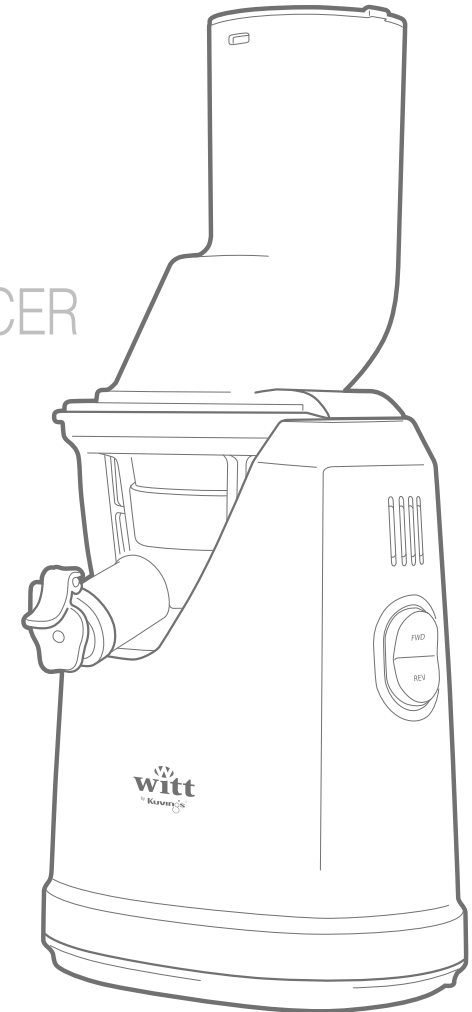




**M17** B6200

# KUVINGS WHOLE SLOW JUICER MANUAL

- After you read this manual, keep in the place you can reach easily.
- Household use only.
- These instructions shall also be available in an alternative format, e.g. on a website.



10AA18037A



# CONTENTS

## English

- 04 Important Safeguards
- 05 Safety Warning
- 06 Parts
- 08 How to Assemble
- 10 How to Operate
- 12 Tips on Operation
- 13 Tips on Ingredients
- 14 Ingredient Preparation
- 18 How to Disassemble and Clean
- 20 How to Clean Silicone Parts
- 21 OPTIONAL | How to Use the Cleaning Tool
- 22 Troubleshooting Q&A
- 24 Specifications
- 25 Guarantee

**Read all Instructions Before Use.**

## Danish

- 28 Sikkerhedsanvisninger
- 30 Dele
- 32 Samleanvisning
- 34 Brugsanvisning
- 36 Gode råd vedr. drift
- 37 Gode råd vedr. ingredienser
- 38 Ingrediensforberedelse
- 42 Kuvings skilles ad og rengøres
- 44 Rengøring af silikonedele
- 45 Brug af rengøringsværktøjet
- 46 Problemløsning
- 48 Specifikationer
- 49 Garanti

**Læs venligst hele brugsanvisningen inden ibrugtagning.**

## Norwegian

- 52 Sikkerhetsanvisninger
- 54 Deler
- 56 Monteringsanvisning
- 58 Bruksanvisning
- 60 Gode råd vedr. drift
- 61 Gode råd vedr. ingredienser
- 62 Forberedelse av ingredienser
- 66 Kuvings tas fra hverandre og rengjøres
- 68 Rengjøring av silikondeler
- 69 Bruke rengjøringsverktøyet
- 70 Problemløsning
- 72 Spesifikasjoner
- 73 Garanti

**Les hele bruksanvisningen nøye før du tar Kuvings i bruk.**

## Swedish

- 76 Säkerhetsföreskrifter
- 78 Delar
- 80 Monteringsanvisningar
- 82 Bruksanvisning
- 84 Tips om drift
- 85 Tips om ingredienser
- 86 Ingrediensförberedelse
- 90 Ta isär och rengöra Kuvings
- 92 Rengöra silikondelar
- 93 Använda rengöringsverktyget
- 94 Felsökning
- 96 Tekniska data
- 97 Garanti

**Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan Kuvings-produkten används.**

## Finnish

- 100 Turvallisuusohjeet
- 102 Osat
- 104 Asennusohjeet
- 106 Käyttöohjeet
- 108 Vinkkejä koneen käyttöön
- 109 Vinkkejä raaka-aineisiin
- 110 Aineiden esivalmistelu
- 114 Kuvingsin purkaminen ja puhdistus
- 116 Silikoniosien puhdistus
- 117 Puhdistustyökalun käyttö
- 118 Ongelmanratkaisu
- 120 Tuotetiedot
- 121 Takuu

**Lue koko käyttöopas huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### IMPORTANT SAFEGUARDS


When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:


1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put motor or base of unit in water or other liquid.
3. Keep away from children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on.  
Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
11. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
12. Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down.  
When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
13. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
14. When a separable pulp container is provided, do not operate without the pulp container in place.
15. Please do not alter the appliance in anyway.
16. Do not use the appliance for anything other than it's intended purpose as described in the manual.
17. The appliance should be used for limited period of time.
18. This appliance cannot be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
19. This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS


- This appliance is for household use only. Please carefully follow the instructions in the manual. (The appliance cannot be covered under the manufacture warranty if the product is abnormally or commercially used.)
- Save the instruction manual for future reference
- If the appliance is given away as a gift, please include the manual with the product.

The following precaution is provided to ensure the safety of the user. Please carefully read through the precautions and exercise a degree of care when using the appliance.

 **Warning** : Warns risk of death or severe injuries.


 **Caution** : Warns risk of injuries or appliance damage.


 Prohibited

 Follow instruction

 Unplug from the outlet








 Do not disassemble

 Must take action










 Be cautious of electric shock

## SAFETY WARNING

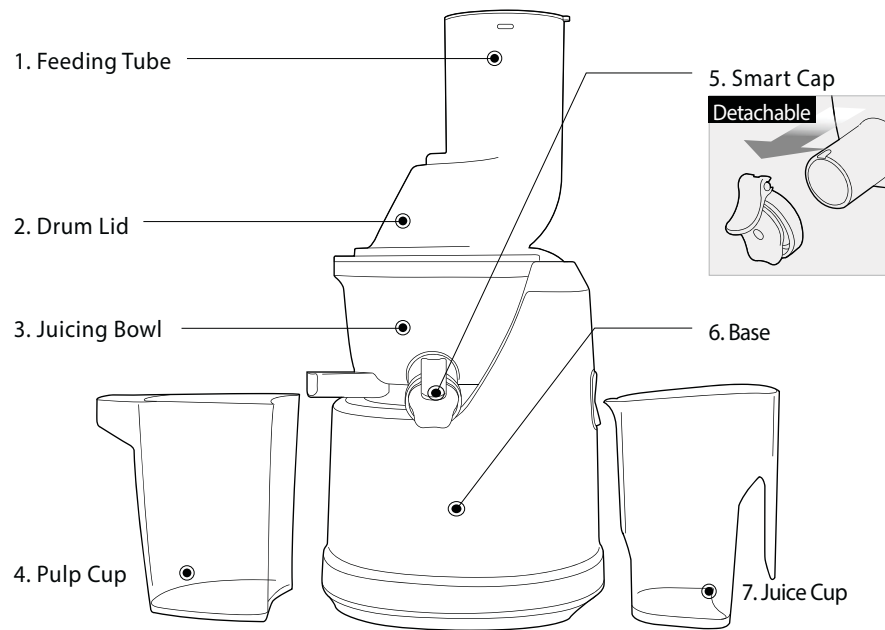
### SAFETY WARNING

-  Do not plug multiple power cords on a single outlet during operation.  
→ It may cause an explosion or fire.
-  Do not touch the power cord with wet hands.  
→ It may cause electrical shock.
-  Do not leave the appliance unattended. Unplug the power cord from the outlet when not in use.
-  Use a dry towel to clean the power cord if it is dirty or wet.  
→ It may cause electrical shock or fire.
-  Do not drop the appliance nor inflict strong force to the appliance.  
→ It may damage or break the appliance.
-  Do not unplug by pulling off the power cord cable.  
→ It may damage the power cord and cause electrical shock.
-  Do not put your finger or other objects into the feeding tube while it is in operation.  
→ It may cause injury.

### SAFETY WARNING

-  Do not put the parts in the dishwasher or extremely hot water.  
→ The parts may wear faster.
-  Do not repair, disassemble the base, or customize the appliance.  
→ The appliance may not operate properly causing fire, electrical shock or injury.
-  Do not use the appliance on an uneven surface.  
→ It may cause a malfunction if the appliance tips over.
-  Keep away from children and store the appliance in a safe place.  
→ It may cause injury.
-  Please do not store or operate the appliance near any heating appliance.  
→ The appliance may become discolored or deformed.
-  Do not use any hazardous chemical to clean the appliance or flammable sprays near the appliance.  
→ It may change the color of the appliance or could result in a fire.
-  To protect the power cord, please do not aggressively bend or put heavy object on top of the power cord.  
→ It may cause short circuit or even fire.
-  Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
-  For cleaning parts that come in contact with food, please follow the instruction on pages 18-20.

\* The products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.



8. Rotation Wiper



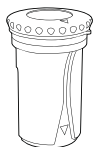
9. Strainer



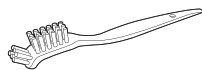
10. Juicing Screw



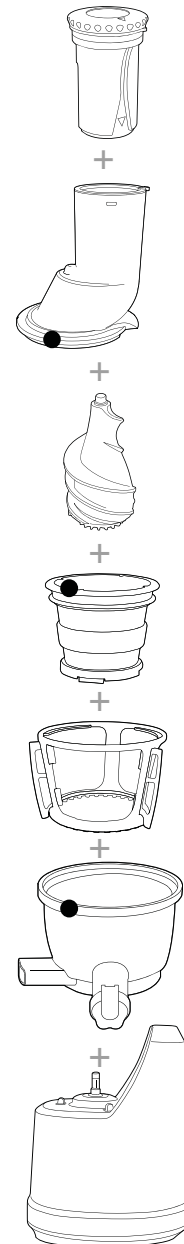
11. Pusher



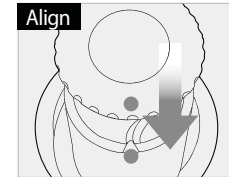
12. Cleaning Brush



13. Rotating Brush



Pusher  
Align



Align the dots ● and slide the pusher in.

### STEP 1

Top-set Assembly

Align the red dots ● on each part and assemble in the order shown. Once assembled, turn the drum lid clockwise to close.

### STEP 2

Top-set and base assembly

Place the drum lid on the juicing bowl. Align the down arrow ▼ on the drum lid with the ◻ OPEN mark on the base and turn to the ◀ CLOSE position.

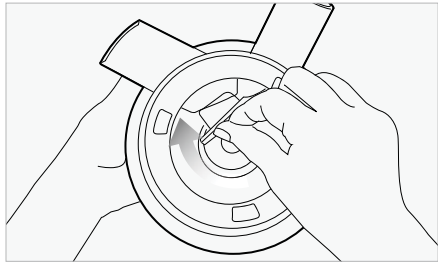
# HOW TO ASSEMBLE

## STEP 1 Top-set Assembly

### Check Before Operating

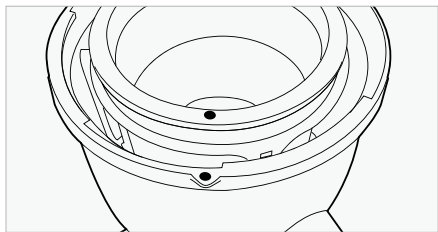
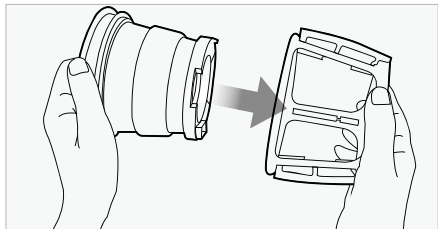
- Wash the parts before first use.
- Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

- 1** Firmly insert the compression silicone into the slot below the pulp spout.

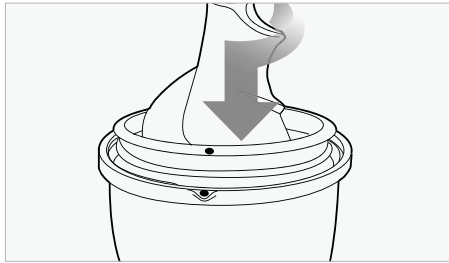


Note | The Juicer may leak if not assembled properly.

- 2** Assemble the strainer into the rotation wiper then place this assembly in to the juicing bowl ensuring the red dot on the strainer is aligned with the red dot on the juicing bowl.

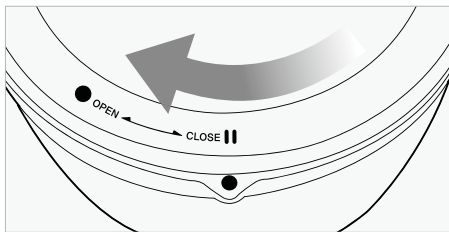
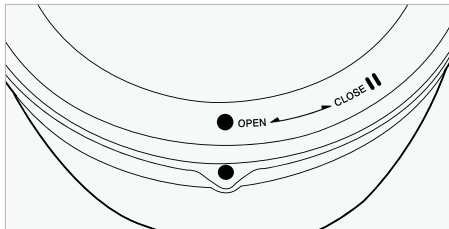


- 3** Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.



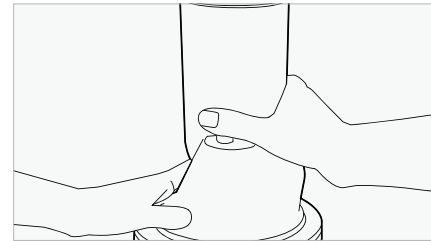
Note | The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

- 4** Place the drum lid on to the juicing bowl aligning the red dot on the drum lid with the red dot on the juicing bowl. Turn clockwise to close, aligning the red dot on the drum lid with the close mark.



## STEP 2 Top-set and Base Assembly

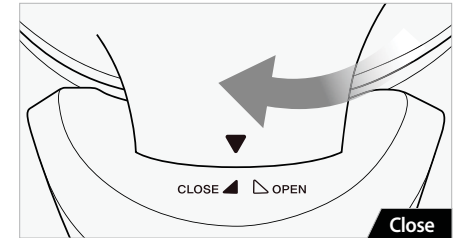
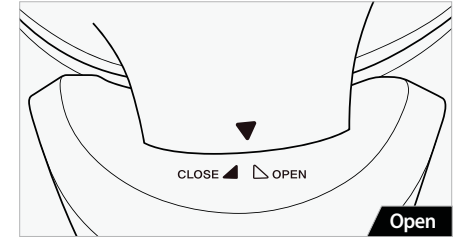
- TIP** For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.



- 5** Place the drum lid on the juicing bowl. Align the down arrow on the drum lid with the OPEN mark on the base and turn to the CLOSE position.



- 6** Open/Close mark on the top-set.



Note | The juicer will not operate if the down arrow on the drum lid is not completely aligned with the CLOSE mark on the body.

- 7** Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout as shown in the illustration.



## HOW TO OPERATE

### STEP 1 After preparing the ingredients, plug the power cord into a wall outlet.

- Note |
- Do not touch the power cord with wet hands. It may cause electrical shock, short-circuit, or fire.
  - Ensure the power cord is plugged into a power outlet.

### STEP 2 Press the FORWARD button to operate.

- Note |
- Forward: Pulls down and slowly masticates the ingredients.
  - Reverse: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

If the ingredients become jammed in the screw and the drum lid does not open, press the OFF button. Then press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged. Repeat REVERSE - OFF - FORWARD as often as needed to achieve the desired result.

#### If the juicer stops during operation:

Switch the button to OFF position then press and hold the REVERSE button until the ingredients become dislodged. Repeat REVERSE - OFF - FORWARD as needed.

FORWARD : Pulls down the food  
OFF : Stops the operation  
REVERSE : Pushes the food back up



- Note |
- REVERSE: Pushes the ingredients back up to dislodge them. The REVERSE button only works while holding down the switch.
  - Switch OFF ensuring that the juicer comes to a complete stop. Then press REVERSE. Hold the REVERSE button for 2-3 seconds and release. Repeat as needed. Let the juicer stop completely before using the REVERSE button to prevent malfunction.
  - If the juicer does not work after these steps, disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

### STEP 3 Insert the prepared ingredients one piece at a time.

- Note |
- Fibrous leafy vegetables (celery, kale, etc.):
    - » Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 2 inches long or less.
    - » Bundle up the leafy vegetables as inserting into the juicer. Alternate between leafy parts and stems.
  - Before extracting, remove hard seeds or pits in ingredients.
  - When juicing frozen fruits with small seeds, ensure that even the seeds are completely thawed.
  - Insert the ingredients one piece at a time.
- Tip |
- Align the dots ● and slide the pusher in.
  - After inserting ingredients, use the pusher when it is necessary. Too much use of the pusher may affect the juice quality.
    - » Intermittently use the pusher for soft ingredients like tomatoes and apples. Constant use of pusher for soft ingredients may affect the juice quality.

### STEP 4 Use the smart cap to make mixed juices, stop juice from dripping, or rinse between different juices.

- Tip |
- Juicing with the smart cap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables, milk, banana, beans etc. are selected.
  - After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
  - When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.
- Note |
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction, (e.g. apples, celery).
  - Pay close attention when operating with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the bowl.

### STEP 5 After juice and pulp are completely extracted, switch the unit OFF.

- Note |
- If the remaining ingredients in the juicing bowl have not been extracted completely, the drum lid may not open easily. After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp.
  - When the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order; switching back and forth 2 or 3 times to dislodge the ingredients. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.
    - » Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then attempt to remove the drum lid.

## TIPS ON OPERATION

1. **Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.**
2. **Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes.**  
This can damage the motor from overheating. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
3. **Do not put hand, utensil, tong, or other objects into the feeding tube other than the provided pusher.**
4. **During operation, do not put spoon, spatula or other objects into the juice spout of the juicing bowl.**  
If other object is put into the juice spout during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts.
5. **Do not put dried whole grains, fruits with hard seeds or ice.**  
These may damage the juicer parts (e.g. juicing bowl, juicing screw, and strainer).
  - Beans or grains can be used if soaked overnight or boiled.
  - Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes and cherries) must be pitted before juicing.
  - When using frozen fruits with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.
  - Use of ice in the juicer will decrease the product durability over time.
6. **Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients.**  
If vegetable/animal oil gets on the juicing screw, it may reduce performance and even damage the part.
7. **Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.**
8. **After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the juicing screw.**

## TIPS ON INGREDIENTS

Juicer damage due to owner negligence or from not following the instructions in the owner's manual will void the warranty service.

**DO NOT** put the following ingredients into the juicer:

|                               |  |  |
|-------------------------------|--|--|
| <b>Hard seeds</b>             |   | Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc.<br>Remove hard seeds from the ingredients before juicing.  |
| <b>Hard or inedible skins</b> |   | Pineapple, melon, mango, orange, etc.<br>Peel the skins from the ingredients before juicing.   |
| <b>Frozen fruits or ice</b>   |   | Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc.<br>Completely thaw frozen fruits before juicing.<br>Do not use ice.  |
| <b>Vegetable/ animal oil</b>  |   | Sesame seed, butter, margarine, etc.<br>Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and even damage the juicer. |
| <b>Others</b>                 |  | Coconut, sugarcane, whole grains, etc.<br>Do not extract ingredients with no water content.  |

Experience the best quality juice by understanding each ingredient's characteristics and knowing the optimal way of handling the ingredients.

The Slow Juicer is an innovative product that uses a patented slow-speed masticating technology to efficiently extract the juice from ingredients. **The juicer is designed to obtain the best result from ingredients with firm composition and with high water content.** For best result, each ingredient should be prepared and extracted depending on its characteristics and properties.



## INGREDIENTS PREPARATION

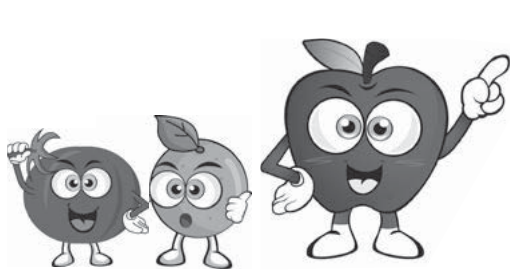
### Before Operating:

- Before Operating: If the juicer is jammed or if the drum lid does not open, press the REVERSE button and hold until it becomes dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed.
- Continue operating the juicer until all the ingredients in the juicing bowl are extracted. The drum lid may not open easily if there is a lot of pulp remaining in the juicer.
- Every ingredient yields different amounts of juice.

### Juice Yield:

- For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section.
- Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted. The juice yield may vary depending on the juicing speed.

## Soft fruits and vegetables (e.g. oranges, tomatoes):



1-4 wedges (if necessary)

- Peel the skin off oranges, and for tomatoes and apples, take out the stem.
- If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.
- Fruits with seeds must be pitted before extraction. Cut to 1-4 wedges (if necessary) then slowly insert the ingredients down the feeding tube.

### PREPARATION TIPS:

- Cut 1-4 wedges (if necessary).

### EXTRACTION TIPS:

- Slowly insert the ingredients one piece at a time.
- Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube. (The pusher also helps prevent juice from spraying out of the feeding tube when extracting ingredients with high water content)
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction. (Foam can accumulate if operated with the smart cap closed.)
- It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours after extracting. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
- If there is an excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.
- When an ingredient is being masticated by the juicing screw, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing

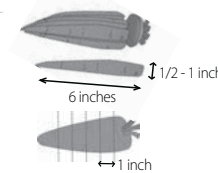
### How to Use the Smart Cap:

- Juicing with the smart cap closed allows mixed juice creations with different fruits, vegetables and liquids.
- After juicing, close the smart cap to block excess juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
- When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. apples, celery).
- Pay close attention when operating the juicer with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the juicing bowl.

### Adjusting the amount of pulp in the juice:

- Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously.
- To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

## Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, potato, beets & spinach):



Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall.



Soak in cold water prior to juicing and cut to appropriate sizes.



To increase the juice yield, juice fruits and vegetables with high water content.

### PREPARATION TIPS:

- Slice the ingredients 1 inch thick or cut 1 inch wide and 2-6 inches long.
- Soak hard ingredient like carrots and ginger in cold water prior to juicing.

### EXTRACTION TIPS:

- Slowly insert the ingredients one at a time.
- Pace the juicing speed ensuring each ingredient is thoroughly extracted.
- To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.



## INGREDIENTS PREPARATION

### Ingredients with small seeds (e.g. raspberry, pomegranate, grape):

Slowly insert ingredients with small seeds to prevent the seeds from clogging the strainer.



Insert ingredients slowly to minimize the amount of leftover seeds in the strainer.



For best result, juice with ingredients with higher amount of fluid (e.g. apple, pear)



#### PREPARATION TIPS:

- When juicing frozen ingredients (e.g. raspberry, strawberry), make sure they are completely thawed.
- Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.
- For pomegranate, discard the skin and juice only the inner part

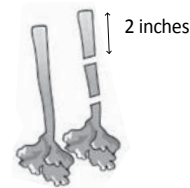
#### EXTRACTION TIPS:

- Depending on the size of the grape, insert 3~5 grapes at a time while monitoring the extraction result.
- Thaw frozen ingredients like pomegranate and raspberry then insert about 1 tablespoon (5g) at a time.
- Frozen ingredients usually lose significant amount of fluid from thawing. When juicing, mix milk or yogurt to balance the fluid lost.

- ⚠ Caution | If the lid does not open due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl, continuously run the juicer for 30 seconds to extract any leftover seeds. If the lid is still stuck, repeat REVERSE - OFF- FORWARD until the ingredients become dislodged. Then twist the lid to open while pushing downwards on the lid with palms (depending on the ingredient, pour some water down the feeding tube for quick rinsing to help dislodging).

### Fibrous and/or tough leafy ingredients (e.g. celery, kale, pineapple):

Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing



When juicing leafy ingredients like celery and kale, do not collect more than 500g per session. For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.



If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.



It's best to juice with ingredients with higher amount of fluid, like apples or carrots.

Carrots, apples : fibrous ingredients = 9:1 [recommended ratio]



#### PREPARATION TIPS:

- Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 2 inches long or less.

#### EXTRACTION TIPS:

- One at a time, slowly insert the prepared ingredients.
- Insert more ingredients after the previously inserted ingredients have been completely extracted.
  - ① Roll leaves in spiral as inserting into the juicer.
  - ② Insert the leafy part of the ingredients first then alternate between leafy parts and stems.
  - ③ For ingredients like wheatgrass, grab a handful and insert in a bundle.

- ⚠ Caution |
- **The fibers from tough ingredients like celery** can wrap around the juicing screw and affect juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to 2 inches long or less.
  - Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use strainer to remove the foam before serving.
  - **For ingredients like pineapple**, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple to smaller pieces.
  - Recommended amount of juicing per session is 500g. When juicing more than 500g, wash the top-set before continue juicing.

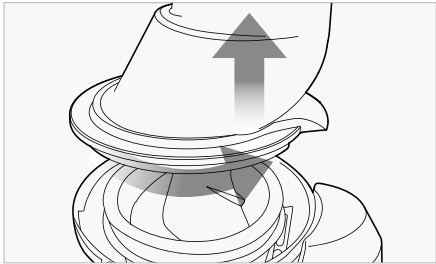
# HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

\*The products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

- 1** Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

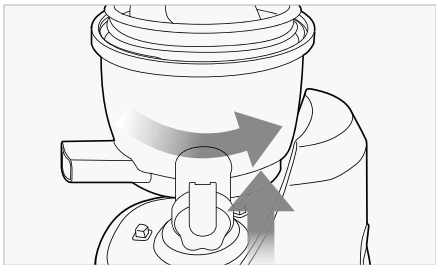
- Note |
- Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer.
  - For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.
  - When the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place both hands on the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid to open.  
\* Fill the juicing bowl with water and run the juicer before opening the drum lid. It may help to open the drum lid when stuck.

- 2** Turn the drum lid counter clockwise to open.

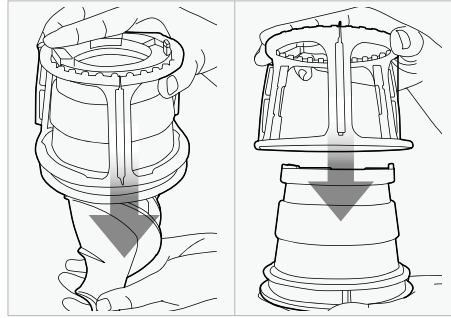


- Note |
- When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the body or handle.

- 3** Turn the top-set counter clockwise and lift off the body.

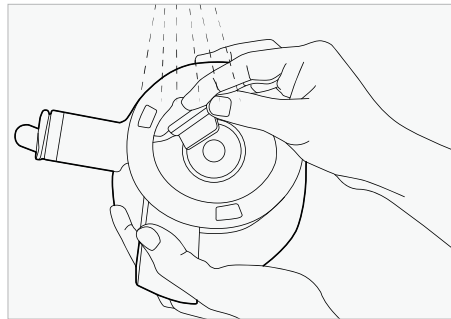


- 4** Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.



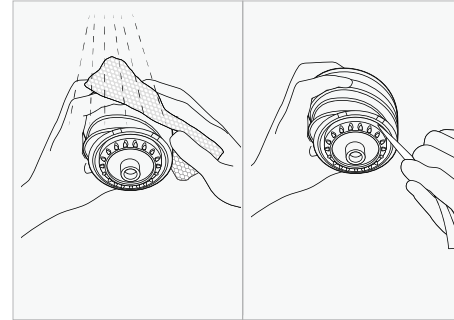
- Note |
- Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and cleanup difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.
  - For easier disassembly, place the topset in the sink and run the water through from the top of the top-set.
  - Thoroughly dry the bottom of the juicing screw.

- 5** Place the juicing bowl under running water and unplug the compression silicone to clean the pulp spout.



- Tip |
- Soak the Juicing bowl in a solution of warm water with baking soda or little bit of bleach to clean the excess build up.

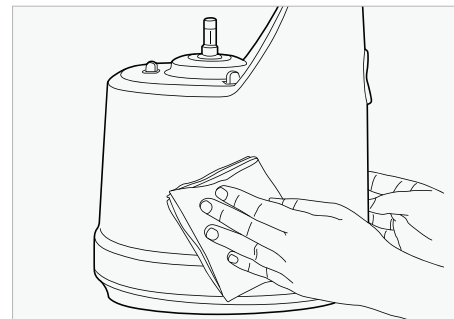
- 6** Under running water, clean the outside of the juicing screw with a dish scrub. Use the tip of the cleaning brush to push out any residue in the crevices on the bottom of the juicing screw.



- Tip |
- Thoroughly clean the juicing screw ensuring that the juicing screw is clean without any residue.

- Note |
- Completely dry before using.
  - After juicing ingredients with seeds, make sure to thoroughly clean the bottom crevice of the juicing screw. (If this area isn't properly cleaned, it can cause the part to be damaged.)

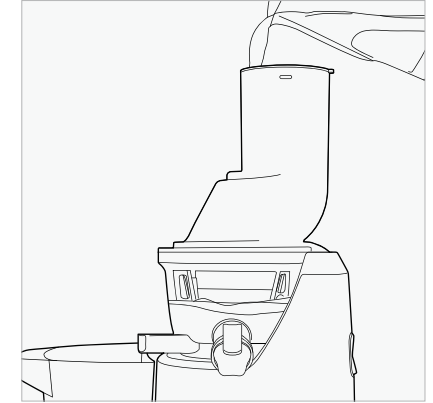
- 7** Clean the body with a soft damp towel and dry.



- Note |
- If the towel is dripping wet, make sure to squeeze out the excess liquid before using it on the juicer.

## Quick Rinsing

- 1** With the smart cap closed, fill the juicing bowl with water and turn on the juicer.



- 2** Let it run for a moment. Open the smart cap and let the water run out of the juicing bowl.

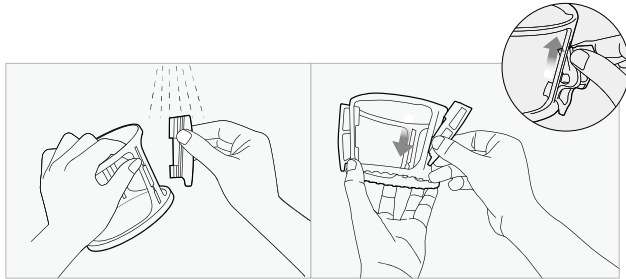


- Tip |
- It is not necessary to completely clean the juicer in between making multiple juices during a single juicing session.
  - When finished with juicing, always disassemble and clean thoroughly between juicing sessions to prevent residue buildup.

## HOW TO CLEAN SILICONE PARTS

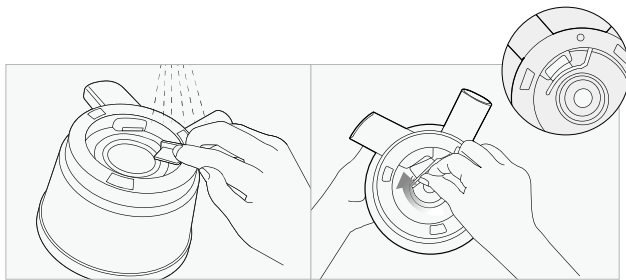
**Tip** | Clean the rotation wiper under running water. Thoroughly dry after cleaning. Before assembling the top-set, ensure that the compression silicone and silicone ring are firmly inserted.

**Note** | If the compression silicone and silicone ring are not firmly inserted, juice may leak from the bottom of the juicing bowl.



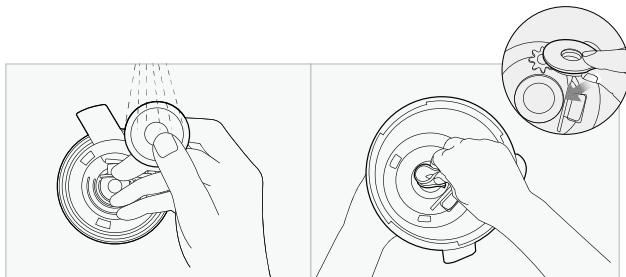
### Silicone Brush

Pull out the silicone brush from the rotation wiper to clean. After cleaning, insert into the slot with the tail pointing down as shown in the illustration.



