

## SPECIFICATIONS

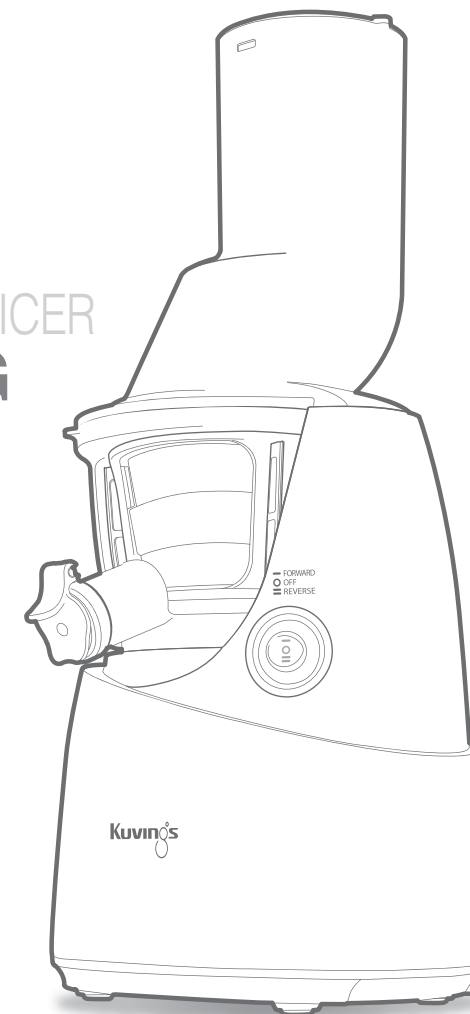
Product	juicer
Model	NS-621CES
Voltage	AC220-230V, 50/60Hz
Power Consumption	240W
Maximum Use	Less than 30 min
Weight	6.4kg
Dimension	228 x 208 x 448 (mm)
Manufacturer	Kuvings Ltd.
Type	Low speed compression

**Kuvings**  
WHOLE SLOW JUICER

**M6** B6000

## KUVINGS COMPLEET SLOWJUICER HANDLEIDING

- Bewaar deze handleiding na lezing zorgvuldig.
- Kleurvariaties kunnen zich voordoen.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.



# INHOUD

- 27 Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- 28 Veiligheidswaarschuwing
- 30 Samenstellende delen
- 32 Montagevoorschrift
- 34 Bedieningsaanwijzing
- 36 Bedieningstips
- 37 Ingrediëntentips
- 38 Ingrediëntenvoorbereiding
- 42 Demontage en reiniging
- 44 Reinigen van siliconen onderdelen
- 45 Gebruik van het reinigingsgereedschap
- 46 Probleemoplossing - Vraag & Antwoord
- 48 Technische specificaties

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

De hieronder genoemde basisveiligheidsnormen dienen altijd in acht genomen te worden bij gebruik van elektrische apparaten.

1. Lees alle instructies
2. Dompel de Juicer niet onder water of andere vloeistof en zorg voor een droge werkomgeving ter voorkoming van elektrische schokken.
3. Toezicht is vereist indien het apparaat door of in de nabijheid van kinderen wordt bediend.
4. Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet wordt gebruikt en tijdens onderhoudswerkzaamheden.
5. Raak bewegende delen nooit aan.
6. Gebruik de juicer niet, indien het snoer of de stekker beschadigd is, of wanneer het apparaat om onduidelijke redenen stopt of wanneer het gevallen is. Biedt het zo spoedig mogelijk ter reparatie aan bij de leverancier.
7. Niet originele onderdelen kunnen verbranding, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen.
10. Voordat de motor gestart wordt, dient het deksel over het persvat goed gesloten te zijn. Maak de sluitingen tijdens bedrijf nooit los.
11. Na gebruik van de juicer dient de schakelaar in de stand OFF te staan. Overtuig u ervan dat de motor geheel tot stilstand is gekomen voordat het apparaat uiteen wordt genomen.
12. Steek geen vingers of andere objecten in de draaiende juicer. Gebruik bij verstopping in de toevoeropening altijd de aandrukstaaf of een ander stuk fruit of groente om ingrediënten verder te drukken. Indien dit niet afdoende is dient het apparaat gestopt te worden alvorens het in onderdelen uiteen te nemen om de verstopping te verhelpen.
13. Gebruik de juicer niet indien de roterende zeef beschadigd is.
14. Gebruik het apparaat alleen indien de pulpkan is geplaatst
15. Breng geen veranderingen of modificaties aan de juicer aan.
16. Gebruik het apparaat alleen voor dat doel waarvoor het is gebouwd.
17. Gebruik het apparaat niet langer dan is toegestaan (max. 30 min).

## BEWAAR DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG

- De slowjuicer is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Volg de in de instructies aanbevolen werkwijze. (De garantie vervalt indien de juicer verkeerd behandeld wordt en bij commercieel gebruik.)
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig voor latere raadpleging.
- Indien het apparaat als cadeau wordt weggegeven, zorg dat de handleiding bijgevoegd is.
- Onderdelen kunnen in werkelijkheid iets verschillen van de in dit boekje gefotografeerde/ getekende afbeeldingen.

Onderstaande voorzorgsmaatregelen beogen de veiligheid van de gebruiker. Lees de richtlijnen aandachtig door en handel conform de gegeven veiligheidsregels.



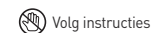
Let op: Waarschuwing voor levensgevaar of levensbedreigende verwondingen.



Voorzichtig: Waarschuwing voor letselgevaar of beschadiging aan het apparaat.



Verboden



Volg instructies



Stekker verwijderen



Niet uiteen nemen



Vereist aandacht




Kijk uit voor elektrische schok


Lees alle instructies voor ingebruikname




## VEILIGHEIDSWAARSCHUWING

-  Gebruik niet meer dan een stroomafnemer uit een enkel stopcontact.  
→ Misbruik kan brand of explosie veroorzaken.


---

-  Raak het elektriciteitsnoer niet met natte handen aan.  
→ Elektrische schok kan het gevolg zijn.


---

-  Laat de juicer nimmer onbewaakt. Haal de stekker uit het stopcontact indien niet in gebruik.


---

-  Gebruik voor het reinigen van het elektriciteitsnoer een droge doek.  
→ Elektrische schok kan het gevolg zijn.


---

-  Laat de juicer niet vallen en oefen geen grote kracht op het apparaat uit.  
→ Het apparaat kan breken of beschadigd raken.

---

-  Verwijder de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.  
→ Beschadiging van het snoer en elektrische schok kan het gevolg zijn.

---


-  Steek geen vingers of andere objecten in de vulopening bij werkende juicer.  
→ Verwondingen kunnen het gevolg zijn.




