



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Kuvings](#) Estrattore di Succo REVO830 Bianco o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Centrifughe ed Estrattori](#)

Kuvings®
WHOLE SLOW JUICER

Kuvings®

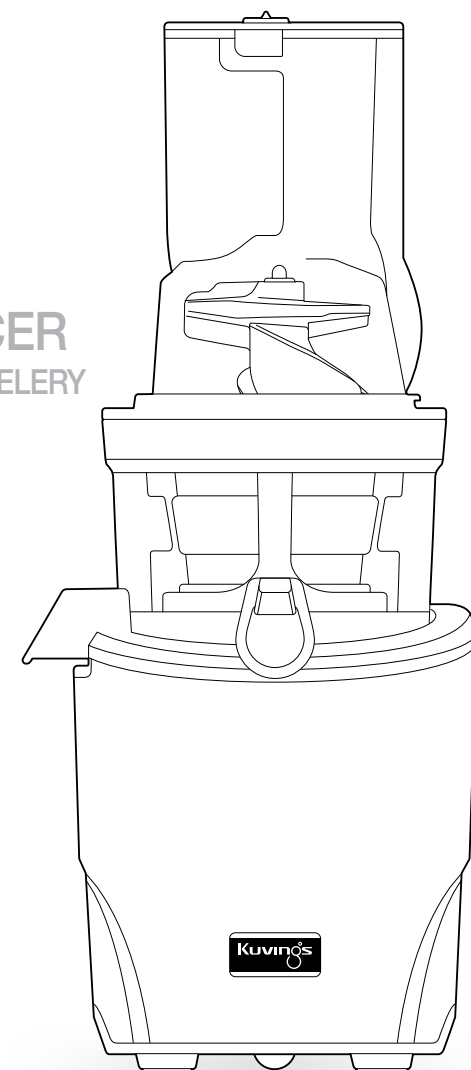
REVO830

KUVINGS
WHOLE SLOW JUICER
OPTIMIZED FOR CARROTS & CELERY
MANUAL

- After you read this manual, keep in a place you can reach easily.
- Household use only.



▶ HOW TO USE



10AA21019A

FR
EN

CONTENTS

02	Important Safeguards	18	How to Disassemble and Clean
04	Safety Warning	20	How to Clean Silicone Parts
06	Parts	21	How to Use the Cleaning Tool
08	How to Assemble	22	How to Use the Blank Strainer
10	How to Operate	24	How to Use the Smoothie Strainer
12	Tips on Operation	26	How to Use the Lid Opener
13	Tips on Ingredients	28	Troubleshooting Q&A
14	Ingredient Preparation	29	Specifications

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 adding or removing parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Do not attempt to alter the parts to disable the safety interlock mechanisms.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
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. To unplug the machine from an outlet, grasp the plug and pull. Never pull from the power cord.
11. Always attach plug to the appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.

12. Make sure juicer is assembled properly before motor is turned on. Do not remove drum lid or parts while juicer is in operation.
13. Turn switch to OFF position after using juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
14. 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.
15. Do not use the appliance if the rotation wiper is damaged.
16. Make sure the juice cup and pulp cup are always in place before operating juicer.
17. Please do not alter the appliance in any way.
18. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in the manual.
19. This appliance should be used for the recommended use time.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised by a person responsible for their safety. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
21. Do not use or store the appliance near a heated oven or stove.

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.



SAFETY WARNING

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

 Must take action

 Do not disassemble

 Follow instruction

-  Do not plug multiple power cords in 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 feed chute while it is in operation.
→ It may cause injury.



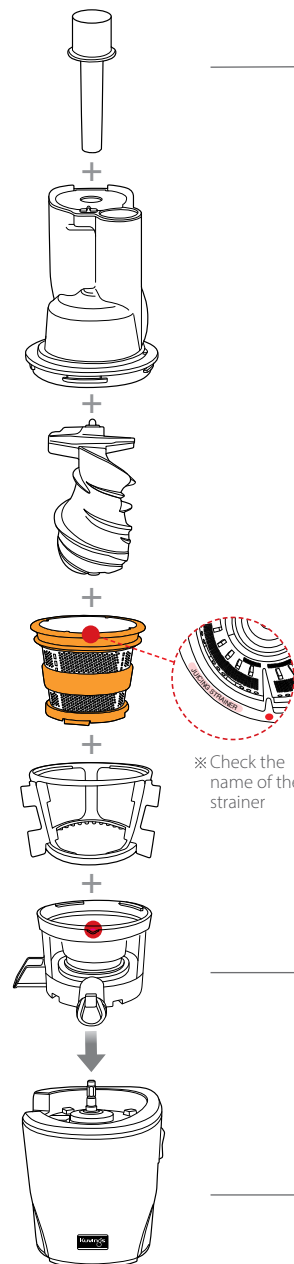
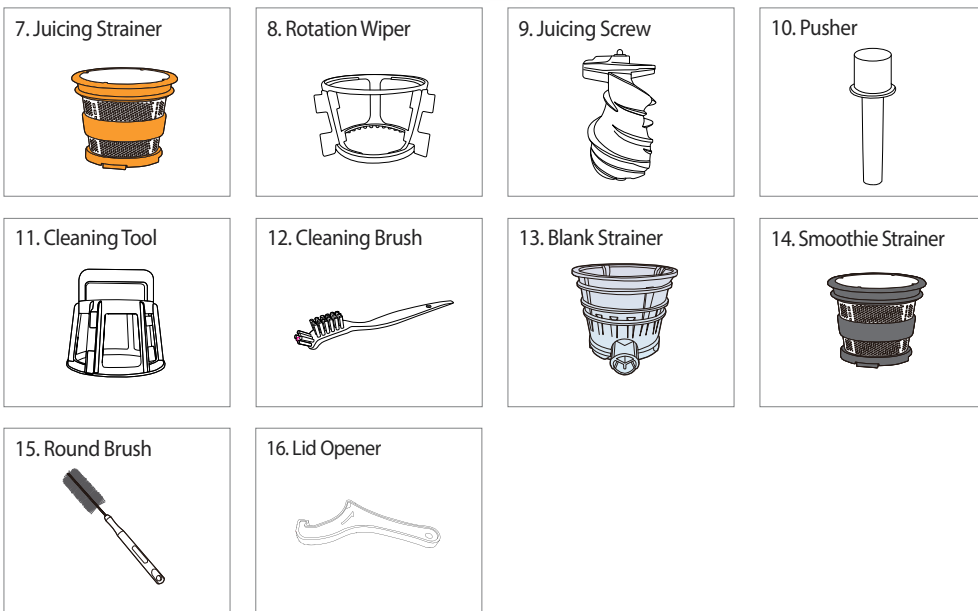
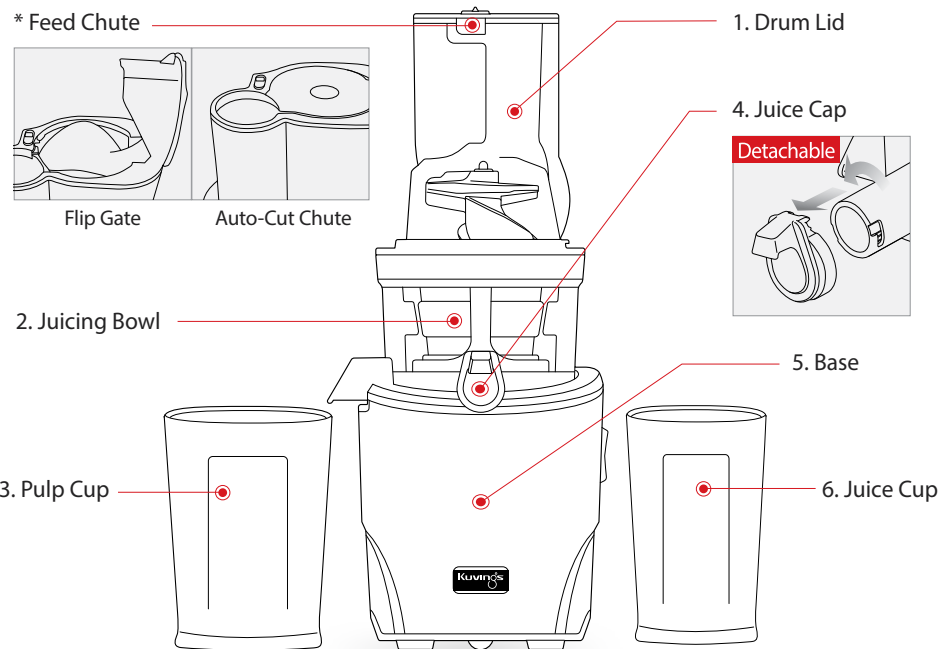
SAFETY WARNING

-  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 chemicals 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 objects 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 instructions on pages 18-21.