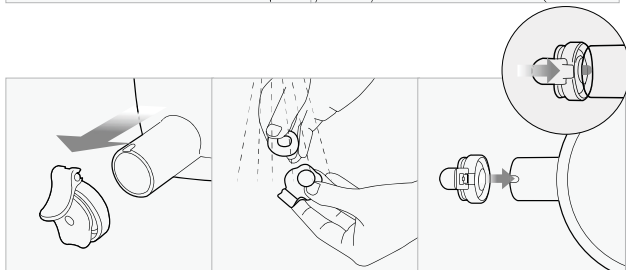
### Compression Silicone

Unplug to clean. After cleaning firmly insert into the slot below the pulp spout.



### Silicone Ring

Remove the silicone ring from strainer to clean. After cleaning, push in the silicone ring.



### Smart Cap

Remove from the juice spout to clean. After cleaning, attach the smart cap to the smart cap silicone on the juice spout.

## OPTIONAL | HOW TO USE THE CLEANING TOOL

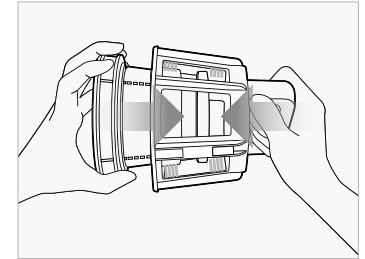
\*The products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

**Tip** | The cleaning tool makes clean-up quick and easy. Completely dry after cleaning.

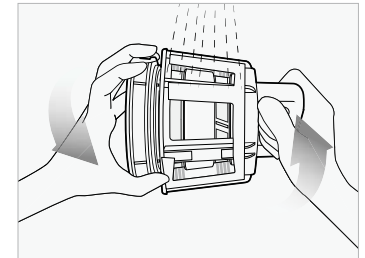
**Note** | Use the included cleaning brush to remove hard to reach bits after using the cleaning tool.

**1** Hold the cleaning tool with one hand and insert the strainer into the cleaning tool.

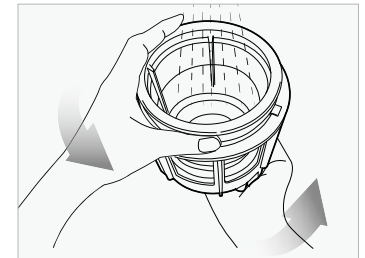
**Note** | Insert the strainer until you hear a click.



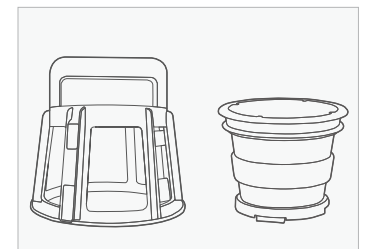
**2** Under running water, rotate the cleaning tool and the strainer in opposite directions to clean.



**3** Thoroughly rinse the inside and outside of the strainer under running water.



**4** After cleaning, remove the strainer from the cleaning tool. Dry before storing.



## TROUBLESHOOTING Q&A

### ■ When there is no power to the juicer:

- Check if the power cord is properly plugged in.
- Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled.
- Check if the top-set and the body are properly assembled.
- Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

### ■ Low juice yield:

- Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice.
- If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of fluid, which will yield less juice.
- Check if the compression silicone is firmly inserted.
- If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing.
- If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the top-set in between juicing.
- If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.

### ■ There is too much pulp in the juice:

- When continuously juicing, and depending on the ingredient, the juice may contain a lot of fine pulp.
- To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp.
- Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp.
- If the strainer and the screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced.  
\*The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.
- If too many ingredients are inserted at the same time, it may cause the juicer to stop frequently. This can lead to pulpy juice. Insert the ingredients slowly and few at a time.

### ■ The drum lid will not close:

- Make sure the juicing screw is pushed all the way in to the strainer in order for the drum lid to close properly.
- If the juicing screw is not properly in position, the drum lid may not close.

### ■ Odd noise from the juicer:

- Check if the parts are assembled correctly. Try reassembling the parts and listen for the odd noise.
- Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it.
- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
- If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage.
- The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer.
- If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 1 inch in thickness.
- Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller.
- The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.

### ■ The extracted pulp is very moist:

- During the very beginning of extraction, the pulp can be more moist.
- Depending on the ingredient's condition, the extracted pulp can be affected; especially when the ingredient is not fresh, the juice can be extracted with the pulp.

### ■ During operation, the juicing bowl shakes.

- The juicing screw and the strainer are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the juicing screw and the strainer to vibrate.
- If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.

### ■ During juicing, the juicer stopped:

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.
- If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

### ■ Layers of separation in the juice:

- Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.

### ■ The drum lid is stuck:

- After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp.
- If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the REVERSE OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.

### ■ Juice dripping down the body of the base:

- If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.

### ■ Is it possible to juice ingredients with tough fiber?

- Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, do not collect more than 1 lb. of juice. After collecting this quantity or less, clean the top-set completely before juicing again.

### ■ Discoloration of the plastic parts:

- After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color.
- Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean.
- Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts.
- The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.

### ■ Using for purposes other than juicing:

- This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables.
- Do not use the juicer for extracting vegetable oil.
- Do not juice ingredients with high contents of vegetable/ animal oil.
- If vegetable/animal oil gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the performance of the juicer and could result in damaged parts.

## SPECIFICATIONS

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Product           | Juicer                          |
| Model             | NS-1721, NS-1721CEC, NS-1721CBC |
| Voltage           | AC220-240V, 50/60Hz             |
| Power Consumption | 240W                            |
| Maximum Use       | Less than 30 min                |
| Weight            | 6.7kg                           |
| Dimension         | 229 x 210 x 450 (mm)            |
| Origin            | Made in China                   |
| Type              | Low speed compression           |



**Witt A/S**

Gødstrup Søvej 9,  
7400 Herning, Denmark

Mail : [info@witt.dk](mailto:info@witt.dk)

## GUARANTEE

### Guarantee

A two year guarantee on manufacture and material defects (five years on the motor) is granted on your new appliance valid from the documented purchase date. The guarantee includes materials, salary and transport. When contacting service please state the appliance model and serial number.

### The guarantee does not cover:

- Defects and damages which are not caused by manufacture and material defects.
- If original spare parts have not been used.
- If the instructions in the manual have not been carried out.
- If the installation has not been carried out according to this manual.
- If unauthorized personnel has carried out installation or repair work.

### Transport damages

A transport damage observed when the dealer delivers the appliance at the customer is solely a matter between the customer and the dealer. If the customer has carried out the transport alone the manufacture / supplier cannot be held responsible for transport damages. All transport damages must be reported no later than 24 hours after delivery otherwise all claims will be rejected.

### Unnecessary service visits

If a service technician is called out to a defect and the customer could have corrected the defect without help e.g. by following the instructions within this manual or by changing a fuse the customer will be charged all service costs – even under guarantee.

### Commercial purchase

Commercial purchases are any purchase of appliances not used in a domestic household but instead are used for commercial purposes e.g. in a restaurant, café etc. or used to rent out or used for any other purpose including several users. In case of commercial purchase no guarantee is granted on this appliance since this is only meant for domestic household use.

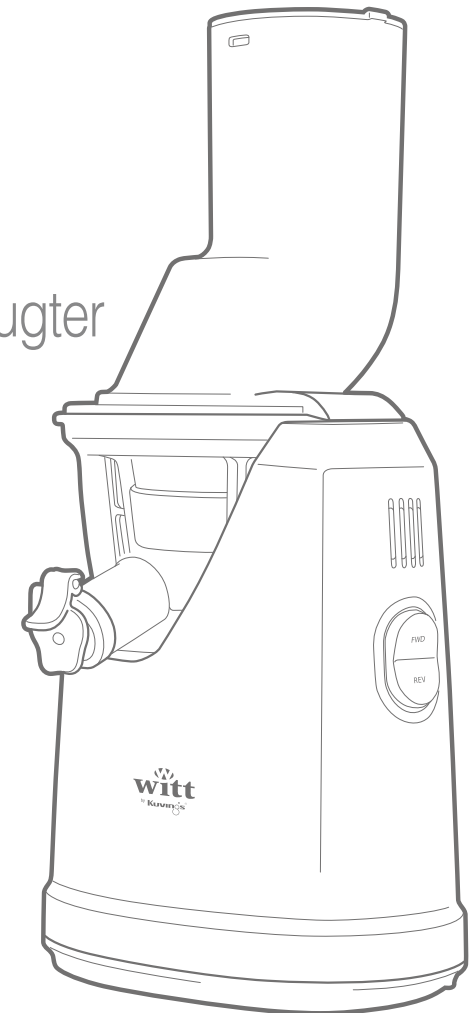
**witt**  
by **Kuvings**<sup>®</sup>

**witt**  
by **Kuvings**<sup>®</sup>

**M17** B6200

## KUVINGS Slow juicer til hele frugter Brugsanvisning

- Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden Kuvings tages i brug.
- Udelukkende til private husholdninger.



## SIKKERHEDSANVISNINGER


Kuvings må ikke betjenes af børn eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale gener eller personer, som ikke råder over tilstrækkelig erfaring og kundskaber. Undtaget er de tilfælde, hvor de instrueres i brugen af apparatet og hvor de i begyndelsen er under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Før tilsyn med børn, så de ikke leger med apparatet.


Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden Kuvings tages i brug. På denne måde beskyttes brugeren, og man undgår skade på produktet.

Brugsanvisningen skal gemmes, så man kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål. Hvis Kuvings overdrages/sælges, skal brugsanvisningen følge Kuvings og gives til den nye ejer.

- Før Kuvings tages i brug, skal man omhyggeligt fjerne al emballage. Sørg for at holde emballagen væk fra børn, da det kan være farligt legetøj for dem.
- Straks efter fjernelse af emballagen skal man undersøge, om Kuvings er beskadiget. Hvis Kuvings er beskadiget, eller hvis man er i tvivl om, om den har en skade, skal man kontakte den butik, hvor produktet er købt.
- Kuvings må IKKE tages i brug, hvis den er beskadiget. En skade skal straks anmeldes til den butik, hvor produktet er købt.
- Apparatet er beregnet til at presse frugt og grøntsager. Apparatet er blevet konstrueret til brug i husholdningen. Det er ikke beregnet til kommerciel brug. Overholdes dette ikke, er der risiko for produktskade.
- Rengør ikke baseenheden under rindende vand, og nedsænk den ikke i en balje vand. Overholdes dette ikke, er der risiko for person- og/eller produktskade.
- Når apparatets forbindelse til el-nettet afbrydes, så tag altid fat i stikket. Træk ikke i ledningen. Sørg for at ledningen ikke bøjes eller vrides og undgå kontakt med varmekilder. Undgå at ledningen hænger ud over et bord etc. Overholdes dette ikke, er der risiko for brand og elektrisk stød.
- Benyt aldrig apparatet, hvis ledningen eller stikket sidder løs eller er beskadiget. Kontakt en fagmand, hvis ledningen er beskadiget. Forsøg aldrig selv at reparere eller modificere ledningen. Overholdes dette ikke, er der risiko for brand og elektrisk stød.
- Er udelukkende beregnet til indendørs brug.
- Sluk for apparatet efter afsluttet brug, og træk stikket ud af kontakten. Sørg for at motoren er helt stoppet, inden maskinen skilles ad for rengøring.
- Træk stikket ud af kontakten inden rengøring og efter brug.
- Rør aldrig ved dele i bevægelse. Fare for person- og/eller produktskade.
- Benyt aldrig uoriginale dele. Fare for brand, elektrisk stød samt produktskade.
- Sørg for at indføringsenheden er låst på plads, inden maskinen igangsættes.
- Brug stopperen – ikke fingre eller bestik, til at indføre ingredienser i apparatet. Hvis noget sidder fast og stopperen ikke er tilstrækkelig, slukkes maskinen og indføringsenheden afmonteres, hvorefter det, der sidder fast, fjernes.
- Benyt aldrig maskinen med defekte dele.
- Sørg for at benytte kanden til opsamling af frugtkød.
- Forsøg ikke selv at reparere eller modificere maskinen.
- Benyt ikke apparatet mere end 30 min. ad gangen. Risiko for produktskade.
- Dette apparat er ikke beregnet til børn og/eller til personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller til personer, som ikke er i besiddelse af tilstrækkelig erfaring og viden, medmindre de bliver undervist i brugen af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed og som til at begynde med holder opsyn med dem. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og egen vedligeholdelse må ikke gennemføres af børn, som er uden opsyn.

De følgende anvisninger garanterer din sikkerhed. Læs dem grundigt inden ibrugtagning.

 **ADVARSEL** : Fare for alvorlige personskader.

 **FORSIGTIG** : Fare for person- og/eller produktskade.



Forbudt



Træk stikket ud af kontakten



Kræver handling



Følg anvisningen



Må ikke skilles ad



Fare for elektrisk stød

## SIKKERHEDSANVISNINGER



### SIKKERHEDSANVISNINGER



Benyt aldrig en forlængerledning eller en multi-stikdåse, når Kuvings benyttes.

→ Fare for brand og eksplosion.



Berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder.

→ Fare for elektrisk stød.



Lad ikke maskinen arbejde uden opsyn. Træk stikket ud af kontakten, når maskinen ikke bruges.



Rengør ledningen med en tør klud, hvis den er beskidt.

→ Fare for elektrisk stød og brand.



Tab ikke maskinen eller placer ikke meget tunge ting ovenpå den.

→ Fare for produktskade.



Træk ikke stikket ud af kontakten ved at hive i ledningen. Tag i stedet fat i stikket.

→ Fare for produktskade og elektrisk stød.



Brug stopperen – ikke fingre eller bestik, til at indføre ingredienser i apparatet.

→ Fare for person- og/eller produktskade.



### SIKKERHEDSANVISNINGER



Delene må ikke rengøres i opvaske-maskinen eller i kogende varmt vand.

→ Fare for hurtig nedslidning.



Forsøg ikke selv at reparere eller skille basen ad. Forsøg ikke selv at modificere maskinen.

→ Fare for brand, elektrisk stød, person- og/eller produktskade.



Placer ikke maskinen på en ujævn overflade.

→ Fare for person- og/eller produktskade, hvis maskinen vælter.



Sørg for at holde maskinen væk fra børn og opbevar den et sikkert sted.

→ Fare for person- og/eller produktskade.



Opbevar og betjen ikke maskinen i nærheden af en varmekilde.

→ Fare for maskinen bliver deform og misfarvet.



Benyt aldrig kemiske rengøringsmidler til rengøring, og benyt ingen brandfarlige spraydåser i nærheden af apparatet.

→ Fare for brand og misfarvning.



Sørg for at ledningen ikke bøjes eller vrides og undgå kontakt med varmekilder. Undgå at ledningen hænger ud over et bord etc.

→ Fare for brand og elektrisk stød.

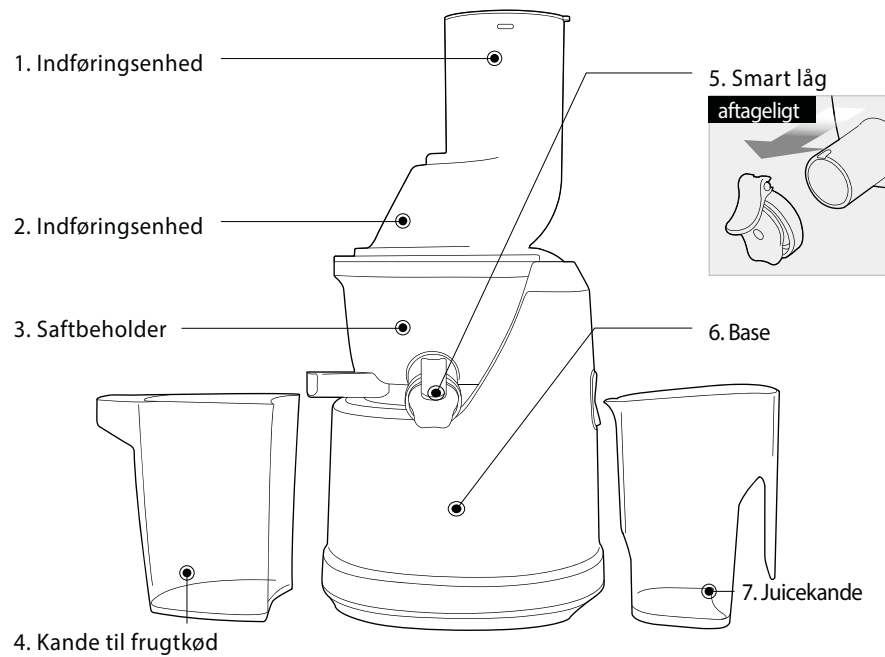


Tænd aldrig for maskinen, hvis den er tom.

→ Fare for produktskade.



Se side 42-44 angående rengøring af dele, der kommer i kontakt med madvarer.



8. Roterende børste



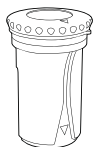
9. Si



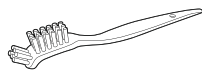
10. Saftpressersnegl



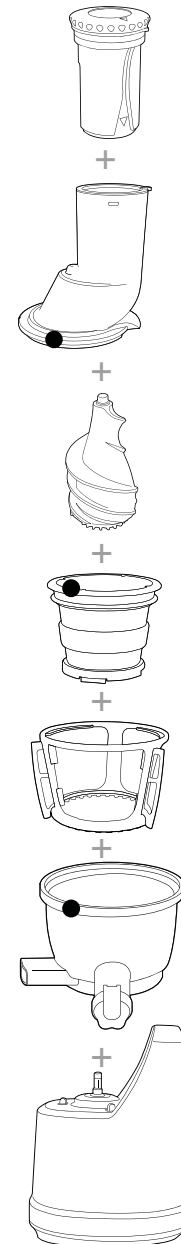
11. Stopper



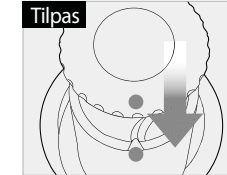
12. Rengøringsbørste



13. Rengøringværktøj



Stopper



Tilpas  
Placer cirklerne ● på stopperen og indførsenheden ud for hinanden, og skub stopperen ind i indførsenheden.

Trin 1

Samleanvisning (foran på maskinen)

Placer de røde cirkler ● ud for hinanden, som vist på illustrationen. Når maskinen er samlet, drejes indførsenheden mod uret, for at låse den fast.

Trin 2

Samleanvisning (bag på maskinen)

Placer indførsenheden på saftbeholderen. Bag på maskinen, placeres pil ned ▼ (bag på indførsenheden) ud for OPEN □ på basen og drej til CLOSE position ▲.

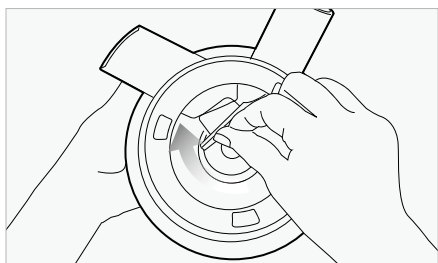


## Trin 1 foran på maskinen

Kontroller inden  
ibrugtagning

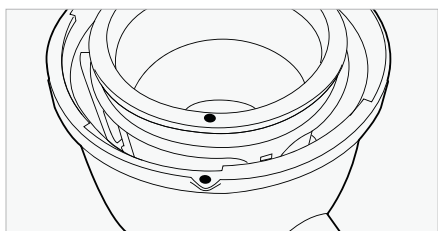
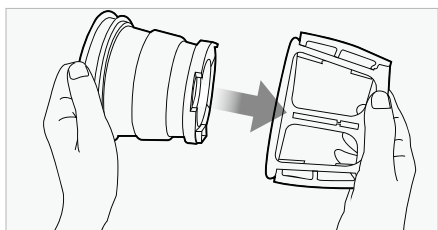
- Vask alle dele grundigt inden maskinen bruges første gang.

- 1** Monter silikoneproppen i åbningen under frugtkødsmundstykket.



Bemærk | Maskinen kan lække, hvis silikoneproppen ikke er korrekt monteret.

- 2** Monter sien i den roterende børste. Placer herefter samlingen i saftbeholderen. Sørg for at den røde cirkel ● på sien er placeret på niveau med den røde cirkel ● på saftbeholderen.

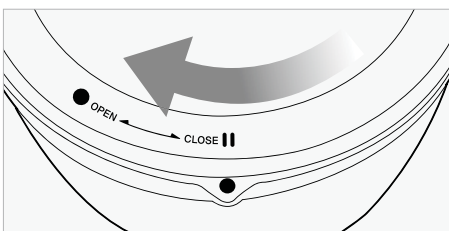
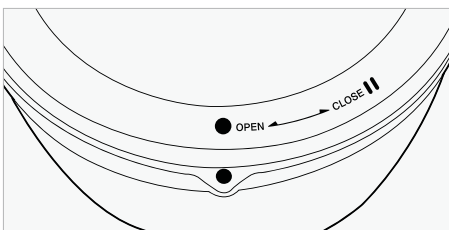


- 3** Monter sneglen i sien. Drej til den klikker på plads.



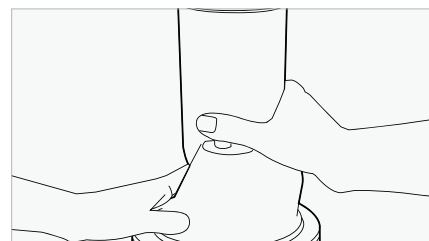
Bemærk | Sneglen skal være låst på plads, ellers kan indførselsenheden ikke monteres.

- 4** Monter indførselsenheden på saftbeholderen, og sørg for at den røde cirkel ● på indførselsenheden er placeret i niveau med den røde cirkel ● på saftbeholderen. Drej med uret til den røde cirkel ● på saftbeholderen er på niveau med CLOSE II på indførselsenheden II.



## Trin 2 bag på maskinen

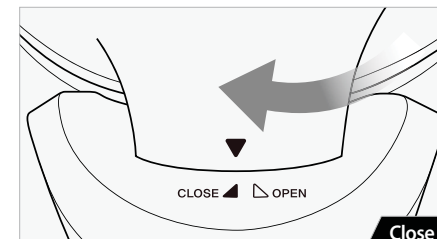
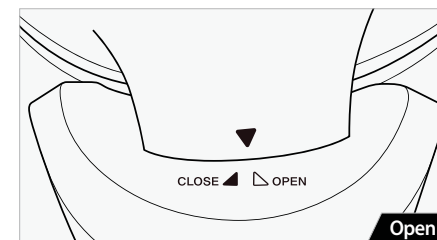
**TIP** Tag fat øverst på indførselsenheden for let montering, som vist på illustrationen.



- 5** Placer indførselsenheden på saftbeholderen. Bag på maskinen, placeres pil ned ▼ (bag på indførselsenheden) ud for OPEN ▲ på basen og drej til CLOSE position ▲.



- 6** OPEN / CLOSE ses bag på maskinen.



Bemærk | Maskinen fungerer kun, hvis den er samlet korrekt.

- 7** Placer kanden til opsamling af frugtkød under frugtkødsmundstykket, og juicekanden under juicemundstykket, som vist på illustrationen.



## Trin 1 Efter ingrediensforberedelsen, sættes stikket i stikkontakten.

- Bemærk |
- Rør ikke ved ledningen eller stikket med våde hænder. Fare for elektrisk stød, kortslutning eller brand.
  - Kontroller stikkontakten opfylder de gældende sikkerhedskrav i henhold til landets love og regler.

## Trin 2 Tryk på FORWARD-knappen for at tænde maskinen.

- Bemærk |
- Forward: Trækker ingredienserne ned, og presser dem langsomt.
  - Reverse: Skubber ingredienserne tilbage for at løsne evt. fastsiddende ingredienser.

Hvis ingredienserne sidder fast i sneglen, og indføringen ikke kan åbnes, skal man trykke på OFF-knappen. Tryk og hold derefter Reverse-knappen nede til ingredienserne løsner sig. Gentag "Reverse – OFF – Forward funktionen" indtil det ønskede resultat er opnået.

### Hvis maskinen stopper under drift:

Tryk på OFF-knappen og tryk og hold derefter Reverse-knappen nede til ingredienserne løsner sig. Gentag "Reverse – OFF – Forward funktionen" efter behov.

FORWARD: Trækker ingredienserne ned  
OFF: Stopper maskinen  
REVERSE: Skubber ingredienserne tilbage



- Bemærk |
- Reverse: Skubber ingredienserne tilbage for at løsne evt. fastsiddende ingredienser. Reverse-funktionen virker kun, når knappen holdes nede.
  - OFF-knappen slukker maskinen. Tryk herefter på Reverse. Hold Reverse-knappen nede i 2-3 sekunder og slip derefter knappen. Gentag efter behov. Sørg for at maskinen stopper helt, inden Reverse-funktionen benyttes. Dette forhindrer funktionsfejl.
  - Hvis maskinen fortsat ikke fungerer efter ovenstående anvisninger, skal maskinen skilles ad og rengøres, inden maskinen igen benyttes.

## Trin 3 De forberedte ingredienser kommes i maskinen en ad gangen.

- Bemærk |
- Fiberholdige bladgrøntsager (selleri, kål etc.)
    - » Adskil hver stængel. Skær de yderste stængler, som er tykke og hårde, så de har en længde på 10 cm eller mindre. Adskil hver stængel.
    - » Saml bladgrøntsagerne i bundter og kom dem i maskinen. Skift evt. mellem stængler og blade.
  - Inden saftpresningen fjernes hårde kerner og sten fra ingredienserne.
  - Hvis der presses frosne ingredienser med små kerner, skal de være helt optøede.
  - Kom ingredienserne i en ad gangen.

- TIP |
- Placer cirklerne ● på stopperen og indføringen ud for hinanden, og skub stopperen ind i indføringen.
  - Efter indføring af ingredienserne, bruges stopperen efter behov. Overdreven brug af stopperen kan forringe juicekvaliteten.
    - » Ved bløde ingredienser, som tomater og æbler, bruges stopperen ved behov. Konstant brug af stopperen ved bløde ingredienser, kan forringe juicekvaliteten.

## Trin 4 Brug Smart låget til at lave blandet juice, til at undgå saften drypper, eller skyl systemet igennem mellem forskellige typer juice.

- TIP |
- Med lukket låg opnås en blandet juice, ved brug af forskellige frugter, grøntsager og mælk, bananer, bønner etc.
  - Efter presningen lukkes låget for at forhindre, at juicen drypper, specielt når indføringen skilles fra saftbeholderen.
  - Hvis der presses forskellige typer juice, skylles maskinen igennem med et glas vand for at forhindre, at der tilføres forskellige smage. Hold låget lukket, mens maskinen skylles igennem.

- Bemærk |
- Lad låget være åbnet, når der presses ingredienser, der producerer meget skum (f.eks. æbler og selleri).
  - Vær meget opmærksom, når der presses, mens låget er lukket, da saften kan løbe over, hvis kapaciteten overstiger maks. i saftbeholderen.

## Trin 5 Når juicen er presset helt færdig, slukkes maskinen (OFF-knappen).

- Bemærk |
- Hvis ingredienserne i maskinen ikke er blevet fuldstændig presset, kan det være svært at åbne indføringen. Efter afsluttet presning køres maskinen yderligere 30 sekunder, for at sikre, at maskinen udskiller resterende frugtkød.
  - Hvis indføringen sidder fast, køres REVERSE – OFF – FORWARD funktionen (i den nævnte rækkefølge) 2-3 gange for at løsne evt. fastsiddende ingredienser. Placer derefter hænderne på indføringen, og pres kraftigt ned samtidigt med at indføringen drejes mod uret til OPEN.
    - » Afhængig af ingrediensstype kan der hældes vand i indføringen for at rense saftbeholderen, hvorefter indføringen forsøges åbnet.

## GODE RÅD VEDR. DRIFT

1. **Benyt aldrig maskinen uden ingredienser. Risiko for produktskade.**
2. **Benyt ikke apparatet i mere end 30 min. ad gangen. Risiko for produktskade.**  
Motoren kan overophede. Lad maskinen køle ned, hvis den skal bruges i mere end 30 min. ad gangen.
3. **Brug stopperen – ikke fingre, bestik, tænger eller andet værktøj, til at indføre ingredienser i apparatet.**
4. **Under drift – stik aldrig en ske, spatel eller andet værktøj ind i juicemundstykket.**  
Hvis der stikkes noget ind i juicemundstykket, mens maskinen kører, kan dette sidde fast i maskinen og herved forårsage skade på maskinen.
5. **Pres ikke tørrede eller hårde ingredienser som fuldkorn, frugter med hårde kerner/ sten eller is. Risiko for produktskade.**
  - Bønner og korn kan presses, hvis det har ligget i blød hen over natten eller er kogt.
  - Fjern først sten / hårde kerner fra frugter (f.eks. nektariner, ferskner, mangoer og kirsebær).
  - Hvis der presses frosne frugter med små kerner, så som vindruer, skal disse være helt optøede, inden de presses.
6. **Kom ikke allerede udskilt frugtkød tilbage i maskinen. Dette fører til maskinstop, samt forhindrer indførselsenheden fra at åbne.**
7. **Når du har presset ingredienser med kerner, så som druer, skal du være meget påpasselig med at rengøre snegl, si og roterende børste.**
8. **Brug af is i maskinen vil forkorte apparatets levetid.**

## GODE RÅD VEDR. INGREDIENSER

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produktskader opstået pga. anvisningerne i brugsanvisning ikke er fulgt. Garantien bortfalder, hvis anvisningerne ikke overholdes.

**KOM IKKE** følgende ingredienser i maskinen:

|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| Hårde kerner / sten          |   | Ferskner, nektariner, abrikos, blommer, mango etc.<br>Fjern kerner/sten fra ingredienserne, inden de presses.                                   |
| Hårdt eller uspiseligt skræl |   | Ananas, melon, mango, appelsiner etc.<br>Fjern skrællen fra ingredienserne, inden de presses.   |
| Frosne frugter eller is      |   | Frosne jordbær, blåbær, hindbær etc.<br>Sørg for at de frosne frugter er helt optøede, inden de presses. Forsøg ikke at presse is.              |
| Vegetabilsk / animalsk olie  |   | Sesamfrø, smør, margarine etc.<br>Forsøg ikke at presse vegetabilsk / animalsk olie.<br>Dette forringer ydeevnen og kan forårsage produktskade. |
| Øvrigt                       |  | Kokos, sukkerrør, fuldkorn etc.<br>Forsøg ikke at presse ingredienser uden væskeindhold.  |

Man opnår den bedste juice, hvis man forstår ingrediensernes karakterer, og ved hvordan ingredienserne skal behandles.

Kuvings er en innovativ maskine som anvender en patenteret teknologi med langsom hastighed. Maskinen er designet til at opnå de bedste resultater fra faste ingredienser med højt væskeindhold. For bedste resultat bør alle ingredienser forberedes og presses afhængig af ingrediensernes karakterer og egenskaber.



## INGREDIENSFORBEREDELSE

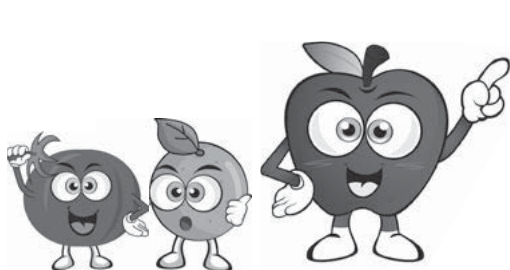
### Inden ibrugtagning:

- Hvis sneglen sidder fast eller indførselsenheden ikke kan åbnes, holdes REVERSE-knappen inde, indtil det løsnes. Gentag REVERSE-OFF-FORWARD funktionen efter behov.
- Lad maskinen køre, indtil alle ingredienserne i saftbeholderen er presset helt. Indførselsenheden kan være svær at åbne, hvis der fortsat sidder en del frugtkød i maskinen.
- Juicemængden afhænger af ingrediensen.

### Juicemængde:

- For at opnå den opmale juicemængde, bør nedenstående anvisninger følges.
- Kom ingredienserne langsomt ned i maskinen efterhånden som de presses. Juicemængden kan være afhængig af pressehastigheden.

