	–
Fragole	Rimuovere le foglie Spremere intero	1	Inserire piccole quantità alla volta e spremere con altri frutti per ottimizzare l'estrazione del succo.
Bacche soffici – Lamponi, more, ecc.	Spremere intero	1	
Bacche più dure – Mirtilli, Ribes ecc.	Spremere intero	1	
Rapa (cruda)	Togliere le foglie e sbucciare	2	Il sapore migliora se la rapa è sbucciata e sono tolte le foglie.
Verdure a foglia Spinaci, cavolfiore ecc.	Rimuovere la parte dura. Tagliare per far entrare nel tubo. Avvolgere le foglie insieme per formare un mazzo.	2	L'estrazione del succo sarà molto lenta, quindi si consiglia di aggiungere altra frutta o verdura.
Sedano	Spremere intero	2	–

Frutta/Verdura	Preparazione	Velocità consigliata	Trucchi & Consigli
Cetriolo	Spremere intero	1	Inserire lentamente per ottimizzare l'estrazione.
Agrumi – Arance, Pompelmi	Sbucciare e rimuovere la parte bianca interna	1	Rimuovendo la parte bianca interna si ottiene un sapore migliore. Per risultati ottimali, si consiglia di spremere gli agrumi con gli spremiagrumi Kenwood.

smontare lo spremifrutta

- 1 Rimuovere il raccoglipolpa premendo il blocco del raccoglipolpa ⑬ e facendolo scivolare verso l'esterno.
- 2 Sbloccare il coperchio e sollevarlo.
- 3 Rimuovere il filtro e il portafiltro insieme, poi separarli per pulire.

cura e pulizia

- Prima di pulire, togliere la spina.
- Se il filtro è stato avvitato troppo stretto, aspettare qualche minuto finché si allenta.
- Alcuni alimenti, come le carote, scolorano la plastica. È possibile eliminare l'effetto strofinando con un panno imbevuto d'olio vegetale.

corpo motore

- Strofinare con un panno umido e asciugare.
- Non immergere in acqua.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑮.

filtro

- Pulire usando la spazzola in dotazione. Usare la parte piatta della spazzola per rimuovere la polpa dal coperchio.
- **Controllare regolarmente il filtro per verificare che non vi siano segni di danni. Non usare se il filtro è danneggiato. Si rimanda alla voce "servizio e assistenza"**

altre parti

- Lavare con acqua e sapone e asciugare.
- Oppure, lavare in lavastoviglie sulla griglia alta. Evitare di collocare elementi nella griglia inferiore direttamente sull'elemento che si riscalda. Si consiglia un programma breve a bassa temperatura (max. 50°C).

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

- **Per qualsiasi problema con il funzionamento dello spremifrutta, prima di rivolgersi all'assistenza si rimanda alla guida di risoluzione dei problemi.**

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

guida di risoluzione dei problemi

Problema	Causa e Soluzione
Lo spremifrutta non funziona	<ul style="list-style-type: none"> ● La spina non è attaccata. ● Lo spremifrutta non è montato correttamente. Verificare che: <ul style="list-style-type: none"> ○ i fermagli del coperchio siano correttamente montati. ○ il raccoglipolpa sia ben montato e bloccato correttamente.
Il motore sembra rallentare o arrestarsi durante l'uso	<ul style="list-style-type: none"> ● Si rimanda alla tabella delle quantità raccomandate per verificare che si stia usando la velocità corretta. ● Quando si spremono alimenti molto consistenti o ricchi di fibre, verificare che il raccoglipolpa non sia pieno e che non vi sia eccessiva polpa sul filtro o intorno. Spegnerne e staccare la spina, poi svuotare il raccoglipolpa e pulire il filtro/portafiltro.
La polpa è troppo umida e l'estrazione di succo è scarsa	<ul style="list-style-type: none"> ● Usare una velocità più lenta di spremitura ed inserire minori quantità per volta. ● Pulire il filtro per spremere alimenti ad alto contenuto di fibre. ● Si rimanda alla tabella delle quantità consigliate per verificare di usare la corretta velocità.
Il succo cola tra il coperchio e il raccoglipolpa	<ul style="list-style-type: none"> ● Si usa la velocità sbagliata. Si rimanda alla tabella di quantità raccomandate. ● Il cibo è spinto troppo velocemente dentro il tubo di inserimento. Usare una velocità più lenta. ● Verificare che il raccoglipolpa sia fissato correttamente.
Il becco antigocciolo perde	<ul style="list-style-type: none"> ● Assicurarsi che la maggior parte del succo sia fuoriuscita dal becco prima di selezionare la posizione antigocciolo.
La polpa cola sul piano di lavoro quando rimuovo il raccoglipolpa	<ul style="list-style-type: none"> ● Usare una velocità più lenta nel rimuovere il raccoglipolpa e assicurarsi di farlo scivolare lungo il lato inferiore del coperchio per trasferire la polpa nel raccoglipolpa. ● Pulire il raccoglipolpa regolarmente per evitare che si accumuli troppa polpa sul coperchio e sullo scivolo.



**IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL
CORRETTO SMALTIMENTO DEL
PRODOTTO AI SENSI DELLA
DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- **Não** utilize a centrifugadora de sumos se o filtro estiver danificado.
- As lâminas de corte na base do filtro estão muito afiadas, tenha cuidado quando manipular ou limpar o filtro.
- Nunca coloque a unidade motriz, o cabo de alimentação ou a ficha em água – pode apanhar um choque eléctrico.
- Desligue e retire da corrente eléctrica:
 - antes de colocar ou remover acessórios
 - antes de limpar
 - após a utilização.
- Nunca utilize a centrifugadora de sumos danificada. Mande-o examinar ou reparar: ver “Assistência Técnica e Serviços ao Cliente”.
- Utilize apenas o empurrador fornecido. Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Desligue e retire o sumo antes de desbloquear o tubo de alimentação.
- Antes de remover a tampa, desligue e espere até que o cesto filtro pare.
- Nunca deixe o cabo eléctrico tocar superfícies quentes ou pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Não toque em acessórios que estejam a mover-se.
- Nunca deixe a centrifugadora de sumos ligada sem vigilância.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma

pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se que a sua corrente eléctrica tem a mesma voltagem que a apresentada na base da sua centrifugadora de sumos.
- 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.

antes de utilizar pela primeira vez





- 1 Remova completamente a caixa de embalagem.
- 2 Lave os acessórios: ver “cuidados e limpeza”.

legenda

- ① empurrador
- ② tubo de alimentação extra grande
- ③ tampa
- ④ filtro
- ⑤ porta-filtro
- ⑥ bico anti-pingo
- ⑦ garras de fixação
- ⑧ tampa com separador de espuma
- ⑨ jarro de sumo
- ⑩ unidade motriz
- ⑪ controlo de velocidade on/off
- ⑫ colector de resíduos
- ⑬ patilha na pega do colector de resíduos
- ⑭ escova do filtro
- ⑮ arrumação do cabo

utilizar a sua centrifugadora de sumos

montagem e utilização

- 1 Coloque o porta-filtro ⑤.
 - 2 Encaixe o filtro ④ dentro do porta-filtro.
 - 3 Coloque a tampa. Prenda a tampa engatando o cimo das garras ① na tampa. Depois engate o cimo das garras ② nos encaixes.
 - 4 Coloque o colector de resíduos no local apropriado.
- **A sua centrifugadora de sumos não funcionará se o colector de resíduos ou a tampa não estiverem correctamente colocados.**
- 5 Coloque o bico anti-pingo ⑥ no porta-filtro e rode para a posição de saída de sumo  .
 - a  = posição de saída de sumo
 - b  = posição anti-pingo
 - 6 Coloque o jarro de sumo por baixo da saída do sumo. O separador de espuma no colocado no jarro permite que o sumo não tenha espuma.
 - 7 Utilize o quadro de utilização recomendada como guia para fazer sumos de diferentes frutos e vegetais.
 - 8 Ligue (II) e empurre os alimentos para baixo com o empurrador – assegure-se que a ranhura do empurrador está alinhada com a do tubo de alimentação.
 - 9 Após adicionar o último pedaço, deixe a centrifugadora de sumos trabalhar até que o sumo deixe de correr, da saída de sumo, ajudando assim a limpar o filtro/porta-filtro de todo o sumo. O tempo varia dependendo do tipo de fruto e da grossura do sumo extraído.
 - 10 Desligue, espere que o filtro pare totalmente e que o fluxo de sumo fique reduzido a algumas gotas. Deve então rodar o bico para a posição anti-pingo  antes de retirar o jarro.
- Ao extrair sumo de alimentos duros, recomendamos uma quantidade máxima de 2Kg e um tempo máximo de funcionamento de 2 minutos. Alguns alimentos muito duros podem tornar o funcionamento da centrifugadora de sumos muito lento ou fazê-la parar. Se isso acontecer, desligue e desentupa o filtro.
 - Durante a utilização, deve desligar e limpar o colector de resíduos com frequência. **Retire sempre da corrente depois de utilizar.**
- nota:**
- Deterioração das vitaminas – 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, por dia mais de 230ml de sumo, a não ser que esteja habituado.
 - Para as crianças, deve diluir o sumo em quantidade igual de água.
 - Sumo a partir de cereais e vegetais verdes escuro (brócolos, espinafres, etc.) ou vermelhos escuros (raiz de beterraba, couve roxa, etc.) são extremamente fortes, por isso devem ser diluídos.
 - Os sumos naturais de fruta têm alto teor em Frutose (açúcar de frutos). Pessoas com diabetes ou hipoglicémia (baixo nível de glicose no sangue) devem evitar beber demasiado.

quadro de utilização recomendada

<ul style="list-style-type: none"> ● Lave cuidadosamente todos os frutos ou vegetais antes de utilizar. ● Utilize a velocidade 2 para alimentos mais duros. ● Utilize a velocidade 1 para alimentos mais macios. ● Para maximizar a extracção de sumo, coloque pequenas quantidades de cada vez no tubo de alimentação e empurre devagar. ● Para obter melhores resultados com frutos como bananas, mangas e bagas macias, é preferível utilizar uma varinha mágica ou misturadora. 			
Fruto/Vegetal	Preparação	Velocidade Recomendada	Sugestões e Conselhos Práticos
Maças e Pêras	Totalidade	2	Os alimentos duros, devem estar à temperatura ambiente para maximizar a extracção de sumo.
Tubérculos - cenouras	Totalidade	2	
Ananás/Abacaxi	Pegue num ananás/ abacaxi grande e retire as folhas e o talo cortando o cimo e a base Descasque e retire o centro. Corte em rodelas e depois em pequenos quartos.	2	Processe aproximadamente durante 20 segundos. Para evitar que o filtro fique obstruído, limpe o filtro de vez em quando.
Uvas	Remova os pés	1	Processe pequenas mãos cheias de cada vez para maximizar a extracção.
Tomates	Totalidade	1	Será produzido um sumo grosso em vez de um sumo macio.
Frutos com caroço - Pêssegos, Nectarinas, Ameixas, Alperces	Corte a meio e remova o caroço	1	-
Mangas	Remova a casca dura e caroço.	1	O sumo será muito grosso. Para aumentar o fluxo misture com outros frutos.
Melão	Remova a casca dura	1	Deite lentamente no tubo de alimentação para maximizar a extracção.
Kiwi	Totalidade	1	-
Morangos	Retire as folhas Totalidade	1	Processe pequenas mãos cheias de cada vez e ao mesmo tempo com outros frutos para maximizar a extracção.
Bagas moles – Framboesas, Amoras, etc.	Totalidade	1	
Bagas duras – Mirtilhos, Groselhas, etc.	Totalidade	1	
Beterraba (crua)	Remova as folhas e casca	2	Retire as folhas e a casca para obter um sabor mais agradável.
Vegetais em folha: Espinafres, Couve etc.	Remova os caules e o centro. Corte em pedaços para poder caber no tubo de alimentação. Enrole as folhas até formar uma trouxa	2	A extracção será muito lenta por isso aconselha-se que processe com outros frutos ou vegetais.
Aipo	Totalidade	2	-

Fruto/Vegetal	Preparação	Velocidade Recomendada	Sugestões e Conselhos Práticos
Pepino	Totalidade	1	Deite lentamente no tubo de alimentação para maximizar a extracção
Citrinos – Laranjas, Toranjas	Descasque e remova as partes brancas	1	Se retirar as partes brancas produzirá um sumo mais saboroso. Para obter melhores resultados com citrinos, recomendam-se os Espremedores de Citrinos da Kenwood.

para desmontar a sua centrifugadora de sumos

- 1 Remova o colector de resíduos pressionando a patilha na pega do colector de resíduos ⑬ e deslizando o colector para fora.
- 2 Desengate a tampa e levante para retirar.
- 3 Remova ao mesmo tempo o filtro e o porta-filtro. Depois separe e lave.

cuidados e limpeza

- Antes de limpar, retire o cabo eléctrico da tomada.
- Se o filtro estiver demasiado apertado, espere alguns minutos até ficar mais solto.
- Alguns alimentos, por exemplo as cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo vegetal ajuda a retirar a coloração.

unidade motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Não emersa em água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade de potência ⑮.

filtro

- Utilize a escova fornecida para limpar.
Nota: Utilize a ponta do cabo da escova para retirar a polpa da tampa.
- **Examine o filtro com regularidade e veja se não está danificado. Não utilize se o filtro estiver danificado. Consulte a secção “assistência técnica e serviços ao cliente”.**

outras peças

- Lave todas as peças em água com sabão e seque.
- Em alternativa, podem ser lavados na prateleira de cima da máquina de lavar loiça. Evite colocar as peças directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C).

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
- **Se tiver problemas em utilizar a sua centrifugadora de sumos, antes de telefonar para a Assistência, consulte o Guia de Avarias.**

Caso necessite de assistência para:

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

guia de avaria

Problema	Causa e Solução
A centrifugadora de sumos não funciona	<ul style="list-style-type: none">● Não está ligada à corrente eléctrica.● Não está montada correctamente. Confirme que:<ul style="list-style-type: none">○ As garras de fixação da tampa estão correctamente presas.○ O colector de resíduos está colocado e preso correctamente.
O motor parece trabalhar mais devagar ou parar durante a utilização	<ul style="list-style-type: none">● Consulte o quadro de utilização recomendada para confirmar que está a utilizar a velocidade correcta.● Se processar alimentos duros ou fibrosos, confirme que o colector de resíduos não está cheio e que não existem resíduos dentro ou à volta do filtro. Desligue e retire da tomada eléctrica, esvazie o colector de resíduos e limpe o filtro e o porta-filtro.
Polpa demasiado molhada e pouca extracção de sumo	<ul style="list-style-type: none">● Não empurre os alimentos demasiado depressa para baixo e processo poucos alimentos de cada vez.● Limpe o filtro se processar alimentos fibrosos.● Consulte o quadro de utilização recomendada para confirmar que está a utilizar a velocidade correcta.
O sumo verte entre a tampa e o colector de resíduos	<ul style="list-style-type: none">● Velocidade errada. Consulte o quadro de utilização recomendada.● Os alimentos são empurrados com demasiada velocidade. Empurre mais devagar.● Verifique que o colector de resíduos está correctamente trancado.
Bico anti-pingo, pinga	<ul style="list-style-type: none">● Certifique-se que a totalidade do sumo saiu pelo bico antes de o rodar para a posição anti-pingo.
A polpa cai na mesa de trabalho quando se remove o colector de resíduos	<ul style="list-style-type: none">● Remova o colector mais devagar e assegure-se que o desliza ao longo da parte de baixo da tampa para que a polpa colada na tampa caia no colector.● Limpe com regularidade o colector de resíduos para prevenir que se acumule demasiada polpa na tampa e queda do excesso.



**ADVERTÊNCIAS PARA A
ELIMINAÇÃO CORRECTA DO
PRODUTO NOS TERMOS DA
DIRECTIVA EUROPEIA
2002/96/EC.**

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

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

antes de utilizar su aparato

Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- **No** utilice el exprimidor si el filtro está dañado.
- Las cuchillas en la base del filtro están muy afiladas, tenga cuidado al manejar y limpiar el filtro.
- Nunca sumerja la unidad de motor, el cable o el enchufe en agua – podría recibir una descarga eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas
 - antes de limpiarlo
 - después de usarlo.
- Nunca utilice un exprimidor dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Utilice únicamente el empujador suministrado. Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Desenchufe y desmonte el exprimidor antes de desbloquear el tubo de entrada de alimentos.
- Antes de quitar la tapa, desconecte el aparato y espere a que el filtro se detenga.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No toque las piezas en movimiento.
- Nunca deje el exprimidor desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en

relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la parte inferior del exprimidor.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las piezas: consulte “cuidado y limpieza”.

partes




- ① empujador
- ② tubo de entrada de alimentos extra grande
- ③ tapa
- ④ filtro
- ⑤ portafiltros
- ⑥ pico vertedor antigoteo
- ⑦ pasadores de bloqueo
- ⑧ tapa con separador de espuma
- ⑨ jarra de zumo
- ⑩ unidad de potencia
- ⑪ control de velocidad de encendido/apagado
- ⑫ colector de pulpa
- ⑬ cierre del colector de pulpa
- ⑭ cepillo para el filtro
- ⑮ guardacable


uso del exprimidor

montaje y uso

- 1 Coloque el portafiltros ⑤.
- 2 Coloque el filtro ④ dentro del portafiltros.
- 3 Ponga la tapa. Cierre la tapa enganchando la parte superior de los pasadores ① a la tapa. Después, ajuste la parte inferior de los pasadores ② en su sitio.
- 4 Deslice el colector de pulpa en su posición.

● **El exprimidor no funcionará si el colector de pulpa o la tapa no están correctamente acoplados.**

- 5 Acople el pico vertedor antigoteo ⑥ al portafiltros y gírelo hacia la posición de vertido , que debe quedar arriba.
 - a  = posición de vertido
 - b  = posición antigoteo.
- 6 Coloque la jarra de zumo debajo del pico para verter zumo. El separador de espuma de la jarra asegura que el zumo no contenga espuma.
- 7 Utilice la tabla de usos recomendados como guía para exprimir diferentes tipos de fruta y verduras/hortalizas.
- 8 Encienda el aparato ⑪ e introduzca los alimentos con el empujador, asegurándose de que la ranura de dicho empujador quede alineada con la muesca de la parte interior del tubo de entrada de alimentos.
- 9 Después de añadir la última pieza de comida, deje que el exprimidor siga en marcha para ayudar a quitar el zumo del filtro y del portafiltros. El tiempo variará según el tipo de fruta y el espesor del zumo extraído.

10 Desconecte el aparato y espere hasta que el filtro se haya detenido y el flujo final del zumo se haya reducido a un leve goteo lento. Entonces, gire el pico vertedor de manera que la posición antigoteo  esté arriba antes de quitar la jarra.

● Al exprimir alimentos duros, recomendamos una cantidad máxima de 2 Kg con un tiempo de funcionamiento máximo de 2 minutos. Algunos alimentos muy duros pueden hacer que el exprimidor vaya más lento o que se pare. Si esto sucede, desconecte el aparato y desbloquee el filtro.

● Desconecte y limpie el colector de pulpa regularmente durante el uso.

Desconecte siempre el aparato después de su uso.

nota:

- Las vitaminas se degradan – para obtener el máximo beneficio, cuanto antes beba el zumo, más vitaminas obtendrá.
- Si tiene que guardar el zumo durante unas horas, póngalo en el frigorífico. Se conservará mejor si le añade unas gotas de zumo de limón.
- No beba más de 3 vasos de zumo de 230 ml al día, a no ser que esté acostumbrado.
- Diluya siempre los zumos para los niños con una cantidad equivalente de agua.
- El zumo de verduras verdes (brócoli, espinacas, etc.) o de verduras rojas (remolacha, col roja, etc.) es muy fuerte, por lo tanto, dilúyalo siempre.
- Los zumos de frutas son ricos en fructosa (azúcar procedente de las frutas), por lo que las personas diabéticas o con niveles bajos de azúcar en sangre deben evitar beber demasiado zumo.

tabla de usos recomendados

<ul style="list-style-type: none"> ● Lave muy bien toda la fruta y las hortalizas y verduras antes de exprimirlas. ● Use la velocidad 2 para los alimentos más duros. ● Use la velocidad 1 para los alimentos más blandos. ● Para extraer el máximo zumo, ponga cantidades pequeñas cada vez en el tubo de entrada de alimentos y empuje lentamente. ● Para obtener los mejores resultados, las frutas como los plátanos, los mangos y las bayas blandas se procesan mejor con una mezcladora. 			
Fruta/Verdura/Hortalizas	Preparación	Velocidad recomendada	Consejos y sugerencias
Manzanas y peras	Exprimir enteras	2	
Hortalizas de raíz - Zanahorias	Exprimir enteras	2	Para extraer el máximo zumo, es mejor exprimir los alimentos duros cuando están a temperatura ambiente.
Piña	Coja 1 piña grande y quite las hojas y el tallo cortando la parte superior y la base. Corte la piña, sin pelar y sin el corazón, en cuatro trozos longitudinalmente.	2	Procese durante 20 segundos aproximadamente. Para evitar que el filtro se obstruya, limpie el filtro después de procesar cada piña grande.
Uvas	Quite los rabillos	1	Procese puñados pequeños cada vez para extraer el máximo zumo.
Tomates	Exprimir enteros	1	Se producirá un zumo espeso y pulposo en vez de un zumo suave.
Frutas con hueso – Melocotones, nectarinas, ciruelas	Corte por la mitad y quite el hueso	1	–
Mangos	Quite la piel dura y los huesos	1	El zumo producido será muy espeso, por eso, para aumentar la velocidad de flujo, es mejor combinarlo con otras frutas.
Melones	Quite la piel dura	1	Introduzca el pepino lentamente para extraer el máximo zumo.
Kiwis	Exprimir enteros	1	–
Fresas	Quite las hojas Exprimir enteras	1	
Bayas suaves – Frambuesas, moras, etc.	Exprimir enteras	1	Introduzca puñados pequeños cada vez y exprima con otras frutas para extraer el máximo zumo.
Bayas más duras – Arándanos secos, arándanos, etc.	Exprimir enteras	1	
Remolacha (cruda)	Quite las hojas y pélela	2	Tienen mejor sabor si se pelan y se quitan las hojas.