PARTS

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

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



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 assembled top-set on the base. Align the juice spout with the logo on the base.

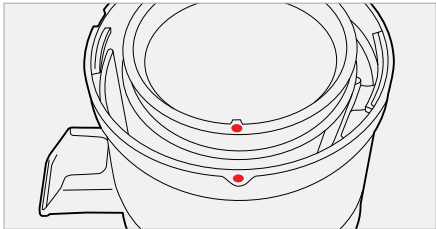
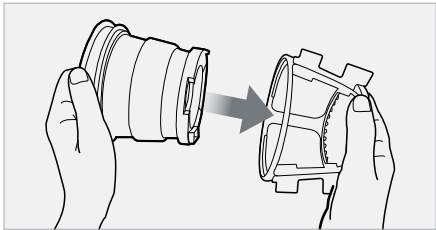
HOW TO ASSEMBLE

STEP 1 Top-set assembly

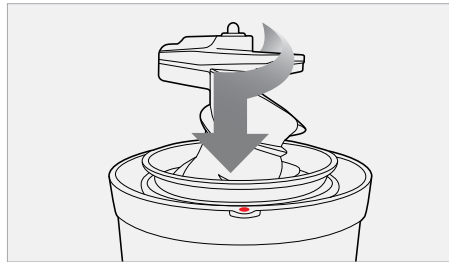
Check Before Operating

- Wash the parts before first use.
- **Ensure that the silicone ring is assembled properly.**

- 1** Insert the strainer into the rotation wiper, then place into the juicing bowl, ensuring the red dot ● on the strainer is aligned with the red dot ● on the juicing bowl.

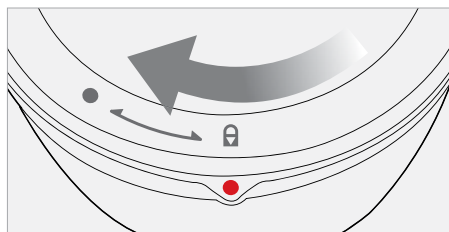
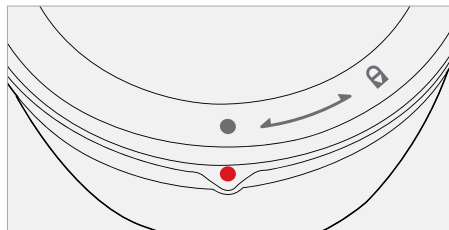


- 2** Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.



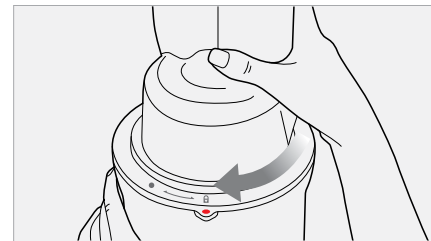
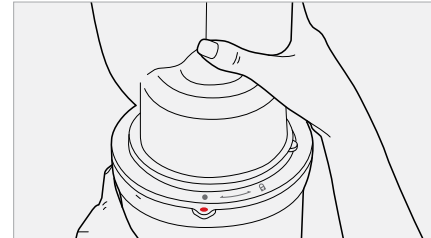
Note | The drum lid will not close unless the juicing screw is all the way in.

- 3** Place the drum lid onto the juicing bowl, aligning the white dot ● on the drum lid with the red dot ● on the juicing bowl. Turn the drum lid clockwise until the lock mark Ⓛ on the lid is lined up with the red dot ● on the juicing bowl.

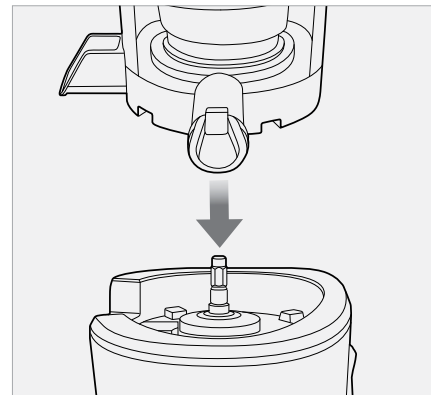


STEP 2 Top-set and base assembly

TIP For easy assembly, hold the drum lid and turn clockwise as shown in the illustration.



- 4** Place the assembled top-set on the base. Align the juice spout with the logo on the base.



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

Note | These cups can be interchanged depending on the quantity of juice created.



HOW TO OPERATE

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.



Press the **FORWARD** button to operate.

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

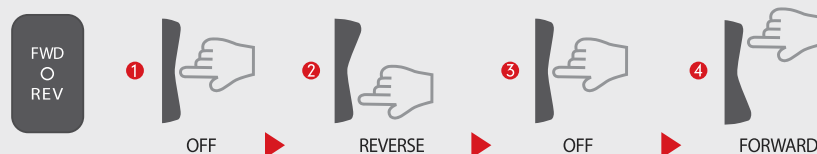
If the ingredients become jammed in the screw and the drum lid does not open, press the **OFF** button. Then press and hold the **REVERSE** button until the ingredients become dislodged. Repeat **REVERSE - OFF - FORWARD** as often as needed to dislodge food.

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.

Insert the prepared ingredients into the feed chute, one piece at a time.

- Note** |
- Prepare ingredients for optimal extraction.
 - If a large quantity of ingredients are put into the feed chute it can cause the juicer to stop. Insert the ingredients one piece at a time.
 - Remove hard seeds, pits, and thick rinds from fruit.

Insert into the Auto-Cut Chute



Hard vegetables & high fiber foods | (E.g. carrots, celery, kale)

- Tip** |
- Tough and fibrous ingredients: Ingredients with a width of 1.5 inches or less can fit into the auto-cut chute. Larger ingredients need to be trimmed to fit into the auto-cut chute.
 - Fibrous leafy vegetables (celery, kale, collard greens, etc.): Ensure stems are no more than 1.5 inches wide. Bunch the leaves together to fit into the auto-cut chute.

Insert into the Flip Gate



Soft fruits & vegetables | (E.g. apples, oranges, tomatoes)

- Tip** |
- Soft ingredients: Insert ingredients into the flip gate and push down with the flip gate lid. If the ingredients are larger than the flip gate, cut them into smaller pieces.



Juice Cap

Use the juice cap to make mixed juice, prevent drips, or rinse between different juices.

- TIP** |
- Juicing with the juice cap closed creates various **mixed juice** creations with different fruits, vegetables, and other ingredients.
 - After juicing, **close the juice cap to stop juice from dripping**, especially when disassembling the juicing bowl off of the base.
 - When making different juices, **quickly rinse** any leftover flavors by running a cup of water through the juicer with the juice cap closed.

- Note** |
- Leave the juice cap open when juicing ingredients that often create foam during extraction. (e.g. apples, celery)
 - Pay close attention when operating with the juice cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity.



After juice and pulp have been 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** buttons in that order, repeating 2-3 times to dislodge food. Then place your hands on top of the drum lid and firmly press down as you simultaneously turn the drum lid counterclockwise to open.

※ Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then try to take off the drum lid.

TIPS ON OPERATION

- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.**
- Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes.**
This can cause the motor to overheat.
After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
- Do not put hands, utensils, tongs, or other objects into the feed chute other than the provided pusher.**
- During operation, do not put spoons, spatulas or other objects into the juice spout of the juicing bowl.**
If objects are put into the juice spout during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts.
- Do not put dried whole grains, fruits with hard seeds, or ice into the machine.**
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.
 - Use of ice in the juicer will decrease the product durability over time.
- 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.
- Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.**
- 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:

Hard seeds		Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc. Remove hard seeds from the ingredients before juicing.
Hard or inedible skins		Pineapple, melon, mango, orange, etc. Peel the skins from the ingredients before juicing.
Large frozen fruits or ice		Large frozen fruits. Do not process whole frozen fruits. Thaw frozen fruits slightly before making smoothies or sorbet with the juicer. Do not process ice.
Vegetable/animal oil		Sesame seed, butter, margarine, etc. Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and even damage the juicer.
Others		Coconut, sugarcane, whole grains, etc. 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 results from ingredients with firm composition and with high water content. For best results, each ingredient should be prepared and extracted depending on its characteristics and properties.



INGREDIENT 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 ingredients become 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:

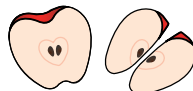
- For optimal extraction and maximum juice yield, prepare the ingredients following the guidelines given in this section.
- **Insert ingredients slowly, monitoring how the ingredients are extracted.** The juice yield may vary depending on the juicing speed.

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

Flip Gate



- Peel the skin off oranges. Remove the stems of tomatoes and apples.
- Slowly insert ingredients into the flip gate.



Halve or quarter

- If the ingredients are larger than the flip gate, cut the ingredients into smaller pieces.

