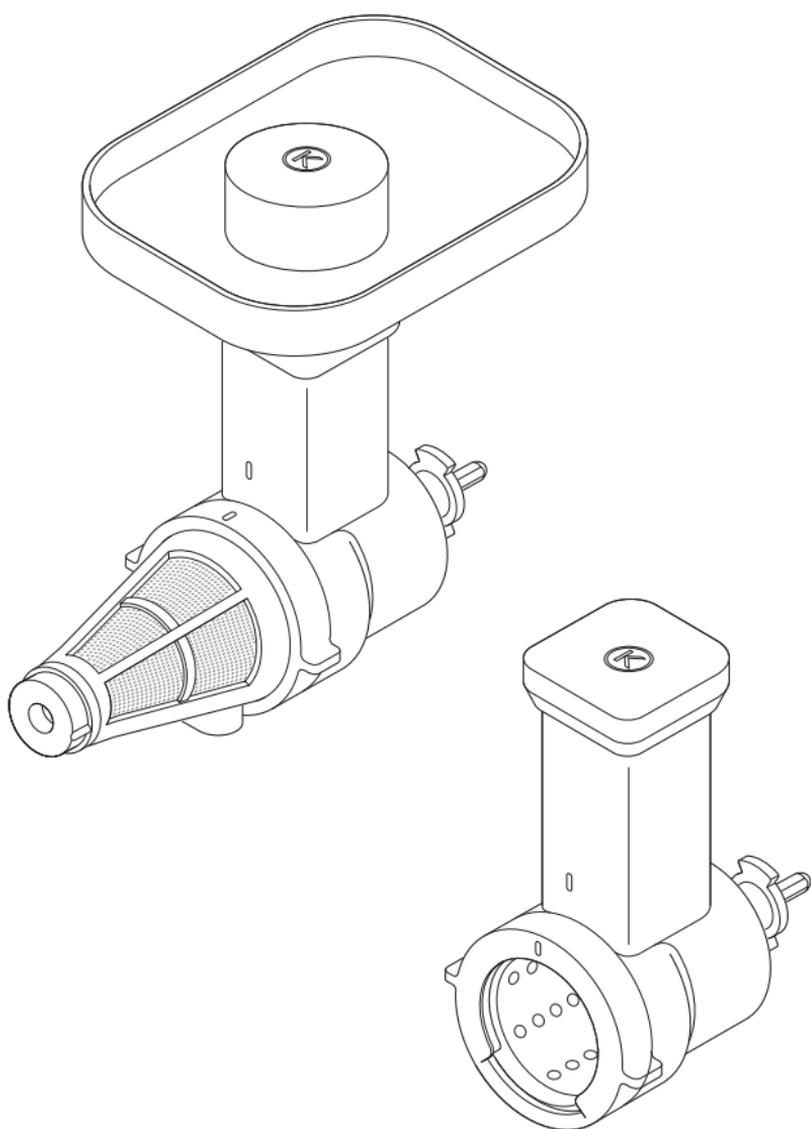




KENWOOD



AX642

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

Usate il tritatutto rotante per affettare e sminuzzare alimenti come carote, cetrioli, cavoli, mele, patate e formaggio.

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

prima di usare il vostro accessorio Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Togliere tutto il materiale di imballaggio.

sicurezza

- Non mettere mai le dita nel tubo di introduzione. Utilizzare esclusivamente lo spingitore fornito con l'accessorio della centrifuga.
- Non riempire eccessivamente il tubo di introduzione né usare troppa forza al momento di spingere gli ingredienti, altrimenti si rischia di danneggiare l'accessorio.
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di cercare di sbloccare il tubo di introduzione.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica prima di montare o staccare qualunque pezzo o di pulirlo.

tritattutto rotante

- Maneggiare con cura i tamburi, che sono molto affilati.

centrifuga

- Non usare mai l'accessorio senza montare anche la tramoggia.
- Non lavorare frutta o verdura surgelata. Lasciare che si scongeli prima di introdurla nell'apparecchio.
- Non usare l'accessorio se il filtro è danneggiato.