## Bløde frugter og grøntsager (f.eks. appelsiner, tomater):



1-4 bånd (ved behov)

- Pil skrællen af appelsinerne. Fjern stilken på æbler og tomater.
- Hvis ingredienserne er større end indførselsenheden, skæres de i stykker, der passer til indførselsenhedens åbning.
- Fjern hårde kerner/sten fra ingredienserne, inden de presses. Skær dem i 1-4 bånd (ved behov), og kom dem langsomt ned i maskinen.

### GODE RÅD VEDR. INGREDIENSFORBEREDELSE:

- Skær i 1-4 bånd (ved behov).

### Gode råd vedr. saftpresning:

- Kom ingredienserne langsomt i maskinen og et stykke ad gangen.
- Brug stopperen til at presse ingredienserne ned. (Dette forhindrer også, at saften sprøjter, når der presses ingredienser med højt væskeindhold.)
- Lad låget være åbnet, når der presses ingredienser, der skummer meget. (Skum kan ophobe sig, hvis låget er lukket.)
- Det anbefales, at den pressede juice drikkes indenfor 48 timer efter, det er presset. Afhængig af ingrediensens tæthed, kan der gradvist komme lag i juicen efter presning.
- Hvis der er en stor mængde skum, kan der bruges en trådsi til at separere det fra juicen.
- Når ingredienserne presses af sneglen, kan der sprøjte juice op igennem indførselsenheden. Brug stopperen til at forhindre sprøjt.

### Sådan bruges

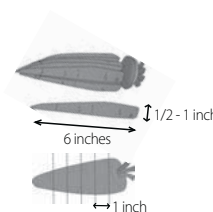
#### Smart låget:

- Med Smart låget lukket kan man opnå en blandet juice med brug af forskellige frugter, grøntsager og væske.
- Luk låget efter presning. Dette forhindrer, at juicen drypper, særligt når indførselsenheden og saftbeholderen skilles fra basen.
- Hvis man laver forskellige typer juice, skylles systemet igennem med vand for at fjerne evt. smage. Sørg for at låget er lukket, når systemet skylles igennem.
- Lad låget være åbnet, når der presses ingredienser, der skummer meget (f.eks. æbler, selleri).
- Vær meget opmærksom, når der presses, mens låget er lukket, da saften kan løbe over, hvis kapaciteten overstiger maks. i saftbeholderen.

#### Justering af frugtkødsindhold i juicen:

- Afhængig af ingredienserne, kan der komme ekstra frugtkød i juicen, hvis der presses kontinuerligt.
- Ønsker man reduceret frugtkød, skilles indførselsenheden, snegl, si og børste ad og rengøres.

## Hårde frugter og grøntsager (f.eks. gulerødder, kartofler, rødbeder):



Hårde frugter og grøntsager er hårde for motoren, og kan forårsage motorstop.



For optimal juicemængde presses frugter og grøntsager med højt væskeindhold.

### GODE RÅD VEDR. INGREDIENSFORBEREDELSE:

- Hvis ingrediensen, f.eks. gulerod, er tykkere end 1 inch eller længere end 6 inch skæres den i skiver i en tykkelse af 1 inch, eller skæres i stænger med en tykkelse på 1 inch og en længde på 2-6 inch.

### Gode råd vedr. saftpresning:

- Kom ingredienserne langsomt i maskinen og et stykke ad gangen.
- Reducer hastigheden ved at sikre, at hvert stykke presses helt.
- For optimal juicemængde presses frugter og grøntsager med højt væskeindhold.

## INGREDIENSFORBEREDELSE

### Ingredienser med små kerner (f.eks. hindbær, vindruer, granatæbler):

Kom ingredienserne langsomt i maskinen, for at forhindre, at kernerne blokerer sien.



Kommes langsomt i maskinen for at minimere mængden af resterende kerner i sien.



For optimal juicemængde presses frugter og grøntsager med højt væskeindhold.



#### GODE RÅD VEDR. INGREDIENSFORBEREDELSE:

- Hvis der presses frosne frugter med små kerner, så som jordbær og hindbær, skal disse være helt optøede, inden de presses.
- Skyl ingredienserne grundigt inden de presses. Fjern stilken fra vindruer.
- Ved granatæble fjernes skrællen, resten presses.

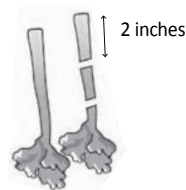
#### Gode råd vedr. saftpresning:

- Afhængig af ingrediensernes størrelse kommes 3-5 bær/vindruer i maskinen ad gangen. Hold øje med hvordan de presses.
- Optø frosne ingredienser så som granatæble og hindbær og kom ca. 5 g i ad gangen (ca. 1 tsk.).
- Frosne ingredienser taber væskeindhold ved optøning. Bland f.eks. med mælk eller yoghurt for at rette op på væsketabet.

**!** FORSIGTIG | Hvis indføringsenheden ikke kan åbnes grundet en stor mængde resterende kerner i saftbeholderen, skal maskinen køre yderligere 30 sekunder for at udskille kernerne. Hvis låget fortsat sidder fast gentag REVERSE-OFF-FORWARD funktionen, indtil ingredienserne har løsnet sig. Tvist derefter indføringsenheden åben, ved at presse ned på indføringsenheden. Afhængig af ingrediens kan det også hjælpe at skylle systemet igennem med vand.

### Fiberholdige og/eller tykke bladingredienser (f.eks. selleri, kål, ananas):

Fiberholdige ingredienser så som selleri og kål skal skæres i mindre stykker, inden de presses.



Når der presses bladingredienser som selleri og kål, må der ikke presses mere end 500 g. For de bedste resultater skilles indføringsenheden, saftbeholder, si og børst ad og rengøres, inden der presses mere.



Hvis bladingredienserne vikler sig omkring sneglen, åbnes indføringsenheden, og bladene løsnes, inden der presses mere.



Det er bedst at presse sammen med ingredienser med et højt væskeindhold, så som gulerødder og æbler.

Gulerødder, æbler :  
fiberholdige ingredienser  
= 9:1 (anbefalet  
måleforhold)



#### GODE RÅD VEDR. INGREDIENSFORBEREDELSE:

- Separer stænglerne. Skær stænglerne, som er tykke og hårde i en længde på 2 inch eller mindre.

#### Gode råd vedr. saftpresning:

- Kom de forberedte ingredienser langsomt i maskinen og et stykke ad gangen.
- Kom først flere ingredienser i maskinen, når den forrige ingrediens er presset helt.
  - ① Rul bladene i en spiral og kom dem i maskinen.
  - ② Kom først bladene i maskinen, herefter veksles mellem stængler og blade.
  - ③ Ved brug af hvedegræs, tages en håndfuld ad gangen og presses.

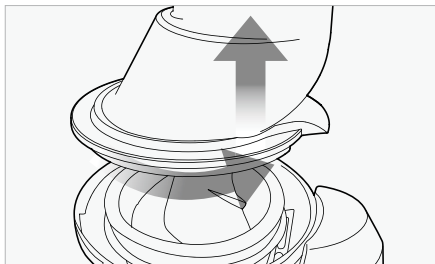
- **!** FORSIGTIG | **Fibre fra hårde ingredienser så som selleri** kan vikle sig omkring sneglen og forringe ydeevnen. Skær stænglerne i en **længde på 2 inch eller mindre**.
  - Når der presses fiberholdige ingredienser, kan der dannes skum. Brug en trådsi til at fjerne skummet.
  - **For ingredienser så som ananas** fjernes skrællen. Skær ananaskødet i mindre stykker.
  - Anbefalet mængde er 500 g. Skal der presses mere, skilles indføringsenheden, saftbeholder, si og børste ad og rengøres, inden der presses mere.

# KUVINGS SKILLES AD OG RENGØRES

- 1** Sluk maskinen på OFF-knappen, og træk stikket ud af kontakten.

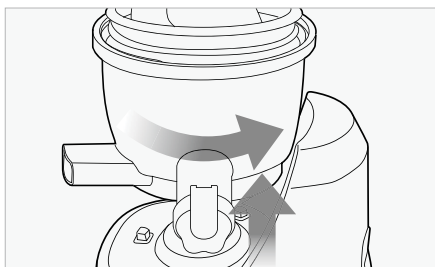
- Bemærk |
- Sørg for at resterende frugtkød fjernes fra saftbeholderen, inden maskinen stoppes.
  - For let rengøring køres maskinen i yderligere 30 sekunder, efter juicen er presset.
  - Hvis indføringsenheden sidder fast, trykkes der på REVERSE – OFF – FORWARD knappen (i den nævnte rækkefølge) 2-3 gange for at løsne evt. fastsiddende ingredienser. Placer derefter hænderne på indføringsenheden, og pres kraftigt ned samtidigt med at indføringsenheden drejes mod uret til OPEN.
  - Fyld saftbeholderen med vand og lad maskinen køre, inden påfyldningsrøret åbnes. Dette kan hjælpe, hvis påfyldningsrøret sidder fast.

- 2** Drej indføringsenheden mod uret for at åbne

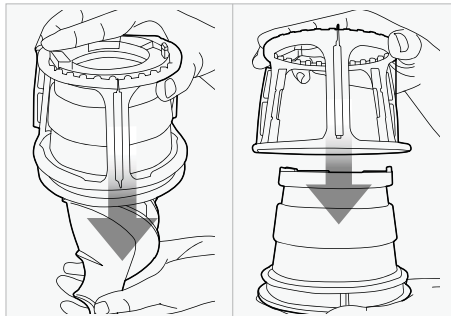


- Bemærk |
- Når maskinen flyttes, skal man tage fat i basen. Løft aldrig maskinen ved at tage fat på indføringsenheden.

- 3** Løft saftbeholder, snegl, si og børste af basen.

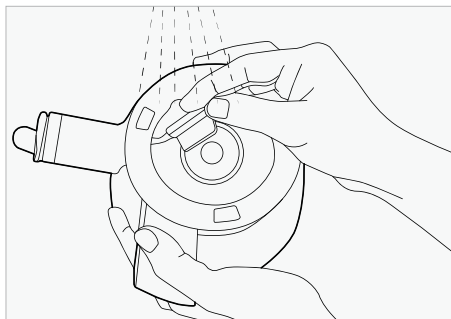


- 4** Afmonter snegl, si og børste fra saftbeholderen. Rengør med medleveret rengøringsbørste.



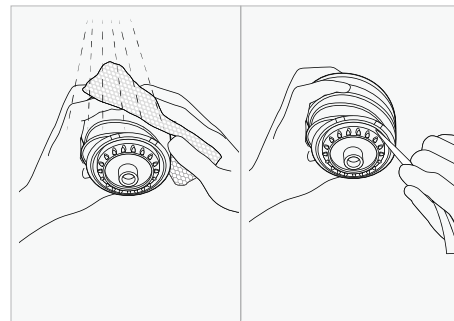
- Bemærk |
- Rengør delene øjeblikkeligt efter brug. Hvis det resterende frugtkød tørrer, kan det blive svært at skille delene ad og rengøre dem. Det resterende frugtkød kan forringe ydeevnen fremover.
  - Det bliver nemmere at skille delene ad, hvis saftbeholder, snegl, si og børste stilles i vasken, og man lader vandet løbe gennem systemet.
  - Tør delene grundigt og sørg for, at sneglens bund er helt tør.

- 5** Hold saftbeholderen under rindende vand og frigør silikoneproppen. Rengør frugtkødsmundstykket.



- TIP |
- Sæt saftbeholderen i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel for at fjerne overskydende rester.

- 6** Under rindende vand rengøres ydersiden af sneglen. Brug toppen af rengøringsbørsten til at fjerne overskydende rester fra sneglens bund.



- TIP |
- Rengør sneglen grundigt. Sørg for at der ikke er overskydende rester efter rengøring.
  - Sørg for at sneglen er helt tør, inden den bruges igen.

- Bemærk |
- Når der presses ingredienser med små kerner, rengøres si og snegl ekstra grundigt for kerner og blokering. Hvis det ikke rengøres ordentligt, kan det påvirke balancen mellem snegl og si og derved forårsage produktskade.

- 7** Rengør basen med en blød, fugtig klud. Tør grundigt efter med en tør klud.



- Bemærk |
- Sørg for at kluden er vredet godt op. Den må ikke være dryppende våd.

## Hurtig skylning

- 1** Med Smart låget lukket, fyldes saftbeholderen med vand. Tænd for maskinen.



- 2** Lad den arbejde lidt. Åbn Smart låget, og lad vandet løbe ud af saftbeholderen.

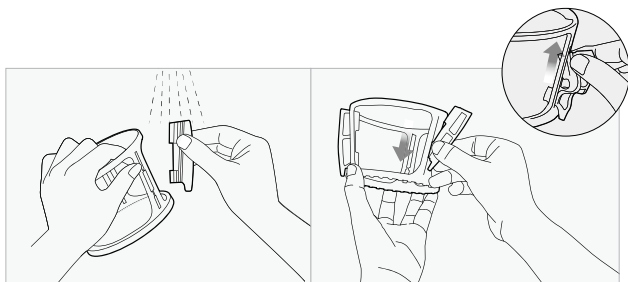


- TIP |
- Det er ikke nødvendigt at rengøre delene med vand og sæbe, hvis der laves forskellige typer juice umiddelbart efter hinanden.
  - Når man er helt færdig med at presse, skal delene grundigt rengøres med vand og sæbe, for at forhindre blokeringer og rester i maskinen.

## RENGØRING AF SILIKONEDELE

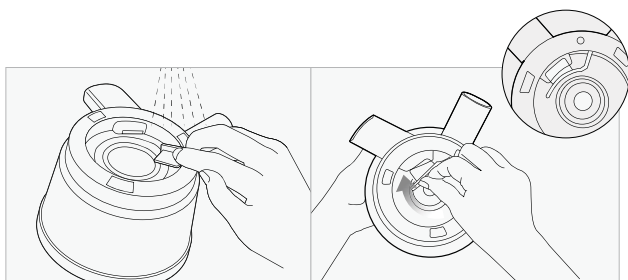
**TIP** | Rengør den roterende børste under rindende vand. Tør grundigt tør efter rengøring. Inden montering i saftbeholderen kontrolleres det, at silikoneproppen og silikoneringen er korrekt monteret.

**Bemærk** | Hvis silikoneproppen og silikoneringen ikke er korrekt monteret, kan der lække saft fra bunden af saftbeholderen



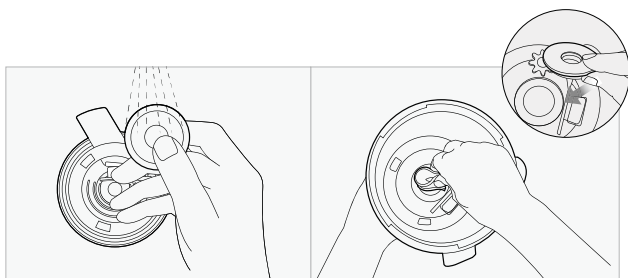
### Silikonebørste

Afmonter silikonebørsten fra den roterende børste og rengør. Efter rengøring monteres børsten som vist på illustrationen.



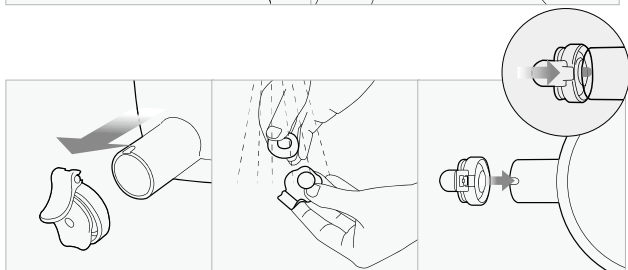
### Silikoneprop

Afmonter silikoneproppen og rengør. Efter rengøringen sættes proppen på plads igen.



### Silikonering

Afmonter silikoneringen og rengør. Efter rengøring sættes ringen på plads igen. Siden med den mindste ring vendes ned ad.



### Smart låg

Afmonter Smart låget fra juicemundstykket som vist på illustrationerne. Efter rengøring monteres Smart låget igen på saftbeholderen.

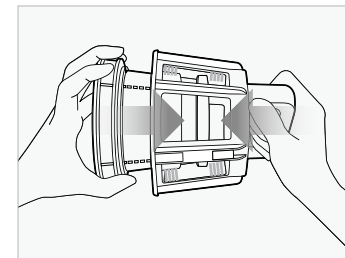
## BRUG AF RENGØRINGSVÆRKTØJET

**TIP** | Rengøringsværktøjet gør rengøringen lettere. Tør grundigt tør efter rengøring.

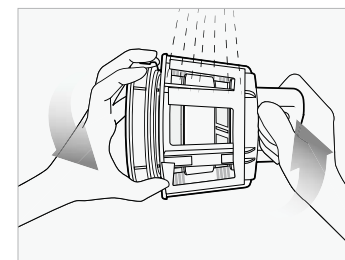
**Bemærk** | Brug den medleverede rengøringsbørste til at rengøre svært tilgængelige steder efter brug af rengøringsværktøjet.

**1** Hold rengøringsværktøjet i den ene hånd, og isæt sien med den anden hånd.

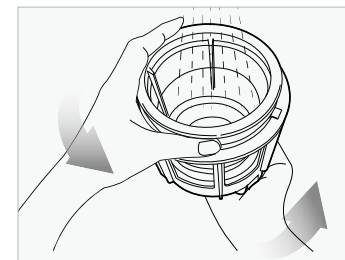
**Bemærk** | Når der høres et klik, er sien korrekt isat rengøringsværktøjet.



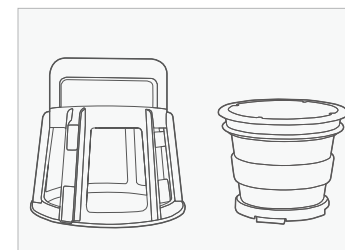
**2** Under rindende vand roteres sien og rengøringsværktøjet i modsat retning.



**3** Skyl grundigt siens inderside og yderside under rindende vand.



**4** Efter rengøringen afmonteres sien fra rengøringsværktøjet. Tør grundigt tør inden montering i maskinen.



## PROBLEMLØSNING

### ■ Når der ikke er strøm til maskinen:

- Kontroller om stikket er korrekt isat stikkontakten.
- Kontroller om indføringenheden er korrekt påsat saftbeholderen og låst fast.
- Kontroller bag på maskinen om indføringenheden er låst fast til basen.
- Maskinen fungerer kun hvis delene er korrekt samlet.

### ■ Lille juicemængde:

- Forskellige ingredienser indeholder forskellige væskemængder. Det er derfor helt afhængig af ingrediensen, hvor meget saft den afgiver.
- Hvis ingredienserne ikke er friske, kan væskeindholdet være reduceret i forhold til friske ingredienser.
- Kontroller om silikoneproppen er korrekt isat.
- Hvis ingrediensen har et lavt væskeindhold, kan det være en fordel at blødgøre den i vand, inden den presses.
- Hvis der presses ingredienser med små kerner, kan juicemængden reduceres, hvis kernerne blokerer sien. For optimalt resultat anbefaler vi, at indføringenheden, snegl, si og børste skilles ad og rengøres.
- Hvis der er rester fra kerner i bunden af sien, kan det forringe ydeevnen og reducere juicemængden.

### ■ Der er for meget frugtkød i juicen:

- Ved kontinuerlig juicepresning og afhængig af ingrediens, kan juicen indeholde en del fint frugtkød.
- For at reducere mængden af frugtkød, rengøres indføringenheden, saftbeholder, si og børste jævnlige.
- Brug evt. en trådsi til at fjerne uønsket frugtkød.
- Hvis si og snegl er defekte, og derved forringer maskinens ydeevne, skal delene skiftes.  
\*Levetiden på hver enkelt del er afhængig af, hvor længe der presses uafbrudt, metoden brugt samt hvilke ingredienser, der presses.
- Hvis der kommer for mange ingredienser ned

i maskinen samtidigt, kan maskinen stoppe, hvilket kan øge mængden af frugtkød i juicen. Det anbefales, at ingredienserne kommer langsomt i maskinen og kun en eller få stykker ad gangen.

### ■ Indføringenheden kan ikke lukkes:

- Sørg for at sneglen er skubbet helt ned i sien, ellers kan indføringenheden ikke lukkes.

### ■ Maskinen afgiver underlige lyde:

- Kontroller om delene er korrekt samlet. Forsøg at samle delene igen, og lyt efter, om der stadig kommer underlige lyde fra maskinen.
- Start ikke maskinen, hvis den er tom.
- Hvis maskinen arbejder uden ingredienser, er der risiko for skade på sneglen.
- Hvis maskinen arbejder uden ingredienser, stiger lydniveauet. Fare for produktskade.
- Friktionsstøjen fra sneglen og sien forsvinder så snart, der kommer ingredienser i maskinen.
- Hvis lydene fortsætter efter ingredienserne er kommet i maskinen, kontrolleres størrelsen på ingredienserne. Kom ikke ingredienser i maskinen, der har en tykkelse på mere end 2,5 cm.
- Afhængig af ingrediens kan det være mindre stykker.
- Maskinen kan også afgive underlige lyde, hvis den er placeret på et ujævnt underlag. Sørg for at maskinen står på et underlag, der er i vater.

### ■ Frugtkødet er meget fugtigt:

- Umiddelbart efter igangsætning af maskinen, er frugtkødet meget fugtigt.
- Afhængig af ingrediensen kan frugtkødet påvirkes, særligt hvis ingrediensen ikke længere er frisk. Dette øger også mængden af frugtkød i juicen.

### ■ Saftbeholderen vibrerer, når maskinen arbejder.

- Sneglens og siens formål er at knuse og presse

ingredienser. Det er normalt, at sneglen og sien vibrerer, når maskinen arbejder.

- Hvis der presses ingredienser med højt fiberindhold, øges vibrationen.

### ■ Maskinen stopper pludselig, men er ikke færdig med at presse:

- Kontroller om stikket er sat ordentligt i stikkontakten.
- Kontroller om delene er korrekt samlet.
- Hvis der er for mange ingredienser i maskinen på én gang, kan det få maskinen til at stoppe.
- Hvis maskinen stopper grundet mængden af ingredienser, køres REVERSE-OFF-FORWARD funktionen 2-3 gange.
- Med REVERSE skubbes ingredienserne tilbage. Med FORWARD trækkes ingredienserne ned.
- Hvis maskinen stopper grundet overophedning, skal den køle mellem 30 - 120 minutter, inden der presses flere ingredienser.
- Fjern sten og hårde kerner fra ingredienser, inden de presses. Risiko for produktskade.

### ■ Den pressede juice deler sig i lag:

- Afhængig af ingrediensens tæthed, kan der gradvist komme lag i juicen efter presning. Særligt hvis ingredienserne presses for hurtigt, kan der komme lag i juicen.

### ■ Indføringenheden kan ikke åbnes:

- Efter ingredienserne er presset, skal maskinen køre yderligere 30 sekunder for at udskille resterende frugtkød.
- Hvis der er for meget frugtkød i maskinen, kan det forårsage, at indføringenheden sidder fast. Kør da REVERSE-OFF-FORWARD funktionen 2-3 gange.
- Hæld vand i indføringenheden, og skyl maskinen igennem. Forsøg derefter at åbne indføringenheden.

### ■ Der drypper juice fra saftbeholderen:

- Hvis silikoneproppen ikke er korrekt isat, kan der dryppe juice. Sørg for at silikoneproppen er korrekt isat, inden delene samles.

### ■ Er det muligt at presse ingredienser med meget højt fiberindhold

- Ingredienser som selleri og ingefær har et højt fiberindhold, og fibre kan vikles omkring sneglen og derved forringe maskinens ydeevne. Når der presses ingredienser med meget højt fiberindhold, bør der ikke presses mere end 450 g ad gangen. Rengør herefter indføringenheden, saftbeholder, si og børste, inden der presse mere.

### ■ Misfarvning på plastdelene :

- Hvis delene ikke rengøres umiddelbart efter presning, tørrer den resterende frugtkød inde i delene. Dette resulterer i, at delene er svære at adskille og kan også forårsage misfarvning på plastdelene.
- Ingredienser med et stort indhold af carotenoide, så som gulerødder og spinat, kan forårsage misfarvning på plastdelene. Hvis delene bliver misfarvede grundet carotenoide, smøres de misfarvede dele ind i vegetabilsk olie, som virker som et mildt rengøringsmiddel.
- Vegetabilsk olie skal kun bruges som rengøringsmiddel på misfarvede plastdele. Smør ikke sneglen eller sien ind i vegetabilsk olie. Hvis den vegetabilsk olie eller olien fra animalsk fedt kommer i berøring med sneglen eller sien kan det forringe maskinens ydeevne og forårsage produktskade.
- Husk på at silikonedelene er aftagelige og skal rengøres grundigt.

### ■ Brug af maskinen til andet formål end det, den er beregnet til:

- Maskinen er udelukkende beregnet til presning af frugt og grøntsager.
- Forsøg ikke at presse vegetabilsk olie ud af ingredienser.
- Pres ikke ingredienser med højt indhold af vegetabilsk olie eller animalsk fedt.
- Hvis den vegetabilsk / animalske olie kommer i berøring med sneglen eller sien kan det forringe maskinens ydeevne og forårsage produktskade.



## SPECIFIKATIONER

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Produkt           | Juicer                          |
| Model             | NS-1721, NS-1721CEC, NS-1721CBC |
| Volt              | AC220-240V, 50/60Hz             |
| Effekt            | 240W                            |
| Kontinuerlig brug | Maks. 30 minutter               |
| Vægt              | 6,7kg                           |
| Mål               | 229 x 210 x 450 (mm)            |
| Oprindelse        | lavet i Kina                    |
| Type              | Low speed compression           |



Witt A/S

Gødstrup Søvej 9,  
7400 Herning, Denmark

Mail : [info@witt.dk](mailto:info@witt.dk)

## GARANTI

### Garanti

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye produkt (5 år på motoren), gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejds løn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

### Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved reparation udført af ikke-fagmænd
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsvejledningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist

### Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

### Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervs lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

### Service

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

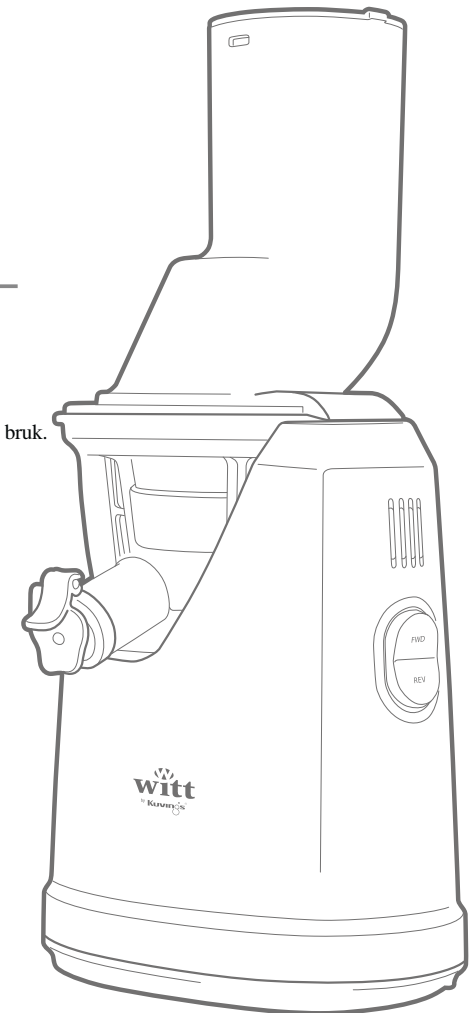
**witt**  
by Kuvings®

**witt**  
by Kuvings®

**M17** B6200

## SLOW JUICER TIL HELE FRUKTER Bruksanvisning

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar Kuvings i bruk.
- Kun ment for private husholdninger.



## SIKKERHETSANVISNINGER

Kuvings må ikke brukes av barn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten tilstrekkelig erfaring og kunnskap. Dette gjelder med unntak av de tilfellene der de instrueres i bruken av maskinen og der de til å begynne med er under tilsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Pass på at barn ikke leker med maskinen.


Les hele bruksanvisningen nøye før du tar Kuvings i bruk. På den måten beskyttes brukeren og du unngår skader på produktet.

Ta vare på bruksanvisningen så du kan slå opp i den ved senere behov. Hvis Kuvings selges eller overdras til andre, skal bruksanvisningen følge med og gis til den nye eieren.

### FØLGENDE ANVISNINGER GARANTERER DIN SIKKERHET.


- Fjern all emballasje før Kuvings tas i bruk. Sørg for at barn ikke får tak i emballasjen, da det kan være et farlig leketøy.
- Når emballasjen er fjernet, må du undersøke om Kuvings har skader. Hvis Kuvings er skadet eller du er usikker på om den er det, må du kontakte butikken der du kjøpte produktet.
- Kuvings må IKKE tas i bruk hvis den er skadet. En skade må straks meldes til butikken hvor produktet er kjøpt.
- Maskinen er beregnet til å presse frukt og grønnsaker. Maskinen er utviklet til bruk i husholdningen. Det er ikke beregnet til kommersielt bruk. Hvis dette ikke overholdes, er det fare for å skade produktet.
- Ikke rengjør baseenheten under rennende vann, og ikke senk den ned i vann. Hvis dette ikke overholdes, er det fare for person- og/eller produktskader.
- Når maskinen skal koples fra strømmettet, må du alltid ta tak i støpselet. Ikke trekk i ledningen. Sørg for at ledningen ikke bøyes eller vrís, og unngå kontakt med varmekilder. Unngå at ledningen henger ut over et bord osv. Hvis dette ikke overholdes, er det fare for brann og elektrisk støt.
- Ikke bruk maskinen hvis ledningen eller støpselet sitter løst eller er skadet. Kontakt en fagperson hvis ledningen er skadet. Ikke prøv å reparere eller endre ledningen. Hvis dette ikke overholdes, er det fare for brann og elektrisk støt.
- Er kun beregnet for innendørs bruk.
- Slå av maskinen etter avsluttet bruk, og trekk støpselet ut av kontakten. Sørg for at motoren har stoppet helt før du tar maskinen fra hverandre for rengjøring.
- Trekk støpselet ut av kontakten før rengjøring og etter bruk.
- Ta aldri på deler i bevegelse. Fare for skade på person og/eller produkt.
- Bruk aldri uoriginale deler. Fare for brann, elektrisk støt og produktskade.
- Sørg for at innføringsenheten er låst på plass før du starter maskinen.
- Bruk stopperen – ikke fingre eller bestikk til å føre ingredienser inn i maskinen. Hvis det sitter fast noe som stopper ikke får løs, må du slå av maskinen og demontere innføringsenheten. Deretter fjerner du det som sitter fast.
- Bruk aldri maskinen med defekte deler.
- Sørg for å bruke kannen til oppsamling av fruktkjøtt.
- Forsøk ikke selv å reparere eller modifisere maskinen.
- Bruk ikke maskinen mer enn 30 min om gangen. Fare for å skade produktet.
- Dette apparat er ikke egnet til barn og/eller til personer med fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller til personer som mangler erfaring og kunnskap, hvis de ikke holdes under oppsyn eller veiledes av en person som er ansvarlig for vedkommende. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og eget vedlikehold skal ikke gjennomføres av barn, som ikke er under oppsyn

Følgende anvisninger garanterer din sikkerhet. Les dem nøye før du tar i bruk maskinen.


 ADVARSEL : Fare for alvorlige personskader.

 FORSIKTIG : Fare for skade på person og/eller produkt.


 Forbudt

 Følg anvisningen

 Dra støpselet ut av kontakten


 Må ikke tas fra hverandre


 Krever handling


 Fare for elektrisk støt


## SIKKERHETSANVISNINGER


### SIKKERHETSANVISNINGER


 Bruk aldri en skjøteledning eller en grenkontakt til å koble Kuvings til strømmettet.  
→ Fare for brann og eksplosjon.


 Ikke ta på ledningen eller støpselet med våte hender.  
→ Fare for elektrisk støt.

 La ikke maskinen arbeide uten tilsyn. Trekk støpselet ut av kontakten når maskinen ikke brukes.


 Rengjør ledningen med en tørr klut hvis den er skitten.  
→ Fare for elektrisk støt og brann.