PREPARATION TIPS:

- If the ingredients are larger than the flip gate, then in half or into wedges.

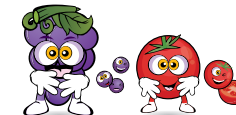
JUICING TIPS:

- Fruits with hard seeds must be pitted before extraction.
- Use the pusher to push the ingredients down the feed chute. (The pusher also blocks any juice that may spray during extraction.)
- **Leave the juice cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction.** (Foam can accumulate if operated with the juice cap closed.)
- It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours. Depending on the density of the ingredients, the extracted juice can gradually show layers over time.
- When an ingredient is being masticated by the juicing screw, the squeezed ingredient may splash juice up the feed chute. Use the pusher to block out the juice splash when juicing.

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

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

Auto-Cut Chute



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

PREPARATION TIPS:

- Thoroughly rinse ingredients. Remove and discard any stems.
- For best results, juice with ingredients that contain more water (e.g. apples, pears).

JUICING TIPS:

- Depending on the size of the berry, insert 3-5 at a time while monitoring the extraction.
- For small ingredients like pomegranate seeds and raspberries, insert about 1 tablespoon (5g) at a time.

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. Place both hands on the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid to open. Depending on the ingredients, pour some water down the feed chute to help with dislodging.

INGREDIENT PREPARATION

How to Use the Juice Cap:

- Juicing with the juice cap closed allows mixed juice creations with different fruits, vegetables and liquids.
- After juicing, close the juice 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 cup of water through the juicer with the juice cap closed.
- **Leave the juice cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. apples, celery).**
- Pay close attention when operating the juicer with the juice 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, beets, ginger, kohlrabi, quince)

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



Ingredients with a thickness of 1.5 inches or less can be inserted whole. For thicker ingredients, cut them by 1.5 inches of width or less before feeding.



Beets, ginger, quince, and kohlrabi can be cut into 1 inch or less pieces for easier juicing.

⚠ Caution | It is not recommend to juice large amounts of dry root vegetables, such as beets, ginger, kohlrabi, or hard fruits like quince, by themselves.

* Bulk juicing these dry ingredients may cause a decrease in product performance.

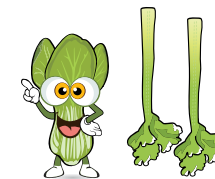
PREPARATION TIPS:

- Prepare carrots after removing the stem.
- Soak ingredients like carrots in cold water for about 30 min prior to juicing for best results.

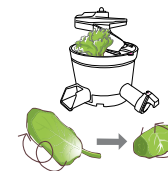
JUICING TIPS:

- Slowly insert the ingredients one at a time.
- **To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.**

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



Bundle up the leafy part and insert them facing down. Do not collect more than 2 cups (500g) per session.



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

PREPARATION TIPS:

- **Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to be 1.5 inches wide.**
- Soak the leafy greens in cold water for about 30 min prior to juicing for best results.

JUICING 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 into spirals before inserting into the juicer.
 - ② For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.
 - ③ For ingredients like wheatgrass, grab a handful and insert in a bundle.

* It's best to juice with ingredients with higher amounts of liquid, like apples or carrots.

- ⚠ Caution** |
- For ingredients like pineapple, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple into smaller pieces.
 - Recommended amount of juicing per session is 2 cups (500g). When juicing more than 2 cups, wash the top-set before juicing the next batch.

HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

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

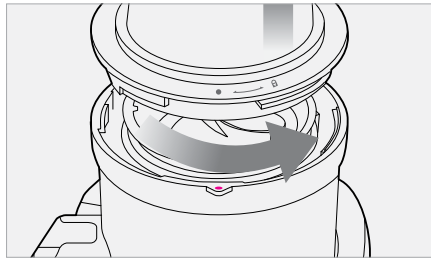
- 1** Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

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.

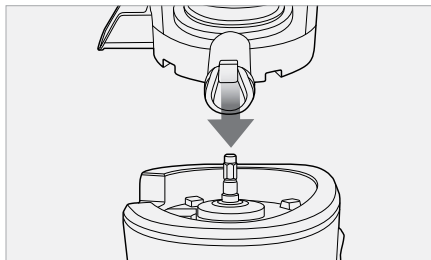
- 2** Turn the drum lid counterclockwise to open.



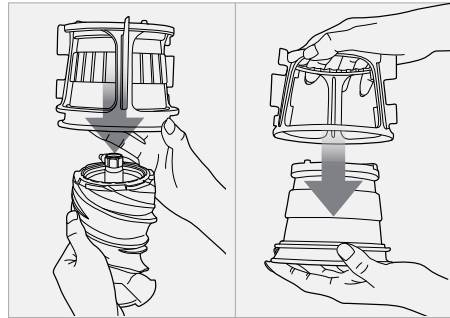
Note |

- When moving the appliance, do not lift by grabbing the feed chute. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

- 3** Turn the top-set counterclockwise and lift off the base.



- 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 clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.
- For easier disassembly, place the top-set in the sink and run water through the top of the top-set.
- Thoroughly rinse the bottom of the juicing screw.

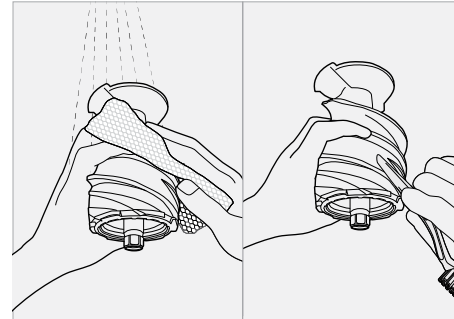
- 5** Place the juicing bowl under running water.



TIP |

- The round brush can clean the juice spout of the juicing bowl.

- 6** Under running water, clean the outside of the juicing screw with a dish scrubber. 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.
- Completely dry before using.

Note |

- 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.

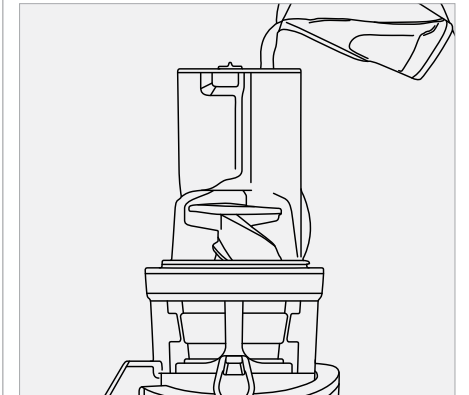


Note |

- 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 juice cap closed, fill the juicing bowl with water and turn on the juicer.



- 2** Let it run for about 1 minute. Open the juice cap and let the water run out of the juicing bowl.



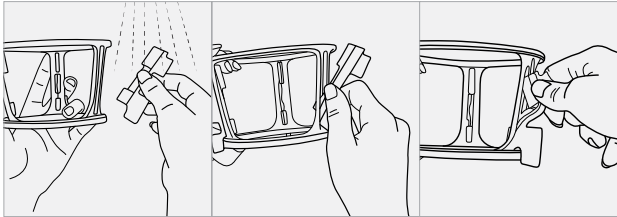
Tip |

- It is not necessary to completely clean the juicer in between 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 SILICON PARTS

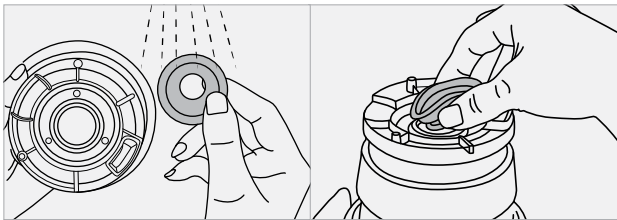
Tip | Clean the rotation wiper under running water. Thoroughly dry after cleaning. Before assembling the top-set, ensure that the silicon ring is firmly inserted.

Note | If the silicon ring is not firmly inserted, juice may leak from the bottom of the juicing bowl.



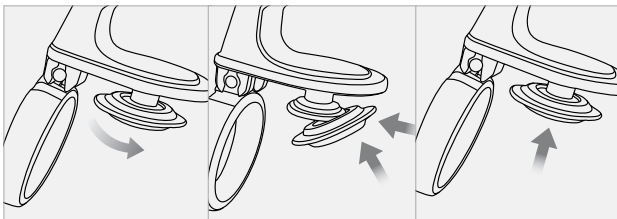
Silicon Brush

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



Silicon Ring

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

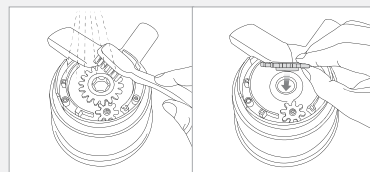


Juice Cap

Remove from the juice spout to clean. After cleaning, attach the juice cap silicon to the juice spout.

