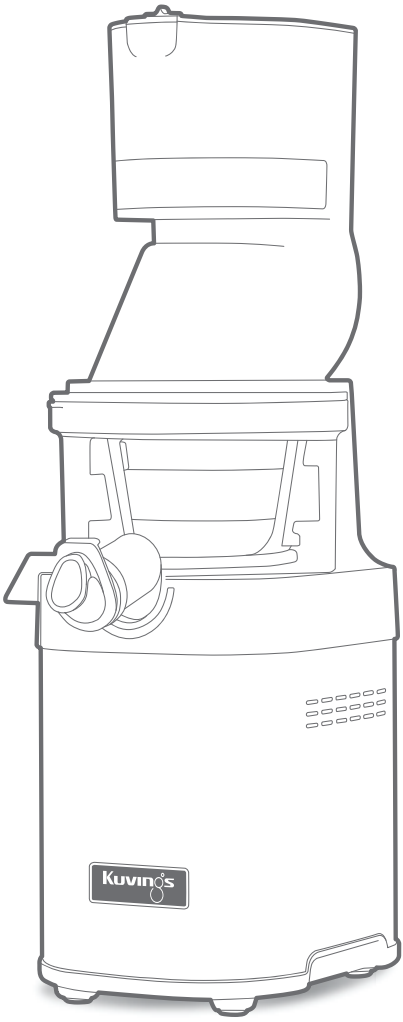
Kuvings®
WHOLE SLOW JUICER

CS700

KUVINGS
WHOLE SLOW JUICER

Chef **NÁVOD**

- Po přečtení uložte návod na snadno dosažitelné místo.
- Barvy přístroje se mohou lišit.



CZ

OBSAH

03 Důležitá upozornění
04 Bezpečnostní varování
06 Obsah balení
08 Sestavení přístroje
10 Jak pracovat s přístrojem
12 Tipy pro odšťavňování
13 Tipy k surovinám
14 Příprava surovin
18 Rozebírání a čištění přístroje
20 Jak čistit silikonové součásti
21 Jak používat rotační čistící kartáč
22 Jak používat homogenizační pouzdro
24 Jak používat sítko na smoothies
26 Řešení problémů - Otázky a odpovědi
28 Specifikace
29 Kritická upozornění

Přečtěte si celý návod před použitím přístroje.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Při použití elektrických zařízení vždy respektujte základní bezpečnostní opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si celý návod.
2. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte motor nebo základnu přístroje do vody ani jiných kapalin.
3. Dohlédněte na to, aby si děti nehrály s přístrojem.
4. Před kompletací nebo rozkládáním součástí a před čištěním nejprve odpojte přístroj ze zásuvky.
5. Nedotýkejte se pohyblivých částí.
6. Pokud je přívodní kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním střediskem nebo jinou kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.
7. Použití příslušenství nedoporučeného nebo nedodaného výrobcem může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
8. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
10. Před zapnutím motoru se vždy přesvědčte, že víko odšťavňovače je bezpečně upnuto na svém místě. Nemanipulujte s víkem během chodu odšťavňovače.
11. Po každém použití odšťavňovače vraťte vypínač do polohy OFF. Před rozkládáním jednotlivých dílů se ujistěte, že motor se zcela zastavil.
12. Za provozu nevkládejte do plnícího otvoru odšťavňovače prsty ani jiné předměty. Pokud se v plnícím otvoru začnou suroviny hromadit, použijte pěchovadlo nebo další kus ovoce či zeleniny k zatlačení surovin dolů. Když tento způsob nepomůže, vypněte motor a rozložte odšťavňovač, aby bylo možné vyjmout zbývající suroviny.
13. Nepoužívejte přístroj s poškozeným rotačním mechanismem nebo sítkem.
14. Pokud je součástí dodávky nádoba na odpadní vlákninu, nezapínejte přístroj, pokud není nádoba správně umístěna.
15. Nepokoušejte se přístroj jakkoli upravovat či modifikovat.
16. Nepoužívejte přístroj k jinému účelu, než jak je určeno v návodu.
18. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými tělesnými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly seznámeny s bezpečným použitím přístroje a rozumějí souvisejícím rizikům. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu přístroje nesmějí děti provádět bez dozoru.
19. Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) s omezenými tělesnými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyly seznámeny s použitím přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

USCHOVEJTE TATO UPOZORNĚNÍ

- Respektujte instrukce v návodu.
- Uschovejte návod pro budoucí využití.
- Pokud věnujete přístroj jako dar, přiložte k němu také návod.

Následující varování jsou uvedena v zájmu bezpečnosti uživatele. Pozorně si varování prostudujte a při používání přístroje dbejte zvýšené opatrnosti.

⚠ Varování: Možnost smrtelného nebo vážného úrazu.

❗ Pozor: Nebezpečí zranění nebo poškození přístroje.

Zakázáno

Odpojte ze zásuvky

Nutný zásah

Držte se pokynů

Nedemontujte

Nebezpečí úrazu elektřinou

CZ

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Nepřipojujte během provozu do jedné zásuvky více přívodních kabelů.
» Možná příčina exploze nebo požáru.

Nedotýkejte se přívodního kabelu mokrýma rukama.
» Možnost úrazu elektrickým proudem.

Nenechávejte přístroj bez dozoru. Když přístroj nepoužíváte, odpojte přívodní kabel ze zásuvky.

Pokud je přívodní kabel znečištěný nebo mokrý, očistěte ho suchou utěrkou.
» Možnost úrazu elektrickým proudem.

Zabraňte pádu přístroje na zem nebo působení nepřiměřené síly na zařízení.
» Možnost poškození nebo zničení přístroje.

Neodpojujte ze zásuvky taháním za přívodní kabel.
» Možnost poškození kabelu a úrazu elektrickým proudem.

Za provozu nevkládejte do plnícího otvoru odšťavňovače prsty ani jiné předměty.
» Možnost úrazu.

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Nevkládejte díly do myčky nebo do velmi horké vody.

» Může způsobit rychlejší opotřebení dílů.

Neopravujte, nedemontujte základnu přístroje ani ho nijak nemodifikujte.

» Přístroj by mohl nesprávně fungovat, způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

Nepoužívejte přístroj na nerovném povrchu.

» V případě převržení přístroje může dojít k poškození.

Skladujte přístroj na bezpečném místě a mimo dosah dětí.

» Možná příčina zranění.

Neskladujte ani neprovozujte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.

» Přístroj by mohl změnit barvu nebo se zdeformovat.

Nepoužívejte k čištění přístroje žádné nebezpečné chemikálie ani v blízkosti přístroje nepoužívejte hořlavé spreje.

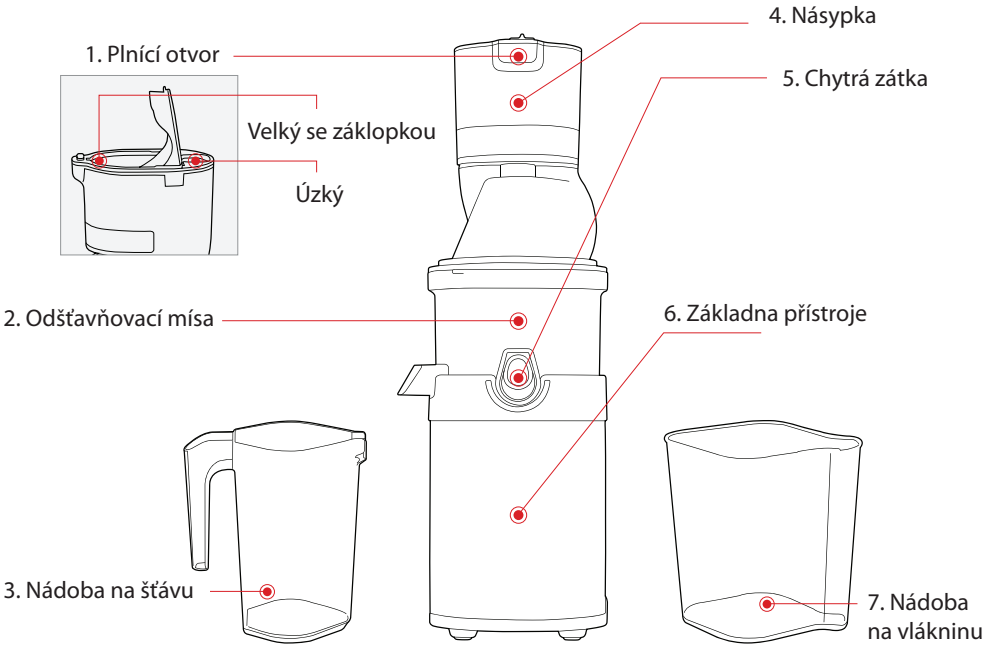
» Mohlo by dojít ke změně barvy přístroje nebo ke vzniku požáru.