Per le avvertenze supplementari di sicurezza, consultare le istruzioni per il robot da cucina principale.

prima dell'uso

- 1 Lavare i componenti secondo le istruzioni di 'pulizia'.

legenda

tritattutto rotante

- ① spingitore del tritattutto rotante
- ② tubo di riempimento e corpo
- ③ fermatamburo
- ④ tamburi

centrifuga

- ⑤ spingitore della centrifuga
- ⑥ tramoggia
- ⑦ tubo di introduzione e corpo motore
- ⑧ elica
- ⑨ filtro
- ⑩ fermo
- ⑪ uscita per il succo
- ⑫ coprifiltro
- ⑬ anello di tenuta del filtro
- ⑭ ugello regolatore per la polpa

IMPORTANTE

Viene fornito un solo corpo motore ② e ⑦ per l'uso con entrambi gli accessori

tritattutto rotante

come montare il tritattutto rotante

montaggio

1 Selezionare un tamburo. I tamburi sono numerati sulla parte posteriore e vengono utilizzati come segue:

- **Tamburo n° 1** – Per tritare fine: cioccolato, frutta secca, carote, formaggio.
 - **Tamburo n° 2** - Per tritare grossolanamente: cioccolato, frutta secca, carote, formaggio.
 - **Tamburo n° 3** - Per affettare fine: cipolle, cavoli, cetrioli, carote, mele, patate, cioccolato.
 - **Tamburo n° 4** – Per affettare grossolanamente: cipolle, cavoli, cetrioli, carote, mele, patate, cioccolato, barbabietole.
 - **Tamburo n° 5 (grattugia)** – Per grattugiare parmigiano e patate per preparare gli gnocchi alla tedesca.
- 2 Inserire il tamburo nel corpo motore del tritattutto rotante.
- 3 Bloccare il fermatamburo in posizione, girandolo in senso antiorario fino a quando la linea di inserimento viene a trovarsi direttamente sotto il puntino stampigliato sul corpo ❶.

come usare il tritattutto rotante

- 1 Togliere la calotta dall'attacco facendo pressione sulla sua parte alta e poi sollevandola ❷.
- 2 Con il tritattutto rotante nella posizione mostrata ❸, individuare l'attacco. Ruotare il tritattutto affinché il tubo di introduzione venga a trovarsi in posizione verticale.
- 3 Collocare un recipiente di raccolta sotto l'uscita dell'apparecchio.

4 Riempire il tubo di riempimento per impedire che durante la lavorazione gli alimenti aderiscano ai lati. Selezionare la velocità 3 – 4 e spingere piano gli alimenti nell'apparecchio usando il pressatore. NB: Lo spingitore è inseribile in un solo modo.

- Quando si affettano i cavoli, tagliarli a spicchi e togliere la parte più dura. Inserirli nel tubo di riempimento e mantenerli dritti, esercitando una pressione continua sul pressatore.

centrifuga

come montare la centrifuga

- 1 Inserire l'elica nel corpo motore.
- 2 Installare il filtro sul corpo motore, allineando l'aletta ④ rispetto alla scanalatura sul corpo.
- 3 Bloccare in posizione il coprifiltro tenendolo dal fermo ⑩ e ruotandolo in senso antiorario fino a quando la linea posizionatrice si trova direttamente sotto la linea sul corpo motore ⑤.
- 4 Montare l'ugello regolatore per la polpa e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione chiusa.

come preparare gli ingredienti

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

come usare la centrifuga

- 1 Togliere la calotta dall'attacco facendo pressione sulla sua parte alta e poi sollevandola ⑥.
- 2 Con la centrifuga nella posizione mostrata ⑦, individuare l'attacco. Ruotare la centrifuga affinché il tubo di introduzione venga a trovarsi in posizione verticale.
- 3 Inserire la tramoggia.
- 4 Collocare un recipiente adatto sotto l'uscita per il succo, e un altro sotto l'ugello regolatore per la polpa.
- 5 Tagliare gli ingredienti a pezzettini di dimensioni idonee per l'inserimento nel tubo di introduzione.
- 6 Verificare che l'ugello regolatore per la polpa sia in posizione chiusa – ruotarlo in senso orario per bloccarlo.

7 Accendere l'apparecchio a velocità 2 e spingere gli ingredienti, piano e in modo uniforme, nel tubo di introduzione.

- Se il tubo di introduzione viene riempito troppo, o se gli ingredienti risultano eccessivamente pigiati, si rischiano occlusioni.
 - NB: prima che la polpa fuoriesca dalla parte anteriore dell'ugello regolatore passeranno alcuni minuti, ma questo è normale.
 - Mentre si sprema la frutta, l'ugello regolatore per la polpa può essere ruotato per regolare la velocità di espulsione della polpa – in senso antiorario per aumentarla, o in senso orario per ridurla.
 - In generale per gli alimenti duri e più fibrosi occorre tenere l'ugello regolatore in posizione aperta, o in posizione chiusa per gli alimenti morbidi (Per maggiori informazioni, vedere la tabella con i consigli per l'uso).
- 8 Dopo aver aggiunto l'ultimo pezzo nel tubo di introduzione, lasciare in funzione l'accessorio fino a quando non esce più succo.

per i migliori risultati

- Usare sempre frutta e verdura fresca e non troppo matura. In caso contrario, sarà più difficile spremerla e il succo avrà un effetto meno benefico per la salute.
- Per ottenere quanto più succo possibile, introdurre lentamente gli ingredienti.
- Non lavorare più di 500g di ingredienti alla volta e pulire regolarmente il filtro mentre si spremono gli alimenti, per mantenere prestazioni ottimali ed evitare che il filtro si ostruisca.