Cleaning inside of the bowl

Please unscrew the cover on the bottom and clean inside. After cleaning, make sure that protrusion part of gear is placed on the outer part so it fits (connects) with the drum. Sequence of assembly is in reverse order of disassembly.



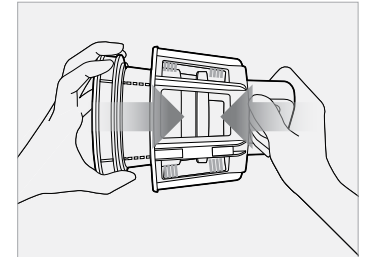
HOW TO USE THE CLEANING TOOL

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

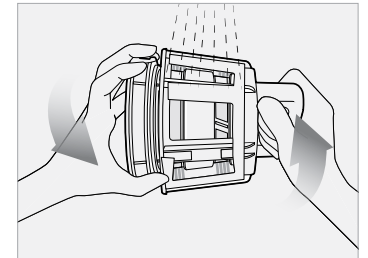
Tip | The cleaning tool makes clean-up quick and easy. Completely dry after cleaning.

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

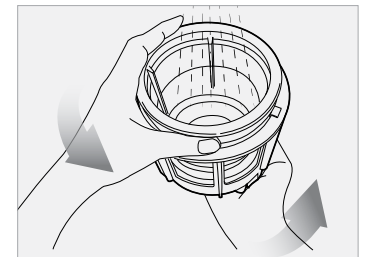
Note | Insert the strainer until you hear a click.



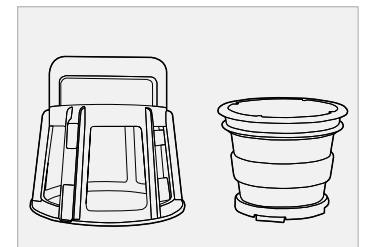
2 Under running water, rotate the cleaning tool and the strainer in opposite directions to clean.



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.



HOW TO USE THE BLANK STRAINER

* Disassemble in reverse order of assembly.

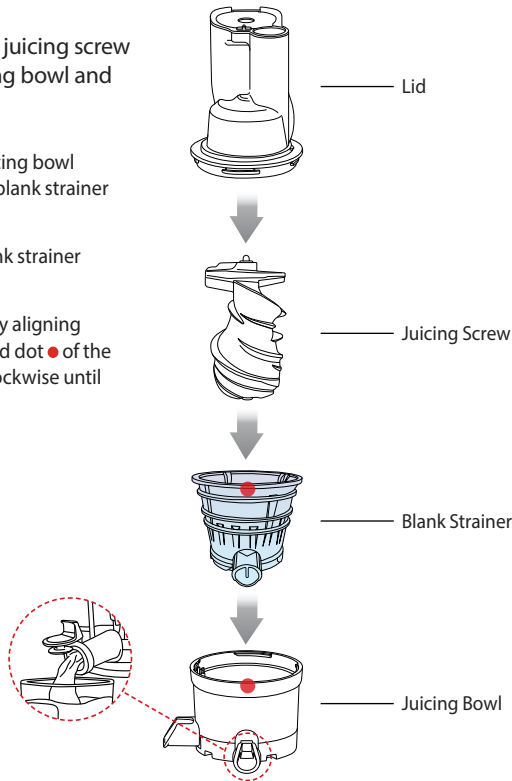


! Before use, make sure the silicon ring is correctly in place.

1 To assemble the top-set place the juicing screw and the blank strainer in the juicing bowl and close the lid.

- ① Insert the blank strainer into the juicing bowl while aligning the red dots ● of the blank strainer and the juicing bowl.
- ② Insert the juicing screw into the blank strainer with a twisting motion.
- ③ Place the lid onto the juicing bowl by aligning the white dot ● of the lid with the red dot ● of the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

※ When using the blank strainer, always leave the **juice cap** open.

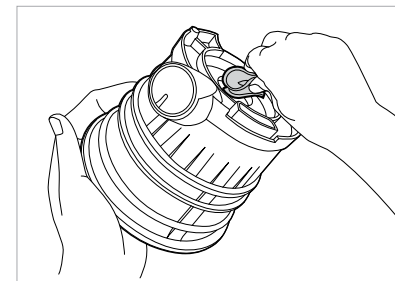


! IMPORTANT TIPS

- Allow the frozen items to thaw for 5 to 20 minutes before use.
- Put a small portion of ingredients at a time and give enough time for the juicer to process before putting more. Do not overfeed.
- When using the blank strainer, always leave the Smart Cap open.
- Make sure the silicone ring is correctly in place.
- Do not insert ice, meat, oil, or fat-based ingredients.
- Remove hard seeds, pits, or peels.



HOW TO CLEAN THE SILICON RING



The silicon ring is removable for cleaning. After cleaning, insert the silicon ring as shown in the picture.

TIP | Carefully insert the silicon ring by aligning grooves and wedges.

HOW TO USE THE SMOOTHIE STRAINER

* Disassemble in reverse order of assembly.

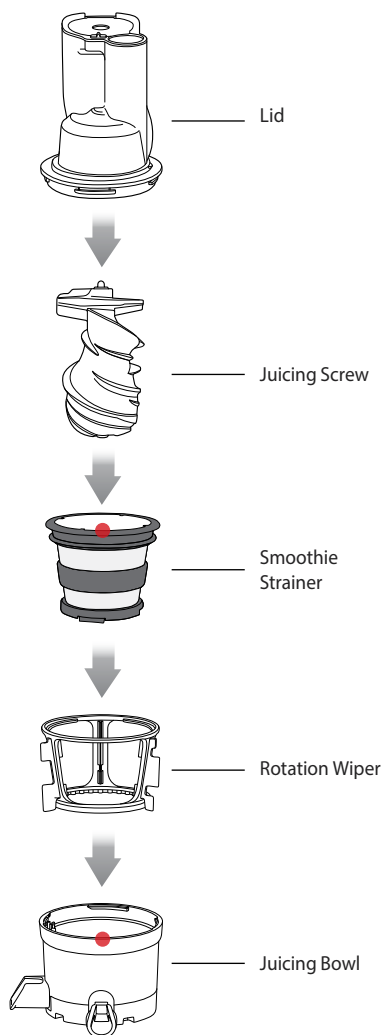


- ! Use the smoothie strainer to create a rich smoothie texture with frozen berries, banana, mangoes, and avocados.

1 To assemble the top-set place the juicing screw and the smoothie strainer in the juicing bowl and close the lid.

- ① Insert the rotation wiper and the smoothie strainer into the juicing bowl while aligning the red dots ● of the smoothie strainer and the juicing bowl.
- ② Insert the juicing screw into the smoothie strainer with a twisting motion.
- ③ Place the lid onto the juicing bowl by aligning the white dot ● of the lid with the red dot ● of the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

※ When using the smoothie strainer, make sure the juice cap is closed to make a thoroughly combined smoothie.

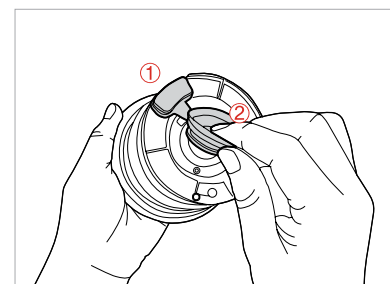


! IMPORTANT TIPS

- It's normal to have leftover pulp inside the juicer when using the smoothie strainer. Limit to making a maximum of 2 cups of smoothie per session.
- For best result, add at least 1/2 cup of juice or any type of liquid for every 1 cup of smoothie. Add a little more liquid if needed.
- Put a small portion of ingredients at a time and give enough time for the juicer to process before putting more. Start with soft ingredients first then add harder ingredients for the best result.
- When using frozen ingredients, make sure to thaw for at least 10 minutes before using it.
- Limit to processing 1 cup of loose greens per session. Do not use vegetable stems or celery.
- Keep the smart cap closed when using the smoothie strainer.
- Remove hard seeds, pits, or any peels.
- Do not insert ice, meat, oil, or fat-based ingredients.



HOW TO CLEAN THE SILICON COVER



The silicon cover is removable for cleaning. After cleaning, insert the silicon cover as shown in the picture.

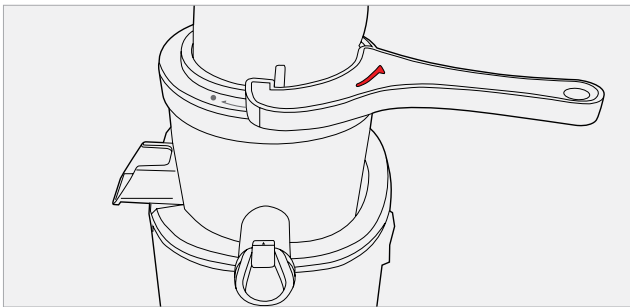
TIP | Carefully insert the silicon cover by aligning grooves and wedges.