Chraňte přívodní kabel – nevystavujte ho nepřiměřenému ohýbání ani na něj nepokládejte těžké předměty.

» Možná příčina zkratu nebo dokonce požáru.

Provoz přístroje bez surovin může poškodit lisovací šnek.

OBSAH BALENÍ





* Produkty zobrazené / vyfotografované v této příručce se mohou mírně lišit od skutečného produktu.



KROK 1

Sestavení horní části

Zarovnejte červené značky ● jednotlivých dílů naproti sobě a sestavte v zobrazeném pořadí. Jakmile jsou díly sestaveny, pootočením víka po směru hodinových ručiček komplet uzavřete.

KROK 2

Sestavení horního kompletu a základny přístroje

Umístěte zkompletovanou horní část na motorovou základnu. Zarovnejte šipku ▼ na víku se značkou ◺ OPEN na základně přístroje a pootočte do polohy ◢ CLOSE.

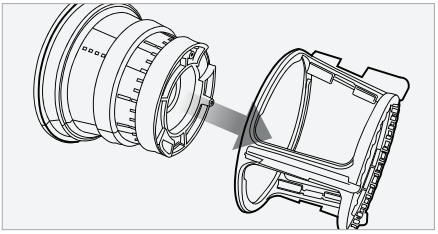
CZ

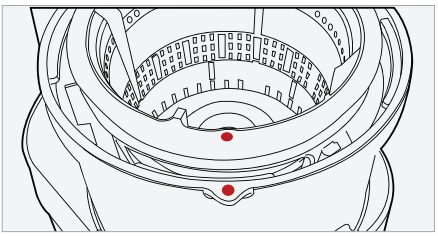
KROK 1 Sestavení horní části

Před spuštěním zkontrolujte:

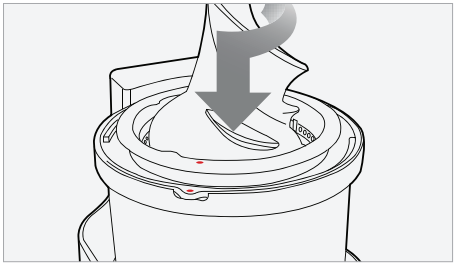
- Před prvním použitím umyjte součásti přístroje.

1 Vložte sítko do držáku sítka a takto sestavený díl vložte do odšťavňovací mísy. Ujistěte se, že červená značka na sítku ● je zarovnána naproti červené značce ● na odšťavňovací míse.



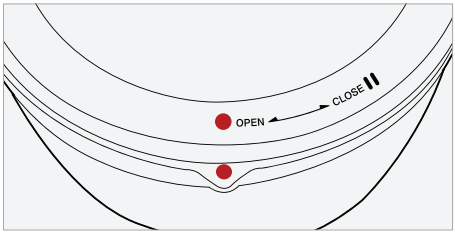


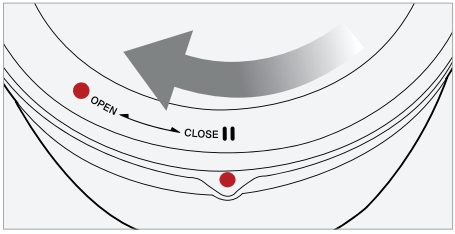
2 Vložte lisovací šnek do sítka. Pootáčejte a mírně tlačte dolů, dokud šnek nezapadne na místo (zapadnou do sebe ozubená kolečka na šneku a v odšťavňovací míse).



Poznámka | Pokud nebude lisovací šnek umístěn správně, nebude možné uzavřít víko.

3 Umístěte víko na odšťavňovací mísu. Zarovnejte červenou značku ● na víku naproti červené značce ● na odšťavňovací míse. Pootočením víka ve směru hodinových ručiček víko zajistíte. Červená značka ● na míse bude naproti značce CLOSE ❚❚.

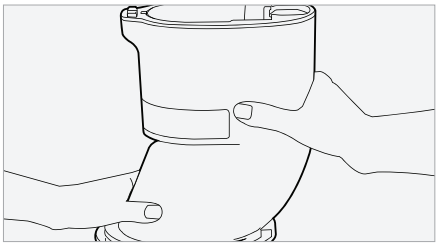




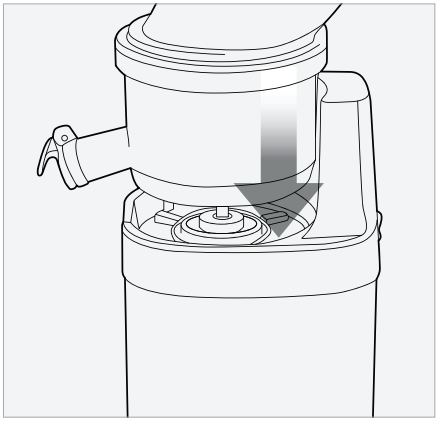
KROK 2 Sestavení horního kompletu a základny přístroje

TIP Pro snadné sestavení uchopte zkompletovanou horní část za válec plnícího otvoru a otáčejte po směru hodinových ručiček, jak je znázorněno na nákresu.

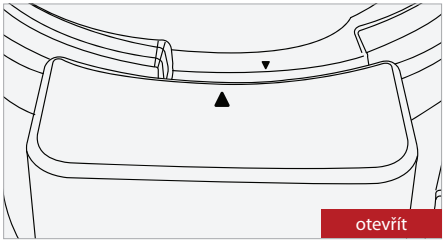


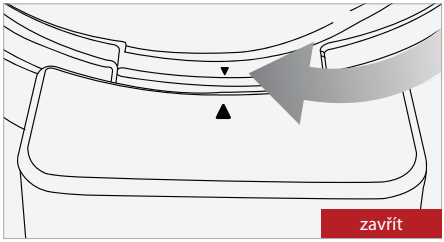


4 Umístěte zkompletovanou horní část na motorovou základnu. Zarovnejte šipku ▼ na víku se značkou OPEN na základně přístroje a pootočte do polohy CLOSE



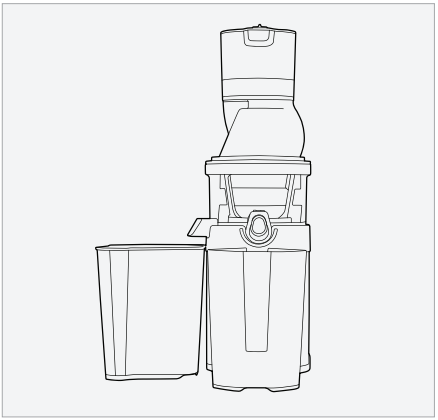
5 Značky otevřeno (OPEN) a zavřeno (CLOSE).





Poznámka | Pokud nebudou díly správně sestaveny, odšťavňovač nebude pracovat.

6 Umístěte pod příslušný otvor nádobu na odpadní vlákninu a pod výtokový otvor nádobu na šťávu. (Chytrá zátka je odnímatelná.)



CZ

KROK 1 **Jakmile budete mít připravené suroviny, zapojte přívodní kabel do elektrické zásuvky.**

Poznámky |
- Nedotýkejte se přívodního kabelu mokrýma rukama. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, ke zkratu nebo požáru.
- Zkontrolujte bezpečnost zásuvky.

KROK 2 **Přístroj spustíte zapnutím vypínače do polohy FORWARD.**

Poznámky |
- V poloze FORWARD přístroj vtahuje suroviny a pomalu je rozmělňuje a lisuje.
- V poloze REVERSE přístroj vytlačuje suroviny zpět a uvolňuje odšťavňovací prostor.

Pokud se v odšťavňovacím prostoru nahromadí suroviny a víko nelze otevřít, vypněte přístroj (vypínač do polohy OFF). Potom stiskněte a podržte vypínač v poloze REVERSE, dokud se suroviny uvnitř neuvolní. Opakujte sekvenci REVERSE – OFF – FORWARD podle potřeby, dokud se problém nevyřeší.

Pokud se přístroj za provozu zastaví:

Vypněte přístroj (vypínač do polohy OFF).