 Du må ikke miste maskinen eller sette svært tunge ting på den.  
→ Fare for produktskade.


 Trekk ikke støpselet ut av kontakten ved å dra i ledningen. Hold heller i støpselet.  
→ Fare for produktskade og elektrisk støt.


 Bruk stopperen – ikke fingre eller bestikk til å føre ingredienser inn i maskinen.  
→ Fare for skade på person og/eller produkt.


### SIKKERHETSANVISNINGER


 Delene må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen eller i kokende varmt vann.  
→ Fare for rask slitasje.


 Forsøk ikke selv å reparere eller ta basen fra hverandre. Forsøk ikke selv å modifisere maskinen.  
→ Fare for brann, elektrisk støt, person- og/eller produktskade.

 Sett ikke maskinen på en ujevn overflate.  
→ Fare for person- og/eller produktskade hvis maskinen velter.


 Sørg for å holde maskinen utilgjengelig for barn, og oppbevar den på et sikkert sted.  
→ Fare for skade på person og/eller produkt.

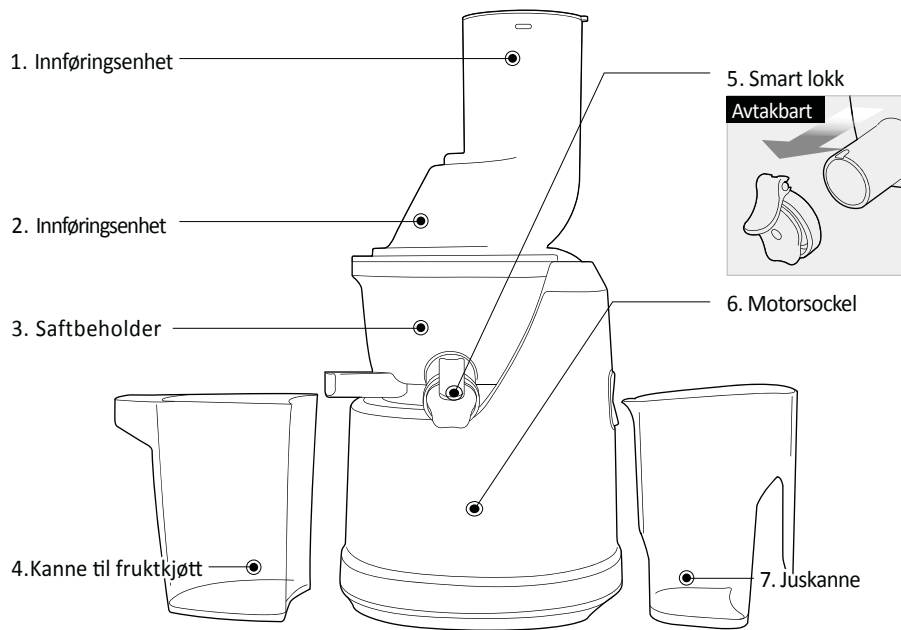
 Du må ikke oppbevare eller bruke maskinen i nærheten av en varmekilde.  
→ Fare for at maskinen blir deformert og misfarget.

 Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler til rengjøring, og bruk ingen brannfarlige sprayboks i nærheten av maskinen.  
→ Fare for brann og misfarging.

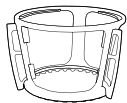
 Sørg for at ledningen ikke bøyes eller vrís, og unngå kontakt med varmekilder. Påse at ledningen ikke henger ut over et bord osv.  
→ Fare for brann og elektrisk støt.

 Slå aldri på maskinen hvis den er tom.  
→ Fare for produktskade.

 Se side 66-68 angående rengjøring av deler, som kommer i kontakt med matvarer.



8. Roterende børste



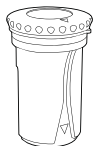
9. Sil



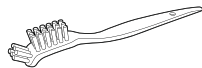
10. Saftpressespiral



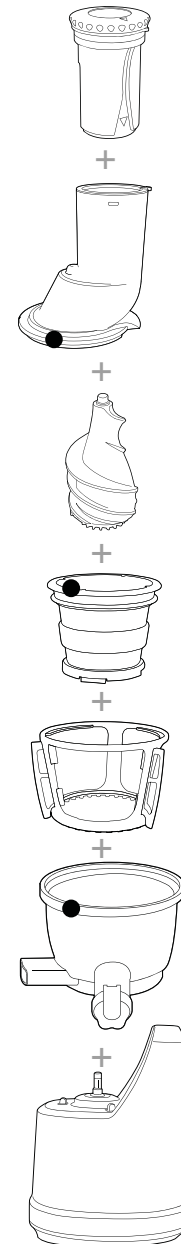
11. Stopper



12. Rengjøringsbørste

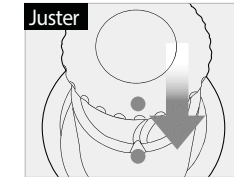


13. Rengjøringsverktøy



Stopper

Juster



Plasser sirkle på stopperen og innføringsheten mot hverandre ● og skyv stopperen inn i innføringsheten.

TRINN1

Monteringsanvisning (foran på maskinen)

Plasser de røde sirkle mot hverandre, ● slik det er vist i illustrasjonen. Når maskinen er satt sammen dreier du innføringsheten mot klokken for å låse den fast.

TRINN2

Monteringsanvisning (bak på maskinen)

Plasser innføringsheten ▼ på saftbeholderen. Bak på maskinen setter du pil ned(bak på innføringsheten) ▾ mot OPEN på basen og vrir til ▲ CLOSE-stilling.

# MONTERINGSANVISNING

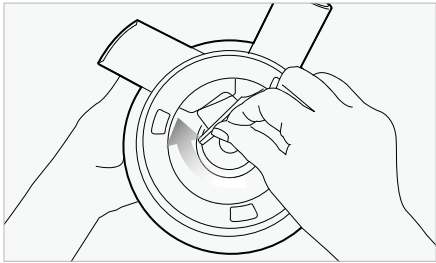
## TRINN 1

foran på maskinen

Kontroller før bruk

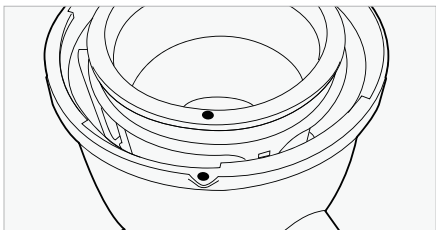
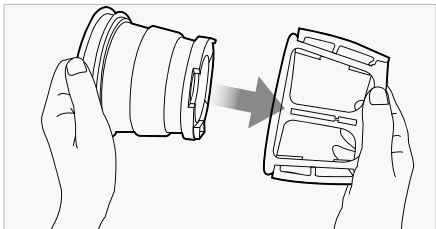
- Vask alle delene grundig før du bruker maskinen for første gang.
- Sørg for at silikonproppen og silikonringen er riktig montert.

- 1** Monter silikonproppen i åpningen under fruktkjøttmunnstykket.

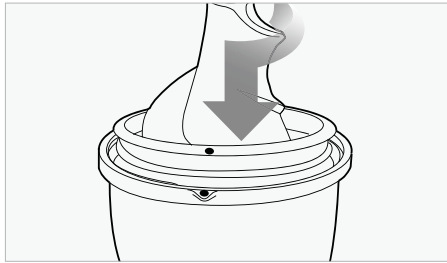


Merk | Maskinen kan lekke hvis silikonproppen ikke er riktig montert.

- 2** Monter silen i den roterende børsten. Plasser deretter enheten i saftbeholderen. Sørg for at den røde sirkelen ● på silen er på nivå med den røde sirkelen ● på saftbeholderen.

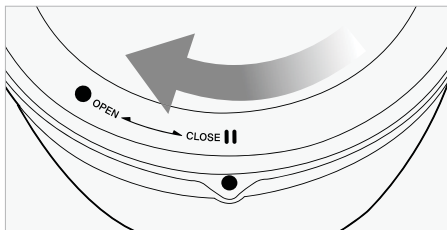
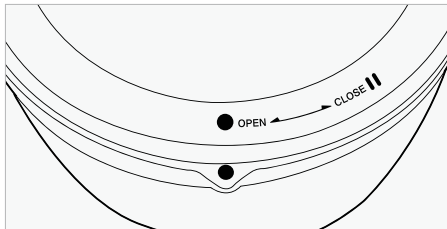


- 3** Monter skruen i silen. Vri til den klikker på plass.



Merk | Skruen må være låst på plass for at innføringsenheten skal kunne monteres.

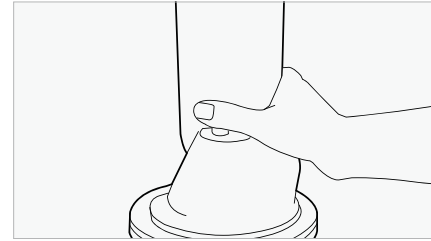
- 4** Monter innføringsenheten på saftbeholderen, og sørg for at den røde sirkelen ● på innføringsenheten er på nivå med den røde sirkelen ● på saftbeholderen. Vri med klokken til den røde sirkelen ● på saftbeholderen er på nivå med CLOSE II på innføringsenheten. ||



## TRINN 2

bak på maskinen

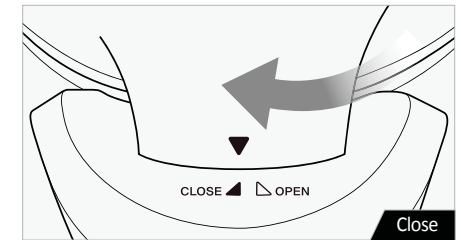
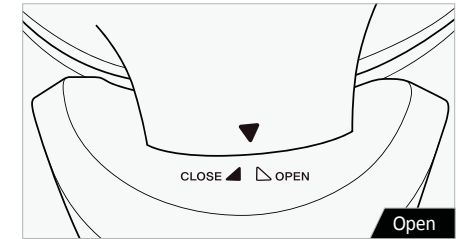
**TIPS** Hold øverst på innføringsenheten for enkel montering, slik det er vist i illustrasjonen.



- 5** Plasser innføringsenheten på saftbeholderen. Bak på maskinen setter du pil ned ▼ (bak på innføringsenheten) mot OPEN ▽ på basen og vrir til ▲ CLOSE-stilling.



- 6** OPEN / CLOSE ses bak på maskinen.



Merk | Maskinen fungerer bare hvis den er satt sammen riktig.

- 7** Plasser kannen for oppsamling av fruktkjøtt under fruktkjøttmunnstykket, og juskannen under jusmunnstykket, slik det er vist i illustrasjonen.



## BRUKSANVISNING

**TRINN1** Når du har gjort klar ingrediensene, setter du støpselet i stikkontakten.

- Merk |
- Ta ikke på ledningen eller støpselet med våte hender. Fare for elektrisk støt, kortslutning eller brann.
  - Kontroller at stikkontakten oppfyller gjeldende sikkerhetskrav iht. landets lover og regler.

**TRINN2** Trykk på FORWARD-knappen for å slå på maskinen

- Merk |
- Forward: Trekker ingrediensene ned og presser dem sakte.
  - Reverse: Skyver ingrediensene tilbake for å løsne ev. fastkjørte ingredienser.

Hvis ingrediensene sitter fast i skruen og innføringsenheten ikke kan åpnes, må du trykke på OFF-knappen. Trykk og hold deretter Reverse-knappen inne til ingrediensene løsner. Gjenta "Reverse – OFF – Forward"-funksjonen til ønsket resultat er oppnådd.

### Hvis maskinen stopper under drift:

Trykk på OFF-knappen og hold deretter Reverse-knappen inne til ingrediensene løsner. Gjenta "Reverse – OFF – Forward"-funksjonen ved behov.

FORWARD: Trekker ingrediensene ned  
OFF: Stopper maskinen  
REVERSE: Skyver ingrediensene tilbake



- Merk |
- Reverse: Skyver ingrediensene tilbake for å løsne ev. fastkjørte ingredienser. Reverse-funksjonen virker bare når knappen holdes inne.
  - OFF-knappen slår av maskinen. Trykk deretter på Reverse. Hold Reverse-knappen inne i 2–3 sekunder, og slipp knappen. Gjenta ved behov. Sørg for at maskinen stopper helt før du bruker Reverse-funksjonen. Dette hindrer funksjonsfeil.
  - Hvis maskinen fortsatt ikke fungerer etter ovennevnte anvisninger, må du ta maskinen fra hverandre og rengjøre den før du bruker den igjen.

**TRINN3** De forberedte ingrediensene legges i maskinen én om gangen.

- Merk |
- Fiberholdige bladgrønnsaker (selleri, kål osv.)
    - » Plukk av hver stengel. Skjær de ytterste stenglene som er tykke og harde slik at de får en lengde på 10 cm eller mindre.
    - » Samle bladgrønnsakene i bunter, og legg dem i maskinen. Veksle ev. mellom stengler og blader.
  - Før saftpressingen fjernes harde kjerner og steiner fra ingrediensene.
  - Hvis det skal presses frosne ingredienser med små kjerner, må de være helt tint.
  - Legg i ingrediensene én om gangen.
- Tips |
- Plasser sirkelene ● på stopperen og innføringsenheten mot hverandre, og skyv stopperen inn i innføringsenheten.
  - Når du har ført inn ingrediensene, bruker du stopperen ved behov. Overdreven bruk av stopperen kan forringe juskvaliteten.
    - » Til myke ingredienser, som tomater og epler, brukes stopperen ved behov. Konstant bruk av stopperen ved myke ingredienser kan forringe juskvaliteten.

**TRINN4** Bruk smartlokket til å lage blandet jus, for å unngå at saften drypper, eller skyll gjennom systemet mellom ulike typer jus.

- Tips |
- Med lukket lokk får du en blandet jus ved bruk av forskjellige frukter, grønnsaker og melk, bananer, bønner osv.
  - Etter pressingen lukker du lokket for å hindre at jusen drypper, spesielt når innføringsenheten tas ut av saftbeholderen.
  - Hvis det presses forskjellige typer jus, kan du skylle gjennom maskinen med et glass vann for å hindre at det oppstår forskjellige smaker. Hold lokket igjen under skyllingen av maskinen.
- Merk |
- La lokket være åpent når du presser ingredienser som produserer mye skum (f.eks. epler og selleri).
  - Vær svært oppmerksom under pressingen når lokket er igjen. Saften kan renne over hvis kapasiteten overstiger maks. i saftbeholderen.

**TRINN5** Når jusen er presset helt ferdig, slår du av maskinen (OFF-knappen).

- Merk |
- Hvis ingrediensene i maskinen ikke ble helt presset, kan det være vanskelig å åpne innføringsenheten. Etter pressingen kjører du maskinen i ytterligere 30 sekunder for å sikre at maskinen skiller ut resterende fruktkjøtt.
  - Hvis innføringsenheten sitter fast, kan du kjøre REVERSE – OFF – FORWARD-funksjonen (i den nevnte rekkefølgen) 2–3 ganger for å løsne ev. fastkjørte ingredienser. Legg deretter hendene på innføringsenheten, og press kraftig ned samtidig som du vrir innføringsenheten mot klokken til OPEN.
    - » Avhengig av ingrediensstype kan du helle vann i innføringsenheten for å rense saftbeholderen før du prøver å åpne innføringsenheten.

## GODE RÅD VEDR. DRIFT

1. Bruk aldri maskinen uten ingredienser. Fare for å skade produktet.
2. Bruk ikke maskinen i mer enn 30 min. om gangen. Fare for å skade produktet. Motoren kan overopphetes. La maskinen kjøle seg ned hvis den skal brukes i mer enn 30 min om gangen.
3. Bruk stopperen – ikke fingre, bestikk, tang eller annet verktøy, til å innføre ingredienser i apparatet.
4. Under drift – stikk aldri en skje, spatel eller annet verktøy inn i juicemunnstykket. Hvis det stikkes noe inn i juicemunnstykket, mens maskinen kjører, kan dette sitte fast i maskinen og herved skade på maskinen.
5. Press ikke tørkede eller harde ingredienser som fullkorn, frukter med harde kjerner/ steiner eller is. Fare for å skade produktet.
  - Bønner og korn kan presses hvis de har ligget i bløt over natt eller er kokt.
  - Fjern først steiner / harde kjerner fra frukter (f.eks. nektariner, ferskener, mangoer og kirsebær).
  - Hvis du skal presse frossen frukt med små kjerner, slik som vindruer, må disse være helt tint.
6. Bruk ikke ingredienser der inneholder mye vegetabilsk olje eller animalsk fett. Bruk ikke maskinen til å presse vegetabilsk olje ut av ingredienser. Hvis den vegetabilske/animalske oljen kommer på skruen, kan det føre til forringet ytelse og produktskade.
7. Legg ikke allerede utskilt fruktkjøtt tilbake i maskinen. Dette fører til maskinstopp og gjør at innføringsenheten ikke kan åpnes.
8. Når du har presset ingredienser med kjerner, f.eks. druer, må du være svært nøye med å rengjøre skruen, silen og den roterende børsten.
9. Bruk av is i maskinen vil forkorte apparatets levetid.

## GODE RÅD VEDR. INGREDIENSER

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produktskader som oppstår fordi anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt. Garantien bortfaller hvis anvisningen ikke følges.

### LEGG IKKE følgende ingredienser i maskinen:

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| Harde kjerner steiner       |   | Ferskener, nektariner, aprikoser, plommer, mangoer, osv.<br>Fjern kjerner/steiner fra ingrediensene før de presses.                      |
| Hardt eller uspiselig skall |   | Ananas, melon, mango, appelsin, osv.<br>Fjern skallet fra ingrediensene før de presses.  |
| Frossen frukt eller is      |   | Jordbær, blåbær, bringebær, osv.<br>Sørg for at de frosne fruktene er helt tint før de presses. Forsøk ikke å presse is.                 |
| Vegetabilsk/ animalsk       |   | Sesamfrø, smør, margarin, osv.<br>Forsøk ikke å presse vegetabilsk/animalsk olje. Dette forringer ytelsen og kan forårsake produktskade. |
| Annet                       |  | Kokos, sukkerrør, fullkorn, osv.<br>Forsøk ikke å presse ingredienser uten væskeinnhold.   |

Man oppnår den beste jusen hvis man forstår ingrediensenes karakter og hvordan de skal behandles.

Kuvings er en innovativ maskin som bruker en patentert teknologi med lav hastighet. Maskinen er designet til å gi optimale resultater fra faste ingredienser med høyt væskeinnhold.

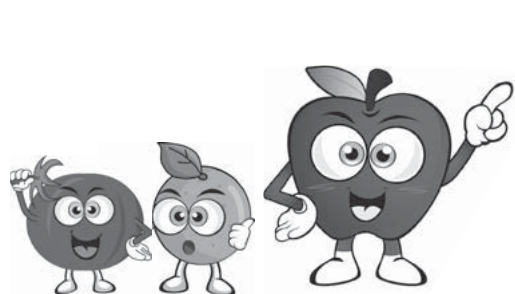
For å oppnå best mulig resultat bør alle ingredienser forberedes og presses ut fra ingrediensenes karakter og egenskaper.



## FORBEREDELSE AV INGREDIENSER

|           |   |
|-----------|---|
| Før bruk  | <ul style="list-style-type: none"><li>Hvis skruen sitter fast eller innføringsenheten ikke kan åpnes, kan du holde REVERSE-knappen inne til det løsner. Gjenta REVERSE – OFF – FORWARD-funksjonen ved behov.</li><li>La maskinen kjøre til alle ingrediensene i saftbeholderen er presset helt. Det kan være vanskelig å åpne innføringsenheten hvis det fortsatt er en del fruktkjøtt i maskinen.</li><li>Jusmengden avhenger av ingrediensen.</li></ul> |
| Jusmengde | <ul style="list-style-type: none"><li>For å oppnå optimal jusmengde, bør du følge nedenstående anvisninger.</li><li>Legg ingrediensene sakte ned i maskinen etter hvert som de presses. Jusmengden kan avhenge av pressehastigheten.</li></ul>  |

### Myke frukter og grønnsaker (f.eks. appelsiner, tomater)



1–4 båter (ved behov)

- Skrell appelsinene. Fjern stilken på epler og tomater.
- Hvis ingrediensene er større enn innføringsenheten, må du skjære dem i biter som passer til åpningen på innføringsenheten.
- Fjern harde kjerner/steiner fra ingrediensene før de presses. Skjær dem i 1–4 båter (ved behov), og legg dem sakte ned i maskinen.

#### GODE RÅD VEDR. FORBEREDELSE AV INGREDIENSER:

- Skjær i 1–4 båter (ved behov).

#### GODE RÅD VEDR. SAFTPRESSING:

- Legg ingrediensene sakte ned i maskinen og ett stykke om gangen.
- Bruk stopperen til å presse ned ingrediensene. (Dette hindrer også at saften spruter når du presser ingredienser med høyt væskeinnhold.)
- La lokket være åpent når du presser ingredienser som skummer mye. (Skum kan hope seg opp hvis lokket er igjen.)
- Det anbefales at den pressede jusen drikkes innen 48 timer. Avhengig av ingrediensenes tetthet kan det gradvis danne seg lag i jusen etter pressingen.
- Hvis det er mye skum, kan man bruke en trådsil til å separere det fra jusen.
- Når ingrediensene presses av skruen, kan det sprute jus opp gjennom innføringsenheten. Bruk stopperen til å forhindre sprut.

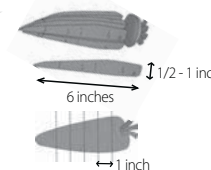
#### Slik brukes smartlokket

- Med smartlokket igjen kan man få en blandet jus av forskjellige frukter, grønnsaker og væsker.
- Lukk lokket etter pressingen. Dette hindrer at jusen drypper, spesielt når innføringsenheten og saftbeholderen skilles fra basen.
- Hvis du lager forskjellige typer jus, må du skylle gjennom systemet med vann for å fjerne ev. smaker. Sørg for at lokket er igjen når du skyller gjennom systemet..
- La lokket være åpent når du skal presse ingredienser som skummer mye (f.eks. epler, selleri).
- Vær svært oppmerksom under pressingen når lokket er igjen. Saften kan renne over hvis kapasiteten overstiger maks. i saftbeholderen.

#### Justering av fruktkjøttinnhold i jusen

- Avhengig av ingrediensene kan det komme ekstra fruktkjøtt i jusen hvis det presses kontinuerlig.
- Hvis du ønsker mindre fruktkjøtt, tar du innføringsenheten, skruen, silen og børsten fra hverandre og rengjør delene.

### Harde frukter og grønnsaker (f.eks. gulrøtter, poteter, rødbeter):



Harde frukter og grønnsaker er tungt for motoren og kan forårsake motorstopp.



For optimal jusmengde bør du presse frukter og grønnsaker med høyt væskeinnhold.

#### GODE RÅD VEDR. FORBEREDELSE AV INGREDIENSER:

- Dersom ingrediensen, for eksempel gulrot er tykkere enn 1 inch eller lengre enn 6 inch skjæres den i 1 inch tykke skiver eller 1 inch tykke og 2–6 inch lange stenger.

#### GODE RÅD VEDR. SAFTPRESSING:

- Legg ingrediensene sakte ned i maskinen og ett stykke om gangen.
- Reduser hastigheten ved å sikre at hvert stykke presses helt.
- For optimal jusmengde bør du presse frukter og grønnsaker med høyt væskeinnhold.



## FORBEREDELSE AV INGREDIENSER

### Ingredienser med små kjerner (f.eks. bringebær, vindruer, granatepler):

Legg ingrediensene sakte ned i maskinen for å unngå at kjernene blokkerer silen.



Legges sakte ned i maskinen for å redusere mengden kjerne rester i silen.



For optimal jusemengde bør du presse frukter og grønnsaker med høyt væskeinnhold.



### GODE RÅD VEDR. FORBEREDELSE AV INGREDIENSER:

- Hvis du skal presse frossen frukt med små kjerner, f.eks. jordbær og bringebær, må disse være helt tint før de presses.
- Skyll ingrediensene grundig før de presses. Fjern stilken fra vindruer.
- Skrell granatepler før du presser dem.

### GODE RÅD VEDR. SAFTPRESSING:

- Avhengig av ingrediensenes størrelse kan du legge 3–5 bær/vindruer i maskinen om gangen. Følg med på hvordan de presses.
- Tin opp frosne ingredienser slik som granatepler og bringebær, og legg i ca. 5 g om gangen (ca. 1 ts).
- Frosne ingredienser miste væskeinnhold ved opptining. Bland f.eks. med melk eller jogurt for å korrigere væsketapet.

**⚠ FORSIKTIG** | Hvis innføringsenheten ikke kan åpnes på grunn av stor mengde kjerne rester i saftbeholderen, må du kjøre maskinen i ytterligere 30 sekunder for å skille ut kjernene. Hvis lokket fortsatt sitter fast, gjentar du REVERSE – OFF – FORWARD -funksjonen til ingrediensene har løsnet. Vri deretter opp innføringsenheten ved å presse innføringsenheten ned. Avhengig av ingrediensene kan det også hjelpe å skylle gjennom systemet med vann.

### Fiberholdige og/eller tykke bladingredienser (f.eks. selleri, kål, ananas):

Fiberholdige ingredienser som f.eks. selleri og kål, skal skjæres i mindre biter før de presses.



Når du skal presse bladingredienser som selleri og kål, må du ikke presse mer enn 500 g. For optimalt resultat bør du ta ut innføringsenheten, saftbeholderen, silen og børsten og rengjøre disse før du presser mer.



Hvis bladingredienserne vikler seg rundt skruen, må du åpne innføringsenheten og ta av bladene før du presser mer.



Det er best å presse sammen med ingredienser med høyt væskeinnhold, slik som gulrøtter og epler.  
Gulrøtter, epler :  
fiberholdige ingredienser = 9:1 (anbefalt blandingsforhold)



### GODE RÅD VEDR. FORBEREDELSE AV INGREDIENSER:

- Separer stenglene. Skjær tykke og harde stengler i en lengde på 2 inch eller mindre.

### GODE RÅD VEDR. SAFTPRESSING:

- Legg de forberedte ingrediensene sakte ned i maskinen, ett stykke om gangen.
- Kom først flere ingredienser i maskinen når den siste ingrediensen er helt presset.
  - ① Rull bladene i en spiral, og legg dem ned i maskinen.
  - ② Legg først bladene i maskinen, før du veksler mellom stengler og blader.
  - ③ Hvis du skal bruke hvetegress, presser du en håndfull om gangen.

- **⚠ Forsiktig** | Fibrene fra harde ingredienser slik som selleri kan vikle seg rundt skruen og forringe ytelsen. Skjær stenglene i en lengde på 2 inch eller mindre.
- Når du skal presse fiberholdige ingredienser, kan det danne seg skum. Bruk en trådsil til å fjerne skummet.
- Når du skal bruke ingredienser slik som ananas, må du først skrelle den. Skjær ananaskjøttet i mindre stykker.
- Anbefalt mengde er 500 g. Hvis du skal presse mer, må du ta ut innføringsenheten, saftbeholderen, silen og børsten og rengjøre disse.

## KUVINGS TAS FRA HVERANDRE OG RENGJØRES

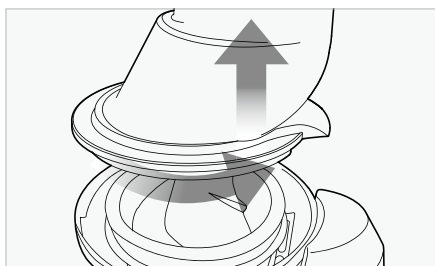
- 1** Slå av maskinen med OFF-knappen, og trekk støpselet ut av kontakten.

Merk | • Sørg for å fjerne fruktkjøttrester fra saftbeholderen før du stopper maskinen.

- For lett rengjøring kjører du maskinen i ytterligere 30 sekunder etter at jusen er presset.
- Hvis innføringsenheten sitter fast, trykker du på REVERSE – OFF – FORWARD-knappen (i den nevnte rekkefølgen) 2–3 ganger for å løsne ev. fastkjørte ingredienser. Legg deretter hendene på innføringsenheten, og press kraftig ned samtidig som du vrir innføringsenheten mot klokken til OPEN.

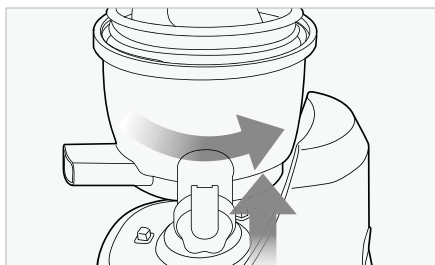
\*Fyll juicebeholderen med vann og la maskinen gå, innen påfyllingsrøret åpnes. Dette kan hjelpe, hvis påfyllingsrøret sitter fast.

- 2** Vri innføringsenheten mot klokken for å åpne

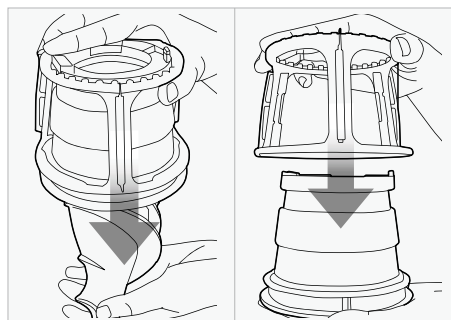


Merk | • Når du skal flytte maskinen, må du ta tak i basen. Løft aldri maskinen ved å holde i innføringsenheten.

- 3** Løft saftbeholderen, skruen, silen og børsten av basen.



- 4** Demonter skruen, silen og børsten fra saftbeholderen. Rengjør med den medfølgende rengjøringsbørsten.



Merk | • Rengjør delene umiddelbart etter bruk. Hvis det resterende fruktkjøttet tørker, kan det bli vanskelig å ta delene fra hverandre og rengjøre dem. Fruktkjøttrestene kan forringe ytelsen.

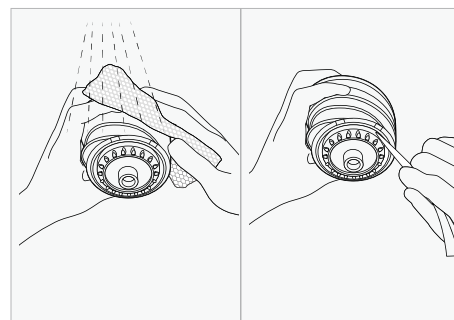
- Det blir lettere å ta delene fra hverandre hvis du setter saftbeholderen, skruen, silen og børsten i vasken og lar vannet gå gjennom systemet.
- Tørk delene godt, og sørg for at skruens bunn er helt tørr.

- 5** Hold saftbeholderen under rennende vann, og ta av silikonproppen. Rengjør fruktkjøttmunestykket.



Tips | • Legg saftbeholderen i varmt vann tilsatt oppvaskmiddel for å fjerne overskytende rester.

- 6** Under rennende vann rengjøres yttersiden av skruen. Bruk toppen av rengjøringsbørsten til å fjerne overskytende rester fra skruens bunn.



Tip | • Rengjør skruen grundig. Sørg for at det ikke er overskytende rester etter rengjøringen.

- Sørg for at skruen er helt tørr før du bruker den igjen.

Note | • Når du skal presse ingredienser med små kjerner, må du rengjøre silen og skruen ekstra grundig for kjerner og blokkering. Hvis du ikke rengjør disse ordentlig, kan det påvirke balansen mellom skruen og silen og skade produktet.

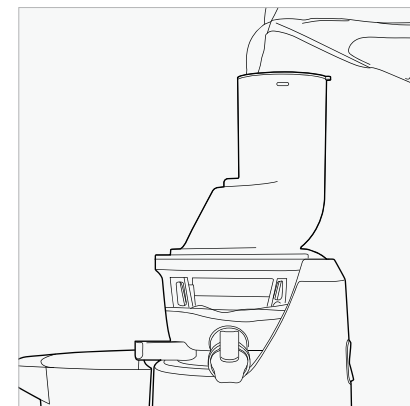
- 7** Rengjør basen med en myk, fuktig klut. Tørk grundig med en tørr klut.



Merk | • Sørg for at kluten er vridd godt om. Den må ikke være dryppende våt.

## Hurtig skylling

- 1** Med smartlokket igjen fyller du saftbeholderen med vann. Slå på maskinen.