HOW TO USE THE LID OPENER

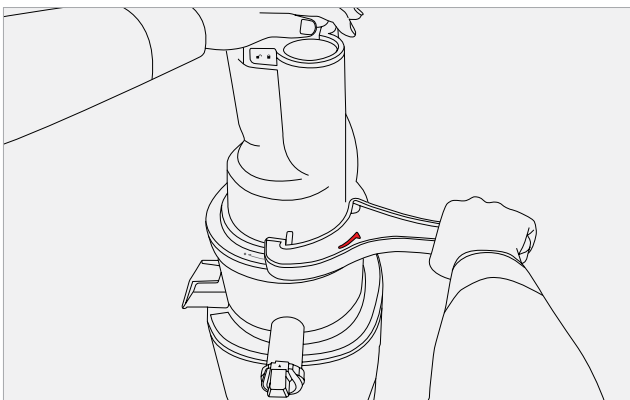
- ❗ Use the lid opener when the lid doesn't open normally after juicing.

- 1 Position the lid opener horizontally and connect the hooks as shown in the illustration.

- ❗ **CAUTION** Be sure that the top-set is on the main body before using the lid opener.



- 2 Hold the feed chute steady and turn the lid opener counterclockwise.



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 base are properly assembled.
- **Juicer will not operate if parts are not assembled properly.**

■ Low juice yield:

- Different ingredients hold different amounts of liquid that will yield different amounts of juice.
- If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amounts of liquid which will yield less juice. Soak ingredients in cold water for about 30 min prior to juicing for the best results.
- 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 the juice yield may be reduced. For best results, disassemble and wash the top-set in between juice sessions.
- **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:

- To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and remove the 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.**

■ The drum lid will not close:

- Make sure the juicing screw is pushed all the way into 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 can also 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 1.5 inches 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 temporarily.
- Pulp can be affected by the ingredient's condition. When the ingredient is not fresh, the juice often sticks to 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 is very fibrous, 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.**
- After using for more than 30 minutes, the juicer may stop due to overload protection. Let the juicer cool for 30 minutes to 1 hour 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

TROUBLESHOOTING Q&A

the REVERSE-OFF-FORWARD button in that order, and repeat 2-3 times. Then place both hands on the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid to open.

- Pour water down the feed chute to rinse out the inside and then try opening the drum lid.

■ Juice dripping down the base:

- If the silicon ring on the bottom of the strainer is not put in correctly, the juice may seep out onto the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the silicon ring has the flat part in the middle, on the inside of the strainer and the skirt on the outside of the strainer.

■ 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 soap 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 silicon 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	REVO830, REVO830M
Voltage	AC120V, 60Hz
Power Consumption	240W
Maximum Use	Less than 30 min
Weight	7.5kg (16.5 lbs)
Dimension	256 x 210 x 480 mm (10 x 8 x 19 in)
Manufacturer	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Low speed compression
Origin	Made in Korea



REVO830

EXTRACTEUR BASSE VITESSE KUVINGS

OPTIMISÉ POUR LES CAROTTES & CÉLERI

MANUEL

- Après avoir lu ce manuel, conservez-le à portée de main.
- La couleur du produit peut être différente.
- À usage domestique uniquement.

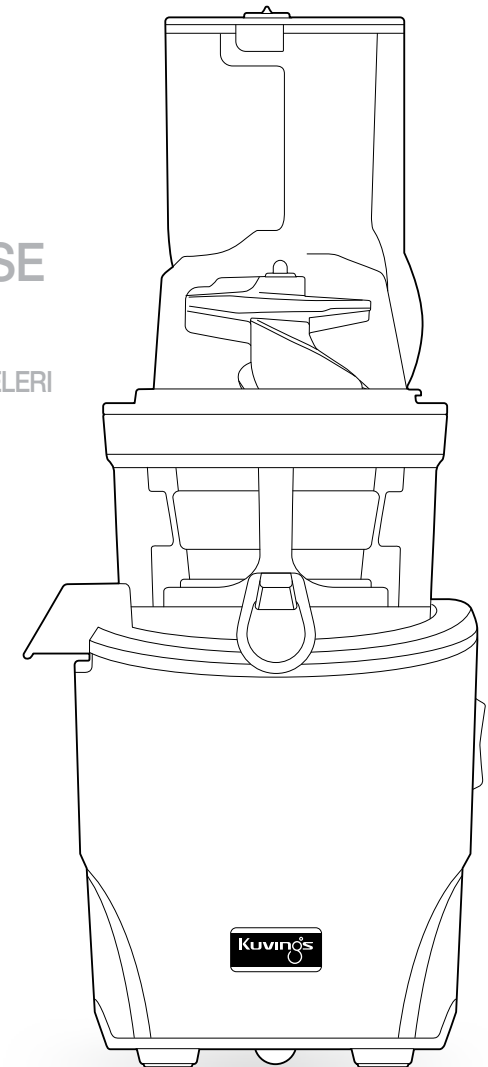


TABLE DE MATIÈRES

32	Mise en garde importantes	48	Comment démonter et nettoyer l'appareil
34	Avertissement de sécurité	50	Nettoyage des pièces en silicone
36	Pièces	51	Utilisation du matériel de nettoyage
38	Assemblage	52	Utilisation du filtre à sorbets
40	Mode d'emploi	54	Utilisation du filtre à smoothies
42	Conseils d'utilisation	56	Utilisation de l'ouvre couvercle
43	Conseils sur les ingrédients	57	Dépannage Questions & Réponses
44	Préparation des ingrédients	59	Caractéristiques

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne mettez pas le moteur ou la base de l'unité dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Tenir hors de portée des enfants.
4. Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de modifier les pièces pour désactiver les mécanismes de verrouillage de sécurité.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Contactez le fabricant au numéro de téléphone de son service clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
10. Pour débrancher la machine d'une prise murale, saisissez la fiche et tirez. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

11. Fixez toujours la fiche à l'appareil et vérifiez que la commande est éteinte avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez la commande sur OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.
12. Assurez-vous que le presse-agrume est correctement assemblé avant de mettre le moteur en marche. Ne retirez pas le couvercle ou les pièces pendant que le presse-agrume fonctionne.
13. Mettez l'interrupteur sur la position OFF après avoir utilisé le presse-agrume. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant de le démonter.
14. Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture du presse-agrume lorsqu'il est en marche. Si un aliment se loge dans l'ouverture, utilisez un poussoir à aliments ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le pousser vers le bas. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez le presse-agrume pour retirer les aliments restants.
15. N'utilisez pas l'appareil si le balai rotatif est endommagé.
16. Assurez-vous que le gobelet à jus et le gobelet à pulpe sont toujours en place avant d'utiliser le presse-agrume.
17. Veuillez ne pas modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
18. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel.
19. Cet appareil doit être utilisé pendant la durée d'utilisation recommandée.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
21. N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à proximité d'un four ou d'une cuisinière chauffée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Veuillez suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel. (L'appareil ne peut bénéficier de la garantie du fabricant s'il est utilisé d'une manière non prévue par le fabricant ou à but commercial.)
- Conservez le manuel d'utilisation pour une consultation ultérieure.
- Si l'appareil est transmis à quelqu'un, veuillez remettre cette notice.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les précautions suivantes sont fournies afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Veuillez lire attentivement toutes les consignes et les suivre lorsque vous utilisez l'appareil.

⚠ Avertissement : Ce symbole signale le risque de mort ou de blessures graves.
⚠ Attention : Ce symbole signale le risque de blessures ou d'endommagement de l'appareil.