Následně stiskněte a podržte vypínač v poloze REVERSE, dokud se suroviny uvnitř neuvolní

Opakujte sekvenci REVERSE – OFF – FORWARD podle potřeby.

FORWARD: Vtahuje suroviny dovnitř.

OFF: Zastavení přístroje.

REVERSE: Zpětný chod vytlačuje suroviny ven.





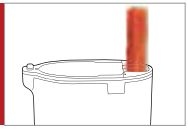
Poznámky |
- REVERSE: Vytlačuje suroviny zpět pro uvolnění odšťavňovacího prostoru. Poloha REVERSE je funkční pouze pokud vypínač podržíte.
- Před použitím polohy REVERSE nejprve přístroj zcela zastavte vypnutím do polohy OFF. V poloze REVERSE pak přidržte vypínač na 2-3 vteřiny a vypínač uvolněte. Opakujte dle potřeby. Před opakovaným použitím polohy REVERSE vyčkejte, než se přístroj zcela zastaví. Zabráníte jeho poškození.
- Jestliže odšťavňovač nepracuje ani po provedení těchto kroků, rozeberte součásti a vyčistěte je před dalším použitím odšťavňovače.

TIP | Pokud dodržíte pravidla pro rychlost vkládání surovin do odšťavňovače (str. 29), nebude pravděpodobně nutné zpětný chod použít.

KROK 3 **Vkládejte připravené suroviny postupně jednu po druhé.**

Poznámky |
- Připravte suroviny pro optimální extrakci.
- Pokud vložíte do plnícího otvoru příliš mnoho surovin, může dojít k zastavení přístroje. Vkládejte je pomalu vždy po jednomu kusu.
- Před odšťavňováním odstraňte ze surovin veškerá tvrdá semena nebo pecky.
- Když odšťavňujete zmražené ovoce s malými semínky / pecičkami, před vložením do přístroje se ujistěte, že kromě ovoce úplně rozmrzla také tato semínka.

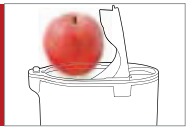
Vkládejte do úzkého plnícího otvoru



Vláknitá a listová zelenina (např. řapíkatý celer, mrkev kapusta, špenát aj.)

TIP |
- Dlouhé a silné stonky nakrájejte na kousky cca 10 cm nebo menší.
- Listy před vkládáním do plnícího otvoru srolujte.

Vkládejte do otvoru se záklopkou



Měkké ovoce a zelenina: (např. jablka, pomeranče, rajčata aj.)

TIP |
- Nakrájejte suroviny na 1 - 4 kusy (v závislosti na velikosti). Vložte do plnícího hrdla s víkem.

KROK 4 **K přípravě směsi šťáv použijte chytrou zátku. Chytrá zátka zabrání odkapávání šťávy a pomůže vám při proplachu přístroje mezi jednotlivými šťávami.**

TIP |
- Odšťavňování s uzavřenou chytrou zátkou vytváří směsi šťáv z různých druhů ovoce a zeleniny nebo také mléka, banánů, fazolek aj. surovin dle vašeho výběru.
- Po skončení odšťavňování uzavřete chytrou zátku, aby nedocházelo k odkapávání šťávy, zejména když snímáte odšťavňovací mísu ze základny přístroje.
- Připravujete-li různé druhy šťáv, propláchněte zbytky předchozí suroviny sklenicí vody, kterou za provozu nalijete do odšťavňovače se zavřenou chytrou zátkou.

Poznámky |
- V případě odšťavňování surovin, které při lisování hodně pění (například jablka a celer) ponechejte chytrou zátku otevřenou.
- Když odšťavňujete s uzavřenou chytrou zátkou, pečlivě sledujte hladinu šťávy v přístroji. Pokud by množství šťávy přesáhlo vyznačenou úroveň, šťáva by mohla začít přetékat.

KROK 5 **Jakmile jsou suroviny zcela odšťavněné, vypněte přístroj (OFF).**

Poznámky |
- Pokud zůstanou v odšťavňovací míse neodšťavněné suroviny, víko nemusí jít snadno otevřít. Po každé vložené surovině ponechejte odšťavňovač dalších 30 sekund v chodu, aby se z vlákniny extrahovala veškerá šťáva.
- Jestliže nejde sundat víko, stiskněte vypínač do polohy REVERSE - OFF - FORWARD v uvedeném pořadí tam a zpět dvakrát až třikrát, aby se uvolnily nahromaděné suroviny. Potom uchopte víko, zatlačte dolů a současně pootočte proti směru hodinových ručiček, aby se víko otevřelo.
  » V závislosti na surovinách nalijte do odšťavňovače trochu vody, aby se vnitřní prostor pročistil a následně se znovu pokuste otevřít víko.

TIPY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ

1. **Provoz přístroje bez surovin může poškodit lisovací šnek.**

2. **Nenechávejte běžet odšťavňovač déle než 24 hodin bez přerušení.**

   Hrozí poškození motoru kvůli přehřátí. Po delším nepřetržitém provozu ponechejte odšťavňovač 30 minut odpočinout a vychladnout, než začnete znovu odšťavňovat.

   Střídejte nebo čistěte odšťavňovací hlavu (celou horní sestavu) nejdéle po každých 20ti minutách nebo odšťavnění 2 kg surovin pro dosažení čisté šťávy a maximální výtěžnosti.

3. **Nevkládejte do plnícího otvoru prsty ani jiné objekty. V případě potřeby vždy použijte pouze dodané pěchovadlo.**

   Pokud se za provozu dostanou do odšťavňovacího prostoru cizí předměty, mohou poškodit či zničit součásti odšťavňovače nebo způsobit zranění.

4. **Nevkládejte do odšťavňovače sušené nebo tvrdé suroviny jako jsou obilniny, ovoce s peckami nebo led.**

   Takové suroviny by mohly zničit součásti odšťavňovače (zejm. mísu, šnek a sítko).

   • Luštěniny nebo obilniny lze použít, pokud jsou předem celou noc namočeny nebo uvařeny do měkka.

   • Ovoce, které obsahuje tvrdé pecky nebo jádra (nektarinky, broskve, manga a třešně apod.) je nutné před odšťavňováním vypeckovat.

   • Když odšťavňujete zmražené ovoce s malými semínky / pecičkami, před vložením do přístroje se ujistěte, že kromě ovoce úplně rozmrzla také tato semínka.

5. **Nepoužívejte suroviny s nadměrným obsahem rostlinného nebo živočišného oleje. Nepoužívejte odšťavňovač k lisování rostlinného oleje z jakýchkoli surovin.**

   Pokud se na lisovací šnek dostane rostlinný nebo živočišný olej, může snížit jeho účinnost nebo dokonce způsobit jeho poškození.

6. **Nevkládejte znovu do odšťavňovače již vylisovanou vlákninu. Mohla by zablokovat přístroj nebo znemožnit otevření víka.**

7. **Po odšťavňování surovin se semínky jako jsou například hrozny, pečlivě vyčistěte všechny štěrbiny na dně odšťavňovací mísy.**

8. **Vkládejte suroviny postupně takovou rychlostí jakou je přístroj schopen odvádět šťávu a vlákninu z odšťavňovací komory. Při přehlcování přístroje dochází ke snížení výtěžnosti a zbytečnému přetěžování přístroje, které může vést až k jeho poškození.**

TIPY K SUROVINÁM

Na poškození odšťavňovače v důsledku nedbalosti uživatele nebo nerespektování pokynů v návodu se nevztahuje nárok na záruční servis.

NEVKLÁDEJTE **do odšťavňovače následující suroviny:**

Tvrdé pecky / semena



broskve, nektarinky, meruňky, švestky, mango apod.
Před odšťavňováním tyto suroviny nejprve vypeckujte.

Tvrdé nebo nejedlé slupky



ananas, meloun, mango, pomeranče apod.
Před odšťavňováním tyto suroviny nejprve zbavte slupek.

Mražené ovoce nebo led



jahody, borůvky, ostružiny apod.
Nechejte ovoce před odšťavňováním zcela rozmrznout. Nepoužívejte led.

Rostlinný / živočišný olej



sezamová semínka, máslo, margarín apod.
Neodšťavňujte suroviny s obsahem rostlinného nebo živočišného oleje. Olej může snížit účinnost nebo dokonce způsobit poškození odšťavňovače.

Ostatní



kokosové ořechy, cukrová třtina, obiloviny a zrní apod.
Neodšťavňujte suroviny s nízkým obsahem vody.