- 2** La den arbeide litt. Åpne smartlokket, og la vannet gå ut av saftbeholderen.



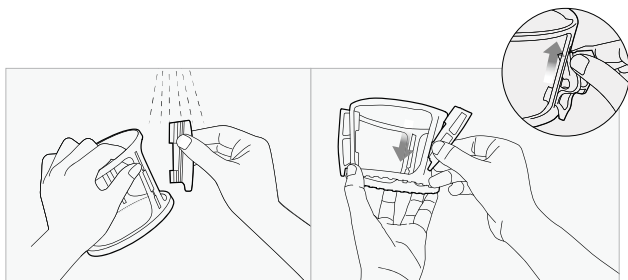
Tips | • Du trenger ikke rengjøre delene med vann og såpe hvis du lager forskjellige typer jus rett etter hverandre.

- Når du er helt ferdig med å presse, må du rengjøre delene grundig med vann og såpe for å unngå blokkeringer og rester i maskinen.

## RENGJØRING AV SILIKONDELER

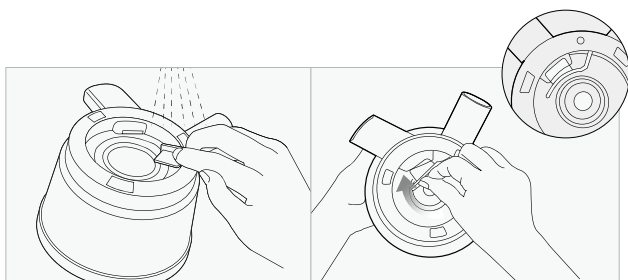
**Tips** | Rengjør den roterende børsten under rennende vann. Tørk godt etter rengjøringen. Før du monterer delene i saftbeholderen, må du kontrollere at silikonproppen og silikonringen er riktig montert.

**Merk** | Hvis silikonproppen og silikonringen ikke er riktig montert, kan det lekke saft fra bunnen av saftbeholderen.



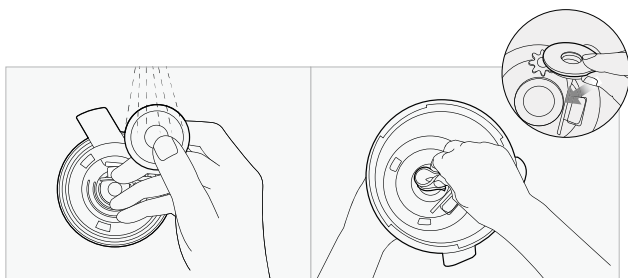
### Silikonbørste

Demonter silikonbørsten fra den roterende børsten, og rengjør den. Etter rengjøringen monterer du børsten slik det er vist i illustrasjonen.



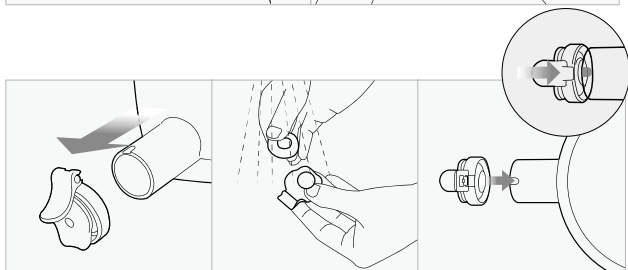
### Silikonpropp

Demonter silikonproppen, og rengjør den. Etter rengjøringen ser du proppen på igjen.



### Silikonring

Demonter silikonringen, og rengjør den. Etter rengjøringen setter du ringen på igjen. Siden med den minste ringen skal vende ned.



### Smartlokk

Demonter smartlokket fra jusmunnstykket, slik det er vist i illustrasjonene. Etter rengjøringen setter du smartlokket på saftbeholderen igjen.

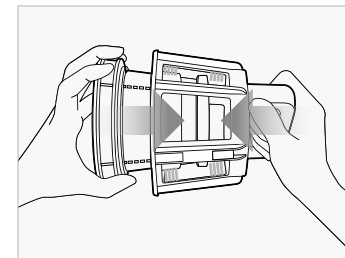
## BRUKE RENGJØRINGSVERKTØYET

**Tips** | Rengjøringsverktøyet gjør rengjøringen lettere. Tørk godt etter rengjøringen.

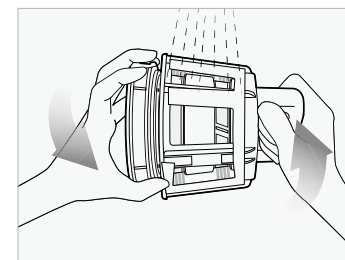
**Merk** | Bruk den medfølgende rengjøringsbørsten til å rengjøre utilgjengelige steder når rengjøringsverktøyet er brukt.

**1** Hold rengjøringsverktøyet i den ene hånden, og sett inn silen med den andre.

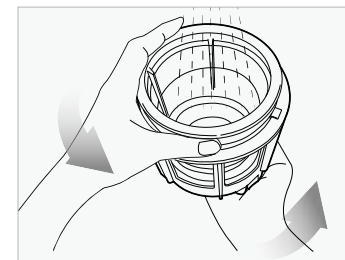
**Merk** | Når du hører et klikk, er silen riktig satt inn i rengjøringsverktøyet.



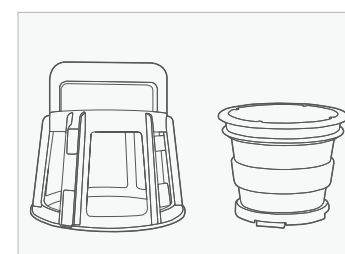
**2** Under rennende vann roterer du silen og rengjøringsverktøyet i motsatt retning.



**3** Skyll silens underside og ytterside grundig under rennende vann.



**4** Etter rengjøringen demonterer du silen fra rengjøringsverktøyet. Tørk den grundig før du setter den i maskinen igjen.



### ■ Når det ikke er strøm til maskinen:

- Kontroller at støpselet sitter riktig i stikkkontakten.
- Kontroller at innføringsenheten sitter riktig på saftbeholderen og låst fast.
- Kontroller bak på maskinen at innføringsenheten er låst fast til basen.
- Maskinen fungerer kun hvis delene er riktig satt sammen.

### ■ Liten jusmengde:

- Forskjellige ingredienser inneholder forskjellige væskemengder. Det er derfor helt avhengig av ingrediensen hvor mye saft den gir fra seg.
- Hvis ingrediensene ikke er ferske, kan det bety redusert væskeinnhold sammenlignet med ferske ingredienser.
- Kontroller at silikonproppen sitter riktig.
- Hvis ingrediensen har et lavt væskeinnhold, kan det være en fordel å legge den i vann før du presser den.
- Hvis du presser ingredienser med små kjerner, kan det bli mindre jusmengde hvis kjernene blokkerer silen. For optimalt resultat anbefaler vi at innføringsenheten, skruen, silen og børsten tas fra hverandre og rengjøres.
- Hvis det er rester fra kjerner i bunnen av silen, kan det forringe ytelsen og redusere jusmengden.

### ■ Det er for mye fruktkjøtt i jusen:

- Ved kontinuerlig juspressing og avhengig av ingrediens kan jusen inneholde en del fint fruktkjøtt.
- For å redusere mengden fruktkjøtt kan du rengjøre innføringsenheten, saftbeholderen, silen og børsten jevnlig.
- Bruk ev. en trådsil til å fjerne uønsket fruktkjøtt.
- Hvis silen og skruen er defekte og dermed forringer ytelsen til maskinen, må du skifte ut delene.  
\*Levetiden til hver enkelt del avhenger av hvor lenge det presses uavbrudt, metoden som brukes og hvilke ingredienser som presses.
- Hvis det legges i for mange ingredienser i maskinen samtidig, kan maskinen stoppe, noe som kan øke mengden fruktkjøtt i jusen. Ingrediensene

bør legges sakte i maskinen, og bare én eller få biter om gangen.

### ■ Innføringsenheten kan ikke lukkes:

- Sørg for at skruen er skjøvet helt ned i silen.
- Ellers kan du ikke lukke innføringsenheten.

### ■ Maskinen avgir merkelige lyder

- Kontroller at delene er riktig satt sammen. Forsøk å sette sammen delene igjen, og hør om det fortsatt kommer merkelige lyder fra maskinen.
- Start ikke maskinen hvis den er tom.
- Hvis maskinen arbeider uten ingredienser, kan skruen skades.
- Hvis maskinen arbeider uten ingredienser, øker lydnivået. Fare for produktskade.
- Friksjonsstøyen fra skruen og silen forsvinner så snart det legges ingredienser i maskinen.
- Hvis lydene fortsetter etter at du har lagt ingrediensene i maskinen, må du kontrollere størrelsen på ingrediensene. Legg ikke ingredienser som er tykkere enn 2,5 cm i maskinen.
- Avhengig av ingrediens kan det være mindre stykker.
- Maskinen kan også avgis merkelige lyder hvis den står på et ujevnt underlag. Sørg for at maskinen står på et underlag som er i vater.

### ■ Fruktkjøttet er svært fuktig:

- Rett etter start av maskinen er fruktkjøttet svært fuktig.
- Avhengig av ingrediensen kan fruktkjøttet påvirkes, spesielt hvis ingrediensen ikke lenger er fersk. Dette øker også mengden fruktkjøtt i jusen.

### ■ Saftbeholderen vibrerer når maskinen går

- Skruens og silens formål er å knuse og presse ingredienser. Det er normalt at skruen og silen vibrerer når maskinen går.
- Hvis du presser ingredienser med høyt fiberinnhold, øker vibrasjonen.

### ■ Maskinen stopper brått, men er ikke ferdig med å presse:

- Kontroller at støpselet sitter som det skal i stikkkontakten.
- Kontroller at delene er riktig satt sammen.
- Hvis det er for mange ingredienser i maskinen på én gang, kan det få maskinen til å stoppe.
- Hvis maskinen stopper på grunn av mengden ingredienser, kjører du REVERSE – OFF – FORWARD-funksjonen 2–3 ganger.
- Med REVERSE skyves ingrediensene tilbake. Med FORWARD trekkes ingrediensene ned.
- Hvis maskinen stopper på grunn av overoppheting, må du la den kjøle seg ned i 30–120 minutter før du presser flere ingredienser.
- Fjern stein og harde kjerner fra ingrediensene før de presses. Fare for å skade produktet.

### ■ Den pressede jusen deler seg i lag:

- Avhengig av ingrediensenes tetthet kan det gradvis danne seg lag i jusen etter pressingen. Spesielt hvis ingrediensene presser for raskt, kan det danne seg lag i jusen.

### ■ Innføringsenheten kan ikke åpnes:

- Når ingrediensene er presset, må du kjøre maskinen i ytterligere 30 sekunder for å skille ut resterende fruktkjøtt.
- Hvis det er for mye fruktkjøtt i maskinen, kan det føre til at innføringsenheten setter seg fast. Kjør da REVERSE – OFF – FORWARD-funksjonen 2–3 ganger.
- Hell vann i innføringsenheten, og skyll gjennom maskinen. Forsøk deretter å åpne innføringsenheten.

### ■ Det drypper jus fra saftbeholderen:

- Hvis silikonproppen ikke er satt inn riktig, kan det dryppe jus. Sørg for at silikonproppen er satt inn riktig før du setter sammen delene.

### ■ Er det mulig å presse ingredienser med høyt fiberinnhold?

- Ingredienser som selleri og ingefær har et høyt fiberinnhold, og fibre kan vikles rundt skruen og dermed forringe maskinens ytelse. Når det presses ingredienser med svært høyt fiberinnhold, bør det ikke presses mer enn 450 g om gangen. Rengjør deretter innføringsenheten, saftbeholderen, silen og børsten før du presser mer.

### ■ Misfarging av plastdelene :

- Hvis delene ikke rengjøres umiddelbart etter pressing, tørker det resterende fruktkjøttet inni delene. Dette gjør at delene blir vanskelige å ta fra hverandre og kan også forårsake misfarging på plastdelene.
- Ingredienser med et stort innhold av karotenoider, slik som gulrøtter og spinat, kan forårsake misfarging av plastdelene. Hvis delene blir misfarget grunnet karotenoider, kan du smøre disse delene inn i vegetabilsk olje, som virker som et mildt rengjøringsmiddel.
- Vegetabilsk olje må kun brukes som rengjøringsmiddel på misfargede plastdeler. Smør ikke skruen eller silen inn med vegetabilsk olje. Hvis den vegetabilske olje eller oljen fra animalsk fett kommer i kontakt med skruen eller silen, kan det forringe maskinens ytelse og forårsake produktskade.
- Husk at silikondelene kan tas av og må rengjøres grundig.

### ■ Bruk av maskinen til andre formål enn den er beregnet til:

- Maskinen er kun beregnet til pressing av frukt og grønnsaker.
- Forsøk ikke å presse vegetabilsk olje ut av ingredienser.
- Press ikke ingredienser med høyt innhold av vegetabilsk olje eller animalsk fett.
- Hvis den vegetabilske/animalske oljen kommer i kontakt med skruen eller silen, kan det forringe maskinens ytelse og forårsake produktskade.

## SPESIFIKASJONER

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Produkt           | Juicer                          |
| Model             | NS-1721, NS-1721CEC, NS-1721CBC |
| Volt              | AC220-240V, 50/60Hz             |
| Effekt            | 240W                            |
| Kontinuerlig bruk | Maks 30 minutter                |
| Vekt              | 6,7kg                           |
| Mål               | 229 x 210 x 450 (mm)            |
| Opprinnelse       | Laget i Kina                    |
| Type              | Low speed compression           |



**Witt A/S**

Gødstrup Søvej 9,  
7400 Herning, Denmark

Mail : [info@witt.dk](mailto:info@witt.dk)

## GARANTI

### Garanti

Det gis 2 års reklamasjonsrett på fabrikkasjons- og materialfeil på ditt nye produkt (5 år på motorn). Dette gjelder fra dokumentert kjøpsdato. Garantien omfatter materialer, arbeidspenger og kjøring. Ved servicehenvendelser bør du opplyse om produktets navn og serienummer. Disse opplysningene finner du på typeskiltet. Noter eventuelt opplysningene i denne bruksanvisningen slik at du har dem lett tilgjengelig. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne riktige reservedeler.

### Garantien dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikkasjons- og materialfeil
- Ved feil vedlikehold – inkludert manglende rengjøring av produktet
- Brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Reparasjoner utført av ikke faglært personale
- Transportskader hvis produktet er transportert uten riktig emballasje
- Bruk av uoriginale reservedeler
- Manglende overholdelse av bruksanvisningen
- Installasjon som ikke er utført i henhold til anvisningene

### Transportskader

En transportskade som påvises når forhandleren leverer produktet hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. Når kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar ikke leverandøren seg ansvar for eventuelle transportskader. Eventuelle transportskader skal meldes umiddelbart og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

### Firmakjøp

Firmakjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men benyttes til inntekts ervervelse eller næringsformål (restaurant, kafé, kantine osv.) eller brukes til utleie eller annet formål som omfatter flere brukere.

I forbindelse med firmakjøp gis det ingen garanti, ettersom produktet utelukkende er beregnet til alminnelige husholdninger.

### Service

Kontakt butikken hvor produktet er kjøpt ved bestilling av service og reservedeler.

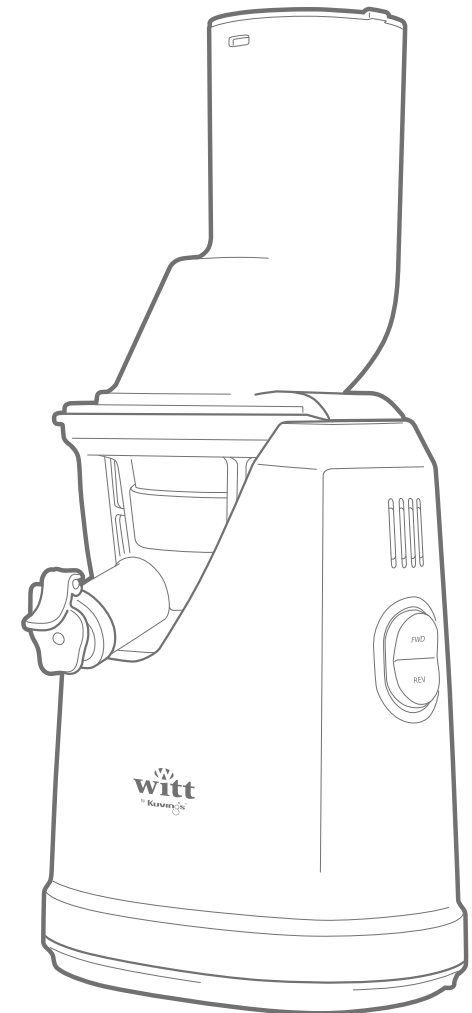
**witt**  
by Kuvings®

**witt**  
by Kuvings®

**M17** B6200

## Slow juicer för hela frukter Bruksanvisning

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan Kuvings-produkten används.
- Endast för hushållsbruk.



## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER


Kuvings får inte användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap. Förutom i de fall då de av en säkerhetsansvarig person har fått instruktioner om hur apparaten ska användas och till en början övervakas. Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan Kuvings-produkten används. På så sätt kan man undvika person- och produktskador.

Bruksanvisningen ska sparas så att den kan användas vid eventuella funderingar. Om Kuvings ges bort/säljs, ska bruksanvisningen följa med produkten till den nya ägaren.

- Ta försiktigt bort förpackningen innan Kuvings används. Se till att barn inte får tag i förpackningen eftersom den kan vara farlig att leka med.
- Kontrollera Kuvings beträffande skador när förpackningen har avlägsnats. Om Kuvings har skador, eller om man är osäker på om den är skadad, ska man kontakta den butik där man köpt produkten.
- Kuvings får INTE användas om den har skador. Skador ska direkt anmälas till den butik där produkten är köpt.
- Apparaten får endast användas till att pressa frukt och grönsaker. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Den är inte avsedd för kommersiellt bruk. Om detta inte följs finns det risk för produktskador.
- Rengör inte basenheten under rinnande vatten och sänk inte ned den i vatten. Om detta inte följs finns det risk för person- och/eller produktskador.
- Ta tag i kontakten för att koppla ur apparaten från elnätet. Dra inte i kabeln. Se till att kabeln inte böjs eller vrids och undvik kontakt med värmekällor. Se till att kabeln inte hänger ner över kanten på ett bord eller dylikt. Om detta inte följs finns det risk för brand och elektriska stötar
- Använd inte apparaten om kabeln eller kontakten sitter löst eller är skadad. Kontakta en fackman om kabeln är skadad. Försök aldrig reparera eller modifiera kabeln själv. Om detta inte följs finns det risk för brand och elektriska stötar.
- Endast avsedd för inomhusbruk.
- Stäng av apparaten efter användning och dra ut kontakten. Se till att motorn är helt avstängd innan apparaten tas isär för rengöring.
- Dra ut kontakten före rengöring och efter användning.
- Ta aldrig i delar som är i rörelse. Risk för person- och/eller produktskador.
- Använd endast originaldelar. Risk för brand, elektriska stötar och produktskador.
- Se till att matningsenheten är ordentligt fastsatt innan apparaten startas.
- Använd påmataren, inte fingrar eller bestick, för att mata ner ingredienser i apparaten. Om något fastnar och det inte går att lossa med påmataren så ska apparaten stängas av. Ta sedan av matningsenheten och ta bort det som sitter fast.
- Använd inte apparaten om den har defekta delar.
- Använd kannan för att samla upp fruktkött.
- Försök aldrig reparera eller modifiera apparaten själv.
- Använd aldrig apparaten i mer än 30 minuter åt gången. Risk för produktskador.
- Dette apparat er ikke egnet til barn og/eller til personer med fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller til personer som mangler erfaring og kunnskap, hvis de ikke holdes under oppsyn eller veiledes av en person som er ansvarlig for vedkommende. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og eget vedlikehold skal ikke gjennomføres av barn, som ikke er under oppsyn.

Føljande säkerhetsanvisningar avser förhindra personskador. Läs dem noga innan apparaten används.

 **WARNING** : Risk för allvarliga personskador.

 **OBS** : Risk för person- och/eller produktskador.

 Förbjudet

 Följ anvisningen

 Dra ut kontakten


 Får inte tas isär


 Åtgärd krävs


 Risk för elektriska stötar


## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER


### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER


 Använd inte förlängningsladd eller grenuttag till Kuvings-produkten.  
→ Risk för brand och explosion.


 Ta inte i kabeln eller kontakten med blöta händer.  
→ Risk för elektriska stötar.

 Ha alltid uppsikt över apparaten när den är igång. Dra ut kontakten när apparaten inte används.


 Rengör kabeln med en torr trasa om den blir smutsig.  
→ Risk för elektriska stötar eller brand.


 Tappa inte apparaten och placera inga tunga föremål på den.  
→ Risk för produktskador.


 Håll inte i kabeln när du drar ut kontakten. Ta istället tag i kontaktdelen.  
→ Risk för produktskador och elektriska stötar.


 Använd påmataren, inte fingrar eller bestick, för att mata ner ingredienser i apparaten.  
→ Risk för person- och/eller produktskador.


### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER


 Delarna får inte rengöras i diskmaskin eller i kokhett vatten.  
→ Delarna kan slitas ut snabbare.


 Försök aldrig reparera eller ta isär basenheten själv. Försök aldrig modifiera apparaten själv.  
→ Risk för brand, elektriska stötar, person- och/eller produktskador.


 Placera inte apparaten på ett ojämnt underlag.  
→ Risk för person- och/eller produktskador om apparaten välter.


 Se till att inte barn kommer i närheten av apparaten och förvara den på ett säkert ställe.  
→ Risk för person- och/eller produktskador.

 Förvara och använd inte apparaten i närheten av en värmekälla.  
→ Risk för att apparaten deformeras eller missfärgas.

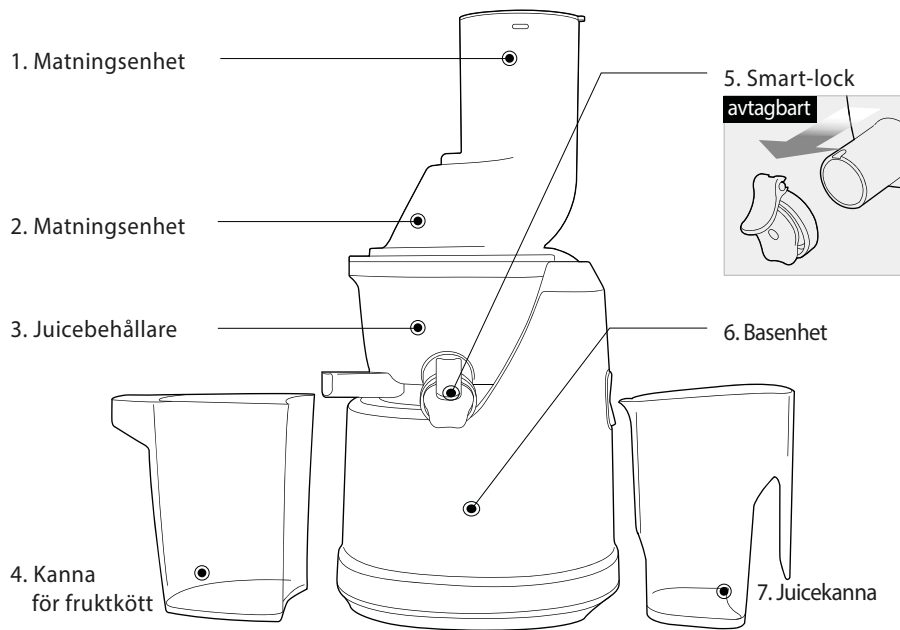
 Använd inga kemiska rengöringsmedel för rengöring och använd inga brandfarliga aerosoler i närheten av apparaten.  
→ Risk för brand och missfärgning.

 Se till att kabeln inte böjs eller vrids och undvik kontakt med värmekällor. Se till att kabeln inte hänger ner över kanten på ett bord eller dylikt.  
→ Risk för brand och elektriska stötar.

 Slå aldrig på apparaten om den är tom.  
→ Risk för produktskador.

 Se side 90-92 angående rengjøring av deler, som kommer i kontakt med matvarer.

\*Den fysiska produkten kan variera från produkten på bilderna.



8. Roterande skrapare



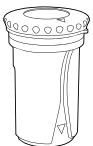
9. Sil



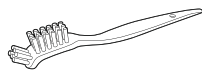
10. Juicepressarskruv



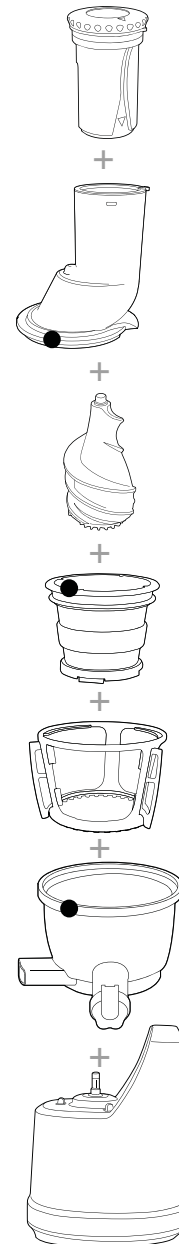
11. Påmatare



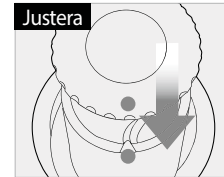
12. Diskborste



13. Rengöringsverktyg



Påmatare



Placera prickarna ● på påmataren och matningsenheten mitt emot varandra, och sätt i påmataren i matningsenheten.

Steg 1

Monteringsanvisningar (apparatens framsida)

Placera de röda prickarna ● mitt emot varandra, se bilden. Vrid matningsenheten moturs för att låsa fast den när apparaten är ihopmonterad.

Steg 2

Monteringsanvisningar (apparatens baksida)

Placera matningsenheten på juicebehållaren. Placera nedåtpilen ▼ (på matningsenhetens baksida) mitt emot OPEN □ på basenheten och vrid till CLOSE ▲.

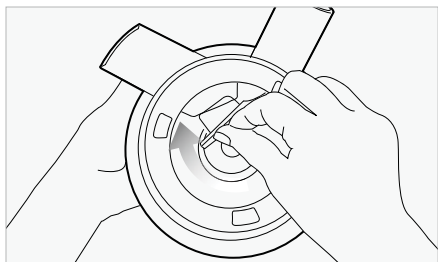


# MONTERINGSANVISNINGAR

## Steg 1 apparatens framsida

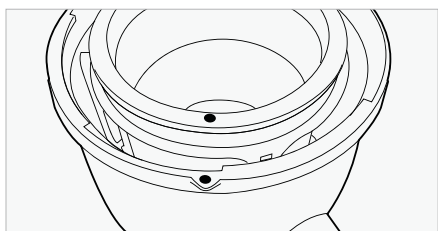
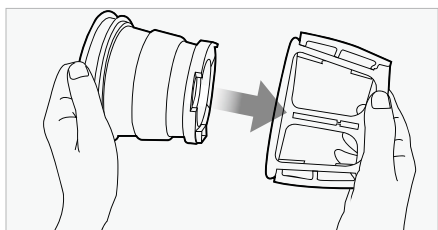
- Före användning
- Diska alla delar noggrant innan apparaten används första gången.
  - Se till att silikonpluggen och silikonringen är korrekt monterade.

- 1** Montera silikonpluggen i öppningen under fruktköttspipen.



Obs | Apparaten kan läcka om silikonpluggen inte sitter korrekt.

- 2** Sätt i silen i den roterande skraparen. Sätt sedan ner dem i juicebehållaren. Kontrollera att den röda pricken ● på silen är placerad mitt emot den röda pricken ● på juicebehållaren.

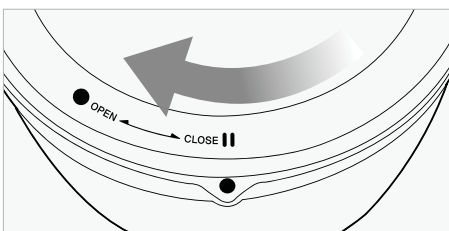
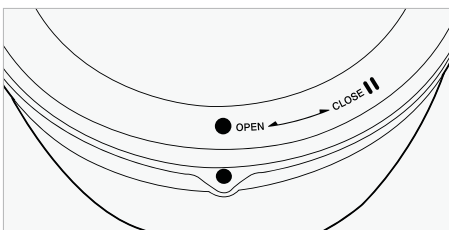


- 3** Sätt i skruven i silen. Vrid tills den klickar till.



Obs | Skruven måste vara fastlåst för att matningsenheten ska kunna monteras.

- 4** Sätt fast matningsenheten på juicebehållaren, se till att den röda pricken på matningsenheten är placerad mitt emot den röda pricken ● på juicebehållaren. Vrid medurs tills den röda pricken ● på juicebehållaren är placerad mitt emot CLOSE II på matningsenheten.



## Steg 2 apparatens baksida

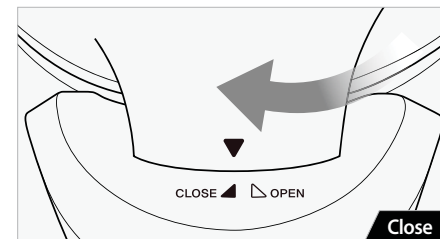
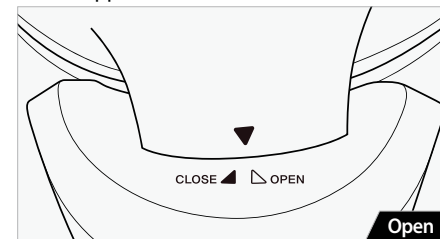
- TIPS** Underlätta monteringen genom att ta tag i den övre delen av matningsenheten, se bilden.



- 5** Placera matningsenheten på juicebehållaren. Placera nedåtpilen ▼ (på matningsenhetens baksida) mitt emot OPEN ▽ på basenheten och vrid till CLOSE ▲.

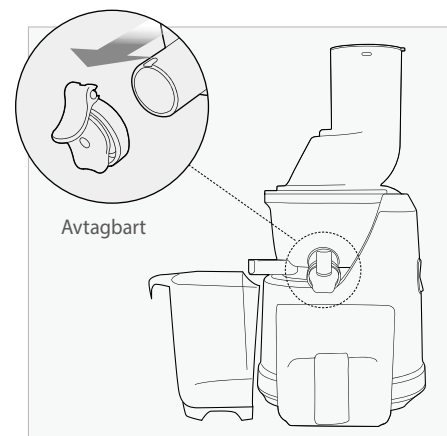


- 6** OPEN/CLOSE-markering på baksidan av apparaten.



Obs | Apparaten fungerar endast om delarna har satts ihop korrekt.

- 7** Placera fruktköttskannan under fruktköttspipen och juicekannan under juicepipen (se bild).



## Steg 1 Förbered ingredienserna och sätt därefter i kontakten.

- Obs |
- Ta inte i kabeln eller kontakten med blöta händer. Risk för elektriska stötar, kortslutning eller brand.
  - Kontrollera att kontakten uppfyller gällande säkerhetskrav i enlighet med nationell lagstiftning.

## Steg 2 Tryck på FORWARD-knappen för att slå på apparaten.

- Obs |
- Forward : Matar ner ingredienserna och pressar dem långsamt.
  - Reverse : För tillbaka ingredienserna för att lossa eventuella ingredienser som har fastnat.

Om ingredienserna har fastnat i skruven och matningsenheten inte kan öppnas, tryck på OFF-knappen. Tryck och håll därefter in Reverse-knappen tills ingredienserna lossnar. Upprepa "Reverse - OFF - Forward"-funktionen tills önskat resultat uppnås.

### Om apparaten stannar under drift:

Tryck på OFF-knappen. Tryck och håll sedan in Reverse-knappen tills ingredienserna lossnar. Upprepa "Reverse - OFF - Forward"-funktionen vid behov.