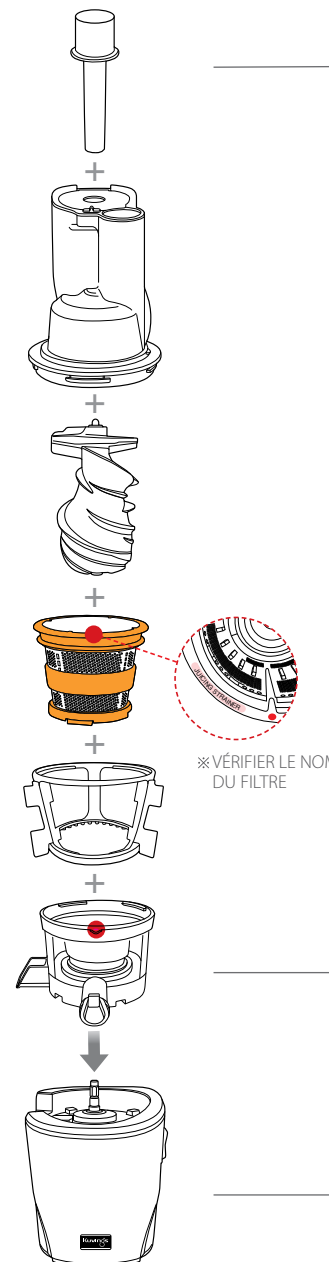
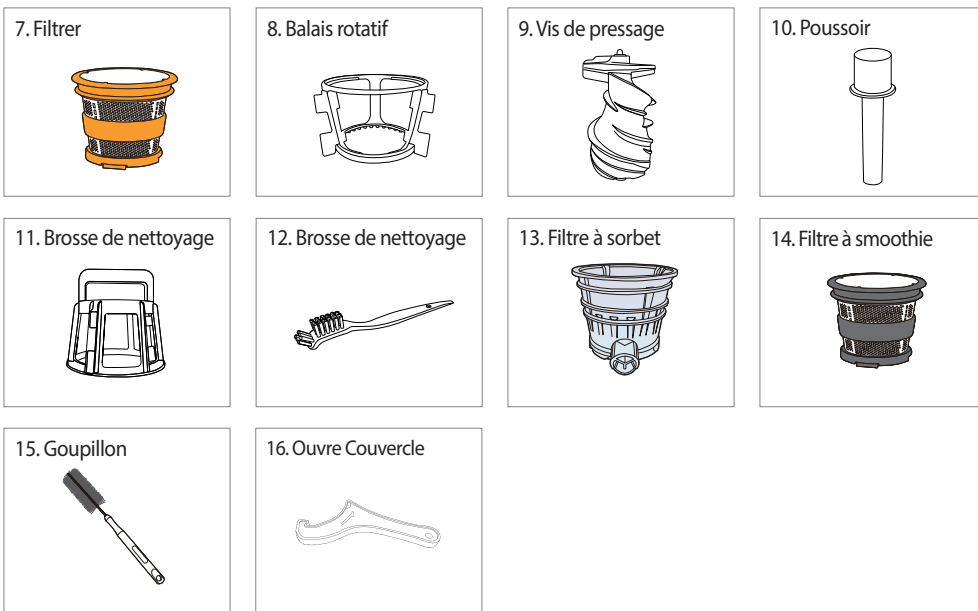
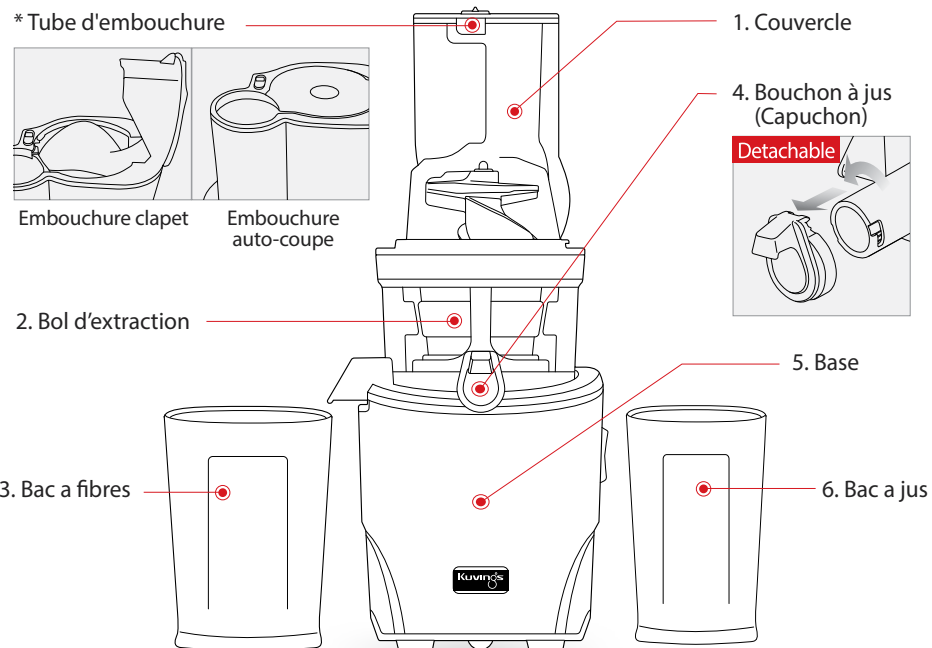
🚫 Interdit ⚠ Attention 🛡 Ne pas démonter 📖 Suivez les consignes

- 🚫 Ne pas brancher plusieurs cordons d'alimentation électrique sur une seule prise pendant le fonctionnement.
→ Cela peut engendrer une explosion ou un incendie.
- 🚫 Ne pas toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides.
→ Cela peut engendrer un choc électrique.
- ⚠ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Débrancher le cordon électrique de la prise en dehors des périodes d'utilisation.
- ⚠ Utiliser un tissu sec pour nettoyer le cordon d'alimentation s'il est sale ou humide.
→ Cela peut engendrer un choc électrique ou un incendie.
- 🚫 Ne pas faire tomber l'appareil ou le soumettre à une force importante.
→ Cela peut endommager ou casser l'appareil.
- 🚫 Ne pas débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation électrique.
→ Cela peut endommager le cordon d'alimentation et engendrer un choc électrique.
- 🚫 Ne pas placer ses doigts ou un autre objet dans le tube d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.
→ Cela peut causer des blessures.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- 🚫 Ne pas placer les pièces dans le lave-vaisselle ou dans une eau très chaude.
→ Les pièces peuvent s'user plus vite.
- 🚫 Ne pas réparer, désassembler la base ou modifier l'appareil.
→ L'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement, cela peut engendrer un incendie, un choc électrique ou causer une blessure.
- 🚫 Ne pas utiliser l'appareil sur une surface irrégulière.
→ Cela peut engendrer un dysfonctionnement si l'appareil bascule.
- 🚫 Tenir éloigné des enfants et conserver l'appareil dans un endroit sûr.
→ Il peut être à l'origine d'une blessure.
- 🚫 Ne pas conserver ou utiliser l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
→ L'appareil peut subir un changement de couleur ou une déformation.
- 🚫 Ne pas utiliser les produits chimiques dangereux pour nettoyer l'appareil, vaporiser ou pulvériser de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
→ Ils pourraient être à l'origine d'un changement de couleur de l'appareil ou conduire à un incendie.
- 🚫 Pour protéger le cordon d'alimentation électrique, veuillez ne pas le plier brutalement ou placer d'objets lourds sur le cordon d'alimentation.
→ Cela peut être à l'origine d'un court-circuit ou même incendie.
- 🚫 Faire tourner l'extracteur de jus à vide peut endommager la vis de pressage.
- ⚠ Concernant le nettoyage des pièces en contact avec les aliments vous référez scrupuleusement aux consignes fournies pages 48 et 51.



ÉTAPE 1

Assemblage du bloc supérieur

Alignez les points rouges ● figurant de chaque côté et assemblez dans l'ordre indiqué. Une fois assemblé, faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

ÉTAPE 2

Assemblage du bloc supérieur avec la base

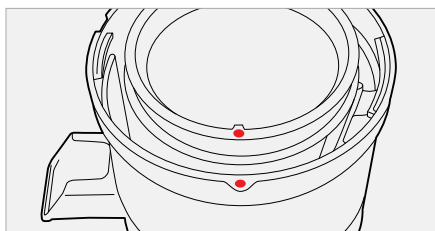
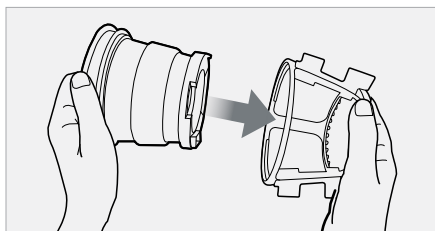
Placez la partie supérieure assemblée sur la base. Alignez le bec à jus avec le logo sur la base.

ÉTAPE 1 Assemblage du bloc supérieur

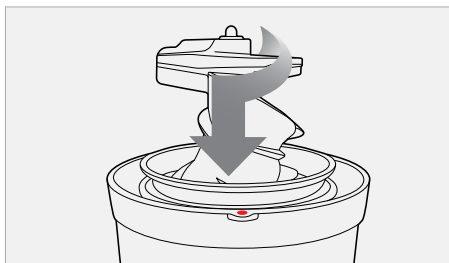
Vérifiez l'assemblage avant la première utilisation

- Lavez les éléments avant l'utilisation.
- Assurez-vous que le joint en silicone soit correctement placé sur le filtre.

- 1** Insérez le filtre dans le balai rotatif, puis placez-la dans le bol d'extraction, en veillant à ce que le point rouge ● du filtre soit aligné avec le point rouge ● du bol d'extraction.