Fruta/Verdura/ Hortalizas	Preparación	Velocidad recomendada	Consejos y sugerencias
Hortalizas de hoja Espinacas, col, etc.	Quite el centro duro. Córtelas para introducirlas en el tubo de entrada de alimentos. Envuelva las hojas juntas para formar un fardo.	2	Se extraerá muy poco zumo, por eso, es mejor exprimirlas con otras frutas o verduras/hortalizas.
Apio	Exprimir entero	2	–
Pepino	Exprimir entero	1	Introduzca los trozos lentamente para extraer el máximo zumo.
Cítricos – Naranjas, pomelos	Pele y quite la corteza blanca	1	Si se quita la corteza blanca, el sabor será mejor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar Exprimidores de Cítricos Kenwood para exprimir frutas cítricas.

desmontar el exprimidor

- 1 Para quitar el colector de pulpa, apriete el cierre del colector de pulpa ⑬ y extraiga el colector.
- 2 Desenganche la tapa y quítela.
- 3 Quite el filtro y el portafiltros juntos. Luego, sepárelos para lavarlos.

cuidado y limpieza

- Antes de limpiar el exprimidor, desenchúfelo.
- Si el filtro está demasiado apretado para poder extraerlo, espere unos minutos hasta que se afloje.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño empapado de aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.

unidad de motor

- Límpiela con un trapo húmedo y séquela a continuación.
- No la sumerja en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera de la unidad de potencia ⑮.

filtro

- Límpielo con el cepillo que se facilita.
Nota: use el extremo plano del cepillo para quitar la pulpa de la tapa.

- **Compruebe el filtro regularmente para detectar la presencia de daños. No utilice el exprimidor si el filtro presenta cualquier daño. Consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”.**

otras piezas

- Lávelas con agua caliente y jabón y, luego, séquelas bien.
- También se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50°C máximo).

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.
- **Si tiene problemas con el funcionamiento del exprimidor, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

Si necesita ayuda sobre:

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

guía de solución de problemas

Problema	Causa y solución
El exprimidor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> ● El exprimidor no está enchufado. ● El exprimidor no está montado correctamente. Compruebe que: <ul style="list-style-type: none"> ○ los pasadores de la tapa estén correctamente ajustados en su posición. ○ el colector de pulpa esté en su posición y correctamente enganchado.
El motor parece que va más lento o se para durante el uso	<ul style="list-style-type: none"> ● Consulte la tabla de usos recomendados para comprobar que esté utilizando la velocidad correcta. ● Si procesa alimentos duros o fibrosos, compruebe que el colector de pulpa no esté lleno y que no haya una acumulación de pulpa en el filtro o alrededor de él. Apague y desconecte el exprimidor, luego vacíe el colector de pulpa y limpie el filtro/portafiltros.
La pulpa está demasiado mojada y se extrae poco zumo	<ul style="list-style-type: none"> ● Trate de extraer el zumo más lentamente y procese cantidades pequeñas cada vez. ● Limpie el filtro si está procesando alimentos muy fibrosos. ● Consulte la tabla de usos recomendados para comprobar que esté utilizando la velocidad correcta.
El zumo está goteando entre la tapa y el colector de pulpa.	<ul style="list-style-type: none"> ● Se está usando una velocidad incorrecta. Consulte la tabla de usos recomendados. ● Los alimentos se empujan por el tubo de entrada de alimentos demasiado deprisa. Introduzca los alimentos más despacio. ● Compruebe que el colector de pulpa esté correctamente enganchado.
El pico vertedor antigoteo está goteando	<ul style="list-style-type: none"> ● Asegúrese de que la mayor parte del zumo haya salido por el pico vertedor antes de girarlo hacia la posición antigoteo.
La pulpa cae sobre la superficie de trabajo al quitar el colector de pulpa	<ul style="list-style-type: none"> ● Quite el colector más lentamente y asegúrese de que lo desliza en la parte inferior de la tapa para recoger la pulpa y ponerla en el colector. ● Limpie el colector de pulpa regularmente para evitar que se acumule demasiada pulpa en la tapa y el tubo del bol.



**ADVERTENCIAS PARA LA
ELIMINACIÓN CORRECTA DEL
PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE
LA DIRECTIVA EUROPEA
2002/96/CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

før Kenwood-apparatet tages i brug

- 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.

sikkerhed

- Saftpresseren må **ikke** anvendes hvis filtret er beskadiget.
- Knivene i bunden af filtret er meget skarpe. Pas på når du håndterer og rensar filtret.
- Du må aldrig nedsænke motorblokken, ledningen eller stikket i vand, da du kan få elektrisk stød.
- Sluk og tag stikket ud:
 - før du sætter dele i eller fjerner dem
 - før rengøring
 - efter brug.
- Du må aldrig bruge en beskadiget saftpresser. Få den eftersat eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Brug kun den medfølgende nedstopper. Du må aldrig stikke fingrene i tilførselsrøret. Tag stikket ud og adskil saftpresseren, før du fjerner tilstopning i tilførselsrøret.
- Før du fjerner låget, skal du slukke og vente til filtret standser.
- Lad aldrig ledningen berøre varme flader eller hænge ned, hvor et barn kan gribe om den.
- Du må ikke berøre dele i bevægelse.
- Lad aldrig saftpresseren være uden opsyn, når den er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før stikket sættes i

- Sørg for at netspændingen er den samme som vist på undersiden af saftpresseren.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

før saftpresseren bruges første gang

- 1 Fjern al emballage.
- 2 Vask delene: se 'rengøring'.

forklaring





- ① nedstopper
- ② ekstra langt tilførselsrør
- ③ låg
- ④ filter
- ⑤ filterholder
- ⑥ drypfri tud
- ⑦ sikkerhedslåse
- ⑧ låg med skumudskiller
- ⑨ saftkande
- ⑩ motorblok
- ⑪ tænd/sluk hastighedskontrol
- ⑫ restsamler
- ⑬ restsamlerhage
- ⑭ filterbørste
- ⑮ ledningsopbevaring

sådan bruges saftpresseren

samling og brug

- 1 Sæt filterholderen ⑤ i.
- 2 Sæt filteret ④ i filterholderen.
- 3 Sæt låget på. Lås låget ved at sætte den øverste del af clipsene ① fast på låget. Spænd så den nederste del af clipsene ② på plads.
- 4 Skub restsamleren på plads.

● **Saftpresseren virker ikke, hvis restsamleren eller låget ikke er sat korrekt på.**

- 5 Sæt den drypfri tud ⑥ på filterholderen, og drej hen på saftpresserindstillingen  øverst.
 - a  = saftpresserindstilling
 - b  = drypfri indstilling.
 - 6 Sæt saftkanden under tuden. Skumudskilleren i kanden sikrer, at der ikke kommer skum i saften.
 - 7 Brug oversigten over anbefalet brug som en vejledning i at presse forskellige frugter og grønsager.
 - 8 Tænd ⑪ saftpresseren, og skub frugten/grønsagerne ned med nedstopperen – sørg for at fordybningen på nedstopperen er rettet ind med hakket på indersiden af tilførselsrøret.
 - 9 Når de sidste frugt-/grønsagsstykker er lagt i, skal saftpresseren fortsat køre for at sikre, at al saften kommer ud af filtret/filterholderen. Hvor lang tid dette tager, vil afhænge af frugtypen, og hvor tyk den pressede saft er.
 - 10 Sluk og vent til filteret er standset, og der blot drypper nogle få dråber saft ud. Drej derpå tuden, så den drypfri indstilling  er øverst, før du fjerner kanden.
- Når der udpresses saft fra hårde frugter/grønsager, anbefaler vi ikke at presse mere end 2 kg i højst 2 minutter i alt. Visse meget hårde frugter/grønsager kan få saftpresseren til at køre langsommere eller standse. Hvis dette sker, skal du slukke presseren og fjerne resterne fra filteret.
 - Sluk presseren, og fjern frugt-/grønsagsresterne regelmæssigt under brug. **Tag altid stikket ud efter brug.**

bemærk:

- Vitaminer forsvinder - drik saften straks efter presning for at få så mange af vitaminerne som muligt.
- Når det er nødvendigt at gemme saften et par timer, skal den stilles i køleskabet. Saften holder bedre, hvis du hælder et par dråber citronsaft i.
- Du bør ikke drikke mere end tre 230 ml glas saft om dagen, med mindre du er vant til det.
- Fortynd saft til børn med lige dele vand.
- Saft fra mørkegrønne (broccoli, spinat o.l.) eller mørkerøde (rødbeede, rødkål o.l.) grønsager er meget stærk, så den skal altid fortyndes.
- Frugtsaft indeholder store mængder fruktose (frugtsukker), så diabetikere eller personer med lavt blodsukker bør undgå at drikke for meget frugtsaft.

oversigt over anbefalet brug

<ul style="list-style-type: none"> ● Vask alle frugter og grønsager grundigt før du presser dem. ● Brug hastighed 2 til hårdere frugter/grønsager. ● Brug hastighed 1 til blødere frugter/grønsager. ● Få mest mulig saft ved at lægge små mængder i tilførselsrøret ad gangen og skub dem langsomt ned. ● Der kommer mere saft fra bananer, mangoer og bløde bær, hvis der bruges en blender. 			
Frugt/grønsag	Forberedelse	Anbefalet hastighed	Vink og tips
Æbler og pærer	Presses hele	2	Hårde frugter giver mere saft, hvis de har rumtemperatur, når de presses.
Rodgrønsager - Gulerødder	Presses hele	2	
Ananas	Tag 1 stor ananas og fjern blade og stilk ved at skære toppen og bunden af. Skær ananassen (med skræl og kerne) i kvarte stykker på langs.	2	Kør saftpresseren i ca. 20 sekunder. Rens filtret mellem hver stor ananas for at undgå at filtret bliver tilstoppet.
Druer	Fjern stilke	1	Pres små håndfulde ad gangen for at få mest mulig saft.
Tomater	Presses hele	1	Saften vil være klumpet og tykkere end anden saft.
Frugter med sten - Ferskner, nektariner, blommer	Skær dem i halve og fjern stenen	1	–
Mangoer	Fjern skræl og sten	1	Saften vil være meget tyk, så den vil flyde bedre, hvis du kombinerer disse frugter med andre frugter.
Meloner	Fjern skrællen	1	Få mest mulig saft ved at skubbe dem langsomt ned.
Kivi Frugter	Presses hele	1	–
Jordbær	Fjern bladene Presses hele	1	Læg små håndfulde i ad gangen, og pres dem sammen med andre frugter for at få mest saft ud af dem.
Bløde bær - hindbær, brombær o.l.	Presses hele	1	
Hårdere bær - Blåbær, tranebær o.l.	Presses hele	1	
Rødbeder (rå)	Fjern blade og skræl	2	Den bedste smag opnås, hvis de skrælles og bladene fjernes.
Bladgrønsager Spinat, kål osv.	Fjern evt. hård kerne. Skær dem op så de passer i tilførselsrøret. Snor bladene sammen til et bundt.	2	Saften vil blive presset meget langsomt ud, så det er bedst at blande dem med frugter eller andre grønsager.
Selleri	Presses hele	2	–
Agurk	Presses hele	1	Få mest mulig saft ved at skubbe dem langsomt ned.

Frugt/grønsag	Forberedelse	Anbefalet hastighed	Vink og tips
Citrusfrugt – Appelsiner, grapefrugter	Skræl og fjern det hvide	1	Hvis du fjerner det hvide, får saften en bedre smag. Det bedste resultat opnås med en Kenwood citruspresser.

sådan skilles saftpresseren ad

- 1 Fjern restsamlere ved at trykke på restsamlerskålen (13) og trække samlere ud.
- 2 Lås låget op og løft det af.
- 3 Fjern filtret og filterholderen samtidig. Skil dem ad, så de kan rengøres.

pleje og rengøring

- Tag saftpresserens stik ud før rengøring.
- Hvis filtret sidder så stramt, at det ikke kan tages ud, skal du vente et par minutter, indtil det løsner sig.
- Visse frugter eller grønsager som f.eks. gulerødder misfarver plastic. Misfarvninger kan fjernes ved at gnide dem med en klud dyppet i vegetabilsk olie.

motorblok

- Aftør motorblokken med en fugtig klud og tør efter.
- Motorblokken må ikke nedsænkes i vand.
- Opbevar overskydende ledning i opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden (15).

filter

- Rengør filtret med den medfølgende børste. Bemærk: Brug den flade ende af børsten til at fjerne rester fra låget.

- **Kontrollér filtret regelmæssigt for tegn på beskadigelse. Filtret må ikke bruges, hvis det er beskadiget. Se "service og kundepleje"**

andre dele

- Vaskes i varmt sæbevand og eftertørres.
- Delene kan også lægges i opvaskemaskine på den øverste hylde. Undlad at lægge delene på nederste hylde direkte over varmelegemet. Det anbefales at bruge et kort program med lav temperatur (maks. 50 °C).

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du har problemer med brug af saftpresseren, bedes du læse fejlfindingsvejledningen, før du ringer til os om hjælp.**

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

fejlfinding

Problem	Årsag og løsning
Saftpresseren virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> ● Presserens stik er ikke sat i. ● Saftpresseren er ikke samlet korrekt. Kontrollér, at: <ul style="list-style-type: none"> ○ Låget er låst på plads. ○ Restsamleren er på plads og låst korrekt.
Motoren kører langsommere eller standser under brug	<ul style="list-style-type: none"> ● Se oversigten over anbefalet brug for at kontrollere, at den korrekte hastighed bruges. ● Hvis der presses hårde eller fibrøse frugter/grønsager, skal du se efter, at restsamleren ikke er fuld, og at der ikke har samlet sig rester på eller omkring filtret. Sluk presseren og tag stikket ud. Tøm derpå restsamleren, og rengør filter/filterholder.
Frukt-/grønsagsresterne er for våde, og der er meget lidt saft	<ul style="list-style-type: none"> ● Brug en langsommere hastighed, og læg mindre mængder i ad gangen. ● Rengør filtret, hvis der presses frugt/grønsager med stærke fibre. ● Se oversigten over anbefalet brug for at kontrollere, at den korrekte hastighed bruges.
Saften lækker mellem låget og restsamleren	<ul style="list-style-type: none"> ● Den forkerte hastighed blev brugt. Se oversigten over anbefalet brug. ● Frugt/grønsager blev skubbet for hurtigt ned. Skub langsommere. ● Kontrollér at restsamleren er låst korrekt.
Den drypfri tud drypper	<ul style="list-style-type: none"> ● Sørg for at det meste af saften er kommet igennem tuden, før du drejer hen på den drypfri indstilling.
Rester falder ned på køkkenbordet, når restsamleren fjernes.	<ul style="list-style-type: none"> ● Fjern restsamleren langsomt og sørg for at føre den langs undersiden af låget, så resterne skubbes ned i samleren. ● Rens restsamleren regelmæssigt for at forhindre at der samler sig store mængder rester på låget osv.



**VIGTIG INFORMATION
ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF
PRODUKTET I
OVERENSSTEMMELSE MED EU
DIREKTIV 2002/96/EF.**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerhet

- **Använd inte** råsaftcentrifugen om filtret är skadat.
- Knivbladen på filtrets bas är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar och rengör filtret.
- Doppa aldrig drivenheten, sladden eller stickkontakten i vatten – du kan få en elstöt.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten:
 - innan du monterar eller demonterar delar
 - före rengöring
 - efter användning.
- Använd inte råsaftcentrifugen om den är skadad. Lämna den för kontroll eller reparation. Se "service och kundtjänst".
- Använd enbart den medföljande stöten. Stick aldrig in fingrarna i matarröret. Dra alltid ut stickkontakten och demontera råsaftcentrifugen innan du rengör matarröret.
- Innan du tar bort locket stänger du av strömmen och väntar tills filtret stannat.
- Låt aldrig sladden röra vid varma ytor eller hänga ned så att ett barn kan få tag på den.
- Berör inte delar som rör sig.
- Lämna aldrig råsaftcentrifugen utan uppsikt.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får

instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen motsvarar den som visas på råsaftcentrifugens undersida.
- 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.

innan du använder maskinen för första gången

- 1 Avlägsna allt emballage.
- 2 Diska delarna: se "skötsel och rengöring".

översikt

- ① stöt
- ② extra stort matarrör
- ③ lock
- ④ filter
- ⑤ filterhållare
- ⑥ droppfri pip
- ⑦ förreglingsknappen
- ⑧ lock med skumavskiljare
- ⑨ kanna för juice
- ⑩ kraftdel
- ⑪ på/av-knapp/hastighetsreglage
- ⑫ fruktköttuppsamlare
- ⑬ fäste för fruktköttuppsamlare
- ⑭ filterborste
- ⑮ sladdförvaring


använda råsaftcentrifugen

montering och användning


- 1 Montera filterhållaren ⑤.
- 2 Montera filtret ④ inuti filterhållaren.
- 3 Montera locket. Sätt fast locket genom att spänna fast den övre delen av fästena ① på locket. Snäpp sedan fast spänneas nedre del ②.
- 4 Sätt fruktköttsuppsamlaren på plats.

● Råsaftcentrifugen fungerar inte om fruktköttsuppsamlaren eller locket inte är korrekt monterade.

- 5 Montera den droppfria pipen ⑥ på filterhållaren och vrid till juiceläge  .

a  = juiceläge

b  = antidroppläge

- 6 Placera juicekannan under juicepipen. Skumfrånskiljaren i kannan ser till att saften blir fri från skum.
- 7 Använd diagrammet över rekommenderad användning som en guide när du ska göra juice av olika frukter och grönsaker.
- 8 Starta ⑪ och matar ner bitarna med stöten. Se till att skåran i stöten passar mot uttaget på insidan av matarröret.
- 9 När du har tillsatt den sista biten ska du låta råsaftcentrifugen gå för att avlägsna juicen från filtret/filterhållaren. Hur lång tid som krävs beror på livsmedelstypen och hur tjock juicen är.
- 10 Stäng av och vänta tills filtret har stannat och den sista juicen har avtagit till långsamma droppar. Vrid sedan pipen så att antidroppläget  är överst innan du tar bort kannan.

- Om frukten eller grönsakerna är hårda bör du inte köra mer än 2 kg och låta maskinen gå i högst 2 minuter. Om bitarna är mycket hårda kan råsaftcentrifugen gå långsamt eller stanna upp helt. Om det händer stänger du av maskinen och tömmer filtret.
- Stäng av och töm fruktköttsuppsamlaren regelbundet under användningen. **Dra ut stickkontakten efter användning.**

Obs!

- 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.
- Drick 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 mörkgröna (broccoli, spenat etc.) eller mörkröda (rödbeta, rödkål etc.) grönsaker är extremt stark. Den ska alltid spädas ut.
- Fruk juice innehåller en hög andel fruktos (fruktsocker), så personer med diabetes eller lågt blodsocker ska undvika att dricka för mycket.

översikt över rekommenderad användning

<ul style="list-style-type: none"> ● Tvätta alla frukter och grönsaker noga innan du pressar dem. ● Använd hastighet 2 för hårdare livsmedel. ● Använd hastighet 1 för mjukare livsmedel. ● För att få ut så mycket juice som möjligt ska du bara fylla på små mängder åt gången i matarröret och trycka ned långsamt. ● För bästa resultat ska frukt som banan, mango och mjuka bär bearbetas med en mixer. 			
Frukt/grönsak	Förberedelse	Rekommenderad hastighet	Tips
Äpplen och päron	Pressa hel	2	För att få ut så mycket juice som möjligt av hårda livsmedel ska de hålla rumstemperatur när du pressar dem.
Rotfrukter – morötter	Pressa hel	2	
Ananas	Ta 1 stor ananas och skär bort bladen och stjälken genom att skära bort toppen och basen. Skär den oskalade ananassen i fyra bitar på längden.	2	Bearbeta i cirka 20 sekunder. Förhindra att filtret sätts igenom genom att rengöra det efter varje stor ananas.
Druvor	Ta bort stjälkarna	1	Bearbeta små mängder åt gången för att maximera juicemängden.
Tomater	Pressa hel	1	Ger en tjock klumpig juice snarare än en len juice.
Stenfrukter – Persikor, nektariner, plommon	Halvera och kärna ur	1	–
Mango	Ta bort grova skal och kärnor	1	Juicen blir mycket tjock, så för bästa konsistens bör den kombineras med andra frukter.
Meloner	Ta bort grova skal	1	Mata in långsamt för att maximera juicemängden.
Kiwifrukt	Pressa hel	1	–
Jordgubbar	Ta bort bladen Pressa hel	1	Bearbeta små mängder åt gången tillsammans med andra frukter för att maximera juicemängden.
Mjuka bär – hallon, björnbär etc.	Pressa hel	1	
Hårdare bär – Blåbär, tranbär etc.	Pressa hel	1	
Rödbeta (rå)	Ta bort bladen och skala	2	Smaken blir bäst om du tar bort stjälkarna och skalar den.
Bladgrönsaker Spensat, kål etc.	Avlägsna den hårda kärnan. Skär i bitar som passar röret. Samla bladen i ett knippe	2	Ger mycket lite juice så bearbeta helst tillsammans med andra frukter eller grönsaker.
Selleri	Pressa hel	2	–
Gurka	Pressa hel	1	Mata in långsamt för att maximera juicemängden.