## VEILIGHEIDSWAARSCHUWING

-  Gebruik geen vaatwasmachine of zeer heet water.  
→ Snelle slijtage zal het gevolg zijn.


---

-  Repareer de juicer niet zelf, haal hem niet verder uit elkaar dan voorgeschreven en breng geen modificaties aan.  
→ Slecht functioneren, brandgevaar, verwonding of elektrische schok kan het gevolg zijn.


---

-  Gebruik de juicer niet op oneffen oppervlak.  
→ Een defect kan ontstaan na omvallen.


---

-  Houd de juicer buiten bereik van kinderen en berg het op in een veilige plaats.  
→ Verwondingen kunnen het gevolg zijn.


---

-  Gebruik de juicer niet in de omgeving van verwarmingsapparatuur.  
→ Verkleuring en vervorming kunnen optreden.

---

-  Gebruik geen bijtende chemicaliën en (brandbare) spuitbusinhoud om de juicer te reinigen.  
→ Verkleuring en brandgevaar kunnen optreden.

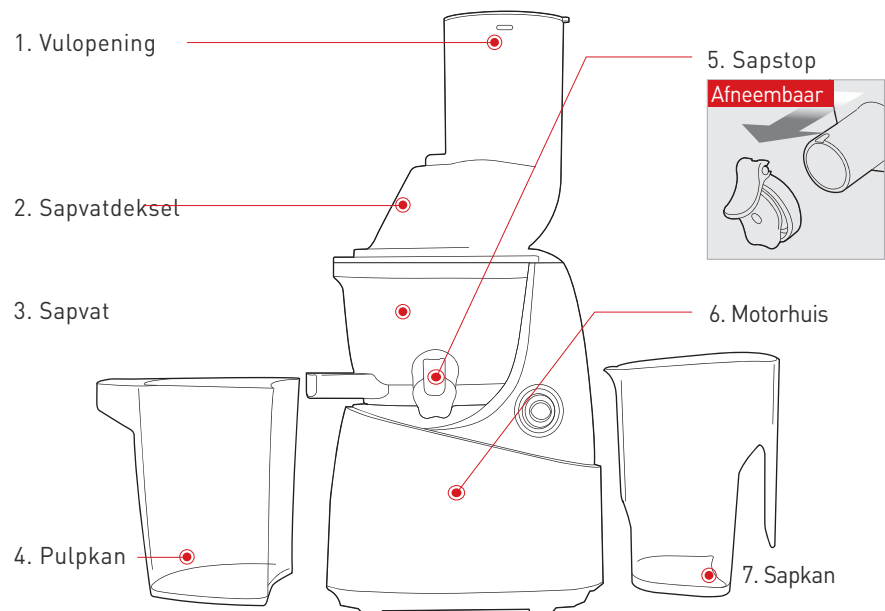
---

-  Voorkom dat het elektriciteitsnoer geknikt raakt en plaats er geen zware objecten op.  
→ Kortsluiting en brand kunnen het gevolg zijn.

---

-  Gebruik van de juicer zonder ingevoerde ingrediënten, kan schade aan de persvijzel veroorzaken.

# SAMENSTELLEDE DELEN



8. Roterende veger



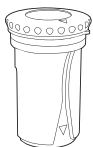
9. Zeef



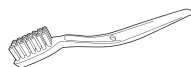
10. Persvijzel



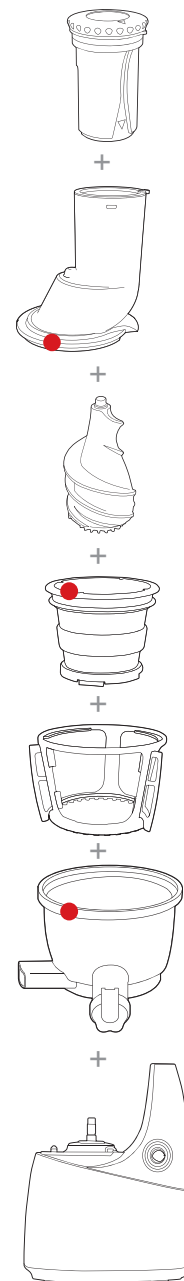
11. Aandrukstaaf



12. Reinigingsborstel



13. Roterende borstelset



Aandrukstaaf

**Uitlijnen**



Zet de stippen op één lijn ● en duw de aandrukstaaf inwaarts.

## STAP 1

Monteren persgedeelte

Zet van ieder onderdeel de rode stippen ● op lijn en monteer zoals aangegeven. Als laatste het persvatdeksel rechtsom vastdraaien.

## STAP 2

Montage persdeel aan motorhuis

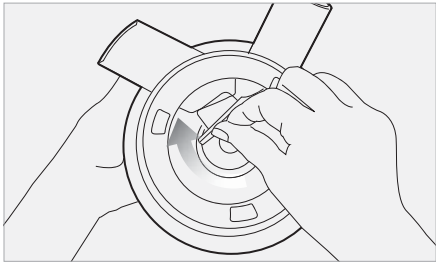
Plaats het deksel op het persvat. Lijn neerwaartse pijl ▼ op het persvatdeksel uit op het 'Open' teken en draai naar de 'Close' stand.

## STAP 1 De montage van het persdeel

Vóór montage

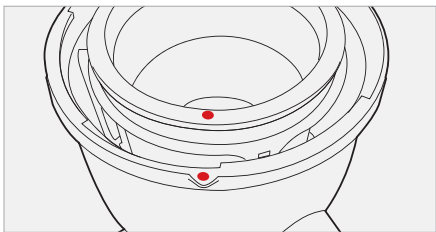
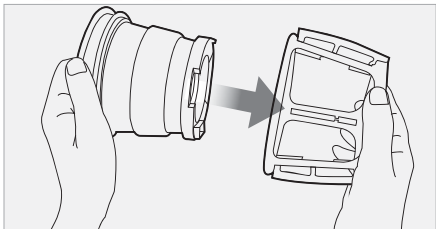
- Spoel alle onderdelen grondig voor het eerste gebruik.
- **Verzekert u ervan dat siliconen delen op de juiste manier zijn gemonteerd.**

- 1** Duw het siliconen afsluitstuk goed in de gleuf onder de pulpafvoer.

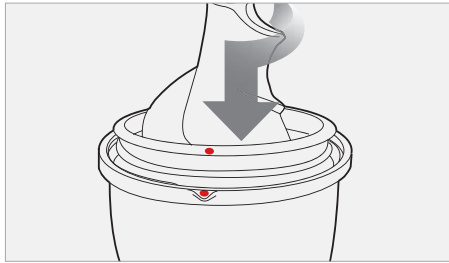


Let op | De juicer kan lekken bij incorrecte montage.

- 2** Plaats de zeef in de roterende veger en daarna het geheel in het sapvat, waarbij de rode stip op de zeef en die van het persvat in lijn dienen te staan.