Nejvyšší kvality šťávy dosáhnete získáním zkušenosti s vlastnostmi jednotlivých surovin a volbou optimálního způsobu nakládáním s těmito surovinami.

Nízkootáčkový odšťavňovač je inovativní zařízení, které využívá technologii lisování při nízké rychlosti s cílem účinné extrakce šťávy ze surovin. Přístroj je navržen pro dosažení nejvyšší výtěžnosti z čerstvých a pevných surovin s vysokým obsahem vody. Pro dosažení nejlepších výsledků připravujte a odšťavňujte každou surovinu v závislosti na jejích vlastnostech.

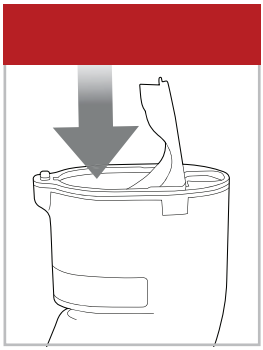


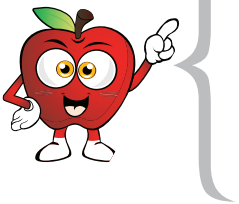
CZ

PŘÍPRAVA SUROVIN

Než začnete odšťavňovat	• Před spuštěním přístroje: Pokud je odšťavňovač zablokovaný nebo nejde otevřít víko, stiskněte a podržte vypínač v pozici REVERSE, dokud se suroviny neuvolní. Opakujte sekvenci REVERSE – OFF – FORWARD podle potřeby. • Ponechejte odšťavňovač v chodu tak dlouho, dokud nejsou všechny suroviny v odšťavňovací míse vylisovány. Pokud v odšťavňovači zůstane příliš mnoho surovin, víko nemusí jít snadno otevřít. • Každá surovina poskytuje rozdílné množství šťávy.
Výtěžnost	• Pro optimální vylisování a maximální výtěžnost připravte suroviny podle pokynů v této sekci. • Vkládejte suroviny do odšťavňovače pomalu a sledujte, jak probíhá jejich lisování. Výtěžnost šťávy se může lišit v závislosti na rychlosti odšťavňování.

Měkké ovoce a zelenina (například pomeranče a rajčata)





1 - 4 kusy

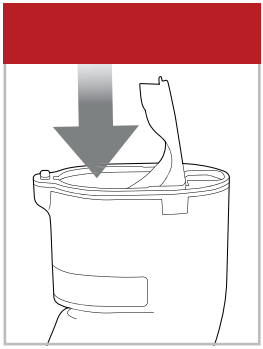


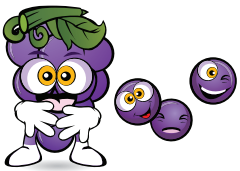
- Oloupejte z pomerančů kůru a odstraňte z rajčat a jablek stopky.
- Pokud jsou suroviny větší než je plnící otvor, nakrájejte je na kousky, které se vejdou do odšťavňovače.
- Ovoce s peckami je nutné předem vypeckovat. Podle velikosti plodů je buď ponechejte vcelku, nebo nakrájejte na potřebnou velikost.

TIPY PRO PŘÍPRAVU:

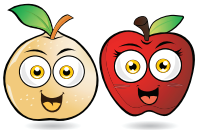
- Rozkrájejte suroviny na potřebnou velikost.
- Vkládejte suroviny pomalu a postupně po kouscích do odšťavňovače.
- Pro posun surovin do odšťavňovacího prostoru používejte pěchovadlo. (Pěchovadlo rovněž zabraňuje vystříknutí šťávy plnícím otvorem při odšťavňování surovin s vysokým obsahem vody.)
- Při odšťavňování surovin, které tvoří velké množství pěny, ponechejte chytrou zátku otevřenou. (Pokud bude chytrá zátka uzavřená, může dojít k hromadění pěny.
- Doporučujeme zkonzumovat vylisovanou šťávu do 48 hodin po extrakci. V závislosti na surovinách může vylisovaná šťáva postupně vytvářet sedlinu a vrstvy s různou hustotou.
- Pokud se tvoří nadměrné množství pěny, použijte k separaci šťávy jemné sítko.
- Když dochází k lisování surovin, může dojít k vystříknutí šťávy plnícím otvorem. Zabránit vystříknutí lze používáním pěchovadla, nebo uzavřením základní části víka.

Suroviny s malými semínky/zrníčky (např.: maliny, granátové jablko, hrozny)





Vkládejte suroviny pomalu, aby se na sítku nehromadila zrníčka.



Pro dosažení nejlepších výsledků odšťavňujte se surovinami s vyšším obsahem vody (např. jablky nebo hruškami apod.)

TIPY PRO PŘÍPRAVU:

- Při odšťavňování surovin z mrazničky (např. malin, jahod aj.) se nejprve ujistěte, že zcela rozmrzly.
- Hrozny pečlivě propláchněte vodou a zbavte jednotlivé kuličky stopek.
- Granátová jablka předem oloupejte a odšťavňujte pouze vnitřní zrnka.

TIPY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ:

- V závislosti na velikosti hroznů vkládejte jednotlivá zrnka hroznů po 3-5 ks a sledujte výtěžnost.
- Mražené suroviny jako granátová jablka a maliny nejprve rozmrazte a vkládejte postupně po polévkových lžičkách.
- Mražené suroviny obvykle při rozmrazování ztrácí významné množství vody. Při jejich odšťavňování lze úbytek vody nahradit mlékem nebo jogurtem.

TIP

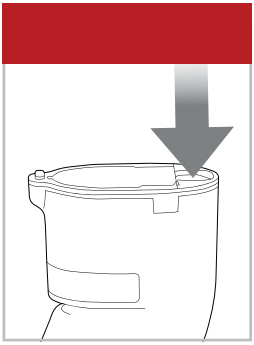
Pro zvýšení výtěžnosti vkládejte bobuloviny po menším množství (po lžících). V žádném případě nesypejte větší množství surovin do odšťavňovače najednou. Může dojít k velkému přetížení přístroje či k destrukci částí odšťavňovací komory.

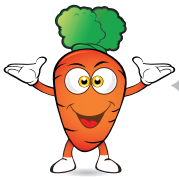
CZ

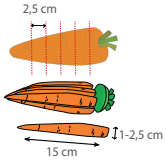
POZOR | Pokud kvůli nadměrnému množství zbývajících malých semínek nelze snadno otevřít víko odšťavňovače, zapněte přístroj nejméně na dalších 30 sekund, aby se zbývající semínka vyextrahovala. Jestliže ani poté víko nelze otevřít, opakujte sekvenci REVERSE – OFF – FORWARD dokud se odšťavňovací prostor neuvolní. Následně víko pevně přitlačte dlaněmi a pootočte jím, až se otevře. (V závislosti na použitých surovinách lze uvolnění odšťavňovacího prostoru napomoci přidáním vody do odšťavňovací mísy.)

Jak používat chytrou zátku:	• Odšťavňování s uzavřenou chytrou zátkou vám umožní vytvářet směsi různých ovocných i zeleninových šťáv a jiných tekutin. • Po dokončení odšťavňování a zejména při snímání horního dílu ze základny odšťavňovače uzavřete chytrou zátku, abyste zabránili odkapávání zbytků šťávy. • Pokud chcete lisovat různé druhy šťáv, uzavřete chytrou zátku a propláchněte zbytky z předchozí suroviny sklenicí vody. • V případě odšťavňování surovin, které při lisování hodně pění (například jablka a celer) ponechejte chytrou zátku otevřenou. • Když odšťavňujete s uzavřenou chytrou zátkou, pečlivě sledujte hladinu šťávy v přístroji. Pokud by množství šťávy přesáhlo vyznačenou úroveň, šťáva by mohla začít přetékat.
Úprava množství vlákniny ve šťávě:	• V závislosti na použitých surovinách se může při delším odšťavňování zvyšovat podíl vlákniny ve šťávě. • Pro snížení obsahu vlákniny ve šťávě pravidelně pročistěte odšťavňovací prostor.

Tvrdé ovoce a zelenina (např.: mrkve, brambory, řepa, špenát atd.)







Tvrdé ovoce a zelenina může přetěžovat motor a způsobit jeho zastavení.



Doporučujeme namočit tvrdé suroviny do studené vody a nakrájet na přijatelnou velikost.



Pro dosažení dostatečné výtěžnosti odšťavňujte vždy co nejčerstvější suroviny s dostatečným obsahem vody.