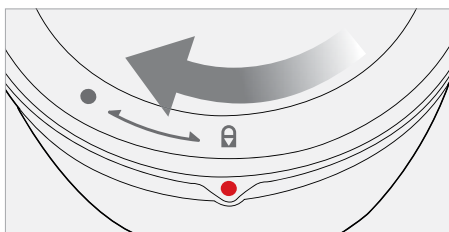
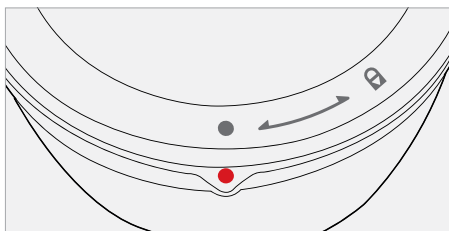


- 2** Placez la vis de pressage sur le tamis. Tournez et appuyez jusqu'à ce que qu'elle s'enclenche en place.



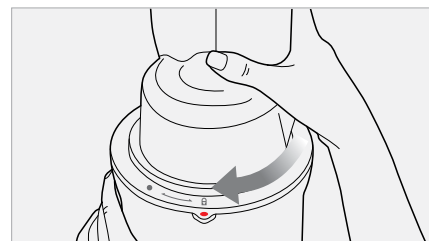
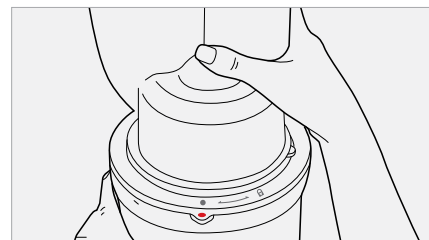
Notes | Le couvercle ne se ferme pas si la vis de pressage n'est pas complètement enfoncée.

- 3** Placer le couvercle sur le bol d'extraction en alignant le signe ● du couvercle sur le point rouge ● du bol d'extraction. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque de fermeture sur le couvercle s'aligne avec le point rouge sur le bol d'extraction.

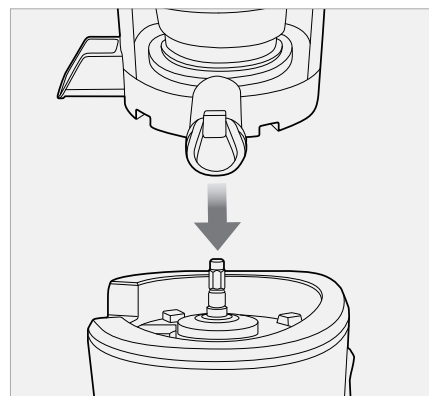


ÉTAPE 2 Assemblage du bloc supérieur avec la base

CONSEIL Pour faciliter le montage, tenez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué sur l'illustration.



- 4** Placez la partie supérieure assemblée sur la base. Alignez le bec à jus avec le logo sur la base.



- 5** Placez le gobelet à pulpe sous le bec à pulpe et placez le gobelet à jus sous le bec à jus comme indiqué sur l'illustration.

Note | Ces gobelets peuvent être interchangeables en fonction de la quantité de jus créée.



MODE D'EMPLOI

Après avoir préparé vos aliments, branchez le câble d'alimentation à une prise murale.

- Notes** |
- Ne touchez pas au câble avec les mains humides. Cela pourrait provoquer un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.
 - Assurez-vous de la sécurité de la prise murale.



Appuyez sur le bouton MARCHE AVANT [FORWARD] pour mettre en marche.

- Notes** |
- Marche avant [FORWARD] : Tire les aliments vers le bas et les broie lentement.
 - Marche arrière [REVERSE] : Pousse les aliments vers le haut pour les dégager.

Si les aliments obstruent la vis de pressage et que le couvercle ne s'ouvre pas, appuyez sur le bouton OFF. Ensuite pressez et maintenez le bouton marche arrière [REVERSE] jusqu'à ce que les aliments soient dégagés. Répétez les opérations marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] autant de fois que nécessaire pour atteindre le résultat souhaité.

Si l'extracteur de jus cesse de fonctionner en cours d'utilisation:

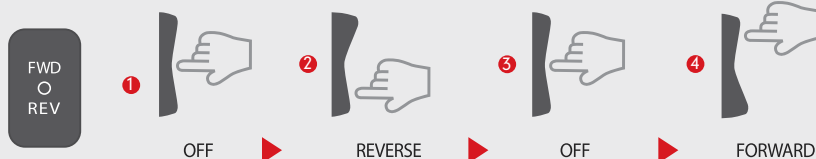
Mettez le bouton de réglage en position OFF, ensuite appuyez et maintenez le bouton marche arrière (REVERSE) jusqu'à ce que les aliments soient dégagés.

Répétez les opérations marche arrière - arrêt - marche avant (REVERSE - OFF - FORWARD) autant de fois que nécessaire.

Marche avant (FORWARD)
: Tire les aliments vers le bas.

OFF : Arrête l'appareil.

Marche arrière (REVERSE)
: Renvoie les aliments vers le haut.



- Notes** |
- Marche arrière (REVERSE): Pousse les aliments vers le haut pour les dégager. Le bouton marche arrière (REVERSE) ne fonctionne que lorsque vous le maintenez enfoncé.
 - Placez l'appareil sur OFF et assurez-vous qu'il est complètement arrêté. Ensuite appuyez sur marche arrière (REVERSE). Maintenez enfoncé le bouton marche arrière (REVERSE) pendant 2-3 secondes puis relâchez. Répétez autant de fois que nécessaire. Assurez-vous que l'appareil soit complètement à l'arrêt avant d'utiliser le bouton marche arrière (REVERSE) afin de prévenir des dysfonctionnements.
 - Si l'extracteur de jus ne fonctionne pas après avoir suivi ces étapes, démontez l'appareil et nettoyez les pièces avant de le réutiliser.

Insérez les ingrédients préparés dans le tube d'embouchure, un morceau à la fois.

Note | • Préparer les ingrédients pour une extraction optimale.

- Si une grande quantité d'ingrédients est introduite dans le tube d'alimentation, cela peut provoquer l'arrêt de l'extracteur de jus. Insérez les ingrédients un par un.
- Retirer les graines dures, les noyaux et les pelures épaisses des fruits.

Insertion dans l'embouchure Auto-Coupe



Légumes durs ou très fibreux | (Par ex : carottes, céleri, chou kale...)

Astuce | • Ingrédients durs et fibreux :

Les ingrédients d'une épaisseur de moins de 3,5 cm peuvent être mis entier. Pour les ingrédients plus larges, couper pour réduire à 3,5 cm.

- Feuilles et ingrédients fibreux (céleri, chou kale...). Couper les feuilles à 3,5cm de largeur et insérer dans le tube.

Insertion dans l'embouchure à Clapet



Fruits et légumes souples | (Par ex : pomme, tomate, orange...)

Astuce | • Insérez les ingrédients dans l'embouchure clapet et poussez vers le bas avec le couvercle de l'embouchure clapet. Si les ingrédients sont plus grands que l'embouchure clapet, coupez-les en plus petits morceaux.



Bouchon

Servez-vous du bouchon pour réaliser des jus mélangés, arrêter l'écoulement du jus ou rincer l'appareil entre deux jus différents.

- Conseil** |
- La fabrication de jus avec le bouchon fermé permet de créer des mélanges avec divers fruits et légumes, lait, bananes, haricots et d'autres ingrédients.
 - Après avoir fait le jus, **fermez le bouchon pour arrêter l'écoulement de jus**, surtout lorsque vous démontez le bol d'extraction.
 - Lorsque vous commencez à fabriquer un nouveau jus, **rincez rapidement** l'appareil pour enlever les saveurs restantes en passant un verre d'eau sur le bol avec le bouchon fermé.

- Notes** |
- Laissez le bouchon ouvert lorsque vous pressez des aliments qui produisent beaucoup de mousse (par ex.: pommes, céleri branche).
 - Soyez très attentifs lorsque vous faites fonctionner l'appareil avec le bouchon ouvert. Du jus pourrait déborder du bol d'extraction si le jus pressé dépasse la capacité marquée sur le bol.



Après avoir complètement extrait le jus et la pulpe, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton OFF.

- Notes** |
- Si vous ne retirez pas complètement le reste d'aliments du bol d'extraction, il est possible que le couvercle ne s'ouvre pas facilement. Après chaque utilisation, laissez tourner l'extracteur de jus pendant 30 secondes pour extraire la pulpe restante.
 - Si le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant (REVERSE - OFF - FORWARD) dans cet ordre, refaites-le 2 ou 3 fois pour extraire les ingrédients bloqués. Ensuite placez vos mains au-dessus du couvercle et pressez fermement vers le bas en tournant simultanément le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.
 - ✳ Selon la nature des aliments, versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur du bol d'extraction et essayez à nouveau d'enlever le couvercle.