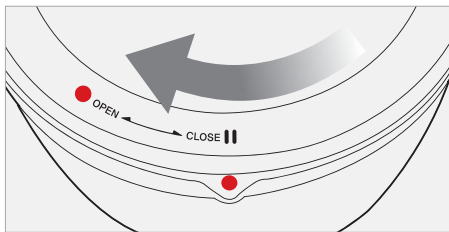
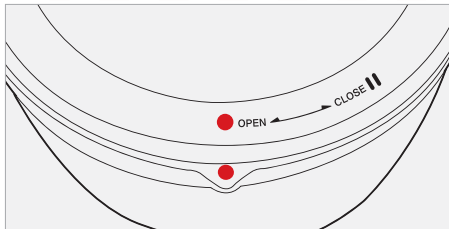


- 3** Plaats de persvijzel in de zeef. Draai en druk tot deze vastklikt.



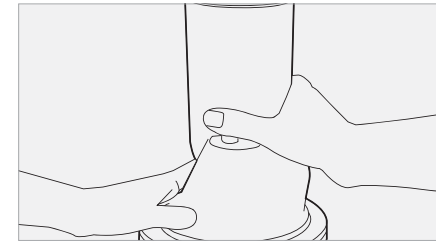
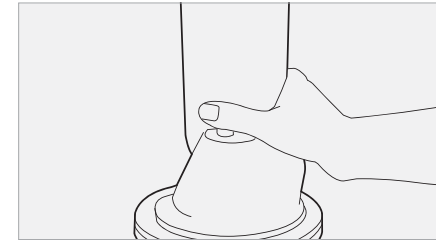
Let op | Het persvatdeksel sluit alleen bij correcte plaatsing van de persvijzel.

- 4** Plaats het deksel op het persvat waarbij de rode stipen uitgelijnd moeten zijn. Draai met de klok mee tot de rode stip in lijn staat met het 'Close' teken.

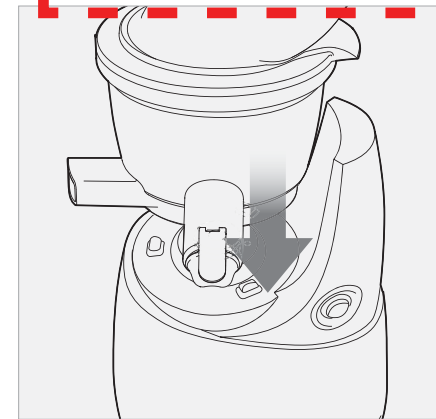


## STAP 2 De montage van het persdeel aan het motorhuis

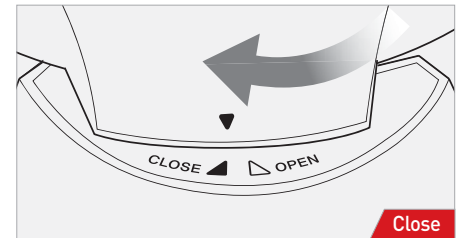
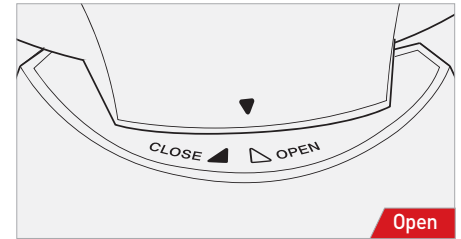
- TIP** Draai de toevoerbuis met de klok mee op het persvat.



- 5** Plaats het deksel op het persvat en lijn de pijl uit op de 'Open' markering op het motorhuis en draai naar de 'Close' stand.



- 6** Open/Close markering op het persvat.



Let op | De juicer werkt niet bij incorrecte montage.

- 7** Plaats de pulpkan onder de pulpafvoer en zet de sapkan zoals aangegeven onder de sapstop.



## STAP 1 Plaats na het voorbereiden van alle ingrediënten de stekker in het stopcontact.

- Let op** |
- Raak het elektriciteitssnoer niet met natte handen aan. **Elektrische schok, kortsluiting en/of brand kan het gevolg zijn.**
  - Controleer de randaarde van het stopcontact.

## STAP 2 Druk op de FORWARD knop om de juicer te starten.

- Let op** |
- Bij FORWARD worden ingrediënten naar beneden getrokken en vermalen.
  - Bij REVERSE worden ingrediënten bij verstopping teruggeduwd.

Indien het persvatdeksel bij verstopping niet geopend kan worden moet op de OFF knop worden gedrukt. Druk vervolgens zolang als de verstopping aanhoudt op de REVERSE knop. Herhaal in voorkomend geval REVERSE-OFF-FORWARD totdat de juicer weer normaal functioneert.

### Wanneer de juicer stopt tijdens bedrijf:

Druk op de OFF knop en blijf op de REVERSE knop drukken totdat verstoppende ingrediënten loskomen. **Herhaal REVERSE-OFF-FORWARD zo vaak als nodig.**

FORWARD: Trekt ingrediënten naar beneden  
 OFF: Stopt de juicer  
 REVERSE: Duwt ingrediënten terug



- Let op** |
- REVERSE: Duwt ingrediënten terug om verstopping op te lossen. **De REVERSE knop werkt alleen indien vastgehouden.**
  - Druk op OFF om er zeker van te zijn dat de juicer stopt. Druk daarna op REVERSE. **Houd de REVERSE knop gedurende 2 à 3 seconden ingedrukt. Herhaal indien nodig. Om schade te voorkomen de REVERSE knop niet gebruiken voordat de motor geheel is gestopt.**
  - Indien de juicer na voorgaande behandeling nog niet werkt, demonteer en reinig de onderdelen alvorens de juicer weer in gebruik te nemen.

## STAP 3 Voer de eerder bewerkte ingrediënten één voor één in.

- Let op** |
- Vezelrijke bladgroenten (bleekselderij, boerenkool enz.):
    - » Steel voor steel invoeren. De buitenste, dikke en harde stelen in stukken van circa 10 cm snijden.
    - » Maak bosjes van bladgroenten en wissel stelen en bladeren af.
  - Verwijder voor het persen harde zaden en pitten.
  - Bij het persen van ingevroren fruit dient het fruit ontdooid te zijn.
  - Voer de ingrediënten één voor één in.

- Tip** |
- Gebruik de aandrukstaaf op de voorgeschreven manier en alleen indien noodzakelijk. Teveel druk met de aandrukstaaf vermindert de sapkwaliteit.
    - » Bij zachte ingrediënten de aandrukstaaf slechts zo nu en dan gebruiken. Constante druk levert verminderde sapkwaliteit.