TIPY PRO PŘÍPRAVU:

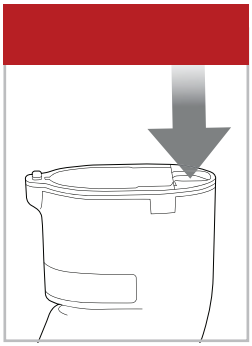
- Nakrájejte suroviny na kousky silné cca 2,5 cm a dlouhé 5 až 15 cm.
- Tvrdé suroviny jako mrkev a zázvor ponechejte před odšťavňováním máčet ve studené vodě.

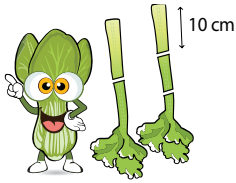
TIPY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ:

- Vkládejte suroviny pomalu a po kouscích.
- Odšťavňujte pomalu, aby se každá surovina dostatečně vylisovala.
- Pro dosažení dostatečné výtěžnosti odšťavňujte vždy suroviny s dostatečným obsahem vody.

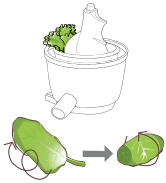
Vláknité a nepoddajné listové suroviny (např.: řapíkatý celer, kapusta, ananas aj.)

Vláknité suroviny jako je řapíkatý celer a kapusta před odšťavňováním nakrájejte na menší kousky.

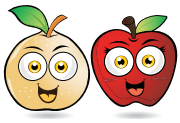




Při odšťavňování listové zeleniny nezpracovávejte více než 500g najednou. Pro dosažení nejlepších výsledků rozeberte a vyčistěte horní část odšťavňovače, než budete v odšťavňování pokračovat.



Pokud se listové / vláknité suroviny namotají na lisovací šnek, otevřete víko a před dalším lisováním namotané listy / vlákna odstraňte.



Listové suroviny doporučujeme odšťavňovat s přísadami, které obsahují více tekutin – jako jsou jablka nebo mrkev. Doporučený poměr mezi jablky či mrkví a listovými surovinami je 9:1.

TIPY PRO PŘÍPRAVU:

- Před krájením namočte vláknité suroviny na 30 minut do studené vody.
- Oddělte stonky od listů. Nakrájejte silné a dlouhé stonky na kousky o délce maximálně 10 cm.

TIPY PRO ODŠŤAVŇOVÁNÍ:

- Vkládejte suroviny pomalu a jednu po druhé.
- Další suroviny vkládejte až poté, jakmile je předchozí dávka zcela vylisovaná.
  1) Listy před vložením do odšťavňovače srolujte do spirály.
  2) Listovou část surovin vkládejte jako první a střídejte mezi stonky a listy.
  3) Při odšťavňování surovin typu wheatgrass (výhonky obilnin apod.) vkládejte suroviny po hrstech.

POZOR |

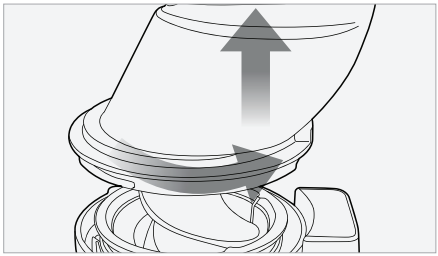
- Vláknina z nepoddajných surovin jako je řapíkatý celer se může namotat na lisovací šnek a zhoršit výsledky odšťavňování. Nakrájejte silné a dlouhé stonky na kousky o délce maximálně 10 cm.
- Při odšťavňování vláknitých surovin se může tvořit pěna. Před podáváním doporučujeme přefiltrovat šťávu přes jemné sítko.
- Před odšťavňováním ananasu z něj odkrojte spodní a horní části, vykrojte vláknité jádro a dužinu ananasu nakrájejte na menší kousky.
- V průběhu jednoho odšťavňování doporučujeme zpracovávat maximálně 500g surovin. Když odšťavňujete více než 500g surovin, rozeberte horní část přístroje a vyčistěte odšťavňovací prostor, než budete pokračovat.

ROZEBÍRÁNÍ A ČIŠTĚNÍ ODŠŤAVŇOVAČE

1 Vypněte odšťavňovač (OFF) a odpojte přívodní kabel ze zásuvky.

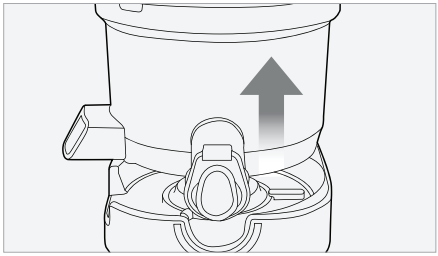
POZNÁMKY |
- Před zastavením odšťavňovače počkejte, než se vylisuje a odejde všechna vláknina.
- Pro snadnější čištění ponechejte odšťavňovač v chodu ještě 30 sekund po vylisování veškeré šťávy.
- Pokud nelze sejmout víko, opakujte pomocí hlavního vypínače sekvenci REVERSE – OFF – FORWARD v tomto pořadí (2 – 3 krát za sebou), aby se odšťavňovací prostor uvolnil. Následně víko pevně přitlačte dlaněmi a pootočte jím, až se otevře.

2 Otevřete víko jeho pootočením proti směru hodinových ručiček.

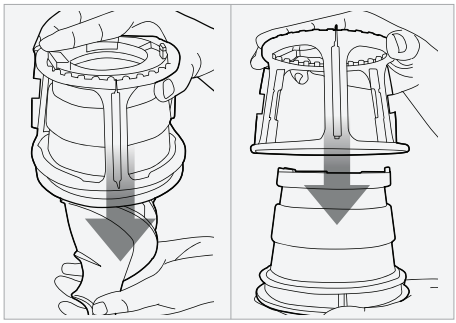


POZNÁMKA |
- Při přenášení přístroje ho nikdy nezvedejte za horní část (plnící válec). Zvedejte vždy základnu (motor) přístroje.

3 Horní část odšťavňovače pootočte proti směru hodinových ručiček a zvedněte ze základny.

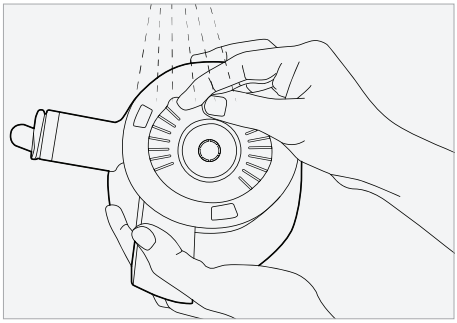


4 Vyjměte lisovací šnek, sítko a držák sítka z odšťavňovací mísy a očistěte dodaným kartáčkem.



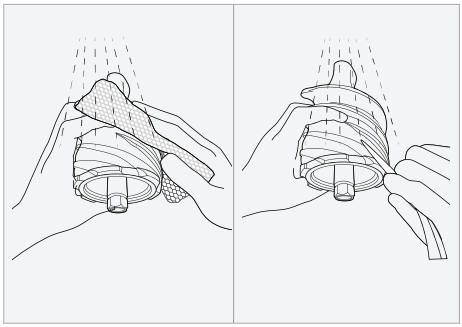
POZNÁMKY |
- Odšťavňovač očistěte ihned po každém použití. Pokud zbytky surovin a šťávy v odšťavňovači zaschnou, může být rozebírání a čištění mnohem složitější.
- Usazené nánosy pak navíc mohou zhoršit výsledky při dalším odšťavňování. Pro snadnější rozebírání umístěte horní díl do dřezu a nechejte chvíli protékat plnícím otvorem vodu.
- Pečlivě vysušte spodní část lisovacího šneku v místě napojení na hřídel motoru v základně odšťavňovače.

5 Umístěte odšťavňovací mísu pod tekoucí vodu.



TIP |
- Namočte odšťavňovací mísu do roztoku teplé vody s jedlou sodou nebo trochou prostředku na vápenité usazeniny, aby nedocházelo k jejich tvorbě.

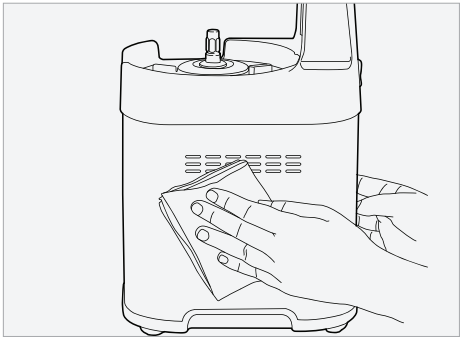
6 Pod tekoucí vodou očistěte povrch lisovacího šneku houbičkou. Pomocí úzkého konce čistícího kartáčku odstraňte veškeré zbytky v rýhách na spodní straně lisovacího šneku.