- Se la polpa che fuoriesce dall'apparecchio risulta molto bagnata è possibile rilavorarla – impostare l'apparecchio a velocità massima e regolare come necessario l'ugello per la polpa. Spegnerne l'apparecchio non appena la polpa comincia a fuoriuscire asciutta, oppure se il filtro inizia ad occludersi, o se dall'uscita sono visibili solo poche gocce di succo.

Non lasciare che la polpa si secchi troppo, altrimenti l'elica e il filtro potrebbero bloccarsi insieme e risultare difficili da smontare.

- Se dall'uscita non si vede più succo, o se il filtro inizia ad occludersi, aumentare la velocità e aprire l'ugello regolatore per la polpa.

tabella con consigli per l'uso

Frutta/Verdura	Velocità consigliate	Posizione dell'ugello regolatore	Consigli e suggerimenti
Frutti di bosco morbidi – lamponi, more, ecc.	Max	Chiusa	Lavare a fondo e lavorare interi.
Fragole	2 - Max	Regolare gradualmente fino a quando si vedono fuoriuscire polpa e succo	Asportare le foglioline e lavare a fondo. Tagliarle per l'inserimento nel tubo di introduzione. Iniziare a velocità 2 e passare alla velocità massima se la sezione posteriore del filtro inizia ad ostruirsi.
Frutti di bosco più duri – mirtilli, mirtilli rossi, ecc.	2 - Max	Regolare gradualmente fino a quando si vedono fuoriuscire polpa e succo	Lavare a fondo e lavorare interi. Iniziare a velocità 2 e passare alla velocità massima se la sezione posteriore del filtro inizia ad ostruirsi. NB: I mirtilli producono un purè molto denso e si consiglia di spremerli insieme ad altri frutti per diluirli.
Uva senza acini	2	Regolare gradualmente fino a quando si vedono fuoriuscire polpa e succo	Togliere i gambi, lavare a fondo e lavorare interi.
Pomodori	2	Regolare gradualmente fino a quando si vedono fuoriuscire polpa e succo	Lavare a fondo e tagliare in quattro. NB: si otterrà un succo denso e polposo, anziché fluido.
Mele	2	Aperta	Lavare a fondo e tagliare in otto. Lasciare che l'elica prelevi ciascuno dei pezzi prima di inserirne altri nel tubo di introduzione.
Mango e ananas	2	Chiusa	Asportare le bucce dure e i noccioli. Tagliare a pezzetti o a fettine.
Erba di grano e verdure scure, come spinaci	2	Aperta	Si consiglia di diluirli o miscelarli con altri succhi, per via del gusto molto forte e dell'esiguo volume di succo prodotto.
Arance	2 - Max	Regolare gradualmente fino a quando si vedono fuoriuscire polpa e succo	Togliere la scorza e tagliare in quattro. Iniziare a velocità 2 e passare alla velocità massima se la sezione posteriore del filtro inizia ad ostruirsi.

Frutta/Verdura	Velocità consigliate	Posizione dell'ugello regolatore	Consigli e suggerimenti
Kiwi	2 - Max	Regolare gradualmente fino a quando si vedono fuoriuscire polpa e succo	Sbucciare e tagliare a metà. Si consiglia di spremerli insieme ad altri frutti.

consigli

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

pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dal robot da cucina.
 - Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.
 - Per facilitare la pulizia, lavare sempre i componenti subito dopo averli usati.
 - Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata e poi asciugarli. **Non lavarli in lavastoviglie.**
 - **centrifuga**
 - Usare lo spazzolino fornito per pulire il filtro. Fare attenzione a non danneggiare il retino del filtro durante la pulizia.
 - Togliere l'anello di tenuta ⑬ al momento di pulire il coprifiltro, comprimendolo e poi sollevandolo.
- Controllare di rimontare l'anello di tenuta dopo la pulizia, altrimenti l'ugello regolatore per la polpa non funzionerà in modo corretto.**

manutenzione e assistenza tecnica

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

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC. E DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 151 DEL 25 LUGLIO 2005

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. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.