FORWARD: Matar ner ingredienserna  
OFF: Stänger av apparaten  
REVERSE: För tillbaka ingredienserna



- Obs |
- Reverse : För tillbaka ingredienserna för att lossa eventuella ingredienser som har fastnat. Reverse-funktionen är endast aktiverad när knappen hålls nedtryckt.
  - Stäng av apparaten med OFF-knappen. Tryck därefter på Reverse. Håll Reverse-knappen nedtryckt i 2–3 sekunder och släpp därefter knappen. Upprepa vid behov. Se till att apparaten har stannat helt innan Reverse-funktionen används. Detta förhindrar funktionsfel.
  - Om apparaten fortsatt inte fungerar efter det att ovanstående anvisningar har utförts, ska apparaten tas isär och rengöras innan den används igen.

## Steg 3 Lägg i de förberedda ingredienserna i apparaten en i taget.

- Obs |
- Bladgrönsaker med fibrer (selleri, kål etc):
    - » Separera stjälkarna. Skär de yttre stjälkarna, som är tjocka och hårda, i högst 10 cm stora bitar.
    - » Forma ett knippe av bladgrönsakerna och lägg ner i apparaten. Växla ev. mellan stjälkar och blad.
  - Ta bort hårda kärnor från ingredienserna före juicepressning.
  - Om frysta ingredienser med små kärnor/frön ska pressas måste de vara helt tinade.
  - Lägg i en ingrediens i taget.
- TIPS |
- Placera prickarna ● på påmataren och matningsenheten mitt emot varandra, och sätt i påmataren i matningsenheten.
  - Efter ingredienserna har lagts i kan påmataren användas vid behov. Överdriven användning av påmataren kan försämra juicekvaliteten.
    - » Vid mjuka ingredienser, som tomat och äpple, används påmataren vid behov. Om påmataren används hela tiden för mjuka ingredienser kan juicekvaliteten försämrats.

## Steg 4 Använd Smart-locket för att tillreda en juiceblandning, för att undvika att juicen droppar eller för att rengöra systemet mellan olika typer av juice.

- TIPS |
- Genom att stänga locket kan man tillreda en juice med blandade frukter, grönsaker, mjölk, bananer, bönor etc.
  - Efter pressning stängs locket för att förhindra att juicen droppar, särskilt när matningsenheten tas bort från juicebehållaren.
  - Rengör apparaten med ett glas vatten om olika typer av juice pressas för att förhindra att olika smaker blandas. Håll locket stängt medan apparaten rengörs.
- Obs |
- Lämna locket öppet när ingredienser som skummar mycket pressas (t.ex. äpple och selleri).
  - Var uppmärksam vid pressning med stängt lock eftersom juicen kan svämma över om maxnivån i juicebehållaren överskrids.

## Steg 5 Stäng av maskinen när juicen är färdigpressad (OFF-knappen).

- Obs |
- Om ingredienserna i apparaten inte har pressats ur helt kan det vara svårt att öppna matningsenheten. Kör apparaten i ytterligare 30 sekunder efter pressning för att säkerställa att apparaten pressar ur resterande fruktkött.
  - Om matningsenheten sitter fast, kör REVERSE - OFF - FORWARD-funktionen (i angiven ordningsföljd) 2–3 gånger för att lossa eventuella ingredienser som fastnat. Placera därefter händerna på matningsenheten och tryck hårt på matningsenheten samtidigt som den vrids moturs till OPEN.
    - » Beroende på vilka ingredienser som använts kan vatten hällas i matningsenheten för att rengöra juicebehållaren. Försök sedan öppna matningsenheten.

## TIPS OM DRIFT

1. **Kör aldrig apparaten utan ingredienser. Risk för produktskador.**
2. **Använd aldrig apparaten i mer än 30 minuter åt gången. Risk för produktskador.**  
Motorn kan överhettas. Låt apparaten svalna om den ska användas i mer än 30 minuter åt gången.
3. **Använd påskjutaren – inte fingrarna, bestick, tänger eller andra verktyg för att föra ner ingredienser i apparaten**
4. **Under drift – stick aldrig in en sked, spatel eller andra verktyg i juicemunstycket.**  
Om man sticker in något i juicemunstycket, medan maskinen kör, kan det fastna i maskinen och därmed orsaka skador på maskinen.
5. **Pressa inte torkade eller hårda ingredienser som fullkorn, frukter med hårda kärnor eller is. Risk för produktskador.**
  - Bönor och korn kan pressas om de har legat i blöt över natten eller är kokta.
  - Ta bort hårda kärnor från frukt (t.ex. nektarin, persika, mango och körsbär).
  - Om frysta frukter/bär med små kärnor/frön, som vindruvor, ska pressas ska dessa var helt tinade.
6. **Använd inte ingredienser som innehåller stora mängder vegetabilisk olja eller animaliskt fett. Använd inte apparaten för att pressa ut vegetabilisk olja från ingredienser.**  
Om vegetabilisk/animalisk olja kommer i kontakt med skruven kan det ge försämrad prestanda samt orsaka produktskador.
7. **Lägg inte tillbaka redan separerat fruktkött i apparaten. Detta kan leda till att apparaten stannar eller till att matningsenheten inte kan öppnas.**
8. **När du har pressat ingredienser med kärnor, som vindruvor, ska du rengöra skruven, silen och den roterande skraparen noggrant.**
9. **Användning av is i maskinen kommer att förkorta apparatens livstid.**

## TIPS OM INGREDIENSER

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvarig för produktskador som uppstår till följd av att bruksanvisningen inte följs. Garantin gäller inte om anvisningarna inte följs.

**LÄGG INTE I** följande ingredienser i apparaten:

|                                    |  |   |
|------------------------------------|--|---|
| <b>Hårda kärnor</b>                |   | Persikor, nektariner, aprikoser, plommon, mango etc.<br>Avlägsna kärnor från ingredienserna innan de pressas.                                 |
| <b>Hårt eller oätligt skal</b>     |   | Ananas, melon, mango, apelsiner etc.<br>Skala ingredienserna innan de pressas.  |
| <b>Frysta frukter/bär eller is</b> |   | Frysta jordgubbar, blåbär, hallon etc.<br>Tina de frysta frukterna/bären helt innan de pressas.<br>Använd inte is i apparaten.                |
| <b>Vegetabilisk/animalisk</b>      |   | Sesamfrön, smör, margarin etc.<br>Försök inte pressa ur vegetabilisk/animalisk olja. Detta försämrar prestandan och kan orsaka produktskador. |
| <b>Övrigt</b>                      |  | Kokosnöt, sockerrör, fullkorn etc.<br>Pressa inte ingredienser som inte innehåller någon vätska.  |

Den bästa juicen får man om man förstår ingrediensernas egenskaper och hur de ska hanteras.

Kuvings är en innovativ apparat som har patenterad teknik med långsam hastighet. Apparaten är designad för att uppnå bästa resultat med fasta ingredienser med högt vätskeinhåll. För bästa resultat ska alla ingredienser förberedas och pressas baserat på deras egenskaper.



## INGREDIENSFÖRBEREDELSE

### Före användning:

- Om skruven har fastnat eller om matningsenheten inte kan öppnas, håll in REVERSE-knappen tills de lossar. Upprepa REVERSE - OFF - FORWARD-funktionen vid behov.
- Kör apparaten tills alla ingredienser i juicebehållaren har pressats helt. Matningsenheten kan vara svår att öppna om fruktkött fortfarande finns i apparaten.
- Juicemängden beror på vilken ingrediens som används.

### Juicemängd:

- Följ nedanstående anvisningar för att erhålla maximal juicemängd.
- Mata långsamt ner ingredienserna i apparaten allteftersom de pressas. Juicemängden kan variera beroende på matarhastigheten.

## Mjuka frukter och grönsaker (t.ex. apelsiner, tomater):



### TIPS OM INGREDIENSFÖRBEREDELSE:

- Skär i 1-4 klyftor (om nödvändigt).

### TIPS OM JUICEPRESSNING:

- Mata långsamt ner ingredienserna i apparaten en i taget.
- Använd påmataren för att pressa ner ingredienserna. (Detta förhindrar också att juicen sprutar ut när ingredienser med högt vätskeinhåll pressas.)
- Låt locket vara öppet när ingredienser som skummar mycket pressas. (Skum kan ansamlas om locket är stängt.)
- Drink den pressade juicen inom 48 timmar efter pressning. Beroende på ingrediensens konsistens kan juicen efter ett tag skikta sig.
- Använd en trådsil för att separera skum från juicen om ingrediensen skummar mycket.
- När ingredienserna pressas av skruven kan juice spruta upp genom matningsenheten. Använd påmataren för att förhindra att juicen sprutar ut.

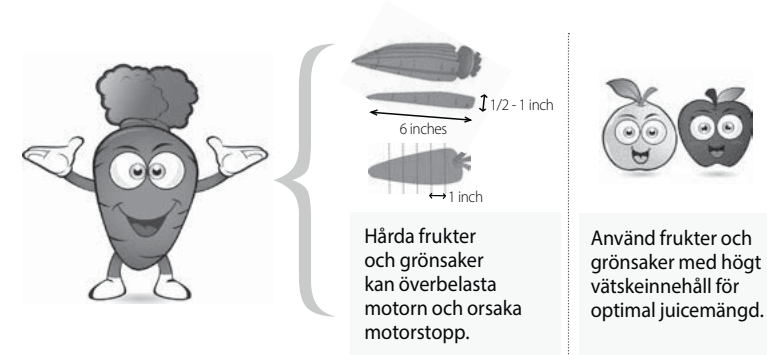
### Att använda Smart-locket:

- Med Smart-locket kan man tillreda en juice med blandade frukter, grönsaker och vätskor.
- Stäng locket efter pressning. Detta förhindrar att juicen droppar, särskilt när matningsenheten och juicebehållaren tas bort från basenheten.
- Rengör apparaten med vatten om olika typer av juice pressas för att förhindra att olika smaker blandas. Se till att locket är stängt när systemet sköljs igenom.
- Lämna locket öppet när ingredienser som skummar mycket pressas (t.ex. äpple och selleri).
- Var uppmärksam vid pressning med stängt lock eftersom juicen kan svämma över om maxnivån i juicebehållaren överskrids.

### Justera mängden fruktkött i juicen:

- Beroende på ingrediensen kan extra fruktkött komma i juicen, om man pressar kontinuerligt.
- Ta isär matningsenheten, skruven, silen och skraparen och rengör för att minska mängden fruktkött.

## Hårda frukter och grönsaker (t.ex. morötter, potatis, rödbetor):



### TIPS OM INGREDIENSFÖRBEREDELSE:

- Om en ingrediens, t.ex. morot är tjockare än 1 inch eller längre än 6 inch skärs den i 1 inch tjocka skivor eller i 1 inch breda och 2-6 inch långa stavar.

### TIPS OM JUICEPRESSNING:

- Mata långsamt ner ingredienserna i apparaten en i taget.
- Sänk hastigheten för att säkerställa att varje bit pressas igenom ordentligt.
- Använd frukter och grönsaker med högt vätskeinhåll för optimal juicemängd.

## INGREDIENSFÖRBEREDELSE

### Ingredienser med små kärnor/frön (t.ex. hallon, vindruvor, granatäpplen):

Mata långsamt ner ingredienserna i apparaten för att förhindra att kärnor/frön täpper igen silen.



Mata långsamt ner ingredienserna i apparaten för att minimera mängden överblivna kärnor/frön i silen.



Använd frukter och grönsaker med högt vätskeinhåll för optimal juicemängd.



#### TIPS OM INGREDIENSFÖRBEREDELSE:

- Om frysta frukter/bär med små kärnor/frön pressas, så som jordgubbar och hallon, ska dessa vara helt tinade.
- Skölj ingredienserna noggrant innan de pressas. Ta bort skaftet från vindruvor.
- Ta bort skalet på granatäpplet, resten pressas.

#### TIPS OM JUICEPRESSNING:

- Beroende på ingrediensernas storlek kan 3–5 bär/vindruvor i taget pressas genom apparaten. Håll ett öga medan de pressas.
- Tina frysta ingredienser så som granatäpple och hallon och lägg i ca 5 g i taget (ca 1 tsk).
- Frysta ingredienser förlorar vätska vid upptining. Blanda med t.ex. mjölk eller yoghurt för att kompensera för vätskeförlusten.

- !** OBS | Om matningsenheten inte kan öppnas på grund av att för många kärnor finns kvar i juicebehållaren ska apparaten köras i ytterligare 30 sekunder för att avlägsna kärnorna. Om locket fortfarande sitter fast, upprepa REVERSE - OFF - FORWARD funktionen tills ingredienserna har lossnat. Öppna därefter matningsenheten genom att trycka ned matningsenheten och vrida. Beroende på vilken ingrediens som används kan det också hjälpa att skölja systemet med vatten.

### Ingredienser med fibrer och/eller grova blad (t.ex. selleri, kål och ananas):

Skär ingredienser med fibrer, så som selleri och kål, i mindre bitar innan de pressas.



När bladingredienser, som selleri och kål, pressas ska inte mer än 500 g pressas. För bästa resultat ska matningsenheten, juicebehållaren, silen och skraparen tas isär och rengöras innan mer juice pressas.



Om bladingredienserna lindas runt skruven, öppna matningsenheten och lossa bladen innan mer juice pressas.



Det bästa är att pressa tillsammans med ingredienser med ett högt vätskeinhåll, som morötter och äpplen. Morötter och äpplen: ingredienser med fibrer = 9:1 (rekommenderat förhållande)



#### TIPS OM INGREDIENSFÖRBEREDELSE:

- Separera stjälkar. Skär tjocka och hårda stjälkar i högst 2 inch stora bitar.

#### TIPS OM JUICEPRESSNING:

- Mata långsamt ner de förberedda ingredienserna en i taget i apparaten.
- Mata först flera ingredienser när den förre ingrediensen är pressad helt.
  - ① Gör en rulle av bladen och mata ner dem i apparaten.
  - ② Mata först bladen genom apparaten och växla sedan mellan stjälkar och blad.
  - ③ Om vetegräs används, pressa ett knippe i taget.

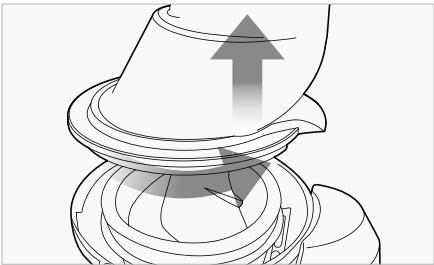
- !** OBS |
- **Fiberna från hårda ingredienser så som selleri kan lindas runt skruven och försämra prestandan. Skär stjälkarna i högst 2 inch stora bitar.**
  - Ingredienser med fibrer kan skumma när de pressas. Använd en trådsil för att avlägsna skummet.
  - Ta bort skalet på **ingredienser som ananas**. Skär ananasen i mindre bitar.
  - Rekommenderad mängd är 500 g. Ta isär matningsenheten, juicebehållaren, silen och skraparen och rengör innan mer pressas.

# TA ISÄR OCH RENGÖRA KUVINGS

- 1** Stäng av apparaten med OFF-knappen och dra ut kontakten.

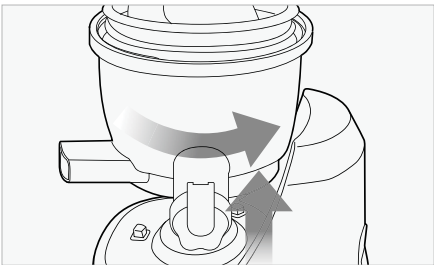
- Obs |
- Se till att resterande fruktkött avlägsnas från juicebehållaren innan apparaten stannas.
  - Kör apparaten i ytterligare 30 sekunder efter det att juicen har pressats för att underlätta rengöring.
  - Om matningsenheten sitter fast, tryck ner REVERSE - OFF - FORWARD-knappen (i angiven ordningsföljd) 2-3 gånger för att lossa eventuella ingredienser som fastnat. Placera därefter händerna på matningsenheten och tryck hårt på matningsenheten samtidigt som den vrids moturs till OPEN.
- \*Fyll juicebehållaren med vatten och låt maskinen köra, innan påfyllningsröret öppnas. Detta kan hjälpa om påfyllningsröret sitter fast.

- 2** Vrid matningsenheten moturs för att öppna den.

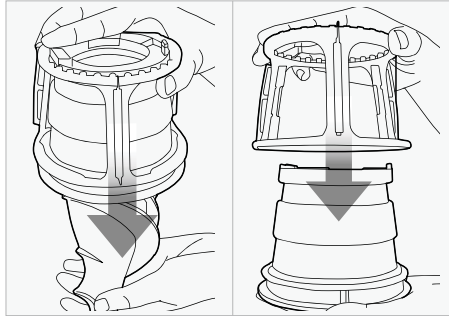


- Obs |
- Ta tag i basenheten när apparaten ska flyttas. Lyft aldrig apparaten i matningsenheten.

- 3** Lyft av juicebehållaren, skruven, silen och skraparen från basenheten.

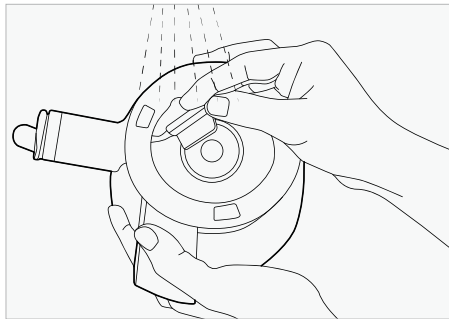


- 4** Ta ur skruven, silen och skraparen från juicebehållaren. Rengör med medföljande diskborste.



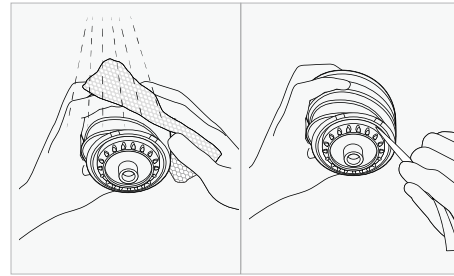
- Obs |
- Rengör delarna direkt efter användning. Om överblivet fruktkött hinner torka kan det vara svårt att ta isär delarna och rengöra dem. Överblivna rester kan försämra prestandan.
  - Placera juicebehållaren, skruven, silen och skraparen i diskhon och spola vatten för att underlätta demontering.
  - Torka delarna ordentligt och se till att skruvsockeln är helt torr.

- 5** Håll juicebehållaren under rinnande vatten och lossa silikonpluggen. Rengör fruktköttspipen.



- TIPS |
- Ställ juicebehållaren i blöt i varmt vatten och håll i diskmedel för att avlägsna överblivna rester.

- 6** Rengör skruvens utsida under rinnande vatten. Använd ovansidan av diskborsten för att avlägsna överblivna rester på skruvsockeln.



- TIPS |
- Rengör skruven ordentligt. Se till så att inga överblivna rester finns kvar efter rengöring.
  - Se till så att skruven är helt torr innan den används igen.

- Obs |
- När ingredienser med små kärnor/frön pressas, rengör silen och skruven särskilt noggrant för att avlägsna alla kärnor/frön och förhindra igentäppning. Om de inte rengörs ordentligt kan det påverka balansen mellan skruven och silen och därmed orsaka produktskador.

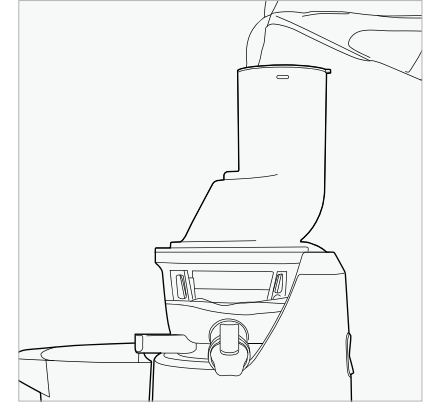
- 7** Rengör basenheten med en mjuk, fuktig trasa. Torka därefter noggrant med en torr trasa.



- Obs |
- Vrid ur trasan ordentligt. Den får inte vara genomvätd.

## Snabbrengöring

- 1** Stäng Smart-locket och fyll juicebehållaren med vatten. Slå på apparaten.



- 2** Låt den vara igång ett tag. Öppna Smart-locket och låt vattnet rinna ut ur juicebehållaren.

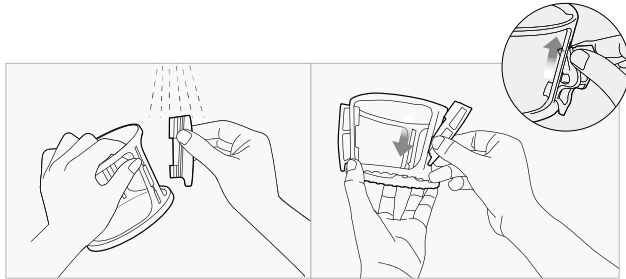


- TIPS |
- Delarna behöver inte rengöras med vatten och diskmedel om olika typer av juice tillreds omedelbart efter varandra.
  - När man är helt färdig med att pressa ska delarna rengöras noggrant med vatten och diskmedel för att förhindra igentäppning och överblivna rester i apparaten.

## RENGÖRA SILIKONDELAR

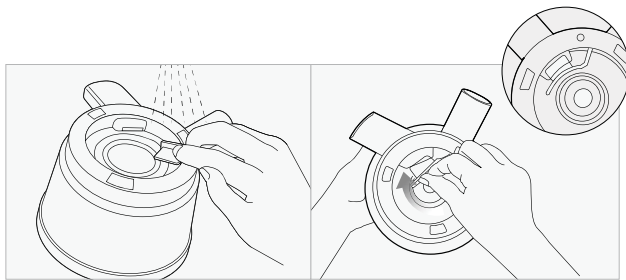
**TIPS** | Rengör den roterande skraparen under rinnande vatten. Låt torka ordentligt efter rengöring. Kontrollera att silikonpluggen och silikonringen är korrekt monterade innan juicebehållaren monteras.

**Obs** | Om silikonpluggen och silikonringen inte är korrekt monterade kan juice läcka ut från botten av juicebehållaren.



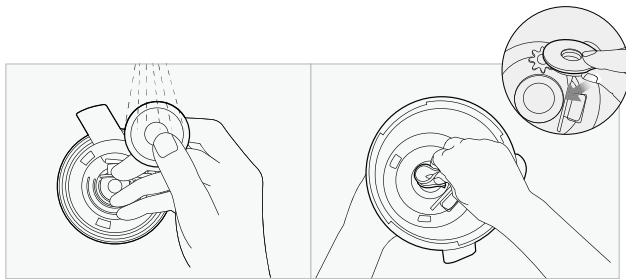
### Silikonskrapare

Demontera silikonskraparen från den roterande skraparen och rengör. Sätt tillbaka skraparen efter rengöring, enligt bilden.



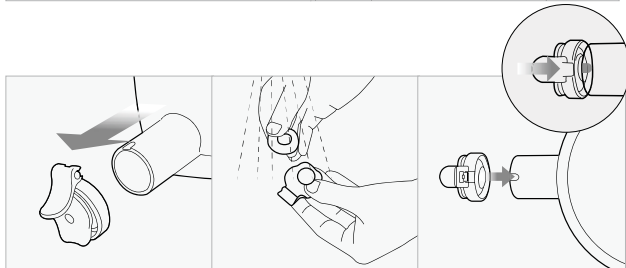
### Silikonplugg

Ta bort silikonpluggen och rengör. Sätt tillbaka silikonpluggen efter rengöring.



### Silikonring

Demontera och rengör silikonringen. Sätt tillbaka ringen efter rengöring. Sidan med den mindre ringen ska vara vänd nedåt.



### Smart-lock

Ta bort Smart-locket från juicepipen enligt bilden. Efter rengöring sätts Smart-locket tillbaka på juicebehållaren.

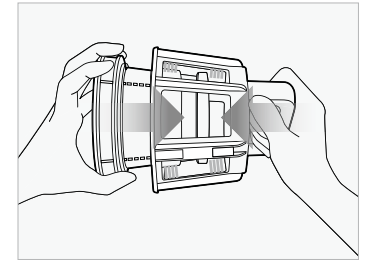
## ANVÄNDA RENGÖRINGSVERKTYGET

**TIPS** | Rengöringsverktyget underlättar vid rengöring. Låt torka ordentligt efter rengöring.

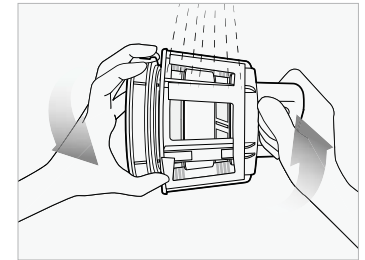
**Obs** | Använd den medföljande diskborsten för att rengöra svåråtkomliga delar efter användning av rengöringsverktyget.

**1** Håll rengöringsverktyget i ena handen och för in silen med den andra handen.

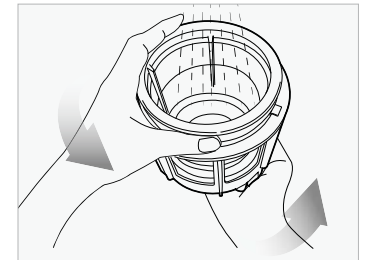
**Obs** | När du hör ett klick är silen korrekt isatt i rengöringsverktyget.



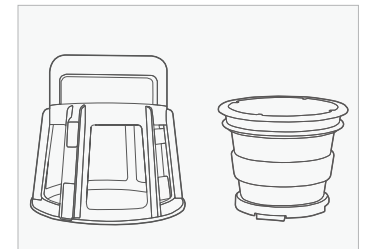
**2** Vrid silen och rengöringsverktyget åt olika håll under rinnande vatten.



**3** Skölj silens in- och utsida noggrant under rinnande vatten.



**4** Ta ur silen från rengöringsverktyget efter rengöring. Låt torka ordentligt innan den sätts i apparaten.



## ■ Apparaten strömförsörjs inte:

- Kontrollera att kontakten är ordentligt isatt.
- Kontrollera att matningsenheten sitter korrekt på juicebehållaren och att den är fastlåst.
- Kontrollera på apparatens baksida att matningsenheten är ordentligt fastsatt på basenheten.
- Apparaten fungerar endast om delarna är korrekt ihopsatta.

## ■ Liten juicemängd:

- Olika ingredienser innehåller olika mängd vätska. Hur mycket juice det blir beror därför på vilken ingrediens som används.
- Vätskeinhållet för ingredienser som inte är färska kan vara mindre än för färska ingredienser.
- Kontrollera att silikonpluggen sitter ordentligt.
- Om ingrediensen har ett lågt vätskeinhåll kan det hjälpa att blötlägga den i vatten innan den pressas.
- Om ingredienser med små kärnor/frön pressas kan juicemängden vara mindre på grund av att kärnorna/fröna täpper igen silen. Ta isär och rengör matningsenheten, skruven, silen och skraparen för bästa resultat.
- Om det finns kärnrester i botten av silen kan det försämra prestandan och ge en mindre juicemängd.

## ■ Det är för mycket fruktkött i juicen:

- En del fint fruktkött kan hamna i juicen vid kontinuerlig juicepressning och beroende på ingrediens.
- Rengör matningsenheten, juicebehållaren, silen och skraparen regelbundet för att minska mängden fruktkött.
- Använd gärna en trådsil för att avlägsna fruktköttet.
- Om silen och skruven inte fungerar, och därmed ger försämrade prestanda, ska delarna bytas ut.  
\*Livslängden för de enskilda delarna beror på hur länge man pressar oavbrutet, vilken metod som används och vilka ingredienser som pressas.

- Om för många ingredienser matas ner i apparaten samtidigt kan apparaten stanna, vilket kan öka mängden fruktkött i juicen. Det rekommenderas att ingredienserna matas ner långsamt i apparaten och endast en eller några få i taget.

## ■ Matningsenheten kan inte stängas:

- Se till att skruven är helt nedtryckt i silen, annars kan matningsenheten inte stängas.

## ■ Apparaten låter underligt:

- Kontrollera att alla delar har monterats korrekt. Montera delarna igen och lyssna om apparaten fortfarande låter underligt.
- Slå aldrig på apparaten om den är tom.
- Om apparaten är igång utan några ingredienser kan skruven skadas.
- Om apparaten är igång utan ingredienser höjs ljudnivån. Risk för produktskador.
- Friktionsljud från skruven och silen försvinner så snart ingredienser matas ner i apparaten.
- Kontrollera hur stora ingredienserna är om ljuden fortsätter efter det att ingredienser har matats ner i apparaten. Mata inte ner ingredienser i apparaten som är tjockare än 2,5 cm.
- Skär i mindre bitar beroende på ingrediens.
- Apparaten kan också låta konstigt om den är placerad på ett ojämnt underlag. Se till att apparaten står på ett plant och horisontellt underlag.

## ■ Fruktköttet är mycket fuktigt:

- Direkt efter det att apparaten har slagits på är fruktköttet mycket fuktigt.
- Beroende på ingrediensens skick kan fruktköttet påverkas, särskilt om ingrediensen inte är färsk. Detta ökar också mängden fruktkött i juicen.

## ■ Juicebehållaren vibrerar när apparaten är igång

- Skruvens och silen uppgift är att krossa och pressa ingredienser. Det är normalt att skruven och silen vibrerar när apparaten är igång.
- Vibrationerna ökar om ingredienser med högt fiberinnehåll pressas.

## ■ Apparaten stannar plötsligt innan pressningen är klar:

- Kontrollera att kontakten är ordentligt isatt.
- Kontrollera att alla delar har monterats korrekt.
- Om för många ingredienser matas ner i apparaten samtidigt kan apparaten stanna.
- Om apparaten stannar på grund av mängden ingredienser, kör REVERSE - OFF - FORWARD-funktionen 2–3 gånger.
- Med REVERSE förs ingredienserna tillbaka. Med FORWARD matas ingredienserna ner.
- Om apparaten stannar på grund av överhettning ska den stå och svalna i 30–120 minuter innan fler ingredienser läggs ner.
- Avlägsna hårda kärnor från ingredienserna innan de pressas. Risk för produktskador.

## ■ Den pressade juicen skiktar sig:

- Beroende på ingrediensens konsistens kan juicen efter ett tag skikta sig. I synnerhet om ingredienserna pressas för snabbt är det vanligt att juicen skiktar sig.

## ■ Matningsenheten kan inte öppnas:

- Kör apparaten i ytterligare 30 sekunder efter det att ingredienserna har pressats för att separera resterande fruktkött.
- Matningsenheten kan fastna om det är för mycket fruktkött i apparaten. Kör i sådana fall REVERSE - OFF - FORWARD-funktionen 2–3 gånger.
- Håll vatten i matningsenheten och skölj apparaten. Försök därefter öppna matningsenheten.

## ■ Juice droppar från juicebehållaren:

- Om silikonpluggen inte är korrekt ditsatt kan det droppa juice. Se till att silikonpluggen sitter korrekt innan delarna sätts ihop.

## ■ Kan man pressa ingredienser med mycket högt fiberinnehåll?

- Ingredienser som selleri och ingefära har ett högt fiberinnehåll. Fibererna kan lindas runt skruven och därmed försämra apparatens prestanda. Pressa inte mer än 450 g i taget när ingredienserna har ett mycket högt fiberinnehåll. Rengör därefter matningsenheten, juicebehållaren, silen och skraparen innan du pressar mer.

## ■ Plastdelarna är missfärgade :

- Om delarna inte rengörs direkt efter pressning, torkar resterande fruktkött fast på delarna. Detta resulterar i att delarna är svåra att ta isär och kan också leda till missfärgning.
- Ingredienser med ett stort innehåll av karotenoider, t.ex. morötter och spenat, kan missfärga delarna. Smörj in delarna med vegetabilisk olja om de har missfärgats av karotenoider. Oljan fungerar som ett mildt rengöringsmedel.
- Vegetabilisk olja ska endast användas som rengöringsmedel för missfärgade plastdelar. Smörj inte in skruven eller silen med vegetabilisk olja. Om vegetabilisk olja eller olja från animaliskt fett kommer i kontakt med skruven eller silen kan det försämra apparatens prestanda och orsaka produktskador.
- Silikondelarna kan tas av för noggrann rengöring.

## ■ Apparaten används för andra ändamål än vad den är avsedd till:

- Apparaten är endast avsedd för pressning av frukt och grönsaker.
- Försök inte pressa ut vegetabilisk olja från ingredienser.
- Pressa inte ingredienser som innehåller stora mängder vegetabilisk olja eller animaliskt fett.
- Om vegetabilisk/animalisk olja kommer i kontakt med skruven eller silen kan det försämra apparatens prestanda och orsaka produktskador.