## STAP 4 Sapstop - om sappen te mengen - voorkom lekken - tussentijds reinigen bij wisselende ingrediënten.

- Tip** |
- Persen met gesloten sapstop maakt smakelijke combinaties mogelijk bij gebruik van verschillende soorten fruit en groenten.
  - Sluit na het persen de sapstop en voorkom nadruppelen, zeker wanneer het persvat van het motorhuis wordt afgenomen.
  - Bij het maken van verschillende sappen, met gesloten sapstop een snelle reiniging uitvoeren door wat water in de werkende juicer te doen.

- Let op** |
- Open de sapstop bij het persen van schuimproducerende ingrediënten als appels en bleekselderij.
  - Let bij gesloten sapstop op dat de op het persvat aangebrachte maximale inhoud niet overstegen wordt.

## STAP 5 Zet de juicer OFF nadat alle sap en pulp zijn afgetapt.

- Let op** |
- Indien het persvat niet geheel ledig is, kan het deksel niet of moeilijk te openen zijn. **Laat de juicer na het persen nog 30 sec draaien om resterende pulp te laten drukken.**
  - Indien het persvatdeksel vast zit, druk 2 of 3 maal in deze volgorde op de REVERSE-OFF-FORWARD knop om vastzittende resten los te maken. Daarna met twee handen druk uitoefenen op de deksel en tegen de klok in losdraaien.
    - » Giet water in de toevoeropening om het persvat te reinigen, afhankelijk van de gebruikte soort fruit of groenten om het persvatdeksel weer gangbaar te maken.

## BEDIENINGSTIPS

1. De juicer laten werken zonder ingrediënten kan de persvijzel beschadigen.
2. Gebruik de juicer nooit langer dan 30 min achtereen.  
Oververhitting van de motor kan optreden.  
Laat de juicer na langdurig gebruik gedurende 30 min afkoelen voordat er opnieuw geperst gaat worden.
3. **Steek geen vingers of andere objecten in de invoeropening. Gebruik, indien nodig, alleen de bijgeleverde aandrukstaaf.**  
Invoeren van objecten, andere dan te persen ingrediënten, kan schade aan de juicer veroorzaken en verwondingen toebrengen.
4. **Voer geen gedroogde of harde ingrediënten in de juicer in, zoals granen, fruit met harde pitten of ijs.**  
Deze ingrediënten kunnen juiceronderdelen, zoals persvat, persvijzel en zeef beschadigen.
  - Bonen of granen kunnen, mits gekookt of gedurende een nacht geweekt, in de juicer worden verwerkt.
  - Steenvruchten zoals nectarines, perziken, mango's en kersen moeten ontpit worden.
  - **Ingevroren vruchten met kleine pitjes, zoals druiven, dienen eerst volledig te worden ontdooid voordat ze mogen worden ingevoerd in de juicer.**
5. **Gebruik geen ingrediënten met veel plantaardige of dierlijke vetten. Gebruik de juicer niet voor het persen van olie uit plantaardige ingrediënten.**  
Plantaardige en dierlijke vetten veroorzaken verminderde prestaties en kunnen de persvijzel beschadigen.
6. Voer geen pulp in de juicer. Dit kan schade aan de motor en het persvatdeksel veroorzaken.
7. Zorg na het persen van pitrijke vruchten zoals druiven, voor grondige reiniging van alle groeven in de onderzijde van de persvijzel.

## INGREDIËNTENTIPS

Schade aan de juicer ten gevolge van niet handelen conform deze handleiding, verkeerd gebruik en verwaarlozing sluiten de garantie uit.

1. De hieronder genoemde ingrediënten **Mogen onder geen beding** in de juicer worden ingevoerd :

Harde zaden		Perziken, nectarines, abrikozen, mango's e.d. <b>Ontpitten voor het persen.</b>
Harde en oneetbare schillen		Ananas, meloen, mango, sinaasappel e.d. <b>Schillen voor het persen.</b>
Ingevroren fruit of ijs		Ingevroren aardbeien, bosbessen en frambozen e.d. <b>Geheel ontdooid voor het persen. Gebruik geen ijs.</b>
Plantaardige of dierlijke olie		Sesamzaad, boter e.d. <b>Geen ingrediënten met plantaardige of dierlijke vetten. Prestatievermindering en schade kunnen optreden.</b>
Overige		Kokosnoot, suikerriet, granen e.d. <b>Gebruik geen ingrediënten die geen water bevatten.</b>

Beleef het beste kwaliteitssap, waardeer de bijzondere eigenschappen van elk ingrediënt en weet de beste manier om deze te behandelen.

De slowjuicer is een gepatenteerd innovatief product dat gebruik maakt van langzame maaltechnologie ten einde op efficiënte wijze sap uit ingrediënten te persen. **De juicer is ontworpen om het beste sap uit stevige en vochtrijke ingrediënten te persen.** Voor het beste resultaat, dient ieder ingrediënt, **met inachtneming van diens specifieke eigenschappen**, te worden voorbereid.



## INGREDIËNTENVOORBEREIDING

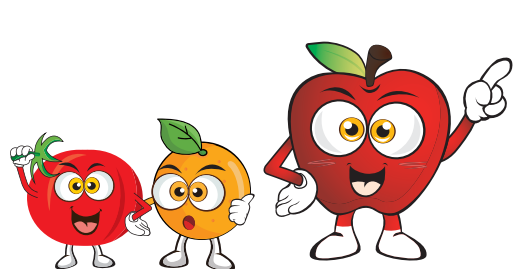
### Voor Inwerkingstelling:

- Voor inwerkingstelling: Indien de juicer vast zit of het sapvatdeksel opent niet, druk op de REVERSE knop en houd dit ingedrukt totdat klemming is opgeheven. Herhaal REVERSE-OFF-FORWARD indien gewenst.
- Schakel de juicer niet uit voordat alle ingrediënten geheel zijn verwerkt en uitgestoten, daar anders het sapvatdeksel mogelijk vanwege pulpresten niet geopend kan worden.
- Ieder ingrediënt levert zijn eigen specifieke hoeveelheid sap.

### Sapopbrengst:

- Om de optimale hoeveelheid sap uit ingrediënten te persen, is het raadzaam deze conform deze instructies te behandelen.
- **Voeg ingrediënten langzaam in en zie toe hoe het persproces verloopt.** De sapopbrengst varieert met de invoersnelheid.

## Zacht fruit en groenten (sinaasappels en tomaten):



1 – 4 partjes

- Schil de sinaasappels. Haal het steeltje van tomaten en appels.
- Indien ingrediënten groter zijn dan de invoeropening, dienen deze op het juiste formaat te worden gesneden.
- Steenvruchten dienen ontpit te worden. Snijd fruit in partjes en voer langzaam toe in de vulopening.

### VOORBEREIDINGSTIP:

- Snijd één tot vier parten.