TIP |
- Pečlivě očistěte lisovací šnek a ujistěte se, že na něm nejsou skutečně žádné zbytky.
- Před použitím pečlivě osušte.

POZNÁMKA |
- Po odšťavňování surovin se zrníčky se přesvědčte, že všechny štěrbiny na spodní straně lisovacího šneku jsou čisté. Pokud by toto místo nebylo dokonale vyčištěno, může dojít díky narušení vzájemného postavení lisovacího šneku a sítka k jejich poškození nebo zničení.

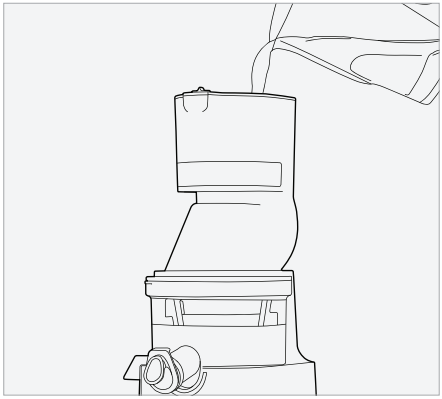
7 Základnu odšťavňovače očistěte jemnou vlhkou utěrkou.



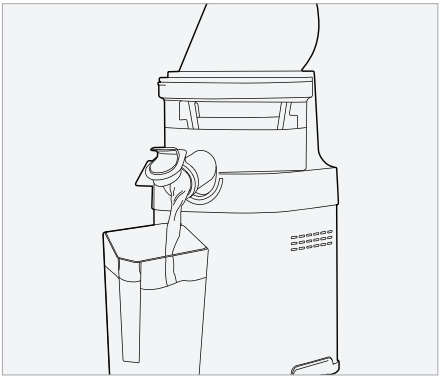
POZNÁMKA |
- Vyždímejte z utěrky nadbytečnou vodu, než s ní začnete čistit motorovou základnu odšťavňovače.

Rychlý proplach

1 Při uzavřené chytré zátce nalijte do odšťavňovače vodu a zapněte odšťavňovač.



2 Ponechejte chvíli přístroj běžet. Následně otevřete chytrou zátku a nechejte vytéct vodu z odšťavňovací mísy.



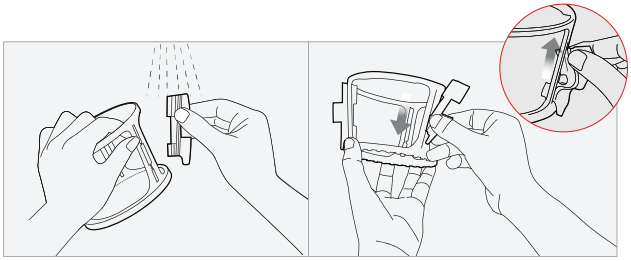
TIP |
- Pokud připravujete v rámci jednoho odšťavňování více druhů šťáv, není nutné odšťavňovač kompletně čistit mezi jednotlivými surovinami.
- Jakmile ukončíte odšťavňování, přístroj vždy rozeberte a dokonale vyčistěte, aby se netvořily usazeniny.

CZ

JAK ČISTIT SILIKONOVÉ SOUČÁSTI

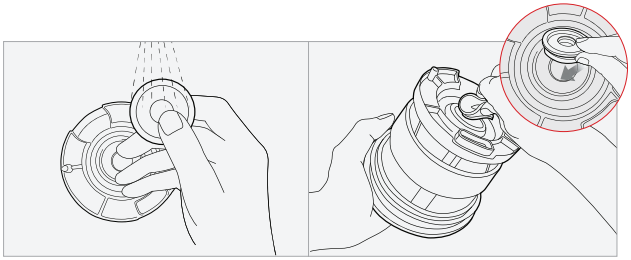
TIP | Opláchněte držák sítka pod tekoucí vodou.
Po očištění součástí je pečlivě osušte. Před složením horního dílu se ujistěte, že silikonové těsnění je pevně na svém místě.

POZNÁMKA | Pokud nejsou silikonové součásti pevně na svých místech, může spodem odšťavňovací mísy protékat šťáva.



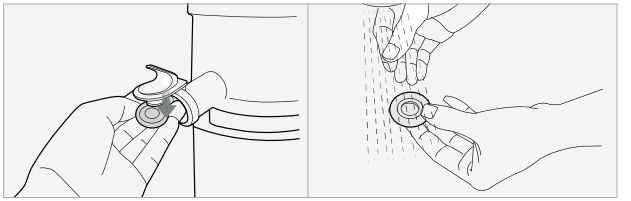
Silikonová stěrka

Vytáhněte silikonovou stěrku z držáku sítka a očistěte ji. Po očištění vložte stěrku zpět do štěrbiny. Dbejte na správnou orientaci stěrky, jak je vyobrazeno v návodu.



Silikonové těsnění

Těsnění lze omýt spolu s odšťavňovací komorou. Vyjměte pouze, když se nečistota viditelně dostane pod něj. Po očištění vtlačte těsnění menší manžetou dolů.



Chytrá zátka

Sejměte zátku z výtokového otvoru a očistěte ji. Po očištění nasaďte chytrou zátku zpět na své místo.

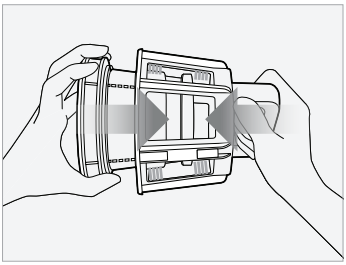
JAK POUŽÍVAT ROTAČNÍ ČISTÍCÍ KARTÁČ

TIP | Rotační čistící kartáč usnadňuje a urychluje čištění.
Po očištění pečlivě osušte.

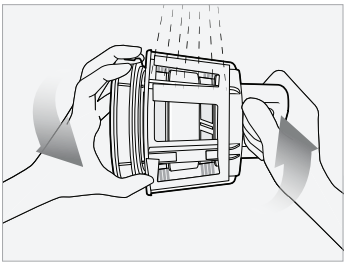
POZNÁMKA | Pokud některé zbytky nelze odstranit rotačním kartáčem, použijte dodaný kartáček k dočištění.

1 Podržte rotační kartáč jednou rukou a druhou do něj vložte odšťavňovací sítko.

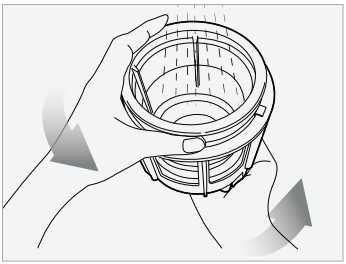
POZNÁMKA | Vložte sítko a následně uslyšíte cvaknutí.



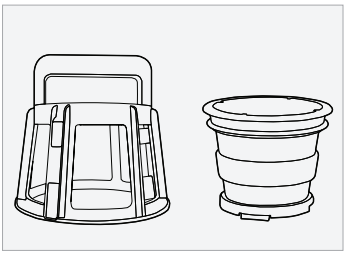
2 Pod tekoucí vodou otáčejte rotačním kartáčem a sítkem v opačném směru.



3 Pečlivě opláchněte vnější i vnitřní stranu sítka pod tekoucí vodou.



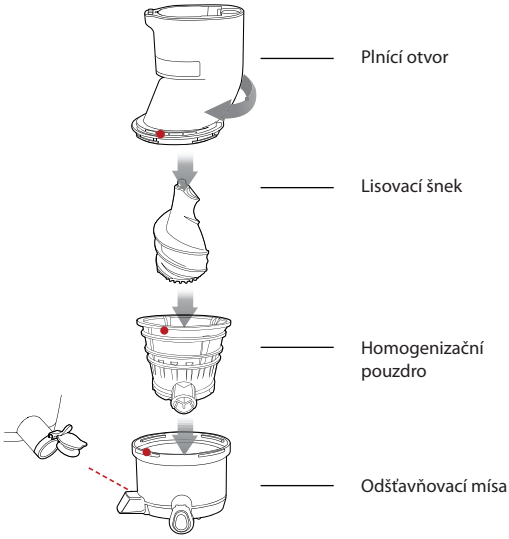
4 Po očištění vyjměte sítko z rotačního kartáče a vše osušte.