## TEKNISKA DATA

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| Produkt            | Juicer                          |
| Modell             | NS-1721, NS-1721CEC, NS-1721CBC |
| Spänning           | AC220-240V, 50/60Hz             |
| Effekt             | 240W                            |
| Kontinuerlig drift | Max. 30 minuter                 |
| Vikt               | 6,7kg                           |
| Mått               | 229 x 210 x 450 (mm)            |
| Ursprung           | Tillverkad i Kina               |
| Type               | Low speed compression           |



### Witt A/S

Gødstrup Søvej 9,  
7400 Herning, Denmark

Mail : [info@witt.dk](mailto:info@witt.dk)

## GARANTI

### Garanti

Din nya produkt omfattas av 2 års reklamationsrätt (5 år på motorn) avseende fabriktions- och materialfel som gäller från dokumenterat köpdatum. Garantin omfattar material, arbetskostnader och transport. Uppge produktens namn och serienummer när du kontaktar serviceavdelningen. Dessa uppgifter finns på typskylten. Skriv eventuellt ned uppgifterna i denna bruksanvisning så att de finns lättillgängliga. På så sätt blir det lättare för serviceteknikern att hitta rätt reservdelar.

### Garantin gäller inte:

- Fel och skador som inte beror på fabriktions- eller materialfel
- Vid bristande underhåll, inklusive bristfällig rengöring
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid reparation som inte har utförts av en fackman
- Vid transportskador, om produkten har transporterats utan ordentlig förpackning
- Om reservdelar som inte är originaldelar har använts
- Om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs
- Om installationen inte har utförts enligt anvisningarna

### Transportskador

Om en transportskada konstateras när återförsäljaren levererar apparaten till kunden är detta en fråga mellan endast kunden och återförsäljaren. Om kunden själv har stått för transporten av produkten har leverantören inga skyldigheter i fråga om eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omedelbart, senast 24 timmar efter att varan har levererats. Om så inte sker kommer kundens krav att avvisas.

### Kommersiell anskaffning

Kommersiell anskaffning är all anskaffning av apparater som inte ska användas i privata hushåll utan i kommersiell verksamhet eller för företagsliknande ändamål (restaurang, kafé, matsal etc.), eller som används för uthyrning eller andra ändamål som inbegriper flera användare.

Vid kommersiellt bruk av apparaten ges ingen garanti eftersom denna produkt endast är avsedd för vanliga hushåll.

### Service

Kontakta den butik där du köpt produkten om du vill beställa service eller reservdelar i Sverige.

**witt**  
by **Kuvings®**

**witt**  
by **Kuvings®**

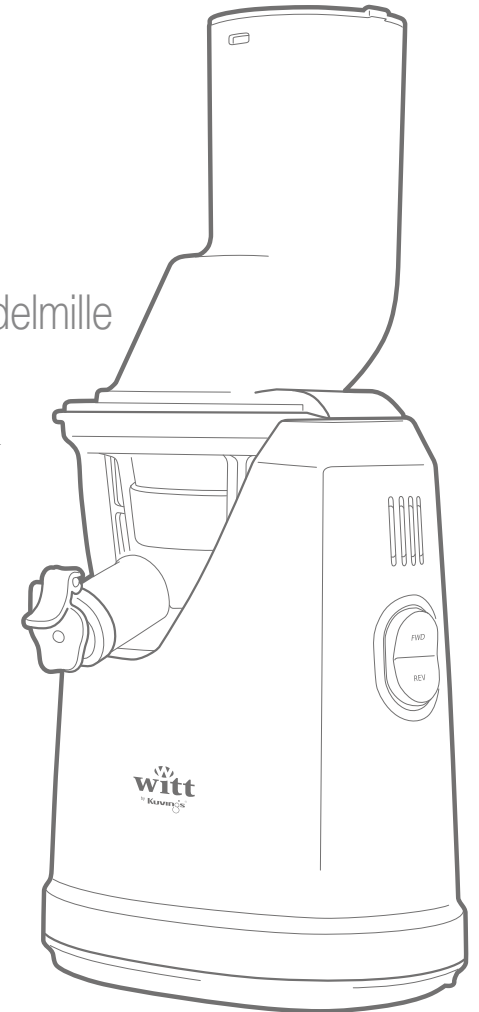
**M17** B6200

**KUVINGS**

Slow juicer kokonaisille hedelmille

## Käyttöopas

- Lue ystävällisesti koko käyttöopas perusteellisesti läpi ennen Kuvingsin käyttöönottoa.
- Ainoastaan yksityisten kotitalouksien käyttöön.



## TURVALLISUUSOHJEET

Kuvingsin käyttö ei ole sallittua lapsille tai henkilöille, joilla on fyysistä tai henkistä vajavuutta tai henkilöille, joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoa. Poikkeuksena tapaukset, joissa heitä neuvotaan laitteen käytössä ja, joissa he ensin ovat sellaisen henkilön valvonnan alaisena, joka on vastuussa heidän turvallisuudesta. Valvo lapsia, etteivät he leiki laitteella.


Lue koko käyttöopas huolellisesti läpi ennen Kuvingsin käyttöönottoa. Näin vältetään henkilö- ja tuotevahingoita.

Käyttöopas tulee säilyttää huolellisesti, sillä siitä on hyötyä myöhemmin mahdollisesti esiin tulevien kysymysten yhteydessä. Mikäli Kuvings annetaan/myydään eteenpäin, tulee käyttöopas antaa uudelle omistajalle.

- Ennen Kuvingsin käyttöönottoa poista huolellisesti kaikki pakkausmateriaalit. Huolehdi, että lapset eivät pääse käsiksi pakkausmateriaaliin, sillä niillä leikkiminen voi olla vaarallista.
- Pakkausmateriaalin poistamisen jälkeen on välittömästi tarkistettava onko Kuvings vahingoittunut. Kuvingsin ollessa vahingoittunut tai jos et ole varma, onko siinä vaurioita, ota yhteys liikkeeseen, josta ostit laitteen.
- Kuvingsia EI saa käyttää, mikäli se on vahingoittunut. Vahinko tulee ilmoittaa välittömästi liikkeeseen, josta tuote on ostettu.
- Laite on suunniteltu hedelmien ja vihannesten puristamiseen kotilouskäytössä. Laitetta ei ole suunniteltu kaupalliseen käyttöön. Mikäli käyttötarkoitusta ei noudateta, saattaa tuote vahingoittua.
- Älä puhdista runkoyksikköä juoksevan veden alla, äläkä upota sitä ammeeseen, sillä tämä voi aiheuttaa henkilö- ja/tai tuotevahinkoja.
- Kun laitteen yhteys sähkövirtaan katkaistaan, ota aina kiinni pistokkeesta. Älä vedä johdosta. Huolehdi, että johto ei ole taipunut tai kiertynyt ja vältä kontaktia lämpölähteiden kanssa. Vältä johdon roikuttamista pöydältä. Ohjeen laiminlyönti voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos johto tai pistoke on löysällä tai vahingoittunut. Ota yhteys ammattiasentajaan, jos johto on vahingoittunut. Älä koskaan yritä itse korjata tai muuttaa virtajohtoa. Ohjeen laiminlyönti voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
- Tarkoitettu yksinomaan sisäkäyttöön.
- Sammuta kone aina käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta. Varmista, että moottori on täysin pysähtynyt ennen laitteen purkamista puhdistusta varten.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta sekä käytön jälkeen.
- Älä koskaan kosketa liikkuvia osia. Henkilö- ja tuotevahinkovaara.
- Älä koskaan käytä muita kuin alkuperäisiä osia. Muiden osien käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vaurioittaa tuotetta.
- Huolehdi, että syöttöyksikkö on lukittu paikoilleen ennen koneen käynnistämistä.
- Käytä survinta - älä sormia tai aterimia, syöttäessäsi aineksia koneeseen. Mikäli jotain on juuttunut koneeseen eikä survin ole riittävän pitkä, sammutetaan kone ja irrotetaan syöttöyksikkö, jonka jälkeen juuttunut aines poistetaan.
- Älä koskaan käytä konetta, jos sen osat ovat viallisia.
- Muista käyttää kannua hedelmälihan keräämiseen.
- Älä yritä itse korjata tai muunnella konetta.
- Älä käytä laitetta pidempään kuin 30 min kerralla. Tuotevahinkovaara.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lapsille ja/tai henkilöille, joilla on fyysinen, aistitoiminnallinen tai henkinen vamma eikä henkilöille, joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava aikuinen ole opettanut heille laitteen käyttöä ja valvo sitä aluksi. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Seuraavat ohjeet takaavat turvallisuutesi. Lue ne huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.

 **VAROITUS** : Vakava loukkaantumisriski.

 **VAROVAST** : Henkilö- ja/tai tuotevahinkovaara.



Kielletty



Vedä pistoke irti pistorasiasta



Ei saa irrottaa




Vaatii toimenpiteitä





Sähköiskun vaara


## TURVALLISUUSOHJEET


### TURVALLISUUSOHJEET


 Älä koskaan käytä jatkojohtoa tai haaroitusrasiaa, kun käytät Kuvingsia.  
→Tulipalo- ja räjähdysvaara.


 Älä koske virtajohtoon tai pistokkeeseen märillä käsillä.  
→Sähköiskuvaara.

 Älä käytä laitetta ilman valvontaa. Vedä pistoke irti pistorasiasta, kun konetta ei käytetä.


 Puhdista likaantunut virtajohto kuivalla liinalla.  
→Sähköisku- ja tulipalovaara.


 Älä pudota konetta tai aseta sen päälle raskaita esineitä.  
→Tuotevahinkovaara.


 Älä vedä pistoketta irti seinästä vetämällä johdosta. Vedä sen sijaan pistokkeesta.  
→Tuotevahinko ja sähköiskuvaara.


 Käytä survinta - älä sormia tai aterimia, syöttäessäsi aineksia laitteeseen.  
→ Henkilövahinko- ja/tai tuotevahinkovaara.


### TURVALLISUUSOHJEET


 Osia ei saa pestä astianpesukoneessa eikä kiehuvaassa vedessä.  
→Ennenaikaisen kulumisen vaara.


 Älä yritä itse korjata tai purkaa runkoa. Älä yritä itse muuttaa konetta.  
→Tulipalo- sähköisku- henkilövahinko- ja/tai tuotevahinkovaara.


 Älä aseta konetta epätasaiselle tasolle.  
→Henkilö- ja/tai tuotevahinkovaara, jos kone kaatuu.


 Varmista, että kone on lasten ulottumattomissa ja säilytä sitä turvallisessa paikassa.  
→Henkilö- ja/tai tuotevahinkovaara.

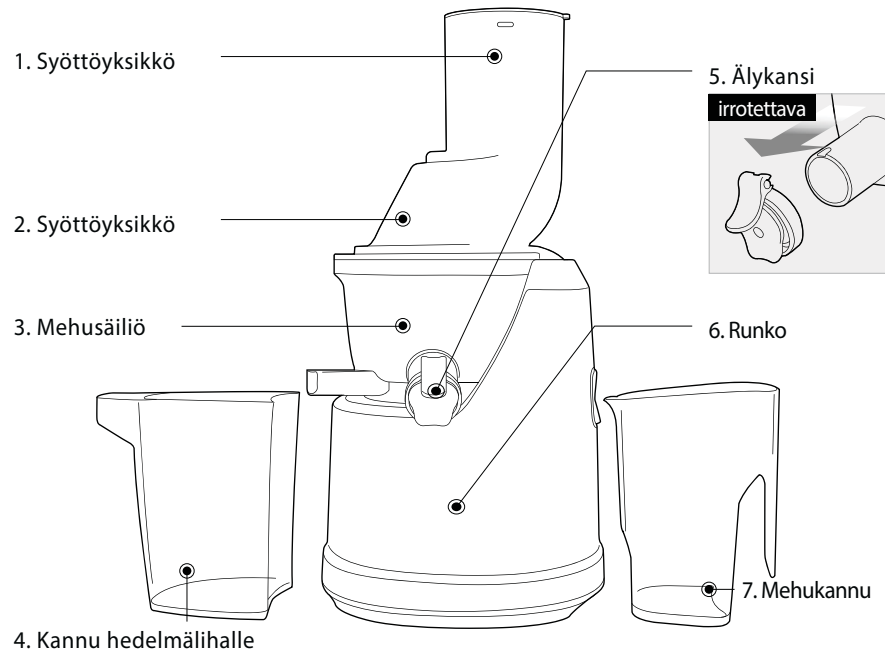
 Älä säilytä tai käytä konetta lämmönlähteen läheisyydessä.  
→Koneen epämuodostumisen tai värjäytymisen riski.

 Älä koskaan käytä puhdistukseen kemiallisia puhdistusaineita, äläkä käytä syttyviä aerosolipulloja laitteen läheisyydessä.  
→ Tulipalon ja laitteen värjäytymisen vaara.

 Varmista, että johto ei ole taittunut tai kiertynyt ja vältä kontaktia lämpölähteiden kanssa. Vältä johdon roikuttamista pöydältä.  
→Tulipalon ja sähköiskun vaara.

 Älä koskaan käynnistä konetta sen ollessa tyhjä.  
→Tuotevahinkovaara.

 Katso sivuilta 114 - 116 zneuvot elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien osien pesusta.



8. Pyörivä harja



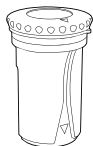
9. Siivilä



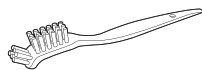
10. Mehun puristuskerukka



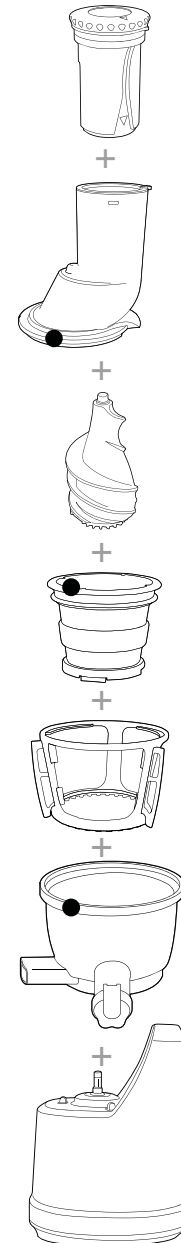
11. Survin



12. Puhdistusharja



13. Puhdistustyökalu



**Survin**  
**Sovita**



Aseta survimen ja syöttöyksikön ympyrät ● päällekkäin ja työnnä survin syöttöyksikköön.

**Vaihe 1**

Kokoamisohjeet (laitteen yläosa)

Aseta punaiset ympyrät ● päällekkäin, kuten kuvassa osoitettu. Kun laite on koottu, käännetään syöttöyksikköä vastapäivään sen lukitsemiseksi.

**Vaihe 2**

Kokoamisohjeet (laitteen yläosa ja runko)

Aseta syöttöyksikkö mehusäiliöön. Aseta alaspäin osoittava nuoli ▼ (syöttöyksikön takana) rungossa olevan OPEN ▴ nuolen kohdalle ja käännä CLOSE asentoon ▲.

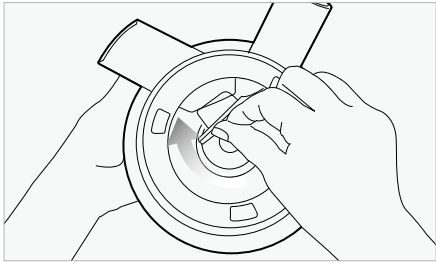
## Vaihe 1

laitteen yläosa

Tarkista ennen käyttöönottoa

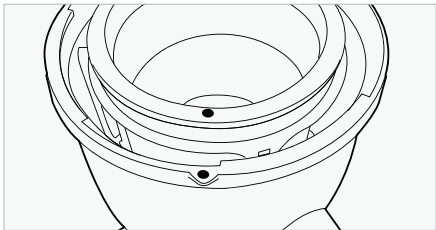
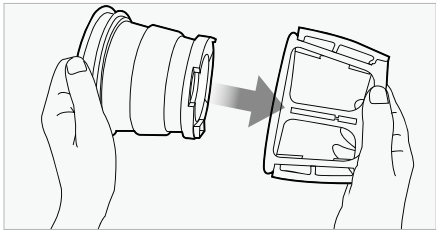
- Pese kaikki osat huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että silikonitulppa ja silikonirengas on oikein asennettu.

- 1** Asenna silikonitulppa hedelmälihan poistoputken aukkoon.

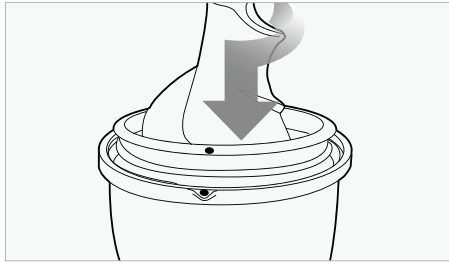


Huom | Kone saattaa vuotaa, jos silikonitulppa ei ole oikein asennettu.

- 2** Asenna siivilä pyörivään harjaan. Aseta tämän jälkeen koottu osa mehusäiliöön. Varmista, että siivilän punainen ympyrä ● on asetettu mehusäiliön punaisen ympyrän ● kanssa samaan kohtaan.

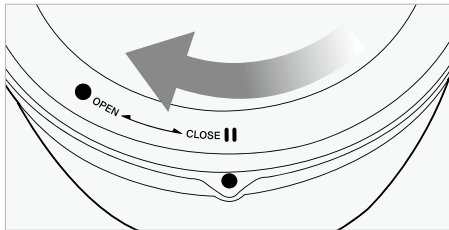
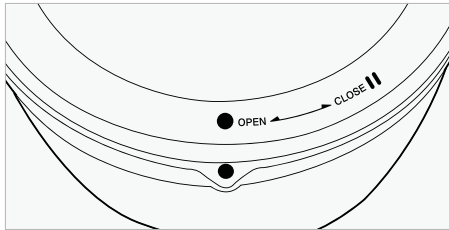


- 3** Aseta kierukka siivilään. Käännä kunnes se napsahtaa paikoilleen.



Huom | Kierukan tulee olla kunnolla paikoillaan tai muuten syöttöyksikköä ei voi asentaa.

- 4** Asenna syöttöyksikkö mehusäiliöön, ja huolehdi, että syöttöyksikön punainen ympyrä ● on asetettu samaan kohtaan mehusäiliön punaisen ympyrän ● kanssa. Käännä myötäpäivään kunnes mehusäiliön punainen ympyrä ● on syöttöyksikön CLOSE II kanssa samassa kohdassa.

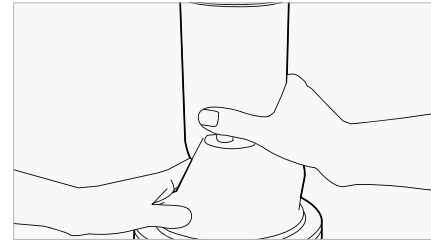
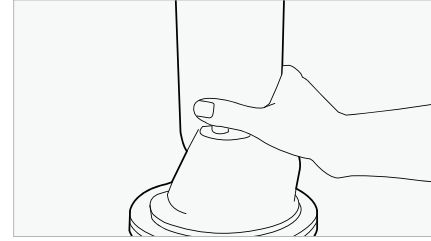


## Vaihe 2

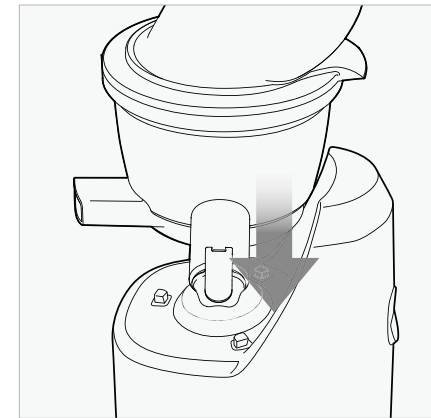
Laitteen yläosa ja runko

### VINKKI

Asennus helpottuu, kun otat syöttöyksiköstä kiinni kuvan mukaisesti ihan ylhäältä.

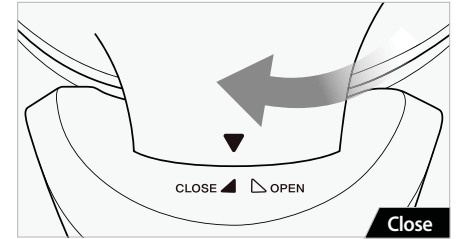
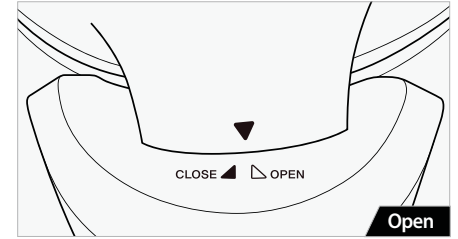


- 5** Aseta syöttöyksikkö mehusäiliöön. Aseta alaspäin osoittava nuoli ▼ (syöttöyksikön takana) samaan tasoon rungon OPEN ▽ kohdan kanssa ja käännä CLOSE asentoon ▲.



### 6

OPEN / CLOSE näkyy koneen takaosassa.



HUOM | Kone toimii ainoastaan silloin, kun se on kasattu oikein.

### 7

Aseta kannu hedelmälihan keräystä varten hedelmälihaputken alle ja mehukannu mehuputken alle, kuten kuvassa näytetään.



## Vaihe 1 Ainesten esivalmistelujen jälkeen pistoke työnnetään pistorasiaan.

- HUOM |
- Älä koske virtajohtoon tai pistokkeeseen märillä käsillä. Sähköiskun, oikosulun tai tulipalon vaara.
  - Tarkista, että pistorasia täyttää vaadittavat maan lain ja sääntöjen mukaiset turvallisuusvaatimukset.

## Vaihe 2 Paina FORWARD-näppäintä käynnistääksesi laite.

- HUOM |
- Forward: Vetää ainekset sisään ja puristaa ne hitaasti.
  - Reverse: Työntää aineksia takaisin irrottaakseen mahdolliset tukkeumat.

Jos ainekset ovat juuttuneet kierukkaan eikä syöttöyksikköä saada auki, tulee painaa OFF-näppäintä. Pidä sitten Reverse-näppäintä pohjassa kunnes ainekset irtoavat. Toista "Reverse – OFF – Forward toiminto" kunnes toivottu tulos on saavutettu.

### Jos kone lakkaa toimimasta käytön aikana:

Paina OFF-näppäintä ja pidä sen jälkeen Reverse-näppäin pohjassa kunnes ainekset irtoavat.

Toista "Reverse – OFF – Forward -toiminto" tarvittaessa.

FORWARD: Vetää ainekset alas  
OFF: Pysäyttää laitteen  
REVERSE: Työntää ainekset taaksepäin



- HUOM |
- Reverse: Työntää ainekset taaksepäin irrottaen mahdolliset tukkeumat. Reverse-toiminto toimii vain, kun nappia pidetään pohjassa.
  - OFF-näppäin sammuttaa laitteen. Paina tämän jälkeen Reverse. Pidä Reverse-näppäintä pohjassa 2-3 sekunnin ajan ja päästä sitten irti. Toista tarvittaessa. Varmista, että kone on täysin pysähtynyt ennen Reverse-näppäimen käyttöä. Tämä vähentää toimintahäiriöitä.
  - Mikäli kone ei edelleenkaan toimi ylläolevia ohjeita noudattamalla, tulee laite purkaa ja puhdistaa ennen kuin sitä käytetään uudestaan.

## Vaihe 3 Esivalmistetut ainekset syötetään koneeseen yksi kerrallaan.

- HUOM |
- Kuitupitoiset lehtivihannekset (selleri, kaali jne.)
    - » Erottele jokainen varsi. Leikkaa ulommat paksut ja kovat varret korkeintaan 10 cm pituisiksi.
    - » Kerää lehtivihannekset nipuiksi ja syötä ne koneeseen. Vaihtelee tarvittaessa varsien ja lehtien välillä.
  - Ennen mehun puristamista tulee aineksista poistaa kovat siemenet ja kivet.
  - Jäisten ainesten, joissa on pieniä siemeniä, tulee olla täysin sulaneita ennen puristamista.
  - Syötä ainekset yksi kerrallaan.

- VINKKI |
- Aseta survimen ja syöttöyksikön ympyrät ●limittäin, ja työnnä survin syöttöyksikköön.
  - Ainesten syötön jälkeen käytetään survinta tarvittaessa. Survimen liiallinen käyttö saattaa heikentää mehun laatua.
    - » Pehmeiden ainesten, kuten tomaattien ja omenien kanssa käytetään tarvittaessa survinta. Survimen jatkuva käyttö pehmeiden ainesten kanssa saattaa heikentää mehun laatua.

## Vaihe 4 Käytä älykantta sekamehun valmistukseen, mehun valumisen välttämiseksi tai laitteen huuhtelemiseen eri mehujen valmistuksen välillä.

- VINKKI |
- Älykannen ollessa suljettuna voidaan tehdä sekamehuja käyttämällä erilaisia hedelmiä, vihanneksia, banaania, papuja jne.
  - Puristamisen jälkeen kansi suljetaan, jotta mehua ei tippuisi, erityisesti silloin kun syöttöyksikkö irrotetaan mehusäiliöstä.
  - Valmistettaessa eri mehuja, tulee kone huuhdella lasillisella vettä, jotta maut eivät sekoitu. Pidä älykansi suljettuna koneen läpihuuhdelun aikana.

- Huom |
- Jätä kansi auki, kun puristat aineksia, joista syntyy paljon vaahtoa (esim. omenat ja selleri).
  - Huomioi, että kannen ollessa suljettuna puristuksen aikana, saattaa mehu pursua yli, jos mehusäiliön tilavuus ylittyy.

## Vaihe 5 Kun mehu on valmiina, sammutetaan kone (OFF-näppäin).

- Huom |
- Jos koneessa olevat ainekset eivät ole täysin puristettuja, saattaa syöttöyksikön avaaminen olla hankalaa. Puristamisen päätteeksi laitetta tulee pitää käynnissä ylimääräiset 30 sekuntia, näin varmistetaan, että kone irrottaa hedelmälihajäämät.
  - Mikäli syöttöyksikkö on jumissa, ajetaan REVERSE – OFF – FORWARD-toiminto (mainitussa järjestyksessä) 2-3 kertaa mahdollisten kiinni jääneiden ainesten vapauttamiseksi. Aseta sen jälkeen kädet syöttöyksikölle ja paina voimakkaasti alas samalla kun käänät syöttöyksikköä vastapäivään OPEN asentoon.
    - » Riippuen aineksista voidaan syöttöyksikköön kaataa vettä mehusäiliön puhdistamiseksi, jonka jälkeen syöttöyksikkö yritetään avata.

## VINKKEJÄ KONEEN KÄYTTÖÖN

1. **Älä koskaan käytä konetta tyhjänä. Tuotevahinkovaara.**
2. **Älä käytä laitetta pidempään kuin 30 minuuttia kerrallaan. Tuotevahinkovaara.**  
Moottori saattaa ylikuumentua. Anna koneen jäähtyä, jos sitä on tarve käyttää pidempään kuin 30 minuuttia kerrallaan.
3. **Käytä survinta – älä sormiasi, aterimia, pihtejä tai muita välineitä aineiden syöttämiseen laitteeseen.”**
4. **Koneen käydessä – älä koskaan laita lusikkaa, lastaa tai muuta välinettä mehusuuttimeen.**  
Jos mehusuuttimeen työnnetään jotain laitteen käydessä, se voi tarttua kiinni koneeseen ja aiheuttaa laitteen vaurioitumisen.
5. **Älä purista kuivattuja tai kovia aineksia kuten täysjyvää tai hedelmiä, joissa on kovia siemeniä/kiviä tai jäätä. Tuotevahinkovaara.**
  - Papuja ja jyviä voidaan puristaa, jos ne ovat olleet yön yli likoamassa tai keitetyjä.
  - Poista ensin kivet/kovat siemenet hedelmistä (esim. nektariinit, persikat, mangot ja kirsikat).
  - Jäisiä, pienisiemenisiä hedelmiä kuten viinirypäleitä puristettaessa, tulee aineiden olla täysin sulaneita ennen koneeseen syöttämistä.
6. **Älä käytä aineksia, jotka sisältävät isoja määriä kasviöljyä tai eläinrasvoja. Älä käytä konetta kasviöljyn puristamiseen aineksista.**  
Kasviöljyjen ja eläinrasvojen joutuessa laitteeseen, saattaa koneen suorituskyky heikentyä ja kone vaurioitua.
7. **Älä laita jo kertaalleen puristettua hedelmälihaa koneeseen uudelleen. Saattaa aiheuttaa koneen pysähtymisen ja vaikeuttaa syöttöyksikön avaamista.**
8. **Kun olet puristanut siemenellisiä aineksia, kuten viinirypäleitä, tulee mehukierukka, siivilä ja pyörivä harja puhdistaa erittäin huolellisesti.**
9. **Jään käyttäminen laitteessa lyhentää laitteen käyttöikää.**

## VINKKEJÄ RAAKA-AINEISIIN

Valmistajaa/jälleenmyyjää ei voida pitää vastuussa tuotevahingoista, jotka ovat aiheutuneet Käyttöoppaan ohjeiden laiminlyönnistä. Takuu poistuu, mikäli ohjeita ei noudateta.

**ÄLÄ** laita koneeseen seuraavia aineksia:

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Kovia siemeniä / kiviä</b>                    |   | Persikat, nektariinit, aprikoosit, luumut, mangot jne.<br>Kovat siemenet/kivet tulee poistaa ennen aineiden puristamista.                  |
| <b>Kovaa tai syötäväksi kelpaamatonta kuorta</b> |   | Ananas, meloni, mango, appelsiini jne. Poista kuoret ennen aineiden puristamista.  |
| <b>Jäisiä hedelmiä tai jäätä</b>                 |   | Jäiset mansikat, mustikat, vadelmat jne.<br>Huolehdi, että jäiset hedelmät ovat täysin sulaneita ennen puristamista.<br>Älä purista jäätä. |
| <b>Kasviöljy / eläinrasva</b>                    |   | Seesaminsienet, voi, margariini jne.<br>Älä purista kasviöljyjä/eläinrasvoja. Tämä heikentää suorituskykyä ja tuote saattaa vaurioitua.    |
| <b>Muuta</b>                                     |  | Kookos, sokeriruoko, täysjyvä jne.<br>Älä purista aineksia, jotka eivät ole nestepitoisia.   |

Paras mehu saadaan, kun ymmärretään aineiden ominaisuudet ja tiedetään kuinka aineksia tulee käsitellä.

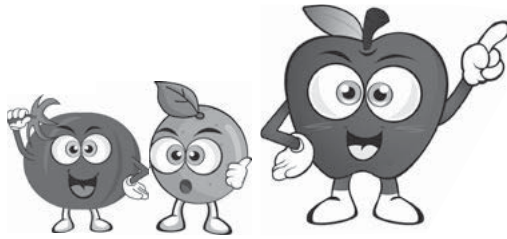
Kuvings on innovatiivinen kone ja käyttää patentoitua teknologiaa hitaalla vauhdilla. Kone on suunniteltu saavuttamaan parhaat tulokset kiinteistä aineksista, joiden nestepitoisuus on korkea. Parhaan tuloksen saamiseksi tulee kaikki ainekset esikäsitellä ja puristaa huomioiden aineksille tyypilliset ominaisuudet



## AINESTEN ESIVALMISTELU

|                     |  |
|---------------------|--|
| Ennen käyttöönottoa | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jos kierukka on juuttunut tai syöttöyksikköä ei saada auki, pidetään REVERSE-näppäin pohjassa, kunnes aines vapautuu. Toista REVERSE-OFF-FORWARD-toiminto tarvittaessa.</li> <li>• Anna koneen käydä kunnes kaikki ainekset mehusäililössä ovat täysin puristuneet. Syöttöyksikkö saattaa olla hankala avata, jos laitteessa on edelleen paljon hedelmälihaa.</li> <li>• Saatava mehumäärä riippuu aineksista.</li> </ul> |
| Mehumäärä           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saadaksesi optimaalisen määrän mehua, tulee alla olevia ohjeita noudattaa.</li> <li>• Syötä koneeseen aineksia vähitellen, sitä mukaan, kun edelliset ovat puristuneet. Mehun määrä voi riippua puristusvauhdista.</li> </ul>   |

### Pehmeät hedelmät ja vihannekset (esim. appelsiinit, tomaatit):




1-4 lohkoa (tarvittaessa)

- Kuori appelsiinit. Poista omenoista ja tomaateista kanta.
- Jos ainekset ovat syöttöyksikköä suurempia, leikataan ne paloiksi, jotka ovat syöttöyksikön aukkoon sopivia.
- Poista kovat siemenet/kivet raaka-aineista ennen puristamista. Leikkaa ne 1-4 lohkoon (tarvittaessa) ja syötä hitaasti koneeseen.