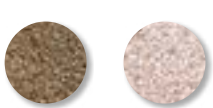
CONSEILS D'UTILISATION

1. **Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédients peut endommager la vis de pressage.**
2. **Ne faites pas fonctionner l'extracteur de jus en continu pendant plus de 30 minutes.**
Le moteur pourrait surchauffer et s'endommager.
Après une utilisation continue, laissez l'extracteur de jus refroidir pendant 30 minutes avant de le réutiliser.
3. **Ne mettez pas les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni en cas de besoin.**
4. **Ne placez pas de cuillère, spatule, ou d'autres objets dans le tube d'alimentation pendant le fonctionnement de l'extracteur de jus.**
Vous pourriez endommager les pièces de l'extracteur de jus.
5. **N'introduisez pas d'aliments secs ou durs tels que des graines entières, des fruits avec des pépins durs ou de la glace dans l'extracteur de jus.**
Vous pourriez endommager les pièces de l'extracteur de jus.
(par ex.: bol d'extraction, vis de pressage et tamis)
 - Les graines et les oléagineux peuvent être utilisés après avoir été préalablement trempés pendant toute une nuit ou bouillies.
 - Les fruits avec noyaux et pépins durs (par ex.: nectarines, pêches, mangues et cerises) doivent être épépinés et dénoyautés avant de pressage.
 - L'introduction des glaçons dans l'extracteur de jus peut réduire la durée de vie de l'appareil.
6. **Ne pressez pas d'aliments contenant trop de graisses végétales ou animales.**
N'utilisez pas l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale des aliments.
Si des huiles végétales ou animales rentrent en contact avec la vis de pressage, cela pourrait affecter les performances de l'appareil et même endommager la pièce.
7. **Ne réintroduisez pas la pulpe extraite dans l'extracteur de jus. Elle pourrait causer des fuites ou bloquer le couvercle.**
8. **Après avoir pressé des aliments avec pépins tels que des raisins, faites un rinçage complet à l'eau sur le dessous de la vis de pressage.**

CONSEILS SUR LES INGRÉDIENTS

Tout dommage causé à l'extracteur de jus du fait de la négligence du propriétaire ou au non respect des instructions du présent manuel annule la garantie du service.

N'INTRODUISEZ PAS les aliments suivants dans l'extracteur de jus

Pépins durs		Pêches, nectarines, abricots, prunes, mangues, etc. Retirez les pépins durs des aliments avant le pressage.
Peaux dures ou non comestibles		Ananas, melon, mangue, orange, etc. Pelez les aliments avant de les presser.
Gros fruits congelés ou glace		Gros fruits congelés. Ne traitez pas de fruits congelés entiers. Décongelez légèrement les fruits surgelés avant de réaliser des smoothies ou des sorbets avec l'extracteur de jus. Ne traitez pas la glace.
Huiles végétales ou animales		Graines de sésame, beurre, margarine, etc. Ne pressez pas d'aliments contenant des huiles végétales ou animales. Elles pourraient affecter les performances de l'appareil ou même l'endommager.
Autres		Noix de coco, canne à sucre, grains entiers, etc. Ne pressez pas d'aliments secs.

Produisez les meilleurs jus en apprenant les caractéristiques de chaque aliment et la manière optimale de les allier.

L'extracteur rotation lente KUVINGS est un produit innovant qui utilise une technologie brevetée de pressage lent et efficace pour extraire le jus des aliments. L'extracteur de jus est conçu pour obtenir les meilleurs résultats à partir d'aliments de composition solide et à haute teneur d'eau. Pour de meilleur résultats, pressez chaque aliment séparément selon ses caractéristiques et propriétés.



PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

Avant utilisation:

- Avant utilisation: Si l'extracteur de jus est coincé ou si le couvercle ne s'ouvre pas, appuyez sur le bouton marche arrière [REVERSE] et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'appareil se débloque. Répétez les opérations marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] autant que nécessaire.
- Continuez à faire fonctionner l'extracteur de jus jusqu'à ce que tous les aliments dans le bol d'extraction soient retirés. Le couvercle pourrait ne pas s'ouvrir facilement s'il reste trop de pulpe dans l'extracteur de jus.
- Chaque aliment produit des quantités différentes de jus.

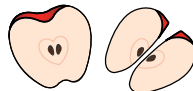
Production de jus:

- Pour une extraction maximale de jus, découper les aliments selon les instructions suivantes.
- **Insérez lentement les aliments tout en surveillant l'extraction de jus. Le jus produit pourrait varier selon la vitesse de pressage.**

Fruits et légumes mous (par ex. pomme, oranges, tomates)



- Eplucher la peau des oranges et agrumes uniquement. Les autres peaux peuvent être gardées
- Insérer les ingrédients lentement dans la trappe.



1~4 wedges

- Si les ingrédients sont plus larges que la trappe, il faut les couper en morceaux.

CONSEIL DE PRÉPARATION :

- Si les ingrédients sont plus larges que la trappe, coupez-les en deux ou en quartiers.

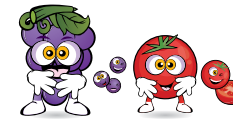
CONSEIL D'EXTRACTION :

- Insérez lentement les aliments les uns après les autres, un à la fois.
- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. (Le poussoir bloque également tout jus qui pourrait être projeté pendant l'extraction.)
- **Laissez le bouchon ouvert lorsque vous pressez des aliments qui produisent beaucoup de mousse.** (La mousse pourrait s'accumuler si vous laissez le bouchon fermé.)
- Il est recommandé de consommer le jus extrait dans les 48 heures suivant son extraction. Selon la densité des aliments, le jus extrait peut progressivement se stratifier.
- S'il y a trop de mousse, utilisez un tamis en toile pour séparer la mousse du jus.
- Lorsqu'un ingrédient est happé par la vis de pressage, du jus peut passer par le tube d'alimentation.
- Utilisez le poussoir pour bloquer les éclaboussures pendant l'utilisation.

Ingrédients avec de petites graines (Par ex. framboises, grenades)

Insérez doucement les ingrédients avec de petites graines pour éviter qu'elles ne bouchent le tamis.

Embouchure Auto-coupe



Insérez doucement les ingrédients pour réduire la quantité des graines dans le tamis.

CONSEIL DE PRÉPARATION :

- Lorsque vous utilisez des ingrédients congelés (par ex.: framboises, fraises), assurez-vous qu'ils soient complètement décongelés.
- Rincez soigneusement les raisins. Enlevez les grains et jetez les branches.

CONSEIL D'EXTRACTION :

- Selon leur taille, insérez 3 à 5 grains de raisin en même temps tout en vérifiant le résultat de l'extraction.
- Décongelez les ingrédients comme les grenades et framboises, puis insérez environ 1 cuillère à café (5g) à la fois.

! Attention | Si le couvercle ne s'ouvre pas en raison de la présence d'une quantité excessive de petites graines dans le bol à jus, faites fonctionner l'extracteur de jus en continu pendant 30 secondes pour extraire les graines restantes. Si le couvercle est toujours bloqué, répétez l'opération REVERSE - OFF - FORWARD jusqu'à ce que les ingrédients soient éliminés. Placez vos deux mains sur le bas du tube d'embouchure et appuyez fermement dessus tout en tournant simultanément pour l'ouvrir. Selon l'ingrédient, versez un peu d'eau dans le tube d'embouchure pour un rinçage rapide afin de faciliter le retrait des ingrédients.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

Utilisation du bouchon:

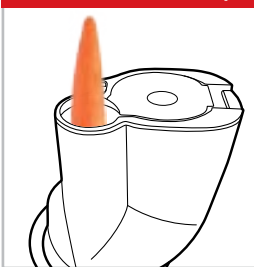
- L'extraction du jus avec le bouchon fermé permet de créer des mélanges avec différents fruits, légumes et liquides.
- Après l'extraction du jus, fermez le bouchon pour éviter que l'excès de jus ne suinte, surtout lors de la séparation du bol d'extraction de la base.
- Lorsque vous commencez à fabriquer un nouveau jus, rincez rapidement l'appareil pour enlever les saveurs restantes en passant un verre d'eau sur le bol avec le bouchon fermé.
- **Laissez le bouchon ouvert lorsque vous pressez des ingrédients qui créent beaucoup de mousse pendant l'extraction (par ex.: pommes, céleri branche).**
- Faites très attention lorsque vous utilisez l'extracteur de jus avec le bouchon fermé. Le jus peut déborder si le jus collecté dans le bol d'extraction dépasse la capacité marquée dessus.

Ajustement de la quantité de pulpe dans le jus:

- Selon l'ingrédient, vous pouvez obtenir plus ou moins de pulpe dans le jus.
- Pour réduire l'accumulation de pulpe, démonter et laver fréquemment les éléments.

Fruits et légumes durs