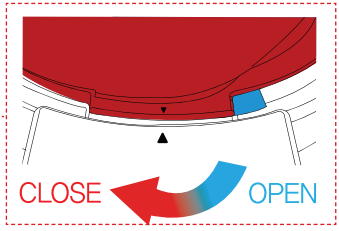
CZ

JAK POUŽÍVAT HOMOGENIZAČNÍ POUZDRO

Před použitím se ujistěte, že silikonové těsnění je správně umístěno.
Při rozebírání součástí postupujte v opačném pořadí než při sestavení přístroje.







Umístěte zkompletovanou horní část na motorovou základnu. Zarovnejte šipku ▼ na víku se značkou ◺ OPEN na základně přístroje a pootočte do polohy ◢ CLOSE.

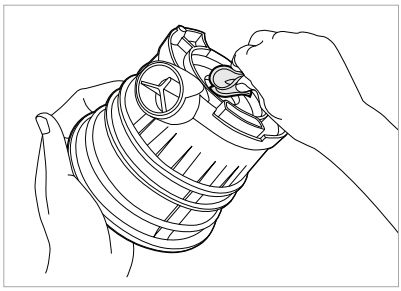
POZOR

Homogenizační pouzdro na zmrzlinu se používá pouze s mraženými surovinami. V závislosti na typu surovin ponechejte mražené suroviny před zpracováním 5 až 20 minut rozmrznout. Vkládejte je pak do přístroje postupně a po malých dávkách. Pokud nebudou suroviny dostatečně rozmrazeny, může dojít k poškození přístroje či jeho součástí.



- Nepoužívejte led ani nezpracovávejte suroviny s obsahem rostlinného a živočišného oleje. Takové suroviny mohou poškodit přístroj.
- Před zpracováním peckovin odstraňte všechna tvrdá jádra a oloupejte suroviny s tvrdou slupkou.

JAK ČISTIT SILIKONOVÉ TĚSNĚNÍ

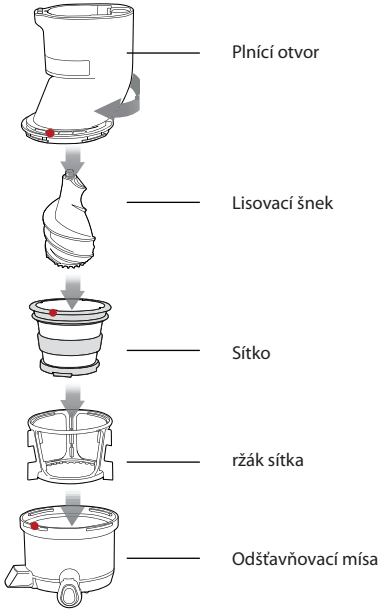


Silikonové těsnění lze pro snadnější čištění sejmout.
Po vyčištění umístěte silikonové těsnění na místo podle vyobrazení.

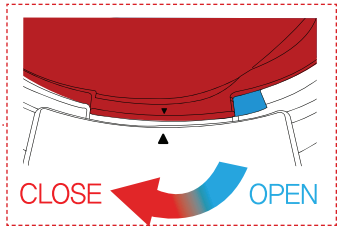
TIP | Pečlivě umístěte těsnění přesně na místo, kam patří.

JAK POUŽÍVAT SÍTKO NA SMOOTHIES

Při rozebírání součástí postupujte v opačném pořadí než při sestavení přístroje.







Umístěte zkompletovanou horní část na motorovou základnu. Zarovnejte šipku ▼ na víku se značkou ◺ OPEN na základně přístroje a pootočte do polohy ◢ CLOSE.

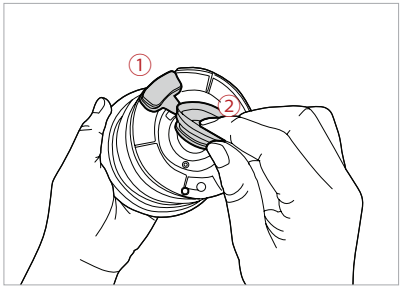
POZOR

Pokud budete používat mražené suroviny, ujistěte se, že suroviny předem dostatečně rozmrzly. (Potřebný čas k rozmražení surovin se liší v závislosti na tom, v jakém množství a při jaké teplotě byly suroviny zmraženy.) Při výrobě smoothies můžete přidat mléko nebo jiné tekutiny. Sledujte konzistenci smoothie přes průhlednou odšťavňovací mísu a přidávejte tekutiny podle potřeby.



- Nepřidávejte do nápojů suroviny jako je maso, oleje nebo mastné přísady. Takové suroviny mohou poškodit součásti přístroje.
- Z peckovin před zpracováním odstraňte tvrdá jádra.

JAK ČISTIT SILIKONOVÉ TĚSNĚNÍ



Silikonové těsnění lze pro snadnější čištění sejmout.
Po vyčištění umístěte silikonové těsnění na místo podle vyobrazení.

TIP | Pečlivě umístěte těsnění přesně na místo, kam patří.

CZ

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ – OTÁZKY A ODPOVĚDI

Odšťavňovač se nezapne:

- Zkontrolujte, zda je řádně zapojen napájecí kabel.
- Zkontrolujte, zda je správně sestaven horní díl odšťavňovače.
- Zkontrolujte, zda je horní díl správně usazen na základně odšťavňovače.
- Pokud není odšťavňovač správně sestaven, nebude pracovat.

Nízká výtěžnost šťávy:

- Různé suroviny obsahují rozdílné množství šťávy a výtěžnost se přirozeně liší.
- Pokud nejsou suroviny čerstvé, mohou obsahovat méně vody a výtěžnost šťávy bude nižší.
- Pokud suroviny obsahují méně šťávy, může pomoci, když je předem namočíte do vody.
- Jestliže odšťavňujete suroviny s malými semínky nebo zrníčky, může se po chvíli odšťavňování
- snížit výtěžnost šťávy. Pro dosažení lepších výsledků rozeberte po několika dávkách horní díl odšťavňovače a vyčistěte ho.
  Pokud jsou na sítku usazeniny surovin nebo semínek, může to ovlivnit fungování
- odšťavňovače a snížit výtěžnost.

Šťáva obsahuje příliš mnoho vlákniny:

- Při delším nepřetržitém odšťavňování může šťáva obsahovat více jemné vlákniny.
- Obsah jemné vlákniny snížíte pravidelným čištěním horní části odšťavňovače.
- Nechtěnou vlákninu lze odstranit přefiltrováním šťávy přes jemné sítko.
- Pokud jsou sítko a/nebo lisovací šnek poškozeny a odšťavňovač nefunguje správně, doporučujeme tyto díly vyměnit.
  Životnost každého dílu se může lišit v závislosti na délce a způsobu používání a lisovaných surovinách.
- Pokud vložíte najednou nadměrné množství surovin, může docházet k častému zastavování odšťavňovače a výsledná šťáva může obsahovat příliš mnoho vlákniny. Vkládejte suroviny pomalu a postupně!

Víko nelze zavřít:

- Přesvědčte se, že lisovací šnek je správně vložen a zapadl na své místo.
- Pokud lisovací šnek není ve správné pozici, víko není možné zavřít.

Z odšťavňovače vycházejí podivné zvuky:

- Zkontrolujte správné sestavení všech součástí.
- Zkuste odšťavňovač rozebrat a znovu složit a poslechněte si, zda problém přetrvává.
- Nezapínejte odšťavňovač bez surovin nebo tekutin. Běh přístroje naprázdno může poškodit lisovací šnek.
- Pokud je odšťavňovač v provozu bez surovin nebo tekutin, může hlučnost narůstat a může dojít k poškození přístroje.
- Zvuk tření mezi lisovacím šnekem a sítkem ustane po vložení surovin do odšťavňovače.
- Pokud je odšťavňovač hlučný i po vložení surovin, zkontrolujte velikost vkládaných surovin.
- Nevkládejte do odšťavňovače nic silnějšího než cca 2,5 cm. V závislosti na druhu surovin může být velikost ještě menší.
- Hlučnost se může projevit také v případě, že odšťavňovač zapneme na nerovném nebo nakloněném povrchu. Umístěte přístroj na rovný povrch.

Vylisovaná vláknina je velmi vlhká:

- Na samotném začátku odšťavňování může být vláknina vlhčí. V závislosti na stavu surovin se může lišit také výsledná šťáva a odpadní vláknina.
- Zejména v případě, že suroviny nejsou čerstvé může šťáva obsahovat více vlákniny.