#### VINKKEJÄ AINESTEN ESIVALMISTELUUN:

- Leikkaa 1-4 lohkoon (tarvittaessa).

#### Vinkkejä mehun puristukseen:

- Syötä ainekset vähitellen koneeseen, pala kerrallaan.
- Käytä survinta aineiden syöttämiseksi. (Tämä vähentää myös mehun roiskumista, kun puristetaan raaka-aineita, joissa on korkea nestepitoisuus.)
- Puristettaessa aineksia, jotka vaahtoavat paljon, jätä kansi auki. (Vaahto saattaa lisääntyä, jos kansi on suljettu.)
- Suosittelemme puristetun mehun käyttöä 48 tunnin sisällä puristamisesta. Raaka-aineiden tiheydestä riippuen, mehu saattaa kerrostua vähitellen puristamisen jälkeen.
- Jos mehuun tulee paljon vaahtoa, se voidaan erottaa siivilöimällä.
- Kun kierukalla puristetaan aineksia, saattaa syöttöyksiköstä roiskua mehua. Käytä survinta roiskeiden ehkäisemiseksi.


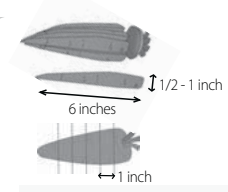
#### Näin käytät älykantta

- Älykannen ollessa kiinni voidaan tehdä sekamehua käyttämällä erilaisia hedelmiä, vihanneksia ja nesteitä.
- Sulje kansi ennen puristamista. Tämä vähentää mehun valumista erityisesti silloin, kun syöttöyksikkö ja mehusäiliö irrotetaan pohjasta.
- Valmistaessasi eri mehuja, huuhtelee kone läpi vedellä välissä poistaaksesi mahdolliset maut. Varmista, että kansi on suljettu huuhtelun aikana.
- Anna kannen olla auki puristettaessa raaka-aineita, jotka vaahtoavat paljon. (esim. omenat, selleri).
- Huomioi, että kannen ollessa suljettuna raaka-aineita puristettaessa, mehu saattaa valua yli, jos mehusäiliön maksimitilavuus ylittyy.


#### Hedelmälihan säännösten leminen mehussa

- Joistain raaka-aineista voi tulla mehuun enemmän hedelmälihaa, jos puristaminen jatkuu pitkään.
- Mikäli halutaan vähemmän hedelmälihaa, tulee syöttöyksikkö, kierukka, siivilä ja harja irroittaa ja pestä.

### Kovat hedelmät ja vihannekset (esim. porkkanat, perunat, punajuuret):

Kovat hedelmät ja vihannekset rasittavat moottoria ja saattavat aiheuttaa moottorin pysähtymisen.



Optimaalisen mehumäärän saavuttamiseksi käytetään hedelmiä ja vihanneksia, joissa on korkea nestepitoisuus.

#### VINKKEJÄ RAAKA-AINEIDEN ESIVALMISTELUUN:

- Jos raaka-aine, kuten porkkana, on paksumpi kuin 1 inch ja pidempi kuin 6 inch, leikataan se 1 inch paloiksi tai tangoiksi, jotka ovat 1 inch paksuja ja 2-6 inch pitkiä.

#### Vinkkejä mehun puristamiseen:

- Syötä ainekset koneeseen hitaasti, yksi kerrallaan.
- Laske nopeutta varmistaaksesi, että jokainen pala puristuu kokonaan.
- Optimaalisen mehumäärän saavuttamiseksi käytetään hedelmiä ja vihanneksia, joissa on korkea nestepitoisuus.



## Raaka-aineet, joissa on pieniä siemeniä

(esim. vadelmat, viinirypäleet, granaattiomenat):

Syötä raaka-aineet hitaasti koneeseen, jotta siemenet eivät pääse tukkimaan siivilää.



Syötetään hitaasti koneeseen siivilään jäävien siemenien määrän minimoimiseksi.



Optimaalisen mehumäärän saavuttamiseksi käytetään hedelmiä ja vihanneksia, joissa on korkea nestepitoisuus.



### VINKKEJÄ AINESTEN ESIVALMISTELUUN:

- Käytettäessä jäisiä hedelmiä, joissa on pieniä siemeniä, kuten mansikoita ja vadelmia, tulee näiden olla täysin sulaneita ennen puristamista.
- Huuhtelee raaka-aineet huolellisesti ennen puristamista. Poista kannat viinirypäleistä.
- Poista granaattiomenasta kuori, loppuosa voidaan puristaa.

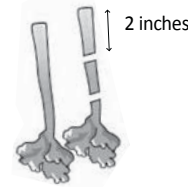
### Vinkkejä mehun puristamiseen:

- Raaka-aineiden koosta riippuen laita 3-5 marjaa/rypälettä kerrallaan koneeseen. Pidä silmällä miten ne puristuvat.
- Sulata jäiset ainekset kuten granaattiomena ja vadelmat ja laita n. 5 g kerrallaan koneeseen (n. 1 tl)
- Jäiset raaka-aineet menettävät nestettä sulaessaan. Sekoita joukkoon esimerkiksi maitoa tai jogurttia menetetyn nesteen korvaamiseksi.

**VAROITUS** | Jos syöttöyksikköä ei saada auki mehusäiliössä olevan suuren siemenmäärän takia, käytä konetta ylimääräiset 30 sekuntia siementen erottamiseksi. Mikäli kansi on edelleen juuttunut, toista REVERSE-OFF-FORWARD -toimintoa kunnes jäämät ovat irronneet. Käännä tämän jälkeen syöttöyksikkö auki painamalla sitä samalla alaspäin. Joidenkin raaka-aineiden kohdalla voi laitteen huuhteleminen vedellä myös auttaa juuttuneen kannen avaamiseksi.

## Kuitupitoiset ja/tai paksut lehtiainekset (esim. selleri, kaali, ananas):

Kuitupitoiset raaka-aineet kuten selleri tulee leikata pienempiin osiin ennen puristamista



Puristettaessa lehtiaineksiä kuten selleriä ja kaalia, ei saa puristaa kerrallaan yli 500 g. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi irrotetaan ja puhdistetaan syöttöyksikkö, mehusäiliö, siivilä ja harja ennen seuraavaan satsin puristamista.



Mikäli lehtiainekset kiertyvät kierukan ympärille, avataan syöttöyksikkö ja irrotetaan lehdet ennen kuin puristetaan enempää.



On parasta puristaa nestepitoisten raaka-aineiden kuten porkkanoiden ja omenoiden kanssa. Porkkanat, omenat: kuitupitoiset raaka-aineet = 9:1 (suositeltu mittasuhte)



### HYVIÄ NEUVOJA AINESTEN ESIVALMISTELUUN:

Pehmennä kuitupitoisia raaka-aineita 30 minuutin ajan ennen paloittelua.

Erottle varret. Leikkaa kovat ja paksut varret 2 inch mittaisiksi tai lyhyemmiksi paloiksi.

### Vinkkejä mehun puristamiseen:

- Syötä esivalmistetut raaka-aineet koneeseen vähitellen, pala kerrallaan.
- Syötä laitteeseen lisää aineksia vasta kun edelliset ainekset ovat täysin puristuneet.
  - ① Rullaa lehdet spiraaliksi ja syötä ne koneeseen
  - ② Syötä ensin lehdet koneeseen. Tämän jälkeen vaihtelee varsien ja lehtien välillä.
  - ③ Vehnäorasta käytettäessä tulee puristaa kourallinen kerrallaan.

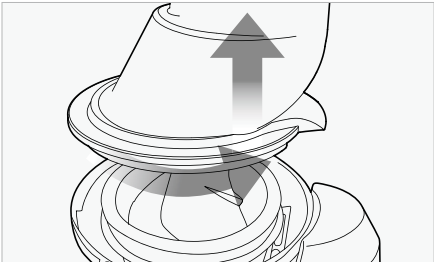
- VAROITUS** |
- **Kovien aineiden kuten sellerin kuidut** saattaavat kiertyä kierukan ympärille ja heikentää koneen suorituskykyä. Leikkaa **varret 2 inch mittaisiksi tai lyhyemmiksi paloiksi**.
  - Kuitupitoisia raaka-aineita puristettaessa saattaa muodostua vaahtoa. Käytä siivilää vaahton erottelemiseksi.
  - **Raaka-aineista, kuten ananaksesta, poistetaan kuori**. Paloittele ananasihiha pienempiin osiin.
  - Suositeltu määrä on 500 g. Jos halutaan puristaa enemmän, tulee syöttöyksikkö, mehusäiliö, siivilä ja harja välissä irrottaa ja puhdistaa.

# KUVINGSIN PURKAMINEN JA PUHDISTAMINEN

- 1** Sammuta kone OFF-näppäimestä ja irrota pistoke pistorasiasta.

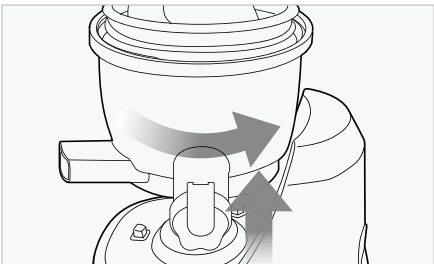
Huom | • Huom: Huolehdi, että ylimääräinen hedelmäliha poistetaan mehusäiliöstä ennen koneen pysäyttämistä.  
• Kone on helppo puhdistaa käyttämällä konetta ylimääräisen 30 sekunnin ajan mehun puristamisen jälkeen.  
• Mikäli syöttöyksikkö on juuttunut, painetaan REVERSE – OFF – FORWARD -näppäimiä (mainitussa järjestyksessä) 2-3 kertaa, juuttuneiden raaka-aineiden irrottamiseksi. Laita kädet tämän jälkeen syöttöyksikölle ja paina voimakkaasti alaspäin samalla kun käännät syöttöyksikköä vastapäivään OPEN asentoon.  
\*Täytä mehusäiliö vedellä ja anna laitteen käydä, ennen kuin avaat täyttöputken. Tästä voi olla apua, jos täyttöputki on juuttunut kiinni.

- 2** Syöttöyksikkö aukeaa vastapäivään kääntämällä

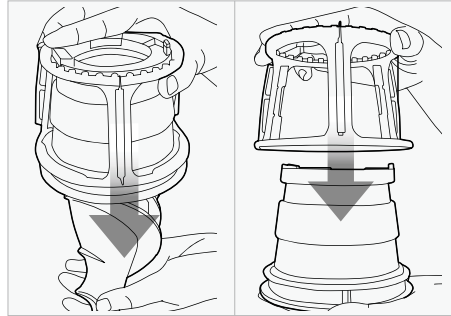


Huom | • Konetta siirrettäessä tulee ottaa kiinni pohjasta. Älä koskaan nosta konetta pitämällä kiinni syöttöyksiköstä.

- 3** Nosta mehusäiliö, kierukka, siivilä ja harja pohjasta.



- 4** Irrota kierukka, siivilä ja harja mehusäiliöstä. Puhdista mukana tulleella puhdistusharjalla.



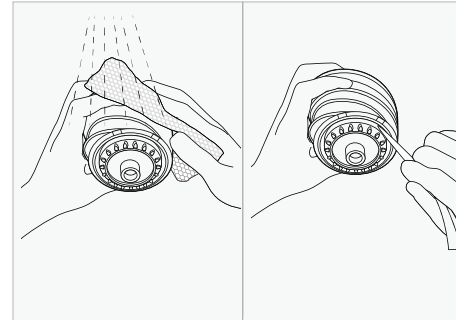
Huom | • Puhdista osat heti käytön jälkeen. Jos jäljelle jäänyt hedelmäliha pääsee kuivumaan, saattaa osien irrottaminen ja puhdistaminen hankaloitua. Jäljelle jäänyt hedelmäliha saattaa heikentää koneen suorituskykyä jatkossa.  
• Osien irrottaminen on helpompaa, jos mehusäiliö, kierukka, siivilä ja harja asetetaan altaaseen ja valutetaan vettä osien läpi.  
• Kuivaa osat huolellisesti ja varmista, että kierukan pohja on täysin kuiva.

- 5** Pidä mehusäiliötä juoksevan veden alla ja irrota siikonitulppe. Puhdista hedelmälihan poistoaukko.



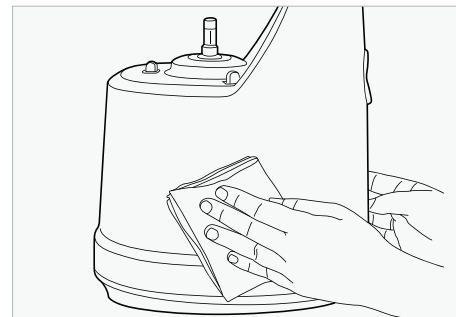
VINKKI | • Aseta mehusäiliö likoamaan lämpimään veteen, johon on lisätty tiskiainetta ylimääräisten jäämien irrottamiseksi.

- 6** Kierukan yläpuoli puhdistetaan juoksevan veden alla. Käytä puhdistusharjan yläosaa poistamaan ylimääräisiä jäämiä kierukan pohjasta.



VINKKI | • Puhdista kierukka huolellisesti. Varmista, että puhdistuksen jälkeen kierukassa ei ole enää jäämiä raaka-aineista.  
• Varmista, että kierukka on täysin kuiva ennen kuin sitä käytetään uudestaan.  
Huom | • Puristettaessa raaka-aineita, joissa on pieniä siemeniä, puhdistetaan siivilä ja kierukka erityisen huolellisesti siemenistä ja tukoksista. Jos osia ei puhdisteta kunnolla, se saattaa vaikuttaa kierukan ja siivilän tasapainoon ja aiheuttaa tuotevaurion.

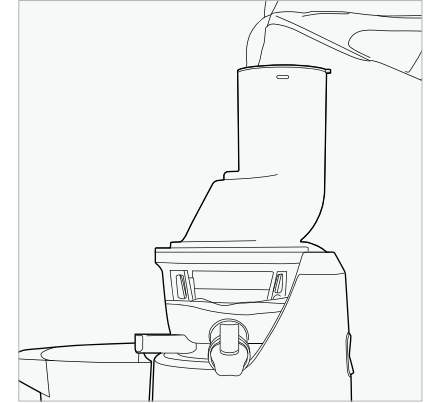
- 7** Puhdista runko pehmeällä, nahkealla liinalla. Kuivaa huolellisesti kuivalla liinalla.



Huom | • Varmista, että liina on riittävän kuiva. Se ei saa olla valuvan märkä.

## Nopea huuhtelu

- 1** Mehusäiliö täytetään vedellä älykannen ollessa kiinni. Käynnistä kone.



- 2** Anna koneen olla hetken käynnissä. Avaa älykansi ja anna veden valua ulos mehusäiliöstä.

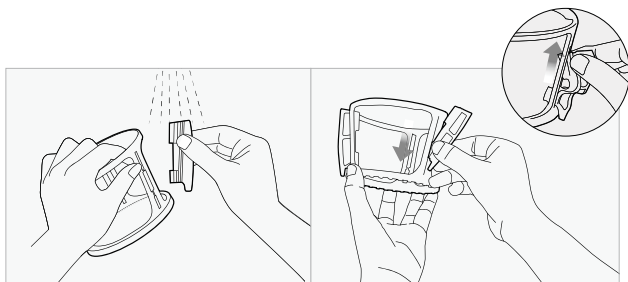


VINKKI | • Osia ei tarvitse pestä välillä vedellä ja saippualla, jos koneella tehdään erilaisia mehuja peräkkäin.  
• Kun olet valmis, tulee osat pestä perusteellisesti vedellä ja saippualla, jotta vältetään tukoksilta ja jäämiltä koneessa.

## SILIKONIOSIEN PUHDISTAMINEN

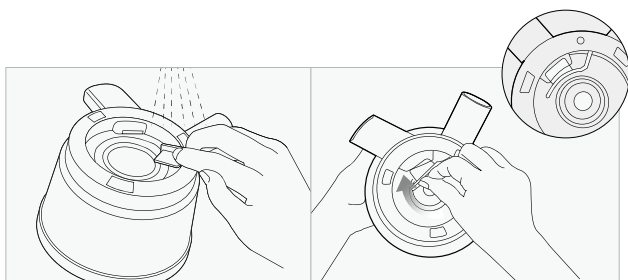
**VINKKI** | Puhdista pyörivä harja juoksevan veden alla. Kuivaa huolellisesti pesun jälkeen. Ennen mehusäiliön asentamista tulee tarkistaa, että silikonitulppa ja silikonirengas on oikein asennettu.

**Huom** | Jos silikonitulppa ja silikonirengas eivät ole oikein asennettu, saattaa mehusäiliön pohjasta vuotaa mehua.



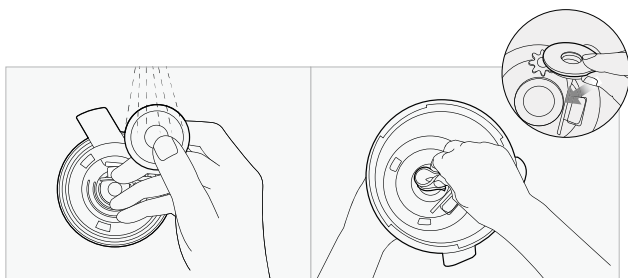
### Silikoniharja

Irrota silikoniharja pyörivästä harjasta ja puhdista se. Puhdistuksen jälkeen harja asennetaan kuvan osoittamalla tavalla.



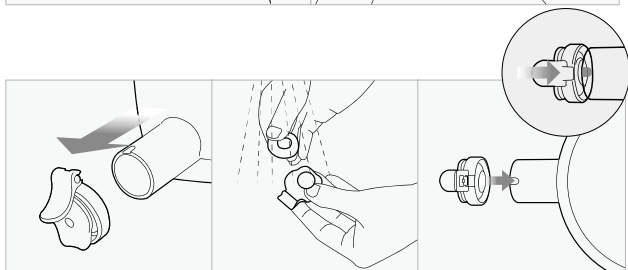
### Silikonitulppa

Irrota ja puhdista silikonitulppa. Puhdistuksen jälkeen tulppa asetetaan takaisin paikoilleen.



### Silikonirengas

Irrota ja puhdista silikonirengas. Puhdistuksen jälkeen rengas asetetaan takaisin paikoilleen. Renkaan pienin puoli käännetään alaspäin.



### Älykansi

Irrota älykansi mehuaukosta kuvan osoittamalla tavalla. Puhdistuksen jälkeen älykansi asennetaan takaisin mehusäiliöön.

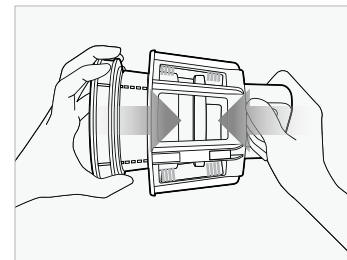
## PUHDISTUSTYÖKALUN KÄYTTÖ

**VINKKI** | Puhdistustyökalu tekee puhdistamisesta helpompaa. Kuivaa huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

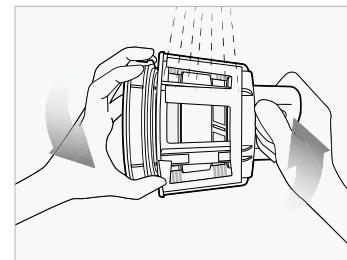
**Huom** | Käytä mukana tullutta puhdistusharjaa vaikeasti päästävien paikkojen puhdistamiseen.

**1** Pidä puhdistustyökalua toisessa kädessä ja aseta siivilä toisella kädellä.

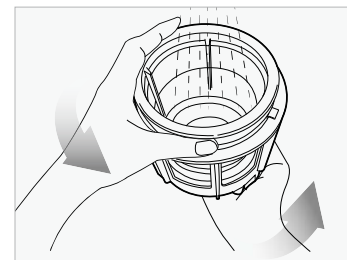
**Huom** | Kun kuulet napsahduksen, on siivilä asetettu oikein puhdistustyökaluun.



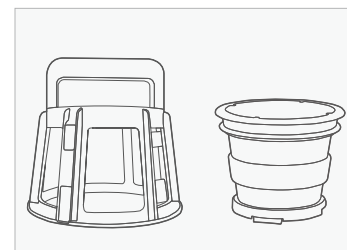
**2** Pyöritä siivilää ja puhdistustyökalua vastakkaisiin suuntiin juoksevan veden alla.



**3** Huuhtelee huolellisesti siivilän sisä- ja ulkopuoli juoksevan veden alla.



**4** Puhdistuksen jälkeen siivilä irrotetaan puhdistustyökalusta. Kuivaa huolellisesti kuivaksi ennen koneeseen asentamista.



## ■ Kun laite ei käynnisty

- Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiasa
- Tarkista, että syöttöyksikkö on oikein asennettu mehüsüiliöön ja kansi lukittuna.
- Tarkista koneen takaosa, että syöttöyksikkö on kunnolla kiinni pohjassa.
- Kone toimii vain kaikkien osien ollessa oikein asennettu

## ■ Vähäinen määrä mehua

- Eri raaka-aineet sisältävät eri määrän nestettä. Sen vuoksi mehun määrä on täysin riippuvainen käytettävistä raaka-aineista.
- Jos raaka-aineet eivät ole tuoreita, saattaa nestepitoisuus olla pienempi verrattuna tuoreisiin raaka-aineisiin.
- Tarkista, että silikonitulppa on oikein asennettu.
- Jos raaka-aineissa on matala nestepitoisuus, saattaa olla hyödyllistä pehmentää ne vedessä ennen puristamista.
- Puristettaessa raaka-aineita, joissa on pieniä siemeniä, saattaa mehumäärä pienentyä, jos siemenet tukkivat siivilän. Optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme, että syöttöyksikkö, kierukka, siivilä ja harja irrotetaan ja pestään.
- Jos siivilän pohjalla on siementen jäänteitä, saattaa se heikentää suorituskykyä ja vähentää mehun määrää.

## ■ Mehussa on liikaa hedelmälihaa

- Jatkuvan käytön takia ja joistain raaka-aineesta johtuen, saattaa mehu sisältää paljon hedelmälihaa.
- Hedelmälihan vähentämiseksi, tulee syöttöyksikkö, mehüsüiliö, siivilä ja harja puhdistaa tasaisin väliajoin.
- Käytä siivilää ylimääräisen hedelmälihan poistamiseksi.
- Jos siivilä ja kierukka ovat vaurioituneita ja heikentävät siten koneen suorituskykyä, tulee osat vaihtaa. \*Eri osien elinikä on riippuvainen siitä kuinka pitkään konetta käytetään tauotta, millä menetelmällä ja mitä raaka-aineita käytetään.

- Jos koneeseen syötetään liian paljon raaka-aineita kerralla, saattaa kone tukkiutua, ja sen seurauksena hedelmälihan osuus mehussa voi lisääntyä. On suositeltavaa, että raaka-aineet syötetään koneeseen vähitellen yksi tai muutama pala kerrallaan.

## ■ Syöttöyksikkö ei kiinnity

- Varmista, että kierukka on työnnetty täysin siivilän pohjalle, muutoin syöttöyksikköä ei voida kiinnittää.

## ■ Koneesta kuuluu epätavallinen ääni

- Tarkista, että osat ovat oikein koottu. Yritä koota osat uudelleen ja kuuntele kuuluuko koneesta edelleen epätavallista ääntä
- Älä käynnistä konetta sen ollessa tyhjä.
- Jos kone on käynnissä tyhjänä, saattaa kierukka vaurioitua.
- Jos kone on käynnissä tyhjänä, nousee melutaso. Tuotevahinkovaara.
- Kierukan ja siivilän kitkasta aiheutuva melu loppuu heti, kun koneeseen syötetään raaka-aineita.
- Jos äänet jatkuvat raaka-aineiden syötöstä huolimatta, tulee tarkistaa raaka-aineiden koko. Älä laita koneeseen yli 2,5 cm:n paksuisia paloja.
- Riippuen raaka-aineesta voidaan syöttää vielä pienempiä paloja.
- Koneesta saattaa kuulua epätavallisia ääniä myös silloin, jos se on asetettu epätasaiselle alustalle. Varmista, että kone seisoo tasolla, joka on suorassa.

## ■ Hedelmäliha on erittäin kosteaa

- Puristamisen alussa hedelmäliha saattaa olla erittäin kosteaa.
- Raaka-aineet vaikuttavat hedelmälihan koostumukseen, erityisesti silloin kun raaka-aineet eivät ole enää tuoreita. Tämä lisää myös hedelmälihan määrää mehussa.

## ■ Mehüsüiliö tärisee, kun kone on käynnissä

- Kierukan ja siivilän tehtävä on litistää ja puristaa

raaka-aineet. On normaalia, että kierukka ja siivilä tärisevät, kun kone on käynnissä.

- Erittäin kuitupitoisia raaka-aineita puristettaessa tärinä lisääntyy.

## ■ Kone pysähtyy yhtäkkiä, vaikka mehu ei ole vielä valmista

- Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiasa.
- Tarkista, että osat on oikein koottu.
- Jos koneessa on liian paljon aineksia kerrallaan, saattaa se aiheuttaa koneen pysähtymisen.
- Jos kone pysähtyy johtuen liian suuresta määrästä aineksia, käytetään REVERSE-OFF-FORWARD-toimintoa 2-3 kertaa.
- REVERSE-toiminnolla työnnetään aineksia takaisin. FORWARD-toiminnolla työnnetään aineksia alaspäin.
- Jos kone pysähtyy ylikuumentumisen vuoksi, tulee sen antaa jäähtyä 30-120 minuuttia ennen uudelleen käyttöä.
- Poista kivet ja kovet siemenet raaka-aineista ennen puristamista. Tuotevahinkovaara.

## ■ Puristettuun mehuun muodostuu kerroksia

- Riippuen aineiden tiheydestä, saattaa mehuun tulla asteittain kerroksia puristamisen jälkeen. Erityisesti silloin, kun ainekset puristetaan liian nopeasti, muodostuu mehuun kerroksia.

## ■ Syöttöyksikkö ei aukea

- Kun ainekset on puristettu, tulee konetta käyttää ylimääräiset 30 sekuntia, hedelmälihajäänteiden irrottamiseksi.
- Jos koneessa on liikaa hedelmälihaa, saattaa se aiheuttaa syöttöyksikön juuttumisen. Käytä silloin REVERSE-OFF-FORWARD-toimintoa 2-3 kertaa.
- Kaada syöttöyksikköön vettä ja huuhtelee kone läpikotaisesti. Yritä tämän jälkeen avata syöttöyksikkö.

## ■ Mehüsüiliöstä valuu mehua

- Jos silikonitulppa ei ole oikein asennettu, saattaa mehua valua. Varmista, että silikonitulppa on oikein asennettu ennen osien kokoamista.

## ■ Onko mahdollista puristaa korkean kuitupitoisuuden omaavia aineksia

- Aineksissa kuten sellerissä ja inkiväärissä on korkea kuitupitoisuus ja kuidut saattavat kiertyä kierukan ympärille ja heikentää koneen suorituskykyä. Puristettaessa korkean kuitupitoisuuden omaavia aineksia, tulee niitä puristaa korkeintaan 450 g kerrallaan. Puhdista tämän jälkeen syöttöyksikkö, mehüsüiliö, siivilä ja harja ennen kuin puristat lisää mehua.

## ■ Muoviosien värjäytyminen

- Jos osia ei puhdisteta heti puristamisen jälkeen, kuivuvat hedelmälihajäämät osiin kiinni. Tämän seurauksena osat on vaikea irrottaa toisistaan, ja voi myös aiheuttaa muoviosien värjäytymistä.
- Ainekset, jotka sisältävät paljon luonnollisia pigmenttejä, kuten porkkana ja pinaatti, saattavat värjätä muoviosia. Jos osat värjäytyvät luonnollisista pigmenteistä, hierotaan värjäymiin kasviöljyä, joka toimii mietona puhdistusaineena.
- Kasviöljyä tulee käyttää vain värjäytyneiden muoviosien puhdistusaineeksi. Älä rasvaa kierukkaa tai siivilää kasviöljyllä. Jos kasviöljyä tai eläinperäistä rasvaa joutuu kosketuksiin kierukan tai siivilän kanssa, saattaa koneen suorituskyky heikentyä ja aiheutua tuotevaurioita.
- Muista, että silikoniosat ovat irrotettavia ja ne tulee puhdistaa huolellisesti.

## ■ Koneen käyttäminen muuhun kuin sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen

- Kone on tarkoitettu vain hedelmien ja vihannesten puristamiseen.
- Älä yritä puristaa aineksista kasviöljyjä.
- Älä purista aineksia, jotka sisältävät paljon kasviöljyjä tai eläinperäisiä rasvoja.
- Jos kasviöljyä tai eläinperäistä rasvaa joutuu kosketuksiin kierukan tai siivilän kanssa, saattaa koneen suorituskyky heikentyä ja aiheutua tuotevaurioita.

## TUOTETIEDOT

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| Tuote          | Juicer                          |
| Malli          | NS-1721, NS-1721CEC, NS-1721CBC |
| Volttia        | AC220-240V, 50/60Hz             |
| Teho           | 240W                            |
| Jatkuva käyttö | Maks. 30 minuuttia              |
| Paino          | 6,7kg                           |
| Mitat          | 229 x 210 x 450 (mm)            |
| alkuperä       | Valmistettu Kiinassa            |
| Tyyppi         | Low speed compression           |



**Witt A/S**

Gødstrup Søvej 9,  
7400 Herning, Denmark

Mail : [info@witt.dk](mailto:info@witt.dk)

## TAKUU

### Takuu

Uudessa tuotteessanne on ostopäivästä lukien kahden vuoden reklamaatio-oikeus koskien valmistus- ja tuotevirheitä. Takuu koskee materiaaleja, työkustannuksia ja ajoa. Ottaessasi yhteyttä huoltoon, sinun tulee kertoa tuotteen nimi ja tiedot, jotka löytyvät tyyppikilvestä. Kirjoita tuotteen tiedot tähän käyttöoppaaseen, jotta ne ovat helposti saatavilla. Tämä auttaa huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

### Takuu ei kata

- Virheet ja vahingot, jotka eivät johdu tuotanto- ja materiaalivirheistä
- Väärinkäytökset – mukaan lukien tuotteen puhdistuksen laiminlyönti
- Tuotteeseen tulleet palo- ja/tai vesi- ja kosteusvauriot
- Kun korjaustöitä on tehnyt ei-ammattilainen
- Kuljetusvauriot, kun tuote on kuljetettu ilman asianmukaista pakkausta
- Jos tuotteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan käyttöohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole suoritettu ohjeiden mukaisesti

### Kuljetusvahingot

Kuljetusvahinko, joka todetaan jälleenmyyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Jos asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisista kuljetusvaurioista. Mahdolliset kuljetusvauriot on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa tavarantoimituksesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaade voidaan jättää huomiotta.

### Yritysosto

Yritysostoksi katsotaan jokainen kauppa, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan käyttö tapahtuu yrityksessä tai sen tapaisessa toiminnassa (ravintolat, kahvilat, ruokalaitokset jne.) tai tuotetta vuokrataan tai sitä tai käytetään muuhun tarkoitukseen, joka käsittää useamman käyttäjän. Yritysoston yhteydessä ei myönnetä takuuta, sillä tämä tuote on tarkoitettu yksinomaan tavanomaiseen kotitalouskäyttöön.

### Huolto

Tarvitessasi huoltoa tai varaosia Suomessa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