### Persingtips:

- Voer de ingrediënten langzaam, één voor één in.
- Gebruik in voorkomend geval de aandrukstaaf. (De aandrukstaaf voorkomt spetteren tijdens het persen.)
- **Open de sapstop bij ingrediënten die veel schuim produceren.** (Schuim verstopt het sapvat bij afgesloten sapstop)
- Na persing wordt aangeraden het sap binnen 48 uur te consumeren. Afhankelijk van de eigenschappen van de gebruikte ingrediënten zal de consistentie van het sap aan verandering onderhevig zijn.
- Gebruik bij schuim een zeef om sap van schuim te scheiden.
- Bij het rondraaien van de persvijzel kunnen spetters uit de vulopening komen. Gebruik de aandrukstaaf ter voorkoming van dit euvel.

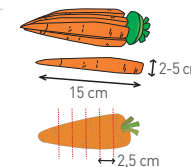
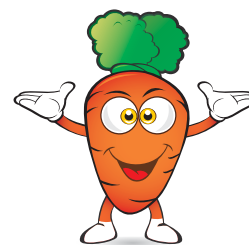
### Gebruik van de sapstop:

- Sap maken met gesloten sapstop faciliteert de samenstelling van een heerlijke mix van diverse ingrediënten.
- Sluit na het persen de sap stop om lekkage te voorkomen, vooral bij uiteennemen ten behoeve van reiniging.
- Bij het persen van verschillende sappen kan bij gesloten sapstop met glas water de geur en smaak van vorig ingevoerde ingrediënten eenvoudig worden geneutraliseerd.
- **Open de sapstop bij het persen van schuimveroorzakende ingrediënten zoals appels en bleekselderij.**
- Let bij gesloten sapstop op dat de op het persvat aangebrachte maximale inhoud niet overstegen wordt.

### Varieer de hoeveelheid vezels in het sap:

- Afhankelijk van de vezeligheid van het gekozen ingrediënt, kan er meer pulp in het sap terechtkomen.
- Om het vezelgehalte te reduceren is het raadzaam het sapvat, persvijzel en zeef regelmatig schoon te spoelen.

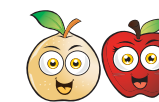
## Harde vruchten en groenten (wortels, aardappels, bieten en spinazie):



Harde vruchten en groenten vergen meer motorkracht en kunnen die doen vastlopen.



Voor het persen onderdompelen in koud water en op het juiste formaat snijden.



Gebruik vochtrijke ingrediënten voor verhoogde sapopbrengst.

### VOORBEREIDINGSTIPS:

- Snijd ingrediënten in stukken van circa 2,5 cm breed en 5 – 15 cm lang.
- **Dompel harde ingrediënten zoals wortelen en gember alvorens te persen, eerst in koud water.**

### PERSTIPS:

- Voer de ingrediënten langzaam en één voor één in.
- **Pas het invoeren van ingrediënten aan aan de perssnelheid voor optimale sapopbrengst.**
- Gebruik vochtrijke ingrediënten voor maximale sapopbrengst.

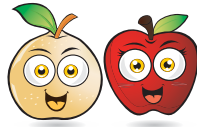


## Ingrediënten met kleine zaadjes (frambozen, granaatappels en druiven e.d.)

Voer ingrediënten met kleine zaadjes langzaam in om verstopping van de zeef te voorkomen.



Voer de ingrediënten langzaam in om verstopping van de zeef te voorkomen.



Meng voor het beste resultaat, de gekozen ingrediënten met fruit met hoog vochtgehalte zoals appels en peren.



### VOORBEREIDINGSTIPS:

- Zorg ervoor dat ingevroren ingrediënten (frambozen en aardbeien) volledig ontdooid zijn alvorens met het persen te beginnen.
- Was ingrediënten zoals druiven goed en verwijder de steeltjes voordat ze in de juicer worden ingevoerd.
- **Verwijder bij granaatappels eerst de schil en gebruik alleen de binnenzijde van de vrucht.**

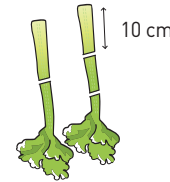
### PERSTIPS:

- Doseer afhankelijk van de grootte van de vruchten, 3 – 5 druiven tegelijk in de vulopening, maar bewaak het persproces nauwlettend om verstopping te voorkomen.
- Voeg ontdooid vruchten zoals granaatappels en frambozen met een eetlepel per keer in de vulopening toe.
- Gewoonlijk verliezen ingevroren ingrediënten aanzienlijke hoeveelheden vocht. Voeg daarom tijdens het persproces wat melk of yoghurt toe.

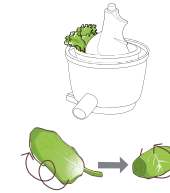
- !** **Let op |** Laat, indien de deksel vanwege een te grote hoeveelheid zaadjes niet geopend kan worden, de juicer voor circa 30 sec doordraaien. Kan de deksel daarna nog steeds niet worden geopend, **herhaal REVERSE-OFF-FORWARD** totdat de pitjes loskomen. Draai daarna de deksel onder druk open. (Giet afhankelijk van het gekozen ingrediënt wat water in de vulopening voor snelle reiniging en oplossing van vastgeklonterde zaadjes.

## Vezelrijke en/of taaie ingrediënten (bleekselderij, boerenkool, ananas e.d.)

Vezelrijke ingrediënten zoals bleekselderij en boerenkool dienen alvorens te worden geperst, in kleine delen te worden gesneden.



Gebruik van bladgedeelten van bleekselderij en boerenkool niet meer dan 500 gr per sessie. Was daarna het persgedeelte van de juicer en vervolg de sapproductie.



Indien bladdelen zich om de persvijzel wikkelen, dienen deze verwijderd te worden voordat het persen vervolgd kan worden.



Voor een beter resultaat wordt aangeraden vruchten met een hoog vochtigheidsgehalte bij te mengen.  
Wortels – appels:  
Vezel/vochtverhouding = 1:9



### VOORBEREIDINGSTIPS:

- Dompel vezelrijke ingrediënten gedurende circa 30 min in koud water alvorens ze te snijden

**Verwerk groenten steel voor steel. Snijd ze in delen van 10 cm of minder en laat buitenste (harde) stelen ongebruikt.**

### PERSTIPS:

- Doseer langzaam, één voor één de van tevoren geprepareerde ingrediënten
- Voeg pas nieuwe ingrediënten toe nadat eerder ingevoerde delen geheel zijn verwerkt.
  - ① Rol bladgedeelten op alvorens ze toe te voeren.
  - ② Voer bladgedeelten eerst in, wissel daarna af tussen steel- en bladdelen.
  - ③ Tarwegras kan het best per bosje toegevoerd worden.