Během provozu odšťavňovací mísa vibruje:

- Mezi lisovacím šnekem a sítkem dochází k drcení a lisování surovin. Určité vibrace těchto součástí jsou proto normální.
- Čím vláknitější suroviny, tím větší vibrace.

Odšťavňovač se zastavil v průběhu odšťavňování:

- Zkontrolujte přívodní kabel a ujistěte se, zda je správně zapojen.
- Zkontrolujte správné sestavení všech součástí.
- Příčinou zastavení odšťavňovače může být vložení nadměrného množství surovin najednou.
- Pokud se odšťavňovač zastaví v důsledku vložení příliš mnoha surovin, zopakujte za pomoci hlavního vypínače 2 – 3 krát sekvenci REVERSE – OFF – FORWARD.
- Zpětný chod (reverse) vytlačuje suroviny zpět (nahoru) a běžný pohyb vpřed vtahuje suroviny do odšťavňovače (dolů). Pokud odšťavňovač přestane pracovat z důvodu ochrany před přetížením, ponechejte odšťavňovač vychladnout po dobu 30 minut až 2 hodin, než začnete znovu odšťavňovat.
- Pokud suroviny obsahují pecky, před odšťavňováním je odstraňte. Tvrdé pecky a jádra mohou odšťavňovač poškodit nebo zničit.

Šťáva není konzistentní, ale je rozdělená na vrstvy:

- V závislosti na hustotě surovin se u různých typů šťáv mohou tvořit vrstvy. Nejedná se však o důsledek oxidace jako v případě vysokootáčkových odšťavňovačů.

Víko nelze sejmout:

- Po ukončení odšťavňování ponechejte přístroj v chodu ještě 30 sekund, aby odešla zbylá vláknina.
- Pokud je v horní části odšťavňovače příliš mnoho vlákniny, víko nemusí jít otevřít. V takovém případě opakujte pomocí hlavního vypínače sekvenci REVERSE – OFF – FORWARD v tomto pořadí (2 – 3 krát za sebou).
- Nalejte do odšťavňovače vodu, aby se prostor vypláchl a pak znovu zkuste víko otevřít.

Je možné odšťavňovat suroviny s tvrdou vlákninou?

- Suroviny jako je řapíkatý celer nebo zázvor obsahují dlouhá vlákna, která se mohou namotat na lisovací šnek a ovlivnit chod odšťavňovače. Pokud odšťavňujete vláknité suroviny, nepřipravujte najednou více než půl litru šťávy. Po vylisování tohoto nebo menšího množství nejprve zcela vyčistěte horní díly odšťavňovače, než budete lisovat dál.

Plastové díly blednou:

- Pokud není po použití odšťavňovač správně vyčištěn, zbytky vlákniny na horních dílech mohou zasychat a komplikovat následnou kompletaci přístroje. To může ovlivnit fungování odšťavňovače a také jeho barvu.
- Suroviny bohaté na karotenoidy jako jsou mrkev nebo špenát mohou zabarvit plastové díly. Pokud dojde k zabarvení dílů karotenoidy, potřete zabarvená místa rostlinným olejem a následně omyjte s použitím jemného čisticího prostředku.
- Rostlinný olej se smí použít pouze při čištění zabarvených součástí. Nepoužívejte rostlinný olej na lisovací šnek ani sítko. Pokud se na lisovací šnek dostane rostlinný nebo živočišný olej, může snížit jeho účinnost nebo dokonce způsobit jeho poškození.
- Silikonové součásti na horních dílech lze za účelem pečlivého vyčištění sejmout.

Používání přístroje za jiným účelem než odšťavňování:

- Tento přístroj je určen pro odšťavňování surovin jako jsou ovoce a zelenina.
- Nepoužívejte odšťavňovač k lisování rostlinných olejů.
- Nepoužívejte suroviny s nadměrným obsahem rostlinného nebo živočišného oleje.
- Pokud se na lisovací šnek dostane rostlinný nebo živočišný olej, může snížit jeho účinnost nebo dokonce způsobit jeho poškození.

SPECIFIKACE

Produkt	Odšťavňovač
Model:	CS700, CS700CE, CS700CB, CS700SA, CS700SM
Napětí:	AC220-240V, 50/60Hz
Spotřeba energie:	200W
Hmotnost:	9.1kg
Rozměry:	265 x 185 x 512 (mm)
Výrobce	NUC Electronics Co., Ltd.
Typ:	Nízkootáčkový přístroj

VÝHRADNÍ DOVOZCE PRO ČESKOU A SLOVENSKOU REPUBLIKU

Traminal s.r.o.
Kaprova 42/14
110 00 Praha 1

E-mail: info@atranet.cz
Telefon: +420 572 503 759

KRITICKÁ UPOZORNĚNÍ

Dodržením těchto důležitých zásad zvýšíte výtěžnost lisované šťávy a předejdete možnému poškození vašeho odšťavňovače.

Odšťavňovač Kuvings Whole SLOW Juicer Chef už ve svém názvu napovídá, že patří do skupiny pomalu otáčkových odšťavňovačů a tuto skutečnost je nutné respektovat při vkládání surovin.

Velký otvor pro vkládání surovin velmi usnadňuje práci, ale svádí k příliš rychlému plnění. Při odšťavňování je nutno vždy postupovat pouze takovou rychlostí, jakou přístroj zvládá odvádět šťávu a vlákninu z odšťavňovací komory.

POZOR!!! Ujistěte se také prosím, že pro odšťavňování používáte ŽLUTÉ sítko (obr. číslo 9 v tomto návodu na straně Obsah balení), které je v základní dodávce, a nikoli černé sítko na smoothie, které je součástí pouze rozšířené výbavy.

Pokud se do přístroje najednou vloží nadměrná dávka surovin, projeví se tyto důsledky:

1. Šťáva ze suroviny se nestíhá lisovat a protékat přes síto a z části pak odchází s vlákninou, což snižuje celkovou výtěžnost a stojí zbytečné peníze navíc, které skončí v odpadu.
2. Velké množství lisované vlákniny nestíhá dost rychle odcházet, což má za následek zvýšený tlak v odšťavňovací komoře a může dojít k úniku šťávy přes těsnění. V extrémním případě pak může dojít i k poškození samotné komory či jejích součástí.

Při odšťavňování je tedy lépe nespěchat a vkládat suroviny postupně a přiměřenou rychlostí. Po vložení suroviny doporučujeme vyčkat, než „projde odšťavňovačem" (tj. odtéká šťáva a odchází vláknina) a teprve poté vložit další kus. Proces může být kontinuální ale dostatečně pomalý, aby nedocházelo k městnání surovin v plnícím otvoru nebo komoře s výše uvedenými důsledky.

Pomalejším postupem se jednak přístroj nepřetěžuje a současně dosáhnete výrazně vyšší výtěžnosti šťávy téměř ze všech surovin. Velký plnící otvor pak skutečně slouží k pohodlnému vkládání surovin bez nutnosti krájení na malé kousky.

Rychlým dávkováním nelze zkrátit dobu odšťavňování bez projevů výše popsaných negativ. Pomalému vkládání věnujte zvýšenou pozornost především u odšťavňování bobulovin.

Zpracovávání mražených potravin a výroba zmrzliny

Veškeré zmražené potraviny se musí před vložením do odšťavňovače nechat v závislosti na hloubce zmražení 5-25 min. „povolit" (rozmrazit).

Pokud se do přístroje vloží rovnou např. hluboce zmražené jahody, maliny, rybíz apod., chovají se tyto potraviny jako „kameny" a důsledkem je logická destrukce některé z částí odšťavňovače.

Pro usnadnění výroby zmrzliny se doporučuje následující postup:

- Čerstvé nemražené ovoce zpracujte na homogenizačním pouzdru (záslepce) a poté nechejte zmrazit.
- Při následné samotné výrobě zmrzliny pak lze kdykoli takto zpracovanou surovinu rovnou krájet na pásky a vkládat do odšťavňovače bez nutnosti čekání na částečné rozmražení.
- Potravina, která byla již jednou homogenizována nedosahuje ani po zmražení takové tvrdosti, aby dokázala poškodit části odšťavňovače.

Provozní doporučení

Před i po každém použití je vhodné potřít silikonové středové gumové těsnění a potravinářským olejem (slunečnicový, řepkový, olivový). Prodlouží se tím životnost těsnění.

POZNÁMKY

„LIFE TASTES GOOD“
A GLOBAL COMPANY