Frukt/grönsak	Förberedelse	Rekommenderad hastighet	Tips
Citrusfrukt – Apelsiner, grapefrukt	Skala och avlägsna vitt skal	1	Om du tar bort det vita blir smaken bättre. För bästa resultat bör du använda Kenwoods citruspressar när du ska pressa citrusfrukt.

så här demonterar du råsaftcentrifugen

- 1 Ta bort fruktköttsuppsamlaren genom att trycka på fästet för den ⑬ och dra ut den.
- 2 Öppna spärren för locket och lyft av det.
- 3 Ta bort filtret och filterhållaren tillsammans. Ta sedan isär dem för rengöring.

skötsel och rengöring

- Dra ut råsaftcentrifugens stickkontakt före rengöring.
- Om filtret sitter för hårt för att kunna tas bort väntar du några minuter.
- Vissa livsmedel, t.ex. morot, kan orsaka missfärgningar i plasten. Det kan gå att avlägsna missfärgningar genom att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja.

motordel

- Torka av med en fuktig trasa och torka av den.
- Doppa den inte i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑮.

filter

- Rengör med den medföljande borsten.
Obs! Använd borstens platta del för att avlägsna fruktkött från locket.
- **Kontrollera filtret regelbundet med avseende på slitage. Använd aldrig filtret om det är skadat. Läs mer i avsnittet "Service och underhåll".**

övriga delar

- Diska i varmt vatten med diskmedel och torka sedan.
- Alternativt kan de tåla diskmaskin och diskas då i den övre korgen. Undvik att placera delar på den nedre korgen rakt ovanför värmeelementet. Ett kort program med låg temperatur (maximalt 50°C) rekommenderas.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.
- **Om du har problem med att använda råsaftcentrifugen, ska du läsa igenom felsökningsguiden innan du ringer kundtjänst.**
Om du behöver hjälp med:
 - att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
 Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

felsökningsguide

Problem	Orsak och lösning
Råsaftcentrifugen fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> ● Stickkontakten är inte i. ● Råsaftcentrifugen är inte korrekt monterad. Kontrollera att: <ul style="list-style-type: none"> ○ Lockets fästen låser fast korrekt. ○ Fruktköttsuppsamlaren sitter på plats och är korrekt fastlåst.
Motorn verkar gå långsamt eller stannar under användning	<ul style="list-style-type: none"> ● Titta på diagrammet över rekommenderade hastigheter och kontrollera att du använder rätt hastighet. ● Om du bearbetar hårda livsmedel eller livsmedel med högt fiberinnehåll kontrollerar du att fruktköttsuppsamlaren inte är full och att det inte finns stora mängder fruktkött på eller runt filtret. Stäng av och dra ut stickkontakten. töm fruktköttsuppsamlaren och rengör filtret/hållaren.
Fruktköttet är för vått och juicemängden för liten	<ul style="list-style-type: none"> ● Använd en långsammare hastighet och bearbeta mindre mängder åt gången. ● Rengör filtret om du bearbetar livsmedel med högt fiberinnehåll. ● Titta på diagrammet över rekommenderade hastigheter och kontrollera att du använder rätt hastighet.
Juicen läcker mellan locket och fruktköttsuppsamlaren	<ul style="list-style-type: none"> ● Fel hastighet används. Läs mer i översikten över rekommenderad användning. ● Livsmedlet matas ned för snabbt. Bearbeta långsammare. ● Kontrollera att fruktköttsuppsamlaren är korrekt fastlåst.
Den droppfria pipen droppar	<ul style="list-style-type: none"> ● Kontrollera att den största juicemängden har lämnat pipen innan du vrider till droppfritt läge.
Fruktkött ramlar ned på arbetsytan när fruktköttsuppsamlaren tas bort	<ul style="list-style-type: none"> ● Ta bort uppsamlaren långsamt och se till att du för den längs locket undersida för att skrapa av fruktkött i uppsamlaren. ● Rengör fruktköttsuppsamlaren regelbundet för att förhindra att stora mängder fruktkött samlas på locket och i skålens rör.



**VIKTIG INFORMATION FÖR
KORREKT BORTSKAFFNING AV
PRODUKTEN I
ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-
DIREKTIV 2002/96/EG.**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- 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.

sikkerhet

- **Du må ikke** bruke saftsentrifugen hvis filteret er skadet.
- Skjærebladene på basen til filteret er veldig skarpe, så vær forsiktig når du bruker og rengjør filteret.
- Aldri putt motordelen, ledningen eller kontakten i vann - du kan få elektrisk støt.
- Slå av og koble fra:
 - før du setter på eller fjerner deler
 - før rengjøring
 - etter bruk.
- Aldri bruk en skadet saftpresse. Få den kontrollert eller reparert: se 'Service og kundetjeneste'.
- Bruk kun stapperen som følger med. Stikk aldri fingrene i påfyllingstrakten. Trekk ut støpselet og ta saftsentrifugen fra hverandre før du fjerner det som blokkerer påfyllingstrakten.
- Slå av motoren og vent til filteret har stoppet før du tar av lokket.
- Ikke la ledningen berøre varme flater eller henge ned hvor barn kan få tak i den.
- Ikke berør bevegelige deler.
- Aldri gå fra saftsentrifugen mens den er i bruk.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av saftsentrifugen.
- 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.

før du tar saftsentrifugen i bruk





- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask delene: se 'rengjøring og vedlikehold'.

deler

- ① stapper
- ② ekstra stor påfyllingstrakt
- ③ lokk
- ④ filter
- ⑤ filterholder
- ⑥ antidrypptut
- ⑦ sperrelåser
- ⑧ lokk med skumseparator
- ⑨ kanne til ferdig saft
- ⑩ motordel
- ⑪ på/av-hastighetskontroll
- ⑫ fruktkjøttssamler
- ⑬ fruktkjøttssamlerfanger
- ⑭ filterbørste
- ⑮ plass til ledning

slik bruker du saftsentrifugen

montering og bruk

- 1 Sett på filterholderen ⑤.
 - 2 Sett filteret ④ ned i filterholderen.
 - 3 Sett på lokket. Lås lokket ved å sette toppen av klemmene ① på lokket. Smekk så den nederste delen av klemmene ② på plass.
 - 4 Skyv fruktkjøttssamleren på plass.
- **Saftsentrifugen virker ikke hvis enten fruktkjøttssamleren eller lokket ikke er låst fast.**
- 5 Fest antidrypptuten ⑥ til filterholderen og vri til saftpresseposisjonen  øverst.
 - A  = saftpresseposisjon
 - B  = antidrypposisjon.
 - 6 Plasser kannen til ferdig saft under utslippet. Skumseparatoren i kannen sørger for at saften er fri for skum.
 - 7 Bruk den anbefalte brukstabellen som en veiledning for saftpressing av forskjellig frukt og grønnsaker.
 - 8 Slå på ⑪ og fyll på maten med stapperen - sørg for at sporet i stapperen er på linje med hakket på innsiden av påfyllingstrakten.
 - 9 Når du har tilsatt siste matvare; la saftsentrifugen fortsette å gå for å fjerne saften fra filteret/filterholderen. Tiden varierer avhengig av frukttypen og tykkelsen på saften som kommer ut.
 - 10 Slå av og vent til filteret har stoppet og den siste saftstrømmen er redusert til noen få trege drypp. Deretter vrir du tuten slik antidrypposisjonen  er øverst før du fjerner kannen.
- Når du lager saft av harde matvarer anbefaler vi maksimal mengde på 2 kg og at det kjøres i maksimalt 2 minutter. Noen svært harde matvarer kan gjøre at sentrifugen går saktere eller stanser. Hvis dette skjer, skal du slå den av og rense filteret.

- Slå av motoren med jevne mellomrom og rens fruktkjøttssamleren. **Trekk alltid ut støpselet etter bruk.**

merknad:

- Vitaminer er flyktige - saften inneholder mest vitaminer når den er nylaget, så det lønner seg å drikke den med en gang.
- Hvis du må oppbevare saften i noen timer, setter du den i kjøleskapet. Den vil holde seg bedre hvis du tilsetter noen dråper sitronsaft.
- Ikke drikk mer enn tre glass saft på 230 ml per dag hvis du ikke er vant til det.
- Barn bør drikke saften fortynnet med like deler vann.
- Saft av grønnsaker som er mørkegrønne (brokkoli, spinat osv.) eller mørkerøde (rødbeter, rødkål osv.) er veldig sterk, så den bør alltid fortynnes.
- Fruktsaft inneholder mye fruktose (fruktsukker). Hvis man er diabetiker eller har lavt blodsukkernivå, bør man unngå å drikke for mye.

anbefalt brukstabell

<ul style="list-style-type: none"> ● Vask all frukt og alle grønnsaker nøye før du lager saft av dem. ● Bruk hastighet 2 for hardere matvarer. ● Bruk hastighet 1 for mykere matvarer. ● For å maksimere saftutvinningen legger du små mengder om gangen i påfyllingstrakten og dytter forsiktig ned. ● For best mulig resultat bør frukt som bananer, mangoer og myke bær behandles med en mikser. 			
Frukt/Grønnsak	Forberedelse	Anbefalt hastighet	Hint og tips
Epler og pærer	Press hele	2	For å maksimere saftutvinningen, bør harde matvarer presses når de har romtemperatur.
Rotgrønnsaker - Gulrøtter	Press hele	2	
Ananas	Ta 1 stor ananas og fjern bladene og stilkene ved å skjære av toppen og bunnen. Skjær den skrellede og kjernefrie ananasen i lengdevise firkanter.	2	Behandle i omtrent 20 sekunder. For å hindre at filteret tilstoppes, rengjør du filteret etter hver store ananas.
Druer	Fjern stilkene	1	Behandle små håndfuller om gangen for å maksimere saftutvinningen.
Tomater	Press hele	1	Det produseres en tykk saft med mye fruktkjøtt i stedet for en jevn saft.
Steinfrukter - Fersken, nektariner, plommer	Skjær i to og fjern steinen	1	–
Mangoer	Fjern det harde skallet og steinene	1	Saften som produseres er veldig tykk, så for å øke flyten, er det best å kombinere den med annen frukt.
Meloner	Fjern hardt skinn	1	Mat sakte for å maksimere saftutvinningen.
Kiwifrukt	Press hele	1	–
Jordbær	Fjern blader Press hele	1	Mat små håndfuller om gangen og press med andre frukter for å maksimere saftutvinningen.
Myke bær - Bringebær, bjørnebær osv.	Press hele	1	
Hardere bær - Blåbær, tranebær osv.	Press hele	1	
Rødbeter (rå)	Fjern skallet	2	Smaken blir best hvis de skrelles og bladene fjernes.
Bladgrønnsaker - Spinat, kål osv.	Fjern den harde kjernen. Skjær så de passer i påfyllingstrakten. Pakk bladene godt sammen så de danner en bunt.	2	Saftutvinningen blir veldig lav, så det er best å presse med annen frukt eller andre grønnsaker.
Selleri	Press hele	2	–
Agurk	Press hele	1	Mat sakte for å maksimere saftutvinningen.

Frukt/Grønnsak	Forberedelse	Anbefalt hastighet	Hint og tips
Sitrusfrukt - Appelsiner, grapefrukt	Skrell og fjern det hvite	1	Fjerning av det hvite gir en bedre smak. For best mulig resultat anbefales Kenwood sitruspresser til sitrusfrukt.

slik tas saftsentrifugen fra hverandre

- 1 Fjern fruktkjøttssamleren ved å trykke ned fruktkjøttssamlerfangeren ⑬ og skyve samleren ut.
- 2 Åpne lokket og løft det av.
- 3 Fjern filteret og filterholderen sammen. Skill dem deretter for rengjøring.

rengjøring og vedlikehold

- Ta støpselet ut av kontakten før rengjøring.
- Hvis filteret sitter fast, venter du noen minutter til det løsner.
- Noen matvarer, f.eks. gulrot, vil misfarge platen. Ved å gni med en klut som er dyppet i vegetabilsk olje, fjernes misfargingen.

motordelen

- Tørk av med en fuktig klut, og deretter en tørr.
- Ikke legg saftsentrifugen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑮.

filter

- Rengjør med vedlagte børste. Merk: Bruk den flate enden av børsten til å fjerne fruktkjøttet fra lokket.
- Kontroller filteret regelmessig for tegn på skade. Ikke bruk maskinen hvis filteret er skadet. Se "service og kundetjeneste"

andre deler

- Vask i varmt såpevann og tørk av.

- **Alternativt kan de vaskes i oppvaskmaskinen på den øverste hyllen i oppvaskmaskinen. Unngå å legge gjenstander i den nederste kurven rett over varmeelementet. Et kort program med lav temperatur (maksimalt 50 °C) anbefales.**

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du får problemer med bruken av saftsentrifugen, ser du i feilsøkningsveiledningen før du ringer etter hjelp.**
Hvis du trenger hjelp med:
 - å bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
 kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak og løsning
Saftsentrifugen vil ikke starte	<ul style="list-style-type: none">● Saftsentrifugen er ikke koblet til.● Saftsentrifugen er ikke montert riktig. Kontroller at:<ul style="list-style-type: none">○ Lokklåsene sitter riktig på plass.○ Fruktkjøttssamleren er på plass og er festet riktig.
Motoren virker for treg eller stopper under bruk	<ul style="list-style-type: none">● Se i den anbefalte brukstabellen for å kontrollere at du bruker riktig hastighet.● Hvis du behandler hard eller fiberrik mat, kontrollerer du om fruktkjøttssamleren er full og at det ikke har samlet seg fruktkjøtt på eller rundt filteret. Slå av og koble fra og tøm deretter fruktkjøttssamleren og rengjør filteret/holderen.
Fruktkjøttet er for vått og det utvinnes lite saft	<ul style="list-style-type: none">● Bruk en tregere saftpressebehandling og behandle små mengder om gangen.● Rengjør filteret hvis du behandler veldig fiberrik mat.● Se i den anbefalte brukstabellen for å kontrollere at du bruker riktig hastighet.
Det lekker saft mellom lokket og fruktkjøttssamleren	<ul style="list-style-type: none">● Du bruker feil hastighet. Se i den anbefalte brukstabellen.● Maten stappes ned påfyllingstrakten for raskt. Gjør det saktere.● Kontroller at fruktkjøttssamleren er festet skikkelig.
Antidrypptuten drypper	<ul style="list-style-type: none">● Sørg for at mesteparten av saften har kommet ut av tuten før du vrir til antidrypposisjonen.
Det faller fruktkjøtt ned på arbeidsflaten når fruktkjøttssamleren fjernes	<ul style="list-style-type: none">● Vær mer forsiktig når du fjerner samleren og sørg for at du skyver den langs undersiden av lokket slik at fruktkjøttet kommer inn i samleren.● Rens fruktkjøttssamleren jevnlig for å hindre at det samler seg for mye fruktkjøtt på lokket i bolleåpningen.



**VIKTIG INFORMASJON FOR
KORREKT AVHENDING AV
PRODUKTET I SAMSVAR MED
EU-DIREKTIV 2002/96/EC.**

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- **Älä käytä** mehulinkoa, jos suodatin on vahingoittunut.
- Suodattimen pohjassa olevat leikkuuterät ovat hyvin teräviä. Toimi varovaisesti käsitellessäsi ja puhdistaussasi suodatinta.
- Älä koskaan upota moottoriosaa veteen äläkä anna pistokkeen tai johdon kastua. Muutoin voit saada sähköiskun.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista
 - ennen puhdistamista
 - käytön jälkeen.
- Älä koskaan käytä vioittunutta mehulinkoa. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Käytä vain mukana toimitettua paininta. Älä työnnä sormiasi syöttösuppilon. Irrota pistoke pistorasiasta ja irrota mehulinko aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.
- Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Älä jätä mehulinkoa päälle ilman valvontaa.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen yhdistämistä verkkovirtaan

- Varmista, että virransyöttö on sama kuin mehulingon pohjaan merkitty.
- 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.

ennen ensimmäistä käyttökertaa





- 1 Poista laite pakkauksesta.
- 2 Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

kuvaukset

- ① työnnin
- ② erittäin kookas syöttöputki
- ③ kansi
- ④ suodatin
- ⑤ suodatinteline
- ⑥ tippumaton nokka
- ⑦ lukitusvivut
- ⑧ vaahdonerottimella varustettu kansi
- ⑨ mehukannu
- ⑩ moottoriosia
- ⑪ virtakytkin ja nopeudensäädin
- ⑫ jätessäiliö
- ⑬ jätessäiliön kiinnike
- ⑭ suodattimen harja
- ⑮ virtajohdon säilytys

mehulingon käyttäminen

kokoaminen ja käyttäminen

- 1 Sovita suodatinteline ⑤ paikalleen.
- 2 Sovita suodatin ④ suodatintelineeseen sisään.
- 3 Aseta kansi paikalleen. Lukitse kansi vipujen ① avulla. Kiinnitä vipujen ② alaosat.
- 4 Työnnä jäteastia paikalleen.
- **Mehulinko ei toimi, jos jäteastia tai kansi ei ole kunnolla paikallaan.**
- 5 Kiinnitä tippumaton nokka ⑥ suodatintelineeseen ja käännä se mehunlinkousasentoon  .
 - a  = mehunlinkousasento
 - b  = tippumaton asento
- 6 Aseta mehukannu lähdön alle. Kannussa sijaitseva vaahdonerotin varmistaa, että mehussa ei ole vaahtoa.
- 7 Kun linkoat mehua erilaisista hedelmistä ja vihanneksista, katso lisätietoja käyttösuosituskaaviosta.
- 8 Kytke virta ⑪ ja syötä hedelmiä tai vihanneksia työntimen avulla. Varmista, että syöttöputken kohouma menee työntimen uraan.
- 9 Kun kaikki raaka-aineet on työnnetty mehulinkoon, anna sen käydä, kunnes kaikki mehu on valunut ulos. Tarvittava aika vaihtelee hedelmien tyyppiin ja mehun paksuuden mukaan.
- 10 Katkaise virta. Odota, kunnes suodatin pysähtyy ja mehun virtaaminen muuttuu pisaroimiseksi. Ennen kannun irrottamista käännä nokka yläasentoon  .
- Jos linkoat mehua kovista vihanneksista, suurin suositeltava ainesten määrä on 2 kg ja pisin toiminta-aika on 2 minuuttia. Tietyt erittäin kovat vihannekset saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdistaa suodatin.

- Kun käytät mehulinkoa, sammuta siitä virta säännöllisesti ja tyhjännä jäteastia. **Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.**

huomautus:

- 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 230 ml päivässä.
- Laimenna mehua lapsia varten lisäämällä siihen puolet vettä.
- Tummissa vihreistä vihanneksista, kuten parsakaalista tai pinaatista, tai punaisista, kuten punajuuresta tai punakaalista, puristettu mehu on erittäin voimakasta, joten se kannattaa laimentaa.
- Hedelmämehussa on runsaasti fruktoosia eli hedelmäsokeria, joten diabeetikoiden ja verensokeriongelmaisten on juotava sitä varovaisesti.

käyttösuositustaulukko

- **Pese kaikki hedelmät ja vihannekset ennen mehun linkoamista niistä.**
- **Käytä koville vihanneksille nopeutta 2.**
- **Käytä pehmeille vihanneksille nopeutta 1.**
- **Saat mahdollisimman paljon mehua työntämällä syöttöputkeen vain vähän materiaalia kerrallaan ja painamalla hitaasti.**
- **Saat parasta menua esimerkiksi banaaneista, mangoista ja pehmeistä marjoista tehosekoittimessa.**

Hedelmät/ vihannekset	Valmistelu	Suosittelunopeus	Vihjeitä
Omenat ja päärynät	Laita mehulinkoon kokonaisina.	2	Saat kovista aineksista eniten mehua, kun ne ovat huoneenlämpöisiä
Juurekset, porkkanat	Laita mehulinkoon kokonaisina.	2	
Ananas	Poista kookkaasta ananaksesta lehdet ja kanta leikkaamalla ylä- ja alaosa irti. Leikkaa kuorimaton ananas pituussuunnassa neljäksi lohkoksi.	2	Linkoa noin 20 sekuntia. Puhdista suodatin jokaisen suuren ananaksen jälkeen, jotta se ei tukkeudu.
Rypäleet	Poista kannat.	1	Saat eniten mehua linkoamalla kourallisen rypäleitä kerrallaan.
Tomaatit	Laita mehulinkoon kokonaisina.	1	Saat tasaisen mehun sijasta paksua hedelmälihaa sisältävää mehua.
Kivelliset hedelmät: persikat, nektariinit ja luumut	Leikkaa kahteen osaan ja poista kivi.	1	–
Mangot	Poista paksut kuoret ja kivet.	1	Mehusta tulee erittäin paksua. Voit tehostaa sen virtaamista linkoamalla samalla muita hedelmiä.
Melonit	Poista paksut kuoret.	1	Syötä hitaasti, jotta saat mahdollisimman paljon mehua.
Kiivit	Laita mehulinkoon kokonaisina.	1	–
Mansikat	Poista lehdet Laita mehulinkoon kokonaisina.	1	
Pehmeät marjat, kuten vadelmat tai karhunvatukat	Laita mehulinkoon kokonaisina.	1	Saat eniten mehua linkoamalla kourallisen kerrallaan.
Kovemmat marjat: esimerkiksi mustikat tai karpalot	Laita mehulinkoon kokonaisina.	1	
Punajuuret (raa'at)	Poista lehdet ja kuori.	2	Mausta tulee paras, jos kuorit ja poistat lehdet.
Lehtivihannekset Esimerkiksi pinaatti ja kaali	Poista kovat osat. Paloittele syöttöputkeen mahtuviksi paloiksi. Kääri lehdet nipuiksi.	2	Mehua tulee erittäin vähän, joten linkoa yhdessä muiden hedelmien ja vihannesten kanssa.
Selleri	Laita mehulinkoon kokonaisina.	2	–

Hedelmät/ vihannekset	Valmistelu	Suosittelunopeus	Vihjeitä
Kurkku	Laita mehulinkoon kokonaisuina.	1	Syötä hitaasti, jotta saat mahdollisimman paljon mehua.
Sitruhedelmät: Appelsiinit greippi	Kuori ja poista valkoinen osa.	1	Valkoisen osan poistaminen parantaa makua. Saat parhaita tuloksia pusertamalla sitruhedelmät sitruspusertimessa.

mehulingon osien irrottaminen toisistaan

- 1 Irrota jätesäiliö painamalla sen kiinnikettä 13 ja vetämällä jätesäiliö ulos.
- 2 Irrota kansi ja nosta se pois.
- 3 Poista suodatin ja suodatinteline yhdessä. Irrota ne toisistaan puhdistamista varten.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Irrota aina mehulingon pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Jos suodatin on niin tiukassa, että sitä on vaikea irrottaa, odota muutama minuutti, kunnes se löysentyy.
- Tietty ruoka-aineet, kuten porkkana, voivat värjätä muovia. Voit poistaa värjäytymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.

moottoriyksikkö

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön 15 takana.

suodatin

- Puhdista mukana toimitetulla harjalla. Huomaa: Voit poistaa massan kannesta harjan suoralla päällä.
- **Tarkista säännöllisesti, ettei suodattimessa ole vaurioita. Mehulinkoa ei saa käyttää, jos suodatin on vaurioitunut. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.**

muut osat

- Pese lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen ylätasolla. Älä aseta osia alatasolle suoraan kuumennusvastuksen päälle. On suositeltavaa käyttää lyhyttä ohjelmaa ja alhaista lämpötilaa (enintään 50 °C).