- !** **Let op |**
- Vezels van taaie ingrediënten zoals bleekselderij kunnen zich rond de persvijzel wikkelen en belemmeren op die manier het persproces. Snijd dikke stelen in delen van 10 cm of minder.
  - Schuim op sap van vezelrijke ingrediënten kan eenvoudig met behulp van een zeef worden gescheiden van het kostelijke sap.
  - Van vruchten zoals ananas dient de harde schil en de kern te worden verwijderd. Voer het overgebleven vruchtvlies in kleine delen in de juicer toe.
  - De aangeraden hoeveelheid te persen ingrediënten bedraagt 500 gram. Reinig daarna het persgedeelte alvorens het verwerken opnieuw te starten.

## DEMONTAGE EN REINIGING

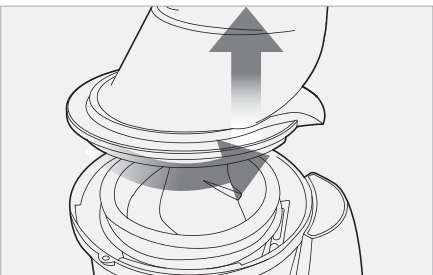
- 1** Zet schakelaar op OFF en trek stekker uit stopcontact.

Let op! • Wacht tot alle pulp uit het sapvat is geperst voordat de juicer gestopt wordt.

• Om reiniging te vergemakkelijken: Laat de juicer nog voor circa 30 sec doordraaien nadat het laatste sap is geperst.

• Bij vastzittend deksel: Druk indien nodig 2-3 maal op REVERSE-OFF-FORWARD om verstopping op te lossen. Open daarna de deksel, met beide handen druk uitoefenend, tegen de klok in.

- 2** Draai de deksel open tegen de klok in.

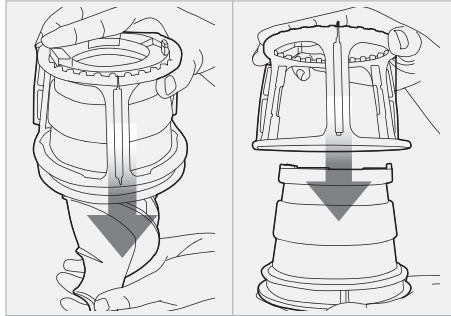


Let op! • Hou de juicer bij optillen NOOIT vast aan de invoerbuis, maar gebruik het handvat of pak het motorhuis.

- 3** Draai het persvat tegen de klok in en til dit van het motorhuis.



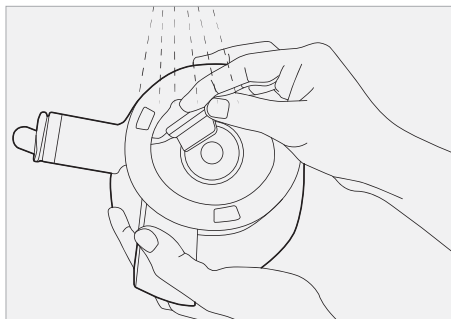
- 4** Verwijder de persvijzel, zeef en roterende veger uit het sap vat en reinig met bijgeleverd borstelwerktuig.



Let op! • Reinig de juicer onmiddellijk na ieder gebruik. Indrogende restanten bemoeilijken uittennemen en reinigen achteraf. Aankoeven veroorzaakt verminderde prestaties.

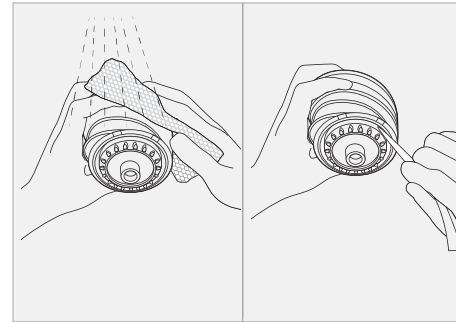
- Haal de onderdelen van het persvat gemakkelijker uit elkaar onder stromend water.
- Droog ter voorkoming van oxidatie, de metalen koppeling van de persvijzel zorgvuldig.

- 5** Houd het sapvat onder stromend water en trek de siliconenplug uit de pulpafvoer en reinig deze.



Tip | • Was voor grondige reiniging het sapvat af in een soepje van warm water met wat zuiveringszout.

- 6** Reinig de persvijzel onder stromend water met een afwasborstel of schuurspons. Gebruik de steel van de (bijgeleverde) borstel om pulpresten uit de holtes in de bodem van de persvijzel te verwijderen.

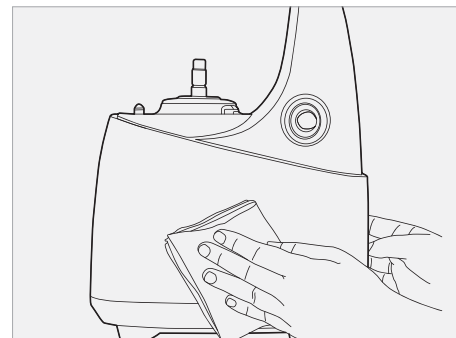


Tip | • Reinig de persvijzel dusdanig grondig dat er geen restpulp achterblijft.

- Droog de persvijzel goed af, alvorens deze te gebruiken.

Let op! • Verwijder zorgvuldig achtergebleven resten aan de onderzijde van de persvijzel na het juicen van zaadrijke vruchten. Indien niet voldoende gereinigd, kan de balans tussen persvijzel en zeef verstoord worden en schade aan de onderdelen veroorzaken.

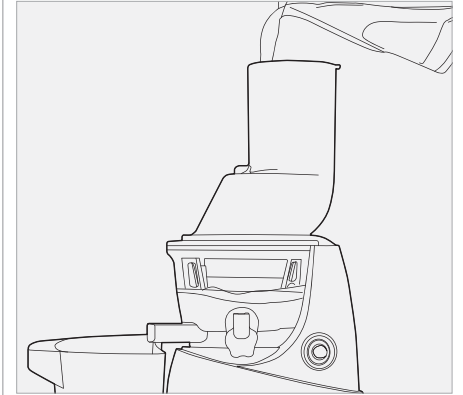
- 7** Reinig het motorhuis met een zachte vochtige doek en droog dit daarna af.



Let op! • Wring een te natte doek eerst uit voordat deze wordt gebruikt om het motorhuis schoon te maken.

## Snelreiniging

- 1** Vul het sapvat met water en schakel de juicer aan met gesloten sapstop.



- 2** Laat de juicer gedurende enige tijd draaien en tap vervolgens het water uit het sapvat af.



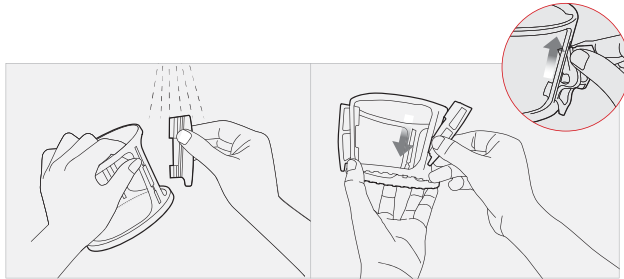
Tip | • Een volledige reiniging tussen het persen van verschillende sappen in een perssessie is niet noodzakelijk.