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
- **Jos mehulingossa ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohteista ennen asiakaspalveluun soittamista.**
Jos tarvitset apua
 - laitteen käyttämisessä tai
 - laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja tuottanut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy ja ratkaisu
Mehulinko ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> ● Pistoketta ei ole työnnetty pistorasiaan. ● Mehulinkoa ei ole koottu oikein. Tarkista, että <ul style="list-style-type: none"> ○ kannen kiinnikkeet on lukittu oikein ○ jätessäiliö on paikallaan ja lukittu oikein.
Moottori toimii hitaasti tai pysähtyy käyttämisen aikana.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tarkista käyttösuositustaulukon avulla, että nopeus on oikea. ● Jos linkoat kovia tai runsaskuituisia vihanneksia, tarkista että jätessäiliö ei ole täynnä ja että vihannesmassaa ei ole kertynyt suodattimeen eikä sen ympärille. Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta, Tyhjennä jätessäiliö ja puhdista suodatin telineineen.
Massa on liian märkää, joten mehua tulee vain vähän.	<ul style="list-style-type: none"> ● Linkoa hitaammalla nopeudella ja pieniä määriä kerrallaan. ● Jos linkoat erittäin kuitupitoisia vihanneksia, puhdista suodatin. ● Tarkista käyttösuositustaulukon avulla, että nopeus on oikea.
Kannen ja jätessäiliön välistä vuotaa mehua.	<ul style="list-style-type: none"> ● Käytössä on väärä nopeus. Lisätietoja on käyttösuosituskaaviossa. ● Kasviksia työnnetään syöttöputkeen liian nopeasti. Työnnä niitä hitaammin. ● Tarkista, että jätteastia on kunnolla paikoillaan.
Tiputtamattomasta kaatonokasta tippuu mehua.	<ul style="list-style-type: none"> ● Varmista ennen tiputtamattomaan asentoon kääntämistä, että pääosa mehusta on tullut ulos nokasta.
Kun jätessäiliö irrotetaan, kasvismassaa putoaa työtasolle.	<ul style="list-style-type: none"> ● Poista jätteastia hitaammin. Työnnä se kannen alapintaa pitkin, jotta massa jää jätteastiaan. ● Puhdista jätessäiliö säännöllisesti, jotta massaa ei pääse kertymään kanteen ja kulhoon.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä.

Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

güvenlik

- Filtre sepeti hasarlıysa meyve suyu presini kullanmayın.
- Filtre tabanındaki kesici bıçaklar son derece keskindir, filtreyi kullanırken ve temizlerken son derece dikkatli olun.
- Motor ünitesini, kabloyu veya fişi asla suya sokmayın – elektrik çarpabilir.
- Kapatın ve prizden çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce
 - temizlemeden önce
 - kullandıktan sonra.
- Hiç bir zaman hasarlı meyve suyu presini kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Sadece birlikte verilen iticiyi kullanın. Asla parmaklarınızı besleme tüpüne sokmayın. Besleme tüpündeki tıkanıklığı açmadan önce meyve suyu presini fişten çekin ve sökün.
- Kapağı çıkarmadan önce kapatın ve filtrenin durmasını bekleyin.
- Kablonun asla sıcak yüzeylere temasına izin vermeyin veya çocukların erişebileceği yerlere asmayın.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Makineyi asla başıboş bırakmayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın meyve suyu presinizin alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce





- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın
- 2 Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

parçalar

- ① itici
- ② büyük boy besleme haznesi
- ③ kapak
- ④ filtre
- ⑤ filtre tutucu
- ⑥ damlama önleyici ağız
- ⑦ kilitleme mandalları
- ⑧ köpük ayraçlı kapak
- ⑨ meyve suyu haznesi
- ⑩ güç ünitesi
- ⑪ açma/kapama hız kontrolü
- ⑫ posa toplayıcısı
- ⑬ posa toplayıcısı tutucu
- ⑭ filtre fırçası
- ⑮ kordon sarma yuvası

meyve suyu presinizi kullanmak

takma ve kullanım

- 1 Filtre tutucuyu takın ⑤.
- 2 Filtreyi ④ filtre tutucunun içine yerleştirin.
- 3 Kapağı yerleştirin. Mandalların ① üstünü kapağa tutturarak kapağı kilitleyin. Ardından mandalların ② altını yerlerine tutturun.
- 4 Posa toplayıcısını yerine oturtun.
- **Meyve suyu presiniz posa toplayıcısı veya kapak düzgün yerleştirilmediğinde çalışmayacaktır.**
- 5 Damlama önleyici ağız ⑥ filtre tutucusuna yerleştirin ve en üst meyve sıkma pozisyonuna  getirin.
 - a  = meyve sıkma pozisyonu
 - b  = damlama önleyici pozisyon.
- 6 Meyve suyu haznesini çıkışın altına koyun. Haznedeki köpük ayracı sıvının köpüksüz olmasını sağlar.
- 7 Tavsiye edilen kullanım tablosunu farklı meyve ve sebzeleri sıkmak için kılavuz olarak kullanın.
- 8 Çalıştırın ⑪ ve gıdaları itici ile aşağıya itirin – iticideki pinin besleme tüpündeki olukla aynı hizada olduğundan emin olun.
- 9 Son gıdayı da ekledikten sonra meyve sıkacağına çalıştırmaya devam ederek, sıvının filtre/filtre tutucudan temizlenmesine yardımcı olun. Süre, gıda türüne ve çıkan sıvının yoğunluğuna göre değişir.
- 10 Kapatın, filtre durana kadar ve sıvının akış hızı birkaç yavaş damlaya düşene kadar bekleyin. Daha sonra ağız, hazneyi çıkartmadan önce, damlama önleyici pozisyon  en üstte olacak şekilde döndürün.

- Sert gıdaların suyunu çıkartırken, maksimum 2 Kg ve maksimum 2 dakikalık bir çalışma süresi tavsiye ediyoruz. Bazı çok sert gıdalar yavaşlama veya durmaya sebep olabilir. Eğer bu olursa kapatın ve filtreyi temizleyin.

- Kullanım sırasında kapatıp posa toplayıcısı düzenli olarak temizleyin.

Kullanımdan sonra daima fişi çekin.

not:

- Vitamin değer kaybı – maksimum yarar sağlamak için, meyve suyunu ne kadar çabuk içerseniz o kadar çok vitamin alırsınız.
- Eğer sıvıyı birkaç saat saklamanız gerekiyorsa buzdolabına koyun. Eğer içerisine birkaç damla limon suyu damlatırsanız daha fazla dayanır.
- Eğer alışıktığınız değilseniz, günde üç 230mls (8 fl.oz.) bardaktan fazla meyve suyu içmeyin.
- Çocuklar için meyve suyunu eşit miktarda su ile sulandırın.
- Koyu yeşil (brokoli, ıspanak vs.) veya koyu kırmızı (pancar, kırmızı lahana vs.) sebzelerin suları çok serttir, bunları her zaman sulandırın.
- Meyve suyunda Fruktoz (meyve şekeri) oranı çok yüksektir, diyabeti olan veya kan şekeri düşük olan kişiler çok fazla içmekten kaçınmalıdır.

tavsiye edilen kullanım tablosu

<ul style="list-style-type: none"> • Tüm meyve ve sebzeleri sıkmadan önce iyice yıkayın. • Daha sert gıdalar için Hız ayarı 2'yi kullanın. • Daha yumuşak gıdalar için Hız ayarı 1'i kullanın. • Maksimum meyve suyu elde etmek için, besleme tüpüne her seferinde küçük parçalar koyun ve yavaşça bastırın. • En iyi sonucu elde etmek için; muz, mango ve yumuşak böğürtlenler bir blender ile işlenmelidir. 			
Meyve/Sebze	Hazırlanışı	Tavsiye edilen Hız	Tavsiyeler & İpuçları
Elma & Armut	Bütün olarak sıkın	2	Sıvı çıkarımının artırılması için sert gıdalar oda sıcaklığında sıkılmalıdır.
Kök sebzeleri - Havuç	Bütün olarak sıkın	2	
Ananas	Büyük bir ananas alın, üstünü ve altını keserek sap ve yaprakları temizleyin. Soyulmamış ve çekirdekleri temizlenmemiş ananası uzunlamasına dörde bölün.	2	Yaklaşık 20 saniye işlemden geçirin. Filtrenin tıkanmasını önlemek için filtreyi her bir büyük ananas parçasından sonra temizleyin.
Üzüm	Saplarını ayırın	1	Su çıkartma işlemini maksimize edebilmek için her seferinde küçük bir avuç sıkın.
Domates	Bütün olarak sıkın	1	Pürüzsüz bir meyve suyu yerine yoğun ve posalı bir meyve suyu elde edilir.
Çekirdekli Meyveler – Şeftali, Nektarin, Erik	İkiye bölün ve çekirdeği çıkartın	1	–
Mango	Sert deriyi ve çekirdekleri çıkartın	1	Elde edilen sıvı çok yoğun olacaktır, bu sebeple akışkanlığı artırmak için diğer meyvelerle kombine edilmesi tavsiye edilir.
Kavun & Karpuz	Sert kabuğu ayırın	1	Sıvı çıkarımını maksimize etmek için yavaş yavaş ekleyin.
Kivi Meyveleri	Bütün olarak sıkın	1	–
Çilekler	Yaprakları ayırın Bütün olarak sıkın	1	
Yumuşak böğürtlenler – Ahududu, Karadut vs.	Bütün olarak sıkın	1	Su çıkartma işlemini maksimize edebilmek için her seferinde küçük bir avuç sıkın ve diğer meyvelerle karıştırın.
Daha sert Böğürtlenler - Çay üzümleri, Yaban mersinleri vs.	Bütün olarak sıkın	1	
Pancar (Çiğ)	Yaprakları ayırın ve soyun	2	En iyi lezzet soyulup yaprakları ayrıldığında elde edilir.
Yaprak sebzeler Ispanak, lahanası vs.	Sert çekirdeği ayırın. Besleme tüpüne sığacak ölçüde kesin. Yaprakları bir araya toplayarak bir tutam oluşturun.	2	Sıvı çıkarımı çok yavaş gerçekleşeceğinden diğer meyve veya sebzelerle birlikte sıkılmaları tavsiye edilir.

Meyve/Sebze	Hazırlanışı	Tavsiye edilen Hız	Tavsiyeler & İpuçları
Kereviz	Bütün olarak sıkın	2	–
Salatalık	Bütün olarak sıkın	1	Sıvı çıkarımını maksimize etmek için yavaş yavaş ekleyin.
Narenciye – Portakal, Greyfurt	Soyun ve beyaz yumuşak dokuyu çıkartın	1	Yumuşak dokuyu çıkartmak daha lezzetli bir sonuç verecektir. Narenciyede en iyi sonuçlar için Kenwood Narenciye Preslerini tavsiye ediyoruz.

meyve suyu presinizi sökmek

- 1 Posa toplayıcıyı tutucusuna ⑬ basarak ve toplayıcıyı dışarı kaydırarak posa toplayıcıyı çıkartın.
- 2 Kapağın mandalını açıp kaldırın.
- 3 Filtreyi ve filtre tutucuyu birlikte çıkartın. Daha sonra temizlemek için ayırın.

bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce meyve suyu presinizi fişten çekin.
- Eğer filtre çıkartmak için çok sıkıysa gevşeyene kadar birkaç dakika bekleyin.
- Havuç gibi bazı besinler plastiğin rengini bozar. Bitkisel yağda batırılmış bir bezle silmek renk bozulmasının giderilmesinde yardımcı olur.

motor ünitesi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulaın.
- Suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın ⑮.

filtre

- Birlikte verilen fırçayı kullanarak temizleyin.
Not: Kapaktan posayı temizlemek için fırçanın düz ucunu kullanın.

- **Filtrede hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Filtre hasarlıysa kullanmayın. “Servis ve müşteri hizmetleri” bölümüne bakınız**

diğer parçalar

- Sabunlu sıcak su ile yıkayın, sonra kurutun.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinin üst gözünde yıkanabilir. Alt göze ısıtıcı bölüm üzerinde doğrudan yerleştirmeyin. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Meyve suyu presinin çalışması ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaştığınızda, lütfen teknik desteği aramadan önce sorun giderme kılavuzuna başvurun.**
Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
 - cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamir
Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
 - Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
 - Çin’de üretilmiştir.

sorun giderme kılavuzu

Problem	Sebebe ve Çözüm
Meyve suyu presi çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none">● Meyve suyu presinin fişi takılı değil.● Meyve suyu presi düzgün monte edilmedi. Şunları kontrol edin:<ul style="list-style-type: none">○ Kapak mandalları doğru şekilde kapanıyor.○ Posa toplayıcı yerinde ve doğru şekilde mandallanmış.
Motor çalışma sırasında yavaşlıyor veya duruyor	<ul style="list-style-type: none">● Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakarak doğru hızı kullanıp kullanmadığınızdan emin olun.● Eğer sert veya lifli gıdaları işliyorsanız posa toplayıcının dolu olmadığından ve filtrenin üzerinde veya etrafında bir posa birikimi olmadığından emin olun. Kapatın ve fişi çekin, daha sonra posa toplayıcıyı boşaltın ve filtreyi/tutucuyu temizleyin.
Posa çok ıslak ve düşük sıvı çıkarımı	<ul style="list-style-type: none">● Daha düşük bir sıkma seviyesi kullanın ve tek kerede daha düşük miktarlar işleyin.● Lif oranı yüksek gıdalar işlerken filtreyi temizleyin.● Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakarak doğru hızı kullanıp kullanmadığınızdan emin olun.
Kapak ve posa toplayıcı arasından sıvı sızıyor	<ul style="list-style-type: none">● Yanlış hız kullanılmıştır. Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın.● Gıda besleme tüpünden çok hızlı itiliyor. Daha düşük bir hız kullanın.● Posa toplayıcının doğru mandallanmış olduğundan emin olun.
Damla önleyici ağız damlatıyor	<ul style="list-style-type: none">● Damla önleyici pozisyona çevirmeden önce, sıvının büyük bir kısmının ağızdan çıktığından emin olun.
Posa toplayıcıyı çıkartırken posa çalışma alanına dökülüyor	<ul style="list-style-type: none">● Toplayıcıyı çıkartırken daha yavaş hareket edin ve posayı toplayıcının içine itmek için kapağın alt kısmına sürttüğünüzden emin olun. Kapakta ve hazne oluşunda aşırı posa birikimin önüne geçmek için posa toplayıcıyı düzenli olarak temizleyin.







ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Používání odšťavovače

Sestavení a používání

- 1 Nasadíte držák filtru ⑤.
- 2 Do držáku filtru nasadíte filtr ④.
- 3 Nasadíte víko. Víko upevněte zacvaknutím horních částí úchytů ① k víku. Poté zacvakněte spodní části úchytů ② dole.
- 4 Nasuňte nádobu na dužinu.
- **Pokud není správně nasazená nádoba na dužinu nebo víko, nebude odšťavovač fungovat.**
- 5 Na držák filtru nasadíte uzavíratelnou vypouštěcí trubičku ⑥ a otočte ji do polohy pro vypouštění šťávy, kdy je symbol  nahoře.
 - a  = poloha pro vypouštění šťávy
 - b  = uzavřená poloha
- 6 Pod vypouštěcí trubičku umístěte nádobu na šťávu. Odlučovač pěny u nádoby zajišťuje, že se do šťávy nedostane pěna.
- 7 Při odšťavování různých druhů ovoce a zeleniny použijte tabulku pro doporučené použití.
- 8 Zapněte odšťavovač ⑩ a kusy ovoce/zeleniny strkejte do plnicího hrdla pomocí tlačky tak, aby drážka na tlačce byla nasazená na výstupek v plnicím hrdle.
- 9 Po vložení posledního kusu potraviny nechte odšťavovač dále běžet, aby mohla odtéct šťáva z filtru / držáku filtru. Tato doba se liší v závislosti na druhu ovoce/zeleniny a hustotě získané šťávy.
- 10 Vypněte odšťavovač a počkejte, až se filtr zastaví a odtok šťávy se sníží na pomalé kapání. Poté otočte vypouštěcí trubičku tak, aby nahoře byl symbol uzavřené polohy . Nyní můžete odebrat nádobu na šťávu.

- Při odšťavování tvrdých potravin doporučujeme maximální množství 2 kg a maximální dobu provozu 2 minuty. Některé velmi tvrdé potraviny mohou způsobit, že se odšťavovač zpomalí nebo zastaví. V takovém případě jej vypněte a uvolněte filtr.
- Během používání odšťavovač pravidelně vypínejte a vyprazdňujte nádobu na dužinu. **Po použití vždy vytáhněte ze zásuvky.**

Pozn.:

- Vitaminy se rozkládají – čím dříve šťávu vypijete, tím více vitaminů z ní získáte.
- Pokud šťávu potřebujete na pár hodin uskladnit, dejte ji do ledničky. Lépe vydrží, když do ní přidáte pár kapek citronové šťávy.
- Nepijte více než tři sklenice o objemu 230 ml šťávy denně, pokud na to nejste zvyklí.
- Dětem šťávu ředte stejným množstvím vody.
- Šťáva z tmavě zelené zeleniny (brokolice, špenát apod.) nebo tmavě červené zeleniny (červená řepa, červené zelí apod.) je velice silná, proto ji vždy ředte.
- Ovocná šťáva má vysoký obsah fruktózy (ovocného cukru), proto by ji lidé s cukrovkou nebo nízkou hladinou cukru v krvi neměli pít příliš mnoho.

Tabulka pro doporučené použití

Ovoce/zelenina	Příprava	Doporučená rychlost	Rady a tipy
<ul style="list-style-type: none"> ● Před odšťavováním všechno ovoce a zeleninu důkladně omyjte. ● Na tvrdší potraviny použijte rychlost 2. ● Na měkčí potraviny použijte rychlost 1. ● Abyste získali co nejvíce šťávy, vkládejte do plnicího hrdla najednou jen malé množství a jemně tlačte dolů. ● U ovoce jako banány, mango a měkké drobné plody dosáhnete nejlepších výsledků, když použijete mixér. 			
Jablka a hrušky	Odšťavujte celé	2	Nejvíce šťávy z tvrdých potravin získáte při pokojové teplotě.
Kořenová zelenina – mrkev	Odšťavujte celé	2	
Ananas	Vezměte 1 velký ananas a odstraňte listy a stonek odříznutím horní a spodní části. Neoloupaný ananas rozkrájejte podél na čtvrtiny.	2	Odšťavujte asi 20 sekund. Aby se filtr neucpal, po každém velkém ananasu jej vyčistěte.
Hrozny	Odstraňte stopky	1	Abyste získali co nejvíce šťávy, odšťavujte po malých hrstech.
Rajčata	Odšťavujte celé	1	Výsledkem bude hustá kašovitá šťáva spíše než čistá šťáva.
Peckoviny – broskve, nektarinky, švestky	Rozřízněte napůl a odstraňte pecku	1	–
Mango	Odstraňte tvrdou slupku a pecku	1	Získaná šťáva bude velmi hustá, takže její odtok zlepšíte, když přidáte i jiné ovoce.
Meloun	Okrájejte tvrdou slupku	1	Abyste získali co nejvíce šťávy, vkládejte pomalu.
Kiwi	Odšťavujte celé	1	–
Jahody	Odstraňte lístky Odšťavujte celé	1	Abyste získali co nejvíce šťávy, odšťavujte po malých hrstech a spolu s jiným ovocem.
Měkké drobné plody – maliny, ostružiny apod.	Odšťavujte celé	1	
Tvrdší drobné plody – borůvky, brusinky apod.	Odšťavujte celé	1	
Červená řepa (syrová)	Odstraňte listy a oloupejte	2	Oloupáním a odstraněním listů dosáhnete nejlepší chuti
Listová zelenina – špenát, zelí apod.	Vyřízněte tvrdý vnitřek. Nakrájejte na velikost pro plnicí trubici. Spojte listy do svazku.	2	Množství získané šťávy bude velmi malé, proto je nejlépe odšťavovat s jiným ovocem či zeleninou.
Řapíkatý celer	Odšťavujte celé	2	–
Okurka	Odšťavujte celé	1	Abyste získali co nejvíce šťávy, vkládejte pomalu.

Ovoce/zelenina	Příprava	Doporučená rychlost	Rady a tipy
Citrusové plody – pomeranče, grepy	Oloupejte a odstraňte bílou dužinu	1	Odstraněním bílé dužiny získáte lepší chuť. Nejlepších výsledků s citrusovými plody dosáhnete při použití citrusových odšťavovačů Kenwood.

Rozebrání odšťavovače

- Odejměte nádobu na dužinu zmáčknutím západky nádoby na dužinu ⑬ a vysunutím nádoby.
- Odhákněte víko a otevřete jej.
- Vyjměte současně filtr a držák filtru. Pak rozeberte a vyčistěte.

Péče a čištění

- Před čištěním odšťavovač vytáhněte ze zásuvky.
- Pokud je filtr příliš pevně usazený, pár minut počkejte, než se uvolní.
- Některé potraviny, např. mrkev, obarvují plast. Obarvení odstraníte pomocí hadříku namočeného v rostlinném oleji.

Motorová jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem, poté osušte.
- Neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky ⑮.

Filtr

- Očistěte dodaným kartáčkem. Pozn.: K odstranění dužiny z víka použijte plochý konec kartáčku.
- **Filtr pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození. Poškozený filtr nepoužívejte. Viz „Servis a údržba“**

Ostatní součásti

- Omyjte v horké vodě se saponátem, pak osušte.
- Lze je také mýt v myčce na nádobí v horním košíku. Nepokládejte je na spodní koš přímo nad topný článek. Doporučujeme použít krátký program s nízkou teplotou (maximálně 50 °C).

Servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- **Pokud při používání odšťavovače narazíte na jakékoli problémy, než zavoláte o radu, přečtěte si průvodce odstraňováním problémů.**
Pokud potřebujete pomoc :
 - se způsobem použití vašeho výrobku,
 - s jeho údržbou nebo s opravami, obraťte se na tu prodejnu, kde jste váš výrobek koupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina a řešení
Odšťavovač nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> ● Odšťavovač není zapojený do zásuvky. ● Odšťavovač není správně sestavený. Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> ○ Úchyty víka jsou správně zacvaknuté. ○ Nádoba na dužinu je nasunutá a správně uchycená.
Motor se během provozu zpomaluje nebo zastavuje	<ul style="list-style-type: none"> ● Přečtěte si tabulku pro doporučené použití, zda používáte správnou rychlost. ● Při odšťavování tvrdých nebo tuhých potravin zkontrolujte, zda není plná nádoba na dužinu a není na nebo kolem filtru nahromaděná dužina. Přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky, pak vyprázdněte nádobu na dužinu a vyčistěte filtr / držák filtru.
Dužina je hodně vlhká a množství získané šťávy je malé	<ul style="list-style-type: none"> ● Použijte nižší rychlost a odšťavujte po menších dávkách. ● Při odšťavování velmi tuhých potravin čistěte filtr. ● Přečtěte si tabulku pro doporučené použití, zda používáte správnou rychlost.
Mezi víkem a nádobou na dužinu vytéká šťáva	<ul style="list-style-type: none"> ● Používáte špatnou rychlost. Přečtěte si tabulku pro doporučené použití. ● Potravinu tlačíte plnicím hrdlem příliš rychle. Postupujte pomaleji. ● Zkontrolujte, zda je nádoba na dužinu správně uchycena.
Z uzavíratelné vypouštěcí trubičky kape šťáva	<ul style="list-style-type: none"> ● Před otočením do uzavřené polohy počkejte, až z trubičky vyteče většina šťávy.
Při oddělení nádoby na dužinu padá dužina na pracovní desku	<ul style="list-style-type: none"> ● Nádobu na dužinu oddělujte pomaleji a vysouvejte ji tak, aby se dužina ořela do nádoby o spodní stranu víka. ● Nádobu na dužinu pravidelně vyprazdňujte, aby se na víku a plnicím otvoru nehromadilo příliš mnoho dužiny.



**INFORMACE KE SPRÁVNÉMU
ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO
VÝROBKU PODLE SMĚRNICE
EVROPSKÉHO PARLAMENTU A
RADY 2002/96/ES**

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

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

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

első a biztonság

- **Ne** használja a gyümölcscentrifugát, ha a szűrője sérült.
- A szűrő alján levő vágóélek nagyon élesek, ezért mindig óvatosan fogja meg és tisztítsa a szűrőt.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe, mert ezzel áramütést okozhat.
- Kapcsolja ki a készüléket és a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból:
 - részegységek fel- és leszerelése előtt;
 - tisztítás előtt;
 - használat után.
- Ha a gyümölcscentrifuga megsérül, ne használja tovább. Szakemberrel ellenőriztesse, és ha szükséges, javíttassa meg a készüléket (lásd: „szerviz és vevőszolgálat”).
- Kizárólag a készülékhez tartozó tömördat használja. Soha ne nyúljon kézzel az adagolócsőbe. Ha az adagolócső eltömődik, húzza ki a hálózati csatakozót a konnektorból, és szerelje szét a gyümölcscentrifugát.
- A fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érhesen forró felülethez, és ne lógjon le az asztal széléről, nehogy egy kisgyermek leránthassa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a gyümölcscentrifuga mozgó részegységeihez.

- Működés közben soha ne hagyja magára a készüléket.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a gyümölcscentrifuga alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK Irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 2004.10.27-i 1935/2004/EK Rendelet követelményeinek.

az első használat előtt




- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el a részegységeket, lásd „a készülék tisztítása”.


a készülék részei

- ① tömőrúd
- ② extra nagy adagolócső
- ③ fedél
- ④ szűrő
- ⑤ szűrőtartó
- ⑥ csepegésgátló kiömlőnyílás
- ⑦ rögzítőpántok
- ⑧ fedél habelválasztóval
- ⑨ ivólégűjtő edény
- ⑩ meghajtóegység
- ⑪ be/ki/sebességszabályozó
- ⑫ gyümölcshústartály
- ⑬ gyümölcshústartály retesze
- ⑭ szűrőtisztító kefe
- ⑮ vezetékároló

a gyümölcscentrifuga használata

összeszerelés és használat

- 1 Helyezze fel a szűrőtartót ⑤.
- 2 Helyezze a szűrőt ④ a szűrőtartóba.
- 3 Helyezze fel a fedelet. Rögzítse a fedelet úgy, hogy a pántok tetejét **1** a fedélre illeszti. Ezután a pántok alsó részét **2** pattintsa be.
- 4 Csúsztassa a gyümölcshústartályt a helyére.
 - **A gyümölcscentrifuga nem működik, ha a gyümölcshústartály vagy a fedél nincs megfelelően felszerelve.**
- 5 Helyezze a csepegésgátló kiömlőnyílást ⑥ a szűrőtartóra és fordítsa el úgy, hogy az ivólékészítő állás  legyen felül.
 - a  = ivólékészítő állás,
 - b  = csepegésgátló állás.
- 6 Az ivólégűjtő edényt helyezze a kiömlőnyílás alá. Az edényben levő habelválasztó megakadályozza, hogy az összegyűlt ivólé felhabosodjon.

- 7 A felhasználási útmutató táblázata segít abban, hogyan készíthet ivólét különféle gyümölcsökből és zöldségekből.
- 8 Kapcsolja be a készüléket **11**, és a tömőrúddal nyomja le a nyersanyagot. Ügyeljen arra, hogy a tömőrúdon levő vágat illeszkedjen az adagolócsőben levő horonyhoz.
- 9 Az utolsó nyersanyagdarab behelyezése után egy ideig még hagyja működni a gyümölcscentrifugát, hogy az ivólé távozzon a szűrőből/szűrőtartóból. Az ehhez szükséges idő függ a gyümölcs típusától és az ivólé sűrűségétől.
- 10 Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg a szűrő megáll és már csak pár csepp ivólé jön a kiömlőnyíláson. Ezután fordítsa el a kiömlőnyílást úgy, hogy a csepegésgátló állás  legyen felül, majd vegye el az edényt.
 - Keményebb nyersanyagokból maximum 2 kg mennyiséget használjon fel, maximum 2 percig működtetve a készüléket. Nagyon kemény nyersanyagok feldolgozása közben a gyümölcscentrifuga lelassulhat vagy megállhat. Ilyenkor kapcsolja ki a készüléket, és tisztítsa meg a szűrőt.
 - Használat közben a gyümölcshústartályt rendszeresen ürítse. **Használat után a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.**

megjegyzés:


- Az ivólében levő vitaminok gyorsan lebomlanak, ezért az elkészült ivólevet minél előbb fogyassza el.
- Ha néhány óráig tárolni kívánja az ivólevet, tegye be a hűtőszekrénybe. Jobban eláll az ivólé, ha néhány csepp citromlevet ad hozzá.
- Ha nincs hozzászokva a friss zöldség- és gyümölcslehez, napi három pohárnál (napi 7 dl) ne igyon többet.
- Kisgyermek számára azonos mennyiségű vízzel hígítsa fel az ivólevet.
- Sötétzöld (brokkoli, spenót stb.) és sötétvörös (cékla, vörös káposzta stb.) zöldségekből rendkívül erős ivólé készül, ezért ezeket mindig hígítsa fel.
- Az ivólevelek sok fruktózt (gyümölcscukrot) tartalmaznak, ezért az alacsony vércukorszintű vagy cukorbeteg személyek mértékkel fogyasszák.

felhasználási útmutató táblázata

<ul style="list-style-type: none"> ● Az ivólé készítése előtt minden zöldséget és gyümölcsöt alaposan mosson meg. ● A keményebb nyersanyagokat a 2. sebességfokozatban centrifugálja. ● A puhább nyersanyagokat az 1. sebességfokozatban centrifugálja. ● A maximális ivólé kinyerése érdekében egyszerre csak kis mennyiségű nyersanyagot helyezzen az adagolócsőbe, és lassan nyomja lefelé. ● A banán, a mangó és a bogyós gyümölcsök pépesítéséhez célszerűbb aprítógépet használni. 			
Gyümölcs/zöldség	Előkészítés	Ajánlott sebesség	Tanácsok és tippek
Alma és körte	Egészben	2	A maximális ivólé kinyerése érdekében a kemény nyersanyagokat legcélszerűbb szobahőmérsékleten centrifugálni.
Gyökérzöldségek – sárgarépa	Egészben	2	
Ananász	Vegyen 1 nagy ananászt, és a tetejét és az alját levágva távolítsa el a leveleket és a szárrészt. A hámozatlan és magozatlan ananászt hosszában vágja négyfelé.	2	Körülbelül 20 másodpercig centrifugálja. A szűrő eltömődésének megelőzése érdekében minden nagy ananász után tisztítsa meg a szűrőt.
Szőlő	Távolítsa el a szárazakat.	1	A maximális ivólé kinyerése érdekében egyszerre csak maréknyi mennyiséget centrifugáljon.
Paradicsom	Egészben	1	Sűrű, pépes ivólét eredményez, nem hígat.
Csonthéjas gyümölcsök – őszibarack, nektarin, szilva	Vágja félbe, és távolítsa el a magot.	1	–
Mangó	Hámozza meg és magozza ki.	1	Az eredményül kapott ivólé nagyon sűrű lesz, ezért érdemes más gyümölcsökkel vegyítve hígítani.
Dinnye	Távolítsa el a héját.	1	A maximális ivólé kinyerése céljából lassan adagolja.
Kivi	Egészben	1	–
Szamóca, eper	Távolítsa el a leveleket.	1	A maximális ivólé kinyerése érdekében egyszerre csak maréknyi mennyiséget adagoljon, és keverje más gyümölcsökkel.
Puha bogyós gyümölcsök – málna, szeder stb.	Egészben	1	
Keményebb bogyós gyümölcsök – fekete áfonya, vörös áfonya stb.	Egészben	1	
Cékla (nyers)	Távolítsa el a leveleket, és hámozza meg.	2	Akkor a legjobb ízű, ha a levelek el vannak távolítva és le van hámozva.
Leveles zöldségek – paraj, káposzta stb.	Távolítsa el a torszát. Vágja fel, hogy beférjen az adagolócsőbe. Fogja össze a leveleket köteggé.	2	Az ivólé kinyerése nagyon lassú, ezért érdemes más gyümölcsökkel vagy zöldségekkel együtt centrifugálni.

Gyümölcs/zöldség	Előkészítés	Ajánlott sebesség	Tanácsok és tippek
Zeller	Egészben	2	–
Uborka	Egészben	1	A maximális ivólé kinyerése céljából lassan adagolja.
Citrusfélék – narancs, grépfrút	Hámozza meg és távolítsa el a fehér belső héjat is.	1	A belső fehér héj eltávolításával javítja az ízt. Javasoljuk, hogy a centrifuga helyett használja a Kenwood citrusfacsaróit.


a gyümölcscentrifuga szétszerelése

- 1 A gyümölcshústartály retesztét  lenyomva csatolja le a gyümölcshústartályt, és csúsztassa ki.
- 2 Oldja ki a pántokat, és emelje le a fedelet.
- 3 Emelje le egyben a szűrőt és a szűrőtartót. Ezután válassza szét őket a tisztításhoz.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból!
- Ha a szűrő beszorult a tartóba, várjon néhány percre, amíg magától kilazul.
- Egyes nyersanyagok, például a sárgarépa, elszínezhetik a készülék műanyag részeit. Az elszíneződések étolajba mártott ruhával dörzsölve eltávolíthatók.

meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Soha ne mártsa vízbe.
- A felesleges vezetékét tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban .

szűrő

- Tisztítsa meg a tartozék kefével. Megjegyzés: A kefe lapos végével eltávolíthatja a gyümölcshúst a fedélről.
 - **A szűrő épségét rendszeresen ellenőrizni kell. Sérült szűrővel ne használja a gyümölcscentrifugát. (Lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.)**
- ### egyéb alkatrészek
- Mossa le meleg mosogatószeres vízzel, majd szárítsa meg.

- Mosogatógépben is biztonságosan elmosogathatók, a mosogatógép felső rekeszén. Az alsó rekeszre, közvetlenül a fűtőelem fölé, ne helyezze az elmosogatandó egységeket. A mosogatáshoz rövid és alacsony hőmérsékletű (maximum 50 °C) programot ajánlunk.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ha a gyümölcscentrifuga használata során bármilyen gondja merülne fel, először mindig olvassa el a „hibaelhárítás” részt. Ha ez nem vezet eredményre, forduljon szakemberhez.**

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a szervizzel vagy javításokkal kapcsolatban, lépjen kapcsolatba az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

hibaelhárítás

Hiba	Oka és megoldása
A gyümölcscentrifuga nem	<ul style="list-style-type: none"> ● A gyümölcscentrifuga nincs csatlakoztatva a hálózathoz. ● A gyümölcscentrifuga nincs megfelelően összeszerelve. Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> ○ A fedél pántjai megfelelően rögzítve vannak a helyükön. ○ A gyümölcshústartály a helyén van, és megfelelően rögzítve van.
A meghajtóegység lassúnak tűnik vagy használat közben leáll.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ellenőrizze a felhasználási útmutató táblázatában, hogy a megfelelő sebességet használja-e. ● Kemény vagy rostos nyersanyagok feldolgozásakor ellenőrizze, hogy nincs-e tele a gyümölcshústartály és nem rakódott-e le gyümölcshús a szűrőn vagy körülötte. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót, majd ürítse ki a gyümölcshústartályt és tisztítsa meg a szűrőt és a szűrőtartót.
A gyümölcshús túl nedves és kevés ivólé keletkezik.	<ul style="list-style-type: none"> ● Lassabban végezze a műveletet, és kisebb mennyiségeket dolgozzon fel egyszerre. ● Nagyon rostos nyersanyagok feldolgozásakor tisztítsa meg a szűrőt. ● Ellenőrizze a felhasználási útmutató táblázatában, hogy a megfelelő sebességet használja-e.
Ivólé szivárgó a fedél és a gyümölcshústartály között.	<ul style="list-style-type: none"> ● Rossz sebességet használ. Nézzon utána a felhasználási útmutató táblázatában. ● Túl gyorsan nyomta le a nyersanyagot az adagolócsőben. Lassabban végezze a műveletet. ● Ellenőrizze, hogy a gyümölcshústartály megfelelően van-e rögzítve.
A csepegésgátló kiöntőnyílás csepeg.	<ul style="list-style-type: none"> ● Csak azután fordítsa csepegésgátló állásba a nyílást, miután az ivólé nagy része már kifolyt a centrifugából.
A gyümölcshús a munkafelületre esik, amikor eltávolítja a gyümölcshústartályt.	<ul style="list-style-type: none"> ● Lassabb mozdulattal távolítsa el a tartályt, és csúsztassa végig a fedél alján, hogy a rajta levő gyümölcshús a tartályba hulljon. ● Rendszeresen ürítse a gyümölcshústartályt, hogy megelőzze a gyümölcshús túlzott lerakódását a fedélnél és az edény garatjánál.



**A TERMÉK MEGFELELŐ
HULLADÉKKEZELÉSÉRE
VONATKOZÓ FONTOS
TUDNIVALÓK A 2002/96/EK
IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrás-megtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekese kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

bezpieczeństwo obsługi

- **Nie** używać sokowirówki, jeżeli filtr jest uszkodzony.
- Ostrza w podstawie filtra są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia filtra należy zachować szczególną ostrożność.
- Korpusu z silnikiem, wtyczki ani przewodu sieciowego nie wolno zanurzać w wodzie z uwagi na ryzyko porażenia prądem.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystąpieniem do montażu i demontażu części
 - przed przystąpieniem do czyszczenia
 - po użyciu.
- Nie używać uszkodzonej sokowirówki. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. część pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza. Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Przed odblokowywaniem zatkanego podajnika wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować sokowirówkę.
- Przed zdjęciem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż filtr się zatrzyma.
- Nie dopuszczać, by przewód sieciowy stykał się z gorącymi przedmiotami lub zwiisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ dziecko może pociągnąć za przewód i zrzucić urządzenie.

- Nie dotykać elementów znajdujących się w ruchu.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez dozoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadek i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem




- 1 Usunąć wszelkie materiały pakunkowe.
- 2 Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).


oznaczenia

- ① popychacz
- ② duży podajnik
- ③ pokrywa
- ④ filtr
- ⑤ obsada filtra
- ⑥ dzióbek zapobiegający wyciekaniu
- ⑦ klamry blokujące
- ⑧ pokrywa z oddzielnikiem piany
- ⑨ dzbanek na sok
- ⑩ korpus z silnikiem
- ⑪ włącznik z regulatorem prędkości
- ⑫ zbiornik miąższu
- ⑬ zaczep zbiornika miąższu
- ⑭ szczoteczka do filtra
- ⑮ miejsce na przewód sieciowy

eksploatacja sokowirówki

montaż i obsługa

- 1 Zamocować obsadę filtra ⑤.
- 2 Wewnątrz obsady zamocować filtr ④.
- 3 Założyć pokrywę. Zablokować pokrywę, zaczepiając o nią górną część klamer ①. Następnie, przyciskając dolną część klamer ②, zatrasnąć je w odpowiedniej pozycji.
- 4 Wsunąć zbiornik miąższu na miejsce.
 - **Sokowirówka nie będzie działać, jeżeli zbiornik miąższu albo pokrywa nie zostaną poprawnie zamocowane.**
- 5 Do obsady filtra przymocować dzióbek zapobiegający wyciekaniu ⑥ i przekręcić tak, by symbol wypływania soku  znalazł się u góry.
 - a  = położenie „wypływanie soku”
 - b  = położenie zapobiegające wyciekaniu.

- 6 Pod otwór wylotowy soku podstawić dzbanek. Dzięki oddzielniczowi w pokrywie dzbanka, piana nie dostaje się do dzbanka z sokiem.
- 7 W tabeli zaleceń znajdują się wskazówki dotyczące przygotowywania soku z różnych warzyw i owoców.
- 8 Wcisnąć włącznik ⑪ i wkładać składniki do podajnika, popychając je w dół za pomocą popychacza – dbając, by wycięcie w popychaczu było ustawione równo z wypustką w ścianie podajnika.
- 9 Po dodaniu ostatniego składnika pozwolić, by sokowirówka nadal pracowała, co ma na celu opróżnienie filtra/obsady filtra ze znajdującego się w nich soku. Potrzebna do tego ilość czasu zależy od rodzaju użytych owoców i gęstości soku.
- 10 Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż filtr zatrzyma się, a strumień wyciekającego soku zmieni się w powolne kapanie. Następnie, przed wyjęciem dzbanka spod wylotu, przekręcić dzióbek tak, by symbol położenia zapobiegającego wyciekaniu  znalazł się u góry.
 - Zalecamy, by maksymalna ilość składników przy wyciskaniu soku z twardych warzyw i owoców nie przekraczała 2 kg, a czas pracy sokowirówki 2 minut. Niektóre bardzo twarde składniki mogą spowodować spowolnienie pracy lub całkowite zatrzymanie się sokowirówki. Należy wtedy wyłączyć urządzenie i odblokować filtr.
 - Podczas pracy regularnie wyłączać urządzenie i opróżniać zbiornik z miąższu. **Po zakończeniu pracy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda sieciowego.**

uwaga:

- 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 warzyw ciemnozielonych (brokuły, szpinak itp.) lub ciemnoczerwonych (buraki, czerwona kapusta itp.) jest bardzo mocny, 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 pić go w zbyt dużych ilościach.

tabela zaleceń

<ul style="list-style-type: none"> ● Przed wyciśnięciem soku wszystkie składniki należy dokładnie umyć. ● Wyciskając sok z twardych składników, należy użyć prędkości 2. ● Przy składnikach miękkich należy użyć prędkości 1. ● Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku, do podajnika wkładać małą ilość składników na raz i wolno popychać je w dół. ● W przypadku takich owoców, jak banany, mango czy miękkie owoce jagodowe, najlepsze wyniki daje użycie blendera. 			
Rodzaj owoców/ warzyw	Przygotowanie	Zalecana prędkość	Porady i wskazówki
Jabłka i gruszki	Wyciskać w całości.	2	Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku z twardych owoców i warzyw, powinny one mieć temperaturę pokojową.
Warzywa korzeniowe – np. marchewka	Wyciskać w całości.	2	
Ananasy	Z jednego dużego ananasa usunąć liście i łodygę, odcinając czubek i podstawę. Nie obierać i nie wydrążyć. Pokroić wzdłuż na ćwiartki.	2	Wyciskać sok przez ok. 20 sekund. Aby nie dopuścić do zapychania się filtra, oczyszczać go po wyciśnięciu soku z każdego dużego ananasa.
Winogrona	Usunąć szypułki.	1	Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku, za jednym razem przetwarzać tylko małą garść winogron.
Pomidory	Wyciskać w całości.	1	Sok z pomidorów jest gęsty i ma papkowatą konsystencję.
Owoce pestkowe – brzoskwinie, nektarynki, śliwki	Przekroić na pół i usunąć pestkę.	1	–
Mango	Usunąć twardą skórę i pestkę.	1	Wyciskany sok będzie bardzo gęsty, dlatego aby zwiększyć przepływ soku, mango najlepiej łączyć z innymi owocami.
Melony	Usunąć twardą skórę.	1	Powoli dodawać do podajnika, aby wycisnąć możliwie najwięcej soku.
Kiwi	Wyciskać w całości.	1	–
Truskawki	Usunąć listki. Wyciskać w całości.	1	Aby wycisnąć możliwie najwięcej soku, za jednym razem przetwarzać jedynie małą garść i łączyć je z innymi owocami.
Miękkie owoce jagodowe – maliny, jeżyny itp.	Wyciskać w całości.	1	
Twardsze owoce jagodowe – borówka amerykańska, żurawina itp.	Wyciskać w całości.	1	
Buraki (surowe)	Usunąć liście i obrać.	2	Sok jest najsmaczniejszy, jeżeli usuniemy liście i obierzemy buraki.

Rodzaj owoców/ warzyw	Przygotowanie	Zalecana prędkość	Porady i wskazówki
Warzywa liściowe: szpinak, kapusta itp.	Usunąć twardy rdzeń. Pokroić, by mieściły się do otworu podajnika. Zwinąć kilka liści razem.	2	Wyciskanie soku trwa by mieściły się do otworu podajnika. Zwinąć kilka liści razem.
Seler naciowy	Wycisnąć w całości.	2	–
Ogórki	Wycisnąć w całości.	1	Powoli dodawać do podajnika, aby wycisnąć możliwie najwięcej soku.
Owoce cytrusowe a pomarańcze, grejfruty	Obrać i usunąć białą włóknistą błonkę.	1	Sok będzie smaczniejszy, gdy usuniemy błonkę. Najlepsze wyniki daje stosowanie wyciskarek do cytrusów marki Kenwood.

rozmontowywanie sokowirówki

- Wyjąć zbiornik miąższu, naciskając zaczep ⑬ i wysuwając zbiornik.
- Zwolnić klamry i zdjąć pokrywę.
- Wyjąć obsadę z filtrem w środku. Następnie rozłączyć je do czyszczenia.