- Na het beëindigen van een perssessie dient de juicer altijd ter reiniging uiteengenomen te worden om pulpophoping te voorkomen.

## REINIGEN VAN SILICONEN ONDERDELEN

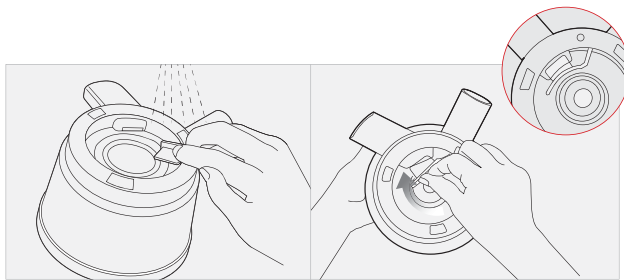
**Tip** | Reinig de roterende veger onder stromend water. Droog daarna grondig af. Controleer of het siliconen compressiestuk en de siliconen ring stevig zijn geplaatst alvorens het sapvat ineen te zetten.

**Let op** | Indien het siliconen compressiestuk en de siliconen ring niet stevig zijn geplaatst, kan er sap uit de bodem van het sapvat lekken.



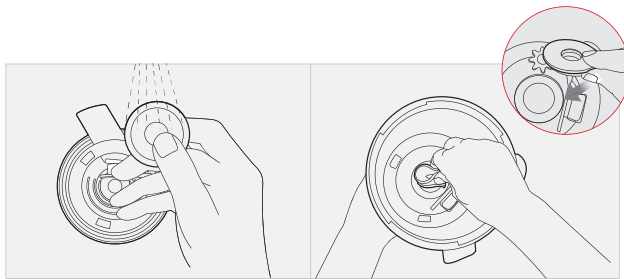
### Siliconen veger

Verwijder de siliconen veger. Nadat de veger gereinigd is, plaats deze met het staartgedeelte naar beneden gericht terug in de uitsparing. (Zie tekening)



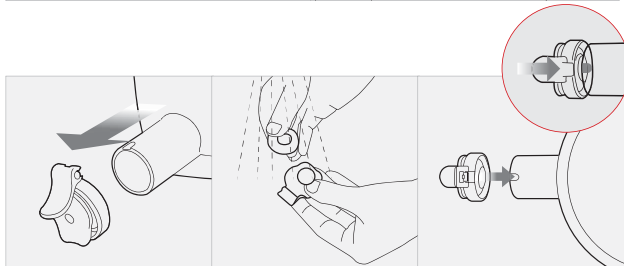
### Siliconen compressiestuk

Haal het compressiestuk uit zijn uitsparing en reinig dit. Na reiniging stevig terugplaatsen in de uitsparing onder de pulpafvoer.



### Siliconen ring

Verwijder de siliconen ring uit de bodem van het sapvat en maak schoon. Druk na reiniging de ring terug met het kleinste oppervlak naar beneden gericht.



### Sapstop

Verwijder de sapstop uit de sapuitgang en reinig deze.

Plaats na reiniging de stop terug op de siliconen ring en daarna in de sapuitgang.

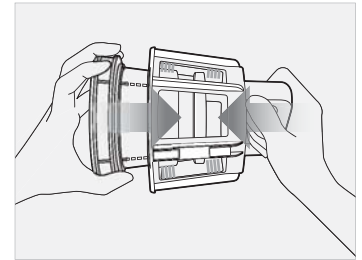
## GEBRUIK VAN HET REINIGINGSGEREEDSCHAP

**Tip** | Het reinigingsgereedschap vergemakkelijkt het onderhoud. Droog na gebruik goed af.

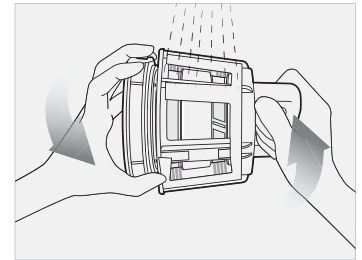
**Let op** | Gebruik de bijgeleverde borstel om eventueel door het reinigingsgereedschap achtergelaten pulpdelen uit moeilijk bereikbare plaatsen te verwijderen.

**1** Houd het reinigingsgereedschap vast met één hand en plaats de zeef er in.

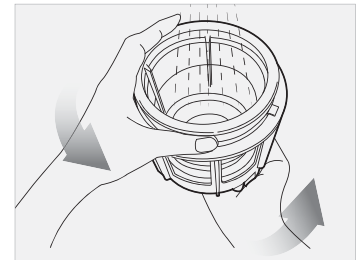
**Let op** | Duw de zeef aan totdat deze vastklikt.



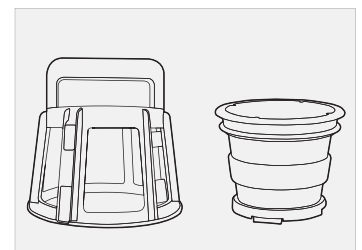
**2** Draai het reinigingsgereedschap en de zeef in tegengestelde richting onder stromend water om zodoende de zeef grondig schoon te maken.



**3** Spoel zowel de binnen- als de buitenkant van de zeef zorgvuldig schoon.



**4** Haal de zeef na reiniging uit het reinigingsgereedschap. Maak de zeef helemaal droog voordat deze wordt opgeborgen.



### ■ Geen spanning op de juicer:

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de sapvatdeksel goed geplaatst is.
- Controleer of het persdeel correct op het motorhuis is geplaatst.
- **De juicer werkt niet indien de onderdelen incorrect in elkaar zijn gezet.**

### ■ Lage sapopbrengst:

- De vochtinhoud van verschillende ingrediënten zal variabele sapopbrengst opleveren.
- Minder verse ingrediënten kunnen vocht verloren hebben en zullen minder sap opleveren.
- Controleer of het siliconen compressiestuk goed aangedrukt is.
- Laat weinig vocht bevattende ingrediënten voor het persen eerst in water weken.
- Bij het juicen van zaadrijke vruchten kan de zeef verstopt raken. Spoel de zeef en sapvat daarom regelmatig tijdens perssessies.
- **Wanneer zaadjes op de bodem van de zeef samenklonteren, kan dat verminderde prestaties en lagere sapopbrengst van de juicer tot gevolg hebben.**

### ■ Er zit teveel pulp in het sap:

- Afhankelijk van het gekozen ingrediënt en de duur van de perssessie, kan er meer pulp in het sap terecht komen.
- Reinig het persgedeelte en verwijder overtollig pulp om vezeligheid in het sap te verminderen.
- Vang overtollige pulp op door van een fijne zeef gebruik te maken.
- Indien de zeef en persvijzel zijn beschadigd, heeft dit invloed op de sapopbrengst. Onderdelen dienen in dergelijk geval te worden vervangen.  
**\*De levensduur van elk onderdeel varieert al naar gelang het gebruik en gekozen ingrediënten.**
- Het tegelijkertijd snel en te veel invoeren van ingrediënten kan tot gevolg hebben dat de juicer regelmatig stopt. Vezel- en pulprijk sap kan het gevolg zijn. Voer ingrediënten langzaam en één voor één in de juicer in.