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia sokowirówki, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Jeżeli filtra nie można wyjąć z obsady, odczekać kilka minut, aż się zluzuje.
- Niektóre składniki (np. marchewka) powodują przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pocieranie płam ściereczką umoczoną w oleju roślinnym pomaga je usunąć.

korpus z silnikiem

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać w wodzie.
- Niepotrzebną część przewodu sieciowego można przechowywać w schowku na przewód w tylnej części podstawy zasilającej ⑮.

filtr

- Wyczyścić za pomocą szczoteczki załączonej w zestawie.
Wskazówka: płaski koniec szczoteczki służy do usuwania miąższu z pokrywy.
- Filtr należy regularnie sprawdzać pod kątem oznak uszkodzenia. Jeżeli jest uszkodzony, nie używać. Zob. część pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.**
- pozostałe elementy**
- Umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Można także myć je w górnym koszu zmywarki do naczyń. Unikać umieszczania elementów bezpośrednio nad grzałką, w dolnym koszu zmywarki. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- **W razie problemów z obsługą sokowirówki, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w części pt. „rozwiązywanie problemów”.**

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
- zynności serwisowych bądź naprawczych udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
Sokowirówka nie działa	<ul style="list-style-type: none"> ● Sokowirówka nie jest podłączona do prądu. ● Sokowirówka nie została prawidłowo zamontowana. Sprawdzić, czy: <ul style="list-style-type: none"> ○ zaczepy pokrywy zostały prawidłowo zablokowane we właściwym położeniu; ○ zbiornik miąższu został poprawnie założony i zapięty.
Silnik zwalnia lub zatrzymuje się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none"> ● Sprawdzić, czy używana jest odpowiednia prędkość (zob. tabela zaleceń). ● Jeżeli sok wyciskany jest z twardych lub włóknistych składników, sprawdzić, czy zbiornik miąższu nie jest pełny i czy miąższ nie nagromadził się na filtrze i wokół niego. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie opróżnić zbiornik i oczyścić filtr/obsadę.
Miąższ jest zbyt mokry, a wyciskanego soku jest mało	<ul style="list-style-type: none"> ● Użyć niższej prędkości, a do podajnika wkładać mniejsze ilości składników na raz. ● Jeżeli używane składniki są bardzo włókniste, oczyścić filtr. ● Sprawdzić, czy używana jest odpowiednia prędkość (zob. tabela zaleceń).
Spomiędzy pokrywy i zbiornika miąższu wycieka sok	<ul style="list-style-type: none"> ● Źle dobrana prędkość. Zob. tabela zaleceń. ● Składniki są zbyt szybko popychane do podajnika. Wolniej popychać składniki. ● Sprawdzić, czy zbiornik został prawidłowo zapięty.
Z dzióbka kapie sok	<ul style="list-style-type: none"> ● Przed przekręceniem dzióbka do położenia zapobiegającego wyciekaniu sprawdzić, czy wyciekła z niego większość soku.
Podczas wyjmowania zbiornika miąższ wypada na blat	<ul style="list-style-type: none"> ● Ostrożniej wysuwać zbiornik, przesuwając go wzdłuż spodu pokrywy, zgarniając w ten sposób miąższ do środka zbiornika. ● Regularnie opróżniać zbiornik, by miąższ nie gromadził się w nadmiernej ilości na pokrywie i wlocie.



**UWAGI DOTYCZĄCE
PRAWIDŁOWEGO USUWANIA
PRODUKTU, ZGODNIE Z
WYMOGAMI DYREKTYWY
WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ
2002/96/WE.**

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры безопасности

- **Не** пользуйтесь соковыжималкой, если поврежден фильтр.
- Режущие лезвия, расположенные у основания корзины фильтра, очень острые, поэтому будьте осторожны во время работы и чистки фильтра.
- Во избежание поражения электрическим током, не опускайте двигатель, шнур или вилку в воду.
- Выключайте прибор и отключайте его от сети:
 - перед установкой или извлечением деталей
 - перед чисткой
 - после использования.
- Не пользуйтесь неисправной соковыжималкой. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел 'Ремонт и обслуживание'
- Используйте толкатель, который поставляется в комплекте. Не опускайте пальцы в подающую трубку. Перед тем, как разблокировать подающую трубку, отключите прибор от сети и разберите.
- Перед тем, как открыть крышку, выключите прибор и дождитесь полной остановки фильтра.
- Шнур не должен соприкасаться с горячей поверхностью и свисать в местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям.
- Не оставляйте включенную соковыжималку без присмотра.

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

перед включением в сеть

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на обороте соковыжималки.
- 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.

перед первым использованием





- 1 Снимите упаковку.
- 2 Вымойте все части: см. Раздел «Уход и чистка».

Основные компоненты

- ① толкатель
- ② подающая трубка большого диаметра
- ③ крышка
- ④ фильтр
- ⑤ держатель фильтра
- ⑥ противокапельный носик
- ⑦ фиксаторы
- ⑧ крышка с пеноотделителем
- ⑨ стакан для сока
- ⑩ блок электродвигателя
- ⑪ регулятор скорости on/off (включить/выключить)
- ⑫ резервуар для мякоти
- ⑬ защелка резервуара для мякоти
- ⑭ щеточка для фильтра
- ⑮ отсек для шнура питания

Как пользоваться соковыжималкой

Сборка и использование

- 1 Установите держатель фильтра ⑤.
- 2 Установите фильтр ④ внутри держателя фильтра.
- 3 Закройте крышку. Зафиксируйте крышку, накинув наружные фиксаторы ① поверх крышки. После этого опустите и прижмите нижнюю часть фиксаторов ② к корпусу.
- 4 Продвиньте резервуар для мякоти на его место.
 - Если резервуар для мякоти или крышка установлены неправильно, соковыжималка работать не будет.
- 5 Установите противокапельный носик ⑥ на держатель фильтра и поверните в положение разлива сока, чтобы символ  находился сверху.
 - a  = положение «разлив сока»
 - b  = положение «противокапельная система активирована».
- 6 Поставьте стакан для сока под выходное отверстие. Пеноотделитель, установленный на стакане, обеспечивает получение сока без пены.
- 7 Используйте таблицу с рекомендациями по использованию соковыжималки для выработки сока из разных овощей и фруктов.
- 8 Включите прибор ⑪ и начинайте проталкивать продукты по подающей трубке с помощью толкателя. Паз на толкателе должен совпадать с выступом на внутренней стороне подающей трубки.
- 9 После того, как вы положите последний кусочек в подающую трубку, не выключайте сразу соковыжималку, она должна поработать еще некоторое время, чтобы остатки сока вылились из фильтра/держателя фильтра. Время обработки зависит от типа фрукта и густоты получаемого сока.
- 10 Выключите прибор, дождитесь полной остановки фильтра, пока струя сока не превратится в капельки. Перед тем, как извлечь стакан, поверните противокапельный носик в положение задержки капель, чтобы символ  находился сверху.
 - Если вы обрабатываете твердые продукты, рекомендуемая норма загрузки составляет не более 2 кг, а максимальное время обработки – 2 минуты. Если продукты слишком твердые, соковыжималка может замедлить работу или совсем остановиться. В таком случае выключите прибор и разблокируйте фильтр.
 - Во время работы соковыжималки выключайте прибор и регулярно опорожняйте резервуар для мякоти. **Всегда отключайте прибор от сети после завершения работы.**

ВНИМАНИЕ:

- Сок содержит витамины, но они быстро растворяются, поэтому чем скорее вы выпьете сок, тем больше витаминов получите.
- Если вам необходимо сохранить сок в течение нескольких часов, поставьте его в холодильник. Сок будет лучше храниться, если вы добавите в него несколько капель лимонного сока.
- Не рекомендуется употреблять более трех стаканов, емкостью 230 мл (8 жид. унций), в день. Исключения допускаются, если человек не имеет противопоказаний и может употреблять больше.
- Детям рекомендуется разбавлять сок равным количеством воды.
- Сок, который получается из темно зеленых (брокколи, шпинат и т.п.) или темно красных (бурак, красная капуста и т.п.) овощей – очень концентрированный. Поэтому рекомендуется его разбавлять.
- Фруктовые соки содержат большое количество фруктозы (фруктового сахара), поэтому больные диабетом или люди с пониженным уровнем сахара в крови должны соблюдать осторожность и не превышать максимально допустимую дозу.

таблица с рекомендациями по использованию соковыжималки

<ul style="list-style-type: none"> ● Перед началом обработки все овощи и фрукты следует тщательно помыть. ● Для продуктов с твердой текстурой рекомендуется использовать скорость 2. ● Для продуктов с более мягкой текстурой рекомендуется использовать скорость 1. ● Для получения максимального объема сока за один цикл помещайте небольшие порции в подающую трубку и проталкивайте медленно. ● Для получения лучших результатов такие фрукты, как бананы, манго, а также мягкие ягоды рекомендуется обрабатывать в блендере. 			
Фрукты/овощи	Подготовка	Рекомендуемая скорость	Полезные советы
Яблоки и груши	Обрабатывать целиком	2	Для получения максимального объема сока твердые продукты должны быть комнатной температуры.
Корнеплоды - морковь	Обрабатывать целиком	2	
Ананас	Возьмите 1 большой ананас, удалите листья и стебель, а также отрежьте верхушку и низ. Порежьте неочищенный ананас с сердцевинной вдоль на равные четвертинки.	2	Обрабатывайте в течение 2 секунд. Во избежание блокировки фильтра очищайте его регулярно после каждого обработанного большого ананаса.
Виноград	Удалите стебельки	1	Для получения максимального объема сока обрабатывайте небольшие жмени за один цикл.
Томаты	Обрабатывать целиком	1	В результате вы получите не однородный сок, а густой сок с мякотью.
Фрукты с косточками – персики, нектарины, сливы	Порежьте пополам и удалите косточки	1	–
Манго	Удалите жесткую кожуру и косточки	1	Сок получится очень густым, поэтому, чтобы ускорить процесс разлива сока, манго рекомендуется смешивать с другими фруктами.
Дыни	Удалите жесткую кожуру	1	Для получения максимального объема сока обрабатывайте на медленной скорости.
Киви	Обрабатывать целиком	1	–

Фрукты/овощи	Подготовка	Рекомендуемая скорость	Полезные советы
Клубника	Удалите листья Обрабатывать целиком	1	Для получения максимального объема сока обрабатывайте небольшие жмени за один цикл и смешивайте с другими фруктами.
Ягоды с мягкой текстурой – малина, ежевика и т.п.	Обрабатывать целиком	1	
Ягоды с более твердой текстурой - черника, клюква и т.п.	Обрабатывать целиком	1	
Бурак (сырой)	Удалите листья и почистите	2	Сок получается более вкусным, если бурак почистить и удалить листья.
Овощи с листьями шпинат, капуста и т.п.	Удалите сердцевину. Порежьте так, чтобы кусочки могли беспрепятственно проходить через подающую трубку. Заверните листья, чтобы получился пучок.	2	В результате получится небольшой объем сока, поэтому рекомендуется смешивать с другими фруктами или овощами.
Сельдерей	Обрабатывать целиком	2	–
Огурцы	Обрабатывать целиком	1	Для получения максимального объема сока обрабатывайте на медленной скорости.
Цитрусовые - апельсины, грейпфруты	Почистите и удалите белые косточки	1	Сок получится вкуснее, если удалить белые косточки. Но для получения лучших результатов рекомендуется использовать соковыжималки для цитрусовых производства Kenwood.

Как разобрать соковыжималку

- 1 Извлеките резервуар для мякоти. Для этого надавите на защелку резервуара ⑬ и вытяните резервуар.
- 2 Разблокируйте и откройте крышку.
- 3 Снимите фильтр вместе с держателем фильтра. Во время чистки разделите.

Уход и очистка

- Перед чисткой отключите соковыжималку от сети.
- Если вы не можете сразу снять фильтр, подождите несколько минут. Не применяйте силу.
- Некоторые продукты, например такие, как морковь могут окрашивать пластик. Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.

блок электродвигателя

- Протрите влажной тканью, а затем просушите.
- Не опускайте в воду.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑮.

фильтр

- Почистите с помощью щеточки, которая входит в комплект. Внимание: С помощью плоского конца щеточки удалите мякоть из крышки.
- **Регулярно проверяйте фильтр не предмет повреждений. Не используйте прибор, если фильтр поврежден. См. раздел «Техническое обслуживание».**

другие детали

- Помойте в горячей мыльной воде, затем просушите.

- Также разрешается мыть их в посудомоечной машине на верхней полке. Не кладите их на нижнюю полку прямо над нагревательным элементом. Рекомендуется использовать программу с низким температурным режимом (максимум 50°C).

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.
- **Если в работе соковыжималки возникают неполадки, попробуйте устранить их с помощью таблицы поиска и устранения неисправностей. Если попытка окажется неудачной, обратитесь в сервисный центр.**

Если вам нужна помощь в:

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

таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина и устранение
Соковыжималка не работает	<ul style="list-style-type: none"> ● Соковыжималка не подключена к розетке. ● Соковыжималка собрана неправильно. Проверьте: <ul style="list-style-type: none"> ○ правильно ли заблокированы фиксаторы крышки. ○ правильно ли установлен и заблокирован резервуар для мякоти.
Двигатель замедляет работу или останавливается во время использования.	<ul style="list-style-type: none"> ● См. таблицу с рекомендациями по использованию соковыжималки, чтобы убедиться, что вы выбрали правильную скорость. ● При обработке продуктов с твердой или волокнистой текстурой резервуар не должен переполняться, а также мякоть не должна скапливаться на фильтре и вокруг него. Выключите прибор и отключите его от сети, опорожните резервуар для мякоти и почистите фильтр/держатель фильтра.
Мякоть водянистая, объем сока на выходе очень маленький	<ul style="list-style-type: none"> ● Обработывайте продукты на медленной скорости, а также обрабатывайте небольшие порции за один цикл. ● При обработке продуктов с волокнистой текстурой не забывайте чистить фильтр. ● См. таблицу с рекомендациями по использованию соковыжималки, чтобы убедиться, что вы выбрали правильную скорость.
Сок протекает между крышкой и резервуаром для мякоти	<ul style="list-style-type: none"> ● Выбрана неправильная скорость. См. таблицу с рекомендациями по использованию соковыжималки. ● Слишком быстро проталкиваете продукты по подающей трубке. Проталкивайте медленнее. ● Проверьте, правильно ли зафиксирован резервуар для мякоти.
Противокапельный носик протекает	<ul style="list-style-type: none"> ● Прежде, чем перемещать носик в противокапельное положение, убедитесь, что большая часть сока вылилась из соковыжималки.

Проблема	Причина и устранение
<p>При извлечении резервуара мякоть падает на рабочую поверхность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Плавно вынимайте резервуар, а также старайтесь выдвигать его вдоль обратной стороны крышки, чтобы собрать всю мякоть в резервуар. ● Во избежание скопления мякоти на крышке и в подающей воронке, регулярно очищайте резервуар для мякоти.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- **Μην** χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν έχει χαλάσει το φίλτρο.
- Οι κοπτικές λεπίδες στη βάση του φίλτρου είναι πολύ αιχμηρές, να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό και τον καθαρισμό του φίλτρου.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φινις μέσα σε νερό – μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να την αποσυνδέετε από την πρίζα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - πριν από τον καθαρισμό
 - μετά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χαλασμένο αποχυμωτή. Πηγαίνετε τον για έλεγχο ή επισκευή: βλ. «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται. Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να αποσυνδέετε τον αποχυμωτή από την πρίζα και να τον αποσυναρμολογείτε, προτού αποφράξετε το σωλήνα τροφοδοσίας.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι, να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να περιμένετε μέχρις ότου σταματήσει το φίλτρο να κινείται.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται σε μέρη όπου θα μπορούσε να το πιάσει κάποιο παιδί.
- Μην αγγίζετε μέρη που κινούνται.

- Μην αφήνετε ποτέ τον αποχυμωτή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος του αποχυμωτή σας.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση




- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε τα μέρη: βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».


επεξήγηση συμβόλων

- ① ωστήρας
- ② πολύ μεγάλος σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ καπάκι
- ④ φίλτρο
- ⑤ υποδοχή φίλτρου
- ⑥ στόμιο που εμποδίζει το στάξιμο
- ⑦ λαβές συγκράτησης
- ⑧ καπάκι με διαχωριστήρα αφρού
- ⑨ κανάτα χυμού
- ⑩ μονάδα κινητήρα
- ⑪ διακόπτης επιλογής ταχυτήτων on/off
- ⑫ συλλέκτης πολτού
- ⑬ λαβή συλλέκτη πολτού
- ⑭ βουρτσάκι φίλτρου
- ⑮ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

πώς χρησιμοποιείται ο αποχυμωτής σας

συναρμολόγηση και χρήση

- 1 Τοποθετήστε την υποδοχή του φίλτρου ⑤.
- 2 Τοποθετήστε το φίλτρο ④ μέσα στην υποδοχή του φίλτρου.
- 3 Τοποθετήστε το καπάκι. Ασφαλίστε το καπάκι στερεώνοντας το πάνω μέρος των λαβών συγκράτησης ① στο καπάκι. Έπειτα πιέστε το κάτω μέρος των λαβών συγκράτησης ② στη θέση τους.
- 4 Τοποθετήστε το συλλέκτη πολτού στη θέση του.
- **Ο αποχυμωτής σας δεν θα λειτουργήσει, εάν ο συλλέκτης πολτού ή το καπάκι δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.**
- 5 Τοποθετήστε το στόμιο που εμποδίζει το στάξιμο ⑥ στην υποδοχή του φίλτρου και στρέψτε το πλήρως στη θέση στυψίματος .
 - a  = θέση στυψίματος
 - b  = θέση που εμποδίζει το στάξιμο.

- 6 Τοποθετήστε την κανάτα χυμού κάτω από το στόμιο. Χάρη στο διαχωριστήρα αφρού που βρίσκεται μέσα στην κανάτα, διασφαλίζεται ότι ο χυμός δεν θα έχει αφρό.
- 7 Χρησιμοποιείτε το διάγραμμα συνιστώμενης χρήσης ως οδηγό για να στύβετε διάφορα φρούτα και λαχανικά.
- 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία ⑪ και σπρώξτε τα τρόφιμα προς τα κάτω με τον ωστήρα – φροντίζοντας ώστε η εσοχή του ωστήρα να ευθυγραμμίζεται με την προεσοχή στο εσωτερικό του σωλήνα τροφοδοσίας.
- 9 Αφού προσθέσετε και το τελευταίο κομμάτι τροφίμου, αφήστε τον αποχυμωτή σε λειτουργία, ώστε να καθαρίσει ο χυμός από το φίλτρο/την υποδοχή του φίλτρου. Ο χρόνος που απαιτείται διαφέρει ανάλογα με το φρούτο και την πυκνότητα του χυμού που φτιάχνετε.
- 10 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου το φίλτρο σταματήσει και η ροή του χυμού έχει μειωθεί σε λίγες αραιές σταγόνες. Στη συνέχεια, στρέψτε πλήρως το στόμιο στη θέση που εμποδίζει το στάξιμο , προτού αφαιρέσετε την κανάτα.
- Όταν στύβετε σκληρά τρόφιμα, συνιστούμε να μην στύβετε περισσότερα από 2 κιλά και να μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από 2 λεπτά. Ορισμένα πολύ σκληρά τρόφιμα ενδέχεται να μειώνουν την ταχύτητα του αποχυμωτή σας ή να διακόπτουν τη λειτουργία του. Εάν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποφράξτε το φίλτρο.
- Να θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και να αδειάζετε το συλλέκτη πολτού τακτικά κατά τη χρήση. **Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.**

σημείωση:

- Οι βιταμίνες αλλοιώνονται – για μέγιστα οφέλη, όσο πιο σύντομα πίνετε το χυμό σας, τόσο περισσότερες βιταμίνες θα προσλαμβάνετε.
- Εάν χρειαστεί να φυλάξετε το χυμό για λίγες ώρες, βάλτε τον στο ψυγείο. Θα διατηρηθεί καλύτερα εάν προσθέσετε λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού.
- Μην πίνετε περισσότερο από τρία ποτήρια των 230 ml χυμό την ημέρα, εκτός εάν είστε συνηθισμένοι.
- Πριν δώσετε χυμό σε παιδιά, να τον αραιώνετε με ίση ποσότητα νερού.
- Οι χυμοί από σκούρα πράσινα (μπρόκολο, σπανάκι κ.λπ.) ή σκούρα κόκκινα (παντζάρια, κόκκινο λάχανο κ.λπ.) λαχανικά είναι εξαιρετικά δυνατοί, γι' αυτό να τους αραιώνετε πάντα.
- Οι χυμοί φρούτων έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε Φρουκτόζη (ζάχαρη των φρούτων), γι' αυτό οι άνθρωποι που πάσχουν από διαβήτη ή έχουν χαμηλή τιμή σακχάρου στο αίμα πρέπει να αποφεύγουν να πίνουν μεγάλες ποσότητες.

Διάγραμμα συνιστώμενης χρήσης

<ul style="list-style-type: none"> ● Να πλένετε καλά όλα τα φρούτα και τα λαχανικά, πριν το στύψιμο. ● Να χρησιμοποιείτε την Ταχύτητα 2 για τα πιο σκληρά τρόφιμα. ● Να χρησιμοποιείτε την Ταχύτητα 1 για τα πιο μαλακά τρόφιμα. ● Για να παρασκευάζεται όσο το δυνατόν περισσότερος χυμός, να τοποθετείτε κάθε φορά μικρές ποσότητες στο σωλήνα τροφοδοσίας και να τις σπρώχνετε αργά προς τα κάτω. ● Για καλύτερα αποτελέσματα, είναι προτιμότερο να επεξεργάζεστε φρούτα όπως μπανάνες, μάνγκο και μαλακά μούρα χρησιμοποιώντας μπλέντερ. 			
Φρούτο/Λαχανικό	Προετοιμασία	Συνιστώμενη ταχύτητα	Συμβουλές και μυστικά
Μήλα και αχλάδια	Τα στύβετε ολόκληρα	2	Για να παρασκευάζεται όσο το δυνατόν περισσότερος χυμός, είναι προτιμότερο να στύβετε τα σκληρά τρόφιμα όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
Ριζωματώδη λαχανικά -καρότα	Τα στύβετε ολόκληρα	2	
Ανανάς	Παίρνετε 1 μεγάλο ανανά και αφαιρείτε τα φύλλα και το κοτσάνι, κόβοντας το επάνω και κάτω μέρος του. Κόβετε τον ανανά κατά μήκος σε τέταρτα, χωρίς να τον ξεφλουδίσετε και χωρίς να αφαιρείτε τον πυρήνα.	2	Στύβετε για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Για να μην φράζει το φίλτρο, καθαρίζετε το μετά από κάθε μεγάλο ανανά.
Σταφύλια	Αφαιρείτε τα κοτσάνια	1	Στύβετε λίγα τη φορά για να παρασκευάζεται όσο το δυνατόν περισσότερος χυμός.
Ντομάτες	Τις στύβετε ολόκληρες	1	Παρασκευάζεται πηχτός πολτός, και όχι λειός χυμός.
Φρούτα με κουκούτσι – ροδάκινα, νεκταρίνια, δαμάσκηνα	Τα κόβετε στη μέση και αφαιρείτε το κουκούτσι	1	–
Μάνγκο	Αφαιρείτε τη σκληρή φλούδα και τα κουκούτσια	1	Ο χυμός που παρασκευάζεται είναι πολύ πηχτός, γι' αυτό είναι προτιμότερο να συνδυάζετε το μάνγκο με άλλα φρούτα, ώστε ο χυμός να βγαίνει πιο γρήγορα.
Πεπόνια	Αφαιρείτε τη φλούδα	1	Να τα ρίχνετε σιγά σιγά στον αποχυμωτή, ώστε να παρασκευάζεται όσο το δυνατόν περισσότερος χυμός.
Ακτινίδια Φρούτα	Τα στύβετε ολόκληρα	1	–
Φράουλες	Αφαιρείτε τα φυλλαράκια Τις στύβετε ολόκληρες	1	Να βάζετε στον αποχυμωτή μικρές ποσότητες κάθε φορά και να τις στύβετε μαζί με άλλα φρούτα για να παρασκευάζεται όσο το δυνατόν περισσότερος χυμός.
Μαλακά μούρα – σμέουρα, βατόμουρα κ.λπ.	Τα στύβετε ολόκληρα	1	
Πιο σκληρά μούρα – μύρtilλα, κράνα κ.λπ.	Τα στύβετε ολόκληρα	1	

Φρούτο/Λαχανικό	Προετοιμασία	Συνιστώμενη ταχύτητα	Συμβουλές και μυστικά
Παντζάρια (ωμά)	Αφαιρείτε τα φύλλα και τα καθαρίζετε	2	Ο χυμός γίνεται πιο γευστικός εάν είναι καθαρισμένα και χωρίς τα φύλλα.
Φυλλώδη λαχανικά – σπανάκι, λάχανο κ.λπ.	Αφαιρείτε το σκληρό πυρήνα. Κόβετε σε κομμάτια που να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τυλίγετε τα φύλλα μαζί σε ρολό.	2	Η ποσότητα του χυμού θα είναι πολύ μικρή, γι' αυτό είναι προτιμότερο να τα στύβετε μαζί με άλλα φρούτα ή λαχανικά.
Σέλινο	Το στύβετε ολόκληρο	2	–
Αγγούρι	Το στύβετε ολόκληρο	1	Να το ρίχνετε σιγά σιγά στον αποχυμωτή, ώστε να παρασκευάζεται όσο το δυνατόν περισσότερος χυμός.
Εσπεριδοειδή –πορτοκάλια, γκρέιπφρουτ	Καθαρίζετε και αφαιρείτε τις λευκές ίνες	1	Ο χυμός θα είναι πιο γευστικός, εφόσον αφαιρείτε τις ίνες. Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τους Αποχυμωτές Εσπεριδοειδών της Kenwood.

πώς αποσυναρμολογείται ο αποχυμωτής σας

- 1 Αφαιρέστε το συλλέκτη πολτού, πιέζοντας το κούμπωμα του συλλέκτη πολτού (13) και σύροντας το συλλέκτη προς τα έξω.
- 2 Απασφαλίστε το καπάκι και αφαιρέστε το.
- 3 Αφαιρέστε μαζί το φίλτρο και την υποδοχή του φίλτρου. Στη συνέχεια, χωρίστε τα για να τα καθαρίσετε.

φροντίδα και καθαρισμός

- Προτού καθαρίσετε τον αποχυμωτή σας, αποσυνδέστε τον από την πρίζα.
- Εάν το φίλτρο είναι πολύ σφιχτό και δεν βγαίνει, περιμένετε μερικά λεπτά μέχρι να χαλαρώσει.

- Ορισμένα τρόφιμα, π.χ. καρότα, θα αποχρωματίσουν το πλαστικό. Τρίψτε το πλαστικό με πανί εμποτισμένο σε φυτικό έλαιο για να αφαιρέσετε τον αποχρωματισμό.

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίζετε με νωπό πανί και μετά στεγνώνετε.
- Μην βυθίζετε σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος (15).

φίλτρο

- Καθαρίζετε χρησιμοποιώντας το βουρτσάκι που παρέχεται. Σημείωση: Χρησιμοποιείτε το επίπεδο άκρο της βούρτσας για να αφαιρέτε τον πολτό από το καπάκι.
- **Να ελέγχετε τακτικά το φίλτρο για ενδείξεις ζημιάς. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν το φίλτρο έχει υποστεί ζημιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών»**

άλλα μέρη

- Πλένετε σε ζεστή σαπουνάδα, έπειτα στεγνώνετε.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, τοποθετώντας τα στο επάνω ράφι. Αποφεύγετε να τοποθετείτε εξαρτήματα στο κάτω ράφι, απευθείας πάνω από το θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται ένα σύντομο πρόγραμμα με χαμηλή θερμοκρασία (Μέγιστη θερμοκρασία 50 °C).

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.
- **Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα σχετικά με τη λειτουργία του αποχυμωτή σας, προτού ζητήσετε βοήθεια, ανατρέξτε στον οδηγό αντιμετώπισης προβλημάτων.**

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία και λύση
Ο αποχυμωτής δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> ● Ο αποχυμωτής δεν είναι συνδεδεμένος στην πρίζα. ● Ο αποχυμωτής δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά. Ελέγξτε ότι: <ul style="list-style-type: none"> ○ Οι ασφάλειες που υπάρχουν επάνω στο καπάκι έχουν ασφαλίσει σωστά στη θέση τους. ○ Ο συλλέκτης πολτού είναι στη θέση του και έχει ασφαλίσει σωστά.
Ο κινητήρας φαίνεται να χαμηλώνει ταχύτητα ή να σταματά κατά τη διάρκεια της χρήσης	<ul style="list-style-type: none"> ● Ανατρέξτε στο διάγραμμα συνιστώμενης χρήσης για να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τη σωστή ταχύτητα. ● Εάν επεξεργάζεστε σκληρά ή ινώδη τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι ο συλλέκτης πολτού δεν έχει γεμίσει και ότι δεν έχει συσσωρευτεί πολτός επάνω ή γύρω από το φίλτρο. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα και, στη συνέχεια, αδειάστε το συλλέκτη πολτού και καθαρίστε το φίλτρο/την υποδοχή.
Ο πολτός είναι πολύ υγρός και η ποσότητα του χυμού πολύ μικρή	<ul style="list-style-type: none"> ● Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη ταχύτητα και να επεξεργάζεστε μικρότερες ποσότητες τη φορά. ● Καθαρίστε το φίλτρο εάν επεξεργάζεστε πολύ ινώδη τρόφιμα. ● Ανατρέξτε στο διάγραμμα συνιστώμενης χρήσης για να βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τη σωστή ταχύτητα.
Ο χυμός στάζει ανάμεσα στο καπάκι και το συλλέκτη πολτού	<ul style="list-style-type: none"> ● Χρησιμοποιείτε λάθος ταχύτητα. Ανατρέξτε στο διάγραμμα συνιστώμενης χρήσης. ● Τα τρόφιμα κατεβαίνουν πολύ γρήγορα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Να τα προσθέτετε πιο αργά. ● Βεβαιωθείτε ότι ο συλλέκτης πολτού έχει ασφαλίσει σωστά.
Το στόμιο που εμποδίζει το στάξιμο στάζει	<ul style="list-style-type: none"> ● Βεβαιωθείτε ότι σχεδόν όλος ο χυμός έχει βγει από το στόμιο, προτού το στρέψετε στη θέση που εμποδίζει το στάξιμο.

Πρόβλημα	Αιτία και λύση
Ο πολτός πέφτει επάνω στον πάγκο όταν αφαιρείτε το συλλέκτη πολτού	<ul style="list-style-type: none"> ● Αφαιρέστε το συλλέκτη με πιο αργές κινήσεις και φροντίστε να τον σύρετε κάτω από το καπάκι, ώστε να μαζευτεί ο πολτός μέσα στο συλλέκτη. ● Να αδειάζετε τακτικά το συλλέκτη πολτού, για να μη συσσωρεύεται πολτός πολτός στο καπάκι και στο σωλήνα τροφοδοσίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- **Nepoužívajte** odšŕavovač, ak je poškodený filter.
- Čepele na základni filtra sú veľmi ostré, pri manipulácii a čistení filtra postupujte opatrne.
- Jednotku s motorom, kábel ani zástrčku nikdy nedávajte do vody – mohol by vás zasiahnuť elektrický prúd.
- Vypnite odšŕavovač a vytiahnite ho zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním súčastí,
 - pred čistením
 - po použití.
- Nikdy nepoužívajte poškodený odšŕavovač. Dajte ho skontrolovať alebo opraviť: pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Používajte len dodaný posúvač. Nikdy nedávajte prsty do plniacej trubice. Pred uvoľnením plniacej trubice vytiahnite odšŕavovač zo zásuvky a rozmontujte ho.
- Pred odmontovaním veka ho vypnite a počkajte, kým sa zastaví filter .
- Nikdy nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov, ani ho nenechávajte visieť tak, aby ho mohli uchopiť deti.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí.
- Nikdy nenechávajte odšŕavovač bez dozoru.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo

ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.

- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do zásuvky

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane odšŕavovača.
- 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.

pred prvým použitím





- 1 Odstráňte všetky obaly.
- 2 Umyte súčasti: pozrite časť „Starostlivosť a čistenie“.

popis súčastí

- ① posúvač
- ② veľmi široká plniaca trubica
- ③ veko
- ④ filter
- ⑤ držiak filtra
- ⑥ výpusť proti odkvapkávaniu
- ⑦ zaisťovacie západky
- ⑧ veko s oddeľovačom peny
- ⑨ nádoba na šŕavu
- ⑩ pohonná jednotka
- ⑪ ovládač zapnutia/vypnutia rýchlosti
- ⑫ zberná nádoba na dužinu
- ⑬ západka zbernej nádoby na dužinu
- ⑭ kefka na filter
- ⑮ priestor na uloženie šnúry

používanie odšťavovača

montáž a používanie

- 1 Namontujte držiak filtra ⑤.
- 2 Vložte filter ④ do držiaka filtra.
- 3 Založte veiko. Zaistite ho zacvaknutím vrchnej časti západiek ① na veiko. Potom zacvaknite spodnú časť západiek ② na svoje miesto.
- 4 Zasuňte zbernú nádobu na dužinu na svoje miesto.
- **Odšťavovač nebude fungovať, ak nie je správne namontovaná buď zberná nádoba na dužinu alebo veiko.**
- 5 Namontujte výpusť proti odkvapkávaniu ⑥ na držiak filtra a otočte ho do polohy odšťavovania  najvyššie.
 - a  – poloha odšťavovania
 - b  = poloha proti odkvapkávaniu.
- 6 Nádobu na šťavu postavte pod výpusť. Oddeľovač peny v nádobe zaistí, že šťava bude bez peny.
- 7 Ako pomôcku na odšťavovanie rôzneho ovocia a zeleniny si pozrite tabuľku odporúčaného použitia.
- 8 Zapnite odšťavovač ⑪ a pomocou posúvača zatlačajte potraviny, pričom drážka posúvača sa musí kryť so zárezom na vnútornej strane plniacej trubice.
- 9 Po pridaní poslednej potraviny nechajte odšťavovač bežať, aby sa filter/držiak filtra zbavil šťavy. Čas sa bude líšiť v závislosti od druhu ovocia a hustoty vytlačenej šťavy.
- 10 Vypnite odšťavovač a počkajte, kým sa filter zastaví, a z posledného prúdu šťavy zostane len niekoľko pomalých kvapiek. Pred odstránením nádoby potom výpusť otočte tak, aby poloha proti odkvapkávaniu  bola najvyššie.

- Pri odšťavovaní tvrdých potravín odporúčame maximálne množstvo 2 kg a maximálny pracovný čas 2 minúty. Niektoré veľmi tvrdé potraviny môžu spôsobiť spomalenie alebo zastavenie odšťavovača. V takom prípade ho vypnite a uvoľnite filter.
- Počas používania odšťavovač pravidelne vypínajte a vyprázdňujte zbernú nádobu na dužinu. **Po použití ho vždy vyťahnite zo zásuvky.**

poznámka:

- Množstvo vitamínov klesá – pre maximálny úžitok 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 šálku) šťavy, pokiaľ nie ste na to zvyknutý.
- Deťom šťavu zriedte rovnakým množstvom vody.
- Šťava z tmavozelenej zeleniny (brokolice, špenátu a pod.) alebo tmavočervenej zeleniny (cvikle, červenej kapusty a pod.) je extrémne 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.

tabuľka odporúčaného použitia

<ul style="list-style-type: none"> ● Pred odšťavovaním dôkladne umyte všetko ovocie a zeleninu ● Na tvrdšie potraviny použite rýchlosť 2. ● Na mäkkšie potraviny použite rýchlosť 1. ● Aby ste vytlačili najviac šťavy, do plniacej trubice vložte naraz len malé množstvo potravín a pomaly ich potlačte. ● Pri ovocí ako sú banány, mango a mäkké bobuľové ovocie, najlepšie výsledky dosiahnete pomocou mixéra. 			
Ovocie/zelenina	Príprava	Odporúčaná rýchlosť	Pokyny a rady
Jablká a hrušky	Odšťavte celé	2	Aby ste vytlačili najviac šťavy, tvrdé potraviny sa najlepšie odšťavujú pri izbovej teplote.
Koreňová zelenina – mrkva	Odšťavte celé	2	
Ananás	Vezmite 1 veľký ananás, odstráňte listy a stopku, a odrežte vrchnú a spodnú časť. Ananás so šupkou a jadrovníkom narežte po dĺžke na štvrtky.	2	Odšťavujte ho približne 20 sekúnd. Aby ste zabránili upchatiu filtra, vyčistite ho po každom veľkom ananáse.
Hrozno	Odstráňte stopky	1	Aby ste vytlačili najviac šťavy, odšťavujte naraz len malé množstvá.
Paradajky	Odšťavte celé	1	Namiesto jemnej šťavy sa bude vytvárať hustá kašovitá šťava.
Kôstkovité ovocie – broskyne, nektárinky, slivky odstráňte kôstku	Prekrojte na polovicu a	1	–
Mango	Odstráňte hrubú šupku a kôstky	1	Vytlačená šťava bude veľmi hustá, takže pre zvýšenie rýchlosti prúdu pridajte iné ovocie.
Melóny	Odstráňte hrubú šupku	1	Aby ste vytlačili najviac šťavy, vkladajte ich pomaly.
Kivi	Odšťavte celé	1	–
Jahody	Odstráňte listy Odšťavte celé	1	Aby ste vytlačili najviac šťavy, vkladajte naraz len malé množstvá a pridajte aj iné ovocie.
Mäkké bobuľové ovocie – maliny, černice a pod.	Odšťavte celé	1	
Tvrďšie bobuľové ovocie – čučoriedky, brusnice a pod.	Odšťavte celé	1	
Cvikla (surová)	Odstráňte listy a ošúpte	2	Najlepšie chutí bez šupky a listov.
Listová zelenina – špenát, kapusta a pod.	Odstráňte tvrdý hlúb. Nakrájajte ju tak, aby sa vošla do plniacej trubice. Zviňte listy tak, aby tvorili zväzok.	2	Odšťavovanie bude veľmi pomalé, takže pridajte iné ovocie alebo zeleninu.
Zeler	Odšťavte celé	2	–
Uhorka	Odšťavte celé	1	Aby ste vytlačili najviac šťavy, vkladajte ich pomaly.

Ovocie/zelenina	Príprava	Odporúčaná rýchlosť	Pokyny a rady
Citrusové plody – pomaranče, grapefruity	Ošúpte a odstráňte bielu dužinu	1	Lepšie chutia bez bielej dužiny. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúčajú odšťavovače citrusov od spoločnosti Kenwood.

demontáž odšťavovača

- 1 Demontujte zbernú nádobu na dužinu stlačením jej západky ⑬ a vysunutím nádoby.
- 2 Uvoľnite západku veka a odklopte ho.
- 3 Filter a držiak filtra demontujte spolu. Pri čistení ich potom oddeľte.

ošetrovanie a čistenie

- Skôr než začnete odšťavovač čistiť, vytiahnite ho zo zásuvky.
- Ak je filter silno upevnený a nedá sa vybrať, počkajte niekoľko minút, kým sa uvoľní.
- Niektoré potraviny, napríklad mrkva, môžu zafarbiť plastové súčasti. Zafarbené súčasti ľahko očistíte handričkou namočenou v rastlinnom oleji.

jednotka s motorom

- Poutierajte vlhkou handričkou a potom vysušte.
- Neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑮.

filter

- Vyčistite pomocou dodanej kefky. Poznámka: Na odstránenie dužiny z veka použite plochý koniec kefky.
- **Pravidelne kontrolujte, či na filtri nie sú známky poškodenia. Nepoužívajte odšťavovač, ak je poškodený filter. Pozrite časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.**

ostatné súčasti

- Umyte v horúcej mydlovej vode a potom vysušte.
- Súčasti je bezpečné umývať aj v umývačke riadu na hornom rošte. Neukladajte ich na spodný rošt, priamo nad vyhrievací článok. Odporúča sa krátky program pri nízkej teplote (maximálne 50°C).

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
- **Ak pri prevádzke odšťavovača stretnete s nejakými problémami, tak skôr než zavoláte pomoc si pozrite príručku na odstraňovanie problémov.**

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

 - používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy

Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

príručka na odstraňovanie problémov

Problém	Príčina a riešenie
Odšťavovač nepracuje	<ul style="list-style-type: none"> ● Odšťavovač nie je zapojený do zásuvky. ● Odšťavovač nie je správne zmontovaný. Skontrolujte, či: <ul style="list-style-type: none"> ○ Západky veka sú správne zaistené na svojom mieste. ○ Zberná nádoba na dužinu je na svojom mieste a správne zaistená západkou.
Zdá sa, že motor počas použitia spomaľuje alebo zastavuje	<ul style="list-style-type: none"> ● Pozrite príručku na odstraňovanie problémov pre kontrolu, či používate správnu rýchlosť. ● Ak odšťavujete tvrdé alebo vláknité potraviny, skontrolujte, či zberná nádoba na dužinu nie je plná a či sa na filtri alebo okolo neho nezhrmažďuje dužina. Vypnite odšťavovač a vytiahnite ho zo zásuvky, potom vyprázdňte zbernú nádobu na dužinu a vyčistite filter/držiak.
Príliš mokrá dužina a málo vytlačenej šťavy	<ul style="list-style-type: none"> ● Pri odšťavovaní postupujte pomalšie a odšťavujte naraz len menšie množstvá. ● Ak odšťavujete vláknité potraviny, vyčistite filter. ● Pozrite príručku na odstraňovanie problémov pre kontrolu, či používate správnu rýchlosť.
Šťava vyteká medzi vekom a zbernou nádobou na dužinu	<ul style="list-style-type: none"> ● Bola použitá nesprávna rýchlosť. Pozrite si tabuľku odporúčaného použitia. ● Potraviny boli do plniacej trubice potlačené príliš rýchlo. Postupujte pomalšie. ● Skontrolujte, či je zberná nádoba na dužinu správne zaistená západkou.
Z výpustu proti odkvapkávaniu kvapká	<ul style="list-style-type: none"> ● Pred otočením do polohy proti odkvapkávaniu zaistite, aby väčšina šťavy vytiekla z výpustu.
Pri demontáži zbernej nádoby na dužinu padá dužina na pracovnú plochu.	<ul style="list-style-type: none"> ● Pri demontáži zbernej nádoby postupujte pomalšie a sklíznutím pozdĺž spodnej strany veka vysypte dužinu do zbernej nádoby. ● Pravidelne čistite zbernú nádobu na dužinu, aby ste zabránili jej nadmernému hromadeniu na veku a násadci nádoby.



**DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA
SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU
PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE
2002/96/ES.**

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodíť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou.

Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- **Не користуйтеся** соковижималкою, якщо фільтр пошкоджено.
- Різальні ножі, розташовані в основі корзини фільтра, дуже гострі, тому під час роботи та чищення будьте обережні.
- Щоб уникнути враження електричним струмом, ніколи не опускайте блок двигуна, шнур або вилку у воду.
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей
 - перед чищенням
 - після використання.
- Не використовуйте пошкоджену соковижималку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Сервісне обслуговування».
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до напрямної трубки. Перед розблокуванням напрямної трубки відключіть прилад від мережі електропостачання та розберіть соковижималку.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтра.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Не залишайте соковижималку, що працює без нагляду.

- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині соковижималки.
- 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.