### ■ Het sapvatdeksel kan niet dicht:

- Controleer of de persvijzel correct is geplaatst.
- **Indien de persvijzel niet op de juiste wijze is geplaatst, kan het persvatdeksel niet gesloten worden.**

### ■ De juicer produceert ongebruikelijk geluid:

- Controleer of alle onderdelen correct zijn geplaatst. Zet de onderdelen opnieuw in elkaar en controleer of het ongebruikelijk geluid is gestopt.
- Start de juicer niet voordat er ingrediënten en/of vloeistof in aanwezig zijn.
- **Het ledig laten werken van de juicer kan schade aan de persvijzel veroorzaken.**
- Het laten werken van de juicer zonder ingrediënten of vloeistof, kan het geluidsniveau verhogen en schade veroorzaken.
- Het wrijvingsgeluid van de persvijzel en zeef verdwijnt indien ingrediënten in de juicer worden ingevoerd.
- Controleer de grootte van de ingevoerde ingrediënten indien ongebruikelijk geluid zich dan voordoet. Voer geen ingrediënten in die dikker dan 2,5 cm zijn.
- Afhankelijk van de structuur van het ingevoerde ingrediënt, dienen delen kleiner te worden gesneden.
- **Ongebruikelijk geluid kan optreden indien de juicer scheef staat of op ongelijke ondergrond. Plaats de juicer horizontaal op een vlakke ondergrond.**

### ■ De pulp is zeer vochtig:

- Bij aanvang van het persen kan de pulp vochtiger zijn.
- Afhankelijk van de versheid van het gekozen ingrediënt, is de pulp meer of minder vochtig. Van minder verse ingrediënten kan nog sap uit de pulp worden geperst.

### ■ Het sapvat schudt tijdens bedrijf:

- De persvijzel en zeef zijn geconstrueerd om ingrediënten te vermalen en te persen. Beperkte trillingen en vibraties zijn daarom ook normaal.

- Bij zeer vezelachtige ingrediënten kunnen meer trillingen optreden.

### ■ De juicer stopt tijdens de persing:

- Controleer of het snoer correct is aangesloten op het stopcontact.
- Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd.
- Te snelle en te grote toevoer kan de juicer verstopten en tot stilstand brengen.
- Indien de juicer verstopt is, druk in volgorde op de REVERSE-OFF-FORWARD knop en herhaal de handeling 2 – 3 maal.
- **De REVERSE knop duwt vastzittende ingrediënten terug, de FORWARD knop trekt deze de juicer in.**
- Indien de juicer naar aanleiding van oververhitting stopt, laat het apparaat gedurende 30 min tot 2 uur afkoelen alvorens het persen te hervatten.
- Verwijder harde zaden voor het persen uit ingrediënten. Harde zaden kunnen de juicer beschadigen.

### ■ Kleurgelaagdheid van het sap:

- Afhankelijk van de dichtheid van de gekozen ingrediënten, kan een zekere kleurgelaagdheid in het sap optreden. In tegenstelling tot oxidatie t.g.v. hoge snelheid sapproductie, leidt deze kleurgelaagdheid niet tot kwaliteitsvermindering.

### ■ Het sapvatdeksel zit vast:

- Laat de juicer na het beëindigen van een perssessie nog circa 30 sec doordraaien om restpulp uit te stoten.
- Teveel pulp in het sapvat kan het openen van het deksel bemoeilijken. Druk in dat geval in volgorde op de REVERSE-OFF-FORWARD knop en herhaal de handeling 2 – 3 maal.
- **Giet om het persvat te spoelen water in de invoeropening. Open daarna het deksel.**

### ■ Er druppelt sap langs het motorhuis:

- Indien de siliconen ring op de sapvatbodem niet juist is geplaatst, kan er sap via de bodem weglekken. Controleer voor het

in elkaar zetten van het persgedeelte of de siliconen ring op de juiste manier is geplaatst.

### ■ Kan er sap gemaakt worden van zeer vezelrijke ingrediënten?

- Ingrediënten zoals bleekselderij of gember zijn voorzien van lange ezels die zich rond de persvijzel kunnen draaien. Hierdoor belemmeren zij een optimale persing. Bij het maken van sap van genoemde ingrediënten is het verstandig om niet meer dan 500 gram per keer te persen en dan het persgedeelte van de juicer te reinigen alvorens de sapproductie te hervatten.

### ■ Verkleuring van kunststof delen:

- Indien de juicer niet direct na het beëindigen van een perssessie wordt gereinigd, kunnen indrogende pulp- en sapresten het uiteen nemen van het sapvat belemmeren en zelfs onmogelijk maken. Ook restatievermindering van de juicer en verkleuring kunnen het gevolg zijn.
- Ingrediënten rijk aan caroteen zoals bospeen en spinazie hebben invloed op de kleur van kunststof. Wrijf verkleurende delen in met plantaardige olie en reinig daarna met afwasmiddel.
- **Plantaardige olie mag alleen gebruikt worden om verkleurde delen te behandelen. Gebruik geen plantaardige olie op de persvijzel of zeef. Plantaardige of dierlijke oliën en vetten kunnen de prestaties van de persvijzel en zeef beïnvloeden en schade veroorzaken.**
- Alle siliconendelen aan het persgedeelte kunnen ter reiniging worden verwijderd.

### ■ Ander dan beoogd gebruik:

- De juicer is ontworpen om sap uit vruchten en groenten te persen.
- Gebruik de juicer niet voor het persen van plantaardige olie.
- Gebruik geen ingrediënten met een hoog plantaardig of dierlijk vetgehalte.
- Plantaardige of dierlijke oliën en vetten kunnen de prestaties van de persvijzel en zeef beïnvloeden en schade veroorzaken.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product	juicer
Model	NS-621CES
Voltage	AC220-230V, 50/60Hz
Vermogen	240 W
Maximale edrijfsduur	Minder dan 30 min
Gewicht	6.4kg
Afmetingen	228 x 208 x 448 (mm)
Hersteller	Kuvings Ltd.
Type	Lage snelheid persing

## Kuvings Benelux

Simon Stevinweg 20  
8013 NB Zwolle - Nederland  
Email: info@kuvings.nu