перед першим використанням




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

Покажчик

- ① штовхач
- ② напрямна трубка великого діаметру
- ③ кришка
- ④ фільтр
- ⑤ тримач фільтра
- ⑥ носик для затримування крапель
- ⑦ фіксатори
- ⑧ кришка із піновіддільником
- ⑨ ємність для соку
- ⑩ блок електродвигуна
- ⑪ регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути)
- ⑫ ємність для м'якоті
- ⑬ фіксатор ємності для м'якоті
- ⑭ щіточка для чищення фільтра
- ⑮ відсік для зберігання шнура

Як користуватися соковижималкою

Збирання та використання

- 1 Установіть тримач фільтра ⑤.
- 2 Установіть фільтр ④ всередині тримача фільтра.
- 3 Закрийте кришку. Заблокуйте кришку. Для цього закрийте верхівку фіксаторів ①. Потім опустіть нижню частину фіксаторів ② на місце.
- 4 Просуньте ємність для м'якоті на місце.
 - **Якщо ємність для м'якоті або кришка не були встановлені правильно, соковижималка не працюватиме.**
- 5 Установіть носик для затримування крапель ⑥ на тримач фільтра та покрутить його символом  догори. У такому положенні можна наливати сік.
 - a  = наливання соку
 - b  = затримування крапель.
- 6 Поставте ємність для соку під отвором. Піновіддільник, розташований у чаші, запобігає попаданню піни до соку.

- 7 Користуйтеся таблицею з рекомендаціями щодо вироблення соку з різних овочів та фруктів.
- 8 Увімкніть прилад ⑪ та проштовхуйте продукти за допомогою штовхача. Ринвочка у штовхачі має співпадати із щербинною на внутрішньому боці напрямної трубки.
- 9 Після того, як ви додасте останній шматочок, не вимикайте соковижималку одразу, вона повинна працювати ще деякий час, щоби видалити залишки соку з фільтра/тримача фільтра. Час буде змінюватися залежно від типу фрукта та густоти соку.
- 10 Вимкніть прилад, дочекайтеся зупинки фільтра та доки струмінь соку не перетвориться на повільно падаючі краплі. Перед тим, як зняти ємність для соку установіть носик у положення затримування крапель символом  догори.
 - Якщо ви використовуєте тверді продукти, максимальний рекомендований об'єм становить 2 кг, а час обробки - 2 хвилини. Деякі продукти можуть уповільнити рух приладу або навіть припинити його роботу. Якщо це трапилося, вимкніть прилад та розблокуйте фільтр.
 - Під час роботи регулярно вимикайте прилад та чистить ємність для м'якоті. **Завжди відключайте прилад від мережі після використання.**

Увага:

- Сік містить вітаміни, але вони швидко розчиняються, і тому чим скоріше ви вип'єте сік, тим більш вітамінів ви отримаєте.
- Якщо вам потрібно зберігати готовий сік протягом декілька годин, поставте його у холодильник. Він буде зберігатися краще, якщо ви додасте декілька крапель лимонного соку.
- Не рекомендується вживати більше трьох склянок соку по 230 мл (8 рід. унцій) за день, тільки-но якщо ви не маєте протипоказань і можете вживати більше.
- Дітям рекомендується розчиняти сік із рівною кількістю води.
- Сік із темно зелених (проколі, шпинат і т.д.) та темно червоних (буряк, червона капуста і т.д.) овочів є дуже концентрованим, тому рекомендується його розводити.
- 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.

таблиця з рекомендаціями щодо вироблення соку

<ul style="list-style-type: none"> ● Перед обробкою овочі та фрукти слід ретельно помити. ● Швидкість 2 призначена для обробки твердіших інгредієнтів. ● Швидкість 1 призначена для обробки м'якіших інгредієнтів. ● Для отримання більшого об'єму соку додавайте з один раз невеликі порції продуктів до прямої трубки та проштовхуйте повільно. ● Для отримання кращих результатів такі фрукти, як банани, манго та м'які ягоди слід обробляти у blend ері. 			
Фрукти/овочі	Підготовка	Рекомендована швидкість	Корисні поради
Яблука та груші	Обробляти цілком	2	Для отримання максимального об'єму соку тверді продукти мають бути кімнатної температури.
Коренеплоди - морква	Обробляти цілком	2	
Ананас	Візьміть 1 ананас великого розміру, видаліть листя та стебла, відріжте верхівку та низ. Розріжте нечищений ананас із серцевиною у довжину на четвєрки.	2	Обробляйте протягом приблизно 20 секунд. Щоб уникнути бокування фільтра, чистите його після обробки кожного великого ананасу.
Виноград	Видаліть стебелинки.	1	Обробляйте невеликі жмені за один раз для отримання максимального об'єму соку.
Томати	Обробляти цілком	1	Сік буде скоріше густим з м'якоттю, аніж однорідним.
Фрукти з кістками - персики, нектарини, сливи	Порізати навпіл та видалити кістки	1	–
Манго	Видаліть тверду шкірку та кістки	1	Сік буде дуже густим, тому краще змішати з іншими фруктами. Тоді сік буде надходити скоріше.
Диня	Видаліть тверду шкірку	1	Обробляйте повільно, щоб отримати максимальний об'єм соку.
Ківі фрукти	Обробляти цілком	1	–
Полуниця	Видаліть листя Обробляти цілком	1	
Ягоди м'якої текстури (наприклад, малина, ожина і т.д.)	Обробляти цілком	1	Обробляйте невеликі жмені за один раз та краще змішуйте з іншими фруктами. Таким чином, ви отримаєте максимальний об'єм.
Ягоди твердішої текстури - лохина, журавлина і т.д.	Обробляти цілком	1	

Фрукти/овочі	Підготовка	Рекомендована швидкість	Корисні поради
Буряк (у сирому вигляді)	Видаліть листя та почистите.	2	Сік матиме кращий смак, якщо перед обробкою почистити та видалити листя.
Овочі з листям шпинат, капуста і т.д.	Видаліть тверду серцевину. Поріжте, щоби шматочки проходили крізь напрямну трубку. Заверніть листя разом, щоби отримати пучок.	2	Буде надходити маленький об'єм соку, тому краще обробляти разом з іншими овочами або фруктами.
Селера	Обробляти цілком	2	–
Огірки	Обробляти цілком	1	Обробляйте повільно, щоби отримати максимальний об'єм соку.
Цитрусові - помаранчі, грейпфрути	Почистите та видаліть білі кістки	1	Якщо видалити кістки, смак соку буде кращим. Але для отримання кращих результатів рекомендується використовувати соковижималку для цитрусових фірми Kenwood.

Як розібрати соковижималку

- 1 Зніміть ємність для м'якоти. Для цього натисніть на фіксатор ємності для м'якоти ⑬ та витягніть ємність.
- 2 Розблокуйте кришку та відкрийте її.
- 3 Зніміть фільтр разом із тримачем фільтра. Під час чищення розділіть.

догляд та чищення

- Перед чищенням відключіть соковижималку від мережі електропостачання.
- Якщо ви не можете одразу зняти фільтр, заждіть декілька хвилин. Не застосовуйте силу.

- Деякі продукти, наприклад морква, можуть знебарвлювати пластикові деталі. Щоби вивести пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

Блок двигуна

- Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.
- Не опускайте у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑮.

фільтр

- Почистіть за допомогою щітки. Увага: Використовуйте плоский кінець щітки, щоби видалити м'якоть з кришки.

- **Регулярно перевіряйте чи не має фільтр пошкоджень. Не використовуйте соковижималку, якщо фільтр було пошкоджено. Дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».**

інші деталі

- Помийте в мильній гарячій воді, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму (максимум 50°C).

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- **У разі появи несправностей у роботі соковижималки, спробуйте, перш ніж дзвонити до сервісного центру, усунути їх самостійно (див. посібник з усунення несправностей).**

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

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

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина та усунення
Соковижималка не працює.	<ul style="list-style-type: none"> ● Соковижималку не підключено до мережі електропостачання. ● Соковижималку було зібрано неправильно. Перевірте чи: <ul style="list-style-type: none"> ○ правильно закрити фіксатори кришки. ○ правильно встановлено та заблоковано ємність для м'якоті.
Двигун пригальмовує або навіть зупиняється під час роботи.	<ul style="list-style-type: none"> ● Дивіться таблицю з рекомендаціями стосовно вироблення соку та перевірте, чи правильну швидкість ви обираєте. ● Якщо ви обробляєте продукту з твердою або волокнистою текстурою, переконайтеся, що ємність для м'якоті не переповнена, а також що м'якоть не скопилася на та навколо фільтра. Вимкніть та відключіть прилад від мережі електропостачання, випорожніть ємність та почистіть фільтр/тримач фільтра.
М'якоть волога, надходить мало соку	<ul style="list-style-type: none"> ● Використовуйте повільну обробку та додавайте невелику кількість продуктів за один раз. ● Якщо обробляєте волокнисті продукти, почистіть фільтр. ● Дивіться таблицю з рекомендаціями стосовно вироблення соку та перевірте, чи правильну швидкість ви обираєте.
Сік протікає поміж кришкою та ємністю для м'якоті.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вибрано не ту швидкість. (Дивіться таблицю з рекомендаціями стосовно вироблення соку). ● Швидко проштовхуєте інгредієнти крізь напрямну трубку. Уповільніть темп роботи. ● Переконайтеся, що ємність для м'якоті зафіксовано правильно.
Носик для затримування крапель протікає	<ul style="list-style-type: none"> ● Переконайтеся, що більша частина соку пройшла крізь носик перед тим, як ви пересунули його у положення затримування крапель.

Проблема	Причина та усунення
М'якоть падає на робочу поверхню, коли ви знімаєте ємність для м'якоті.	<ul style="list-style-type: none"> ● Знімайте ємність не так швидко. Не збувайте, що ви повинні витягувати ємність для м'якоті впродовж зворотного боку кришки, щоби зібрати всю м'якоть у ємність. ● Чистіть ємність для м'якоті регулярно, щоб уникнути накопичення м'якоті на кришці та подовжувальній камері чаші.



**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ
СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ
УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ
ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



**معلومات هامة حول كيفية التخلص
الصحيحة من المنتج حسب توجيهات
المجموعة الاقتصادية الأوروبية
2002/96/EC.**

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم
التخلص من المنتج في مخلفات المناطق
الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية
خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع
يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة
المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية
المرتتبة على البيئة والصحة والناجمة عن
التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن
هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد
التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة
والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من
الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على
المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات
مشطوبة.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	سبب المشكلة وحلها
العصارة لا تعمل	<ul style="list-style-type: none"> ● العصارة غير موصلة بمصدر التيار الكهربائي. ● لم يتم تركيب العصارة بالطريقة الصحيحة. تحقق من التالي: <ul style="list-style-type: none"> ○ استقرار ألسنة الغطاء العلوي بشكل صحيح في موضعها. ○ تركيب مجمع اللب واستقراره في موضع التعشيق بشكل صحيح.
تخفض سرعة الموتور أو يتوقف الموتور عن الحركة أثناء الاستخدام	<ul style="list-style-type: none"> ● راجعي جدول توصيات الاستخدام للتحقق من استخدام السرعة المناسبة. ● في حالة عصر مكونات صلبة أو ليفية القوام، تأكدي من عدم امتلاء مجمع اللب وأيضاً تأكدي من عدم تجمع اللب حول المرشح. ● أوقفي تشغيل العصارة وافصلها عن مصدر التيار الكهربائي، ثم أفرغي مجمع اللب ونظفي المرشح/حامل المرشح.
اللب مبتل جداً وكمية قليلة من العصير مستخرجة	<ul style="list-style-type: none"> ● استخدمي سرعة عصر منخفضة واعصري كميات صغيرة في المرة الواحدة. ● نظفي المرشح في حالة عصر مكونات ليفية. ● راجعي جدول توصيات الاستخدام للتحقق من استخدام السرعة المناسبة.
تسرب العصير من بين الغطاء العلوي ومجمع اللب	<ul style="list-style-type: none"> ● استخدم سرعة عصر غير صحيحة. راجعي جدول توصيات الاستخدام. ● يتم دفع المكونات داخل أنبوب التغذية بسرعة. ● استخدمي سرعة عصر منخفضة. ● تأكدي من تعشيق مجمع اللب بشكل صحيح
هناك تنقيط من صمام منع التنقيط	<ul style="list-style-type: none"> ● تأكدي من خروج غالبية العصير من الصمام قبل لفة إلى موضع منع التنقيط.
سقوط اللب على سطح التشغيل عند إزالة مجمع اللب	<ul style="list-style-type: none"> ● استخدمي سرعة منخفضة عند إزالة المجمع وتأكدي من إخراجه بحركة انزلاقية من أسفل الغطاء العلوي لإزالة اللب عن المجمع.. ● نظفي مجمع اللب بشكل منتظم لتجنب حدوث تكون في اللب على الغطاء العلوي وأنبوب وعاء العصر.

فك العصاراة

- ١ أزيل مجمع اللب من خلال الضغط على ماسكة مجمع اللب ⑬ وإخراج المرشح للخارج في حركة انزلاقية.
- ٢ فكي مشبك الغطاء العلوي وارفعه.
- ٣ أزيل كل من المرشح وحامل المرشح. ثم افصليهما لغسل كل منهما على حدة.

العناية والتنظيف

- قبل التنظيف، افصلي العصاراة عن مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة صعوبة إزالة المرشح، انتظري بضع دقائق حتى يصبح من السهل فكه.
- قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغير لون البلاستيك. امسحي البلاستيك بقماش مغموس في زيت نباتي لإزالة تغيير اللون.
- وحدة الطاقة (الموتور)
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- لا تغمري وحدة الطاقة (الموتور) في الماء.
- قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑮.

المرشح

- نظفي المرشح باستخدام الفرشاة المزودة.
- ملاحظة: استخدم الطرف المسطح للفرشاة لإزالة اللب من الغطاء العلوي.
- افحصي المرشح بشكل منتظم للتأكد من عدم وجود أي علامات تدل على تلفه. لا تستخدم المرشح في حالة تلفه. راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".

الأجزاء الأخرى

- غسيل بالماء الدافئ والصابون، ثم التجفيف.
- حيث أنه من الآمن غسل هذه المكونات في غسالة الأطباق بطريقة أخرى يمكنك غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق.
- تجنب وضع العناصر على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. يوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل العصاراة، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها.
- للحصول على مساعدة حول:
 - استخدام الجهاز أو
 - إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاءاتصلي بالتاجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

جدول توصيات الاستخدام

التفاح والكمثرى خضروات - الجزر	التجهيز	السرعة الموصى بها	تلميحات ونصائح
للحصول على أكبر كمية من العصير المستخرج، من الأفضل عصر المكونات الصلبة في درجة حرارة الغرفة.	للحصول على أكبر كمية من العصير	٢	اغسلي الفواكه والخضراوات جيداً قبل العصر. استخدمي السرعة ٢ مع المكونات الصلبة. استخدمي السرعة ١ مع المكونات اللينة. للحصول على أكبر كمية من العصير، ضعي كميات صغيرة في المرة الواحدة داخل أنبوب إدخال المكونات واضغطي عليها ببطء. للحصول على أفضل النتائج مع فواكه مثل الموز والمانجو والتوت، من الموصى به تحضير مثل هذه العصائر باستخدام الخلاط.
الأناناس	حذي ا ثمرة اناناس كبيرة، أزيلي الأوراق والسيقان عن طريق تقطيع الجزء العلوي والسفلي من الثمرة إلى شرائح. قطعي شرائح الأناناس بعد تقشيرها وإزالة اللب الداخلي إلى أربع قطع متساوية الحجم.	٢	اعصري الأناناس لمدة ٢٠ ثانية تقريباً. لمنع انسداد المرشح، نظفيه بعد عصر كل ثمرة أناناس كبيرة.
العنب	أزيلي السيقان	١	اعصري كمية مساوية لقبضة اليد في كل مرة للحصول على أكبر كمية من العصير.
الطماطم	للحصول على أكبر كمية من العصير	١	يكون العصير الناتج ثخيناً ويحتوي على اللب وليس عصيراً صافياً.
الفواكه ذات بذور - الخوخ والبرقوق	تقطيع الثمار إلى نصفين وإزالة البذور	١	-
المانجو	أزيلي القشرة الصلبة والبذور	١	قوام العصير الناتج ثخين جداً، ولذلك إذا أردتي سرعة تدفق العصير الناتج، فمن الأفضل عصر المانجو مع فواكه أخرى.
البطيخ	أزيلي القشرة الصلبة	١	أدخلي البطيخ ببطء داخل أنبوب التغذية للحصول على أكبر كمية من العصير.
الكوي	للحصول على أكبر كمية من العصير	١	-
الفراولة	أزيلي الأوراق للحصول على أكبر كمية من العصير	١	اعصري كمية مساوية لقبضة اليد في كل مرة واعصري الفراولة مع فواكه أخرى للحصول على أكبر كمية من العصير.
التوت اللين - التوت والتوت الأسود وغيرها من الفواكه بنفس القوام	للحصول على أكبر كمية من العصير	١	التوت الأكثر صلابة - التوت الأزرق والتوت البري وغيرها من الفواكه بنفس القوام
البنجر (نيء)	أزيلي الأوراق وقشري الثمرة	٢	تحصلين على أفضل مذاق عند تقشير الثمرة وإزالة الأوراق.
خضروات ذات أوراق - السبانخ والكرنب وغيرها من الخضروات	أزيلي القلب الصلب. قطعي الثمرة إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. كوني أحرص من الأوراق لعصرها.	٢	استخلاص العصير ضعيف جداً لذلك فمن الأفضل العصر مع فواكه أو خضراوات أخرى.
الكرفس	للحصول على أكبر كمية من العصير	٢	-
الخيار	للحصول على أكبر كمية من العصير	١	أدخلي الخيار ببطء داخل أنبوب التغذية للحصول على أكبر كمية من العصير.
الموالح - البرتقال، الجريب فروت	قشري الثمرة وأزيلي اللب الأبيض	٢	العصير الناتج مع إزالة اللب الأبيض أفضل من حيث المذاق. للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام عصارة الموالح من Kenwood لتحضير عصير الموالح.

٥ ركبي صمام منع التنقيط ⑥ في حامل المرشح ثم لفيه لأعلى إلى موضع العصر .

● a = موضع العصر

● b = موضع منع التنقيط

٦ ضعي دورق العصير أسفل مخرج العصير. يضمن فاصل الفوم الموجود في الدورق خلو العصير من الفوم.

٧ استعيني بجدول توصيات الاستخدام كمرجع استرشادي لعصر مختلف أنواع الفواكه والخضراوات.

٨ شغلي العصاره ⑩ وأدخلي المكونات إلى أنبوب التغذية باستخدام عصا دفع المكونات - مع التأكد من محاذاة التجويف الموجود في عصا دفع المكونات مع الحافة الموجودة في أنبوب تغذية المكونات. بعد إضافة آخر قطعة من المكونات، ٩ اسمحى للعصاره باستمرار التشغيل للمساعدة إخراج العصير من

المرشح/حامل المرشح. يختلف الوقت اعتماداً على نوع الفاكهة وكثافة العصير المستخرج.

١٠ أوقفي تشغيل العصاره وانتظري حتى توقف المرشح وحتى يصبح تدفق العصير في صورة قطرات بطيئة.

ثم لفي الصمام لأعلى حتى يصبح في موضع منع التنقيط ● قبل إزالة الدورق.

● عند عصر مكونات صلبة، نوصي بعصر كمية ٢ كيلوغرام كحد أقصى خلال وقت تشغيلي قدره دقيقتين كحد أقصى. بعض أنواع الأطعمة الصلبة قد تسبب ببطء أو توقف العصاره. إذا حدث ذلك، أوقفي التشغيل وأزيلي المرشح.

● أوقفي تشغيل العصاره وأفرغي مجمع اللب بشكل دوري أثناء الاستخدام. افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي بعد الاستخدام.

ملاحظة:

● انخفاض محتوى الفيتامينات - للحصول على أعلى محتوى للفيتامينات من الموصى به تناول العصير بمجرد العصر.

● 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.

● بالنسبة للأطفال، خففي العصير 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 (الفاركتوز) لذلك يجب على مرضى السكر ومن يعانون من انخفاض مستوى السكر في الدم عدم تناول كميات كبيرة منه.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للعصارة.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهاً المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ أزيل كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① عصا دفع المكونات
- ② أنبوب التغذية الإضافي الكبير
- ③ الغطاء العلوي
- ④ المرشح
- ⑤ حامل المرشح
- ⑥ صمام منع التفتيق
- ⑦ أسنة التعشيق
- ⑧ الغطاء العلوي مع فاصل فوم
- ⑨ ورق العصير
- ⑩ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑪ مفتاح تحكم السرعة تشغيل/إيقاف
- ⑫ مجمع اللب
- ⑬ ماسكة مجمع اللب
- ⑭ فرشاة المرشح
- ⑮ مكان تخزين السلك

استخدام العصارة

التركيب والاستخدام

- ١ ركب حامل المرشح ⑤.
- ٢ ركب المرشح ④ داخل حامل المرشح.
- ٣ ركب الغطاء العلوي. ثبت الغطاء العلوي من خلال تشبيك الجزء العلوي من أسنة التعشيق ① في الغطاء العلوي.
- ثم ادفعي الجزء السفلي من أسنة التعشيق ② في مواضع استقرارها.
- ٤ أدخل مجمع اللب بحركة انزلاقية في موضع استقراره.
- لن تعمل العصارة في حالة التركيب الخاطئ لمجمع اللب أو الغطاء العلوي.

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ التعليمات بحرص واحتفظي بها للاستخدامات المرجعية في المستقبل.
- أزيل كل مواد التغليف وأي ملصقات.

لسلامتك

- لا تستخدم العصارة في حالة تلف المرشح.
- شفرات التقطيع الموجودة في قاعدة المرشح حادة جداً، توخي الحذر عند التعامل مع المرشح وتنظيفه.
- يحذر غمر وحدة الطاقة (الموتور)، السلك الكهربائي أو القابس في الماء - فقد تصابين بصدمة كهربائية.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - قبل التنظيف
 - بعد الاستخدام.
- يحذر استخدام العصارة في حالة تلفها. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- استخدم عصا دفع المكونات المزودة فقط. يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية (إدخال المكونات).
- افصلي العصارة عن مصدر التيار الكهربائي وابعديها قبل فصل أنبوب إدخال المكونات.
- قبل إزالة الغطاء العلوي، أوقف تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف المرشح.
- يحذر ملامسة السلك الكهربائي لأسطح ساخنة أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تلمسي الأجزاء المتحركة.
- يحذر ترك العصارة دون ملاحظة أثناء التشغيل.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو توجيههم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.



Head Office Address:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK

Made in China

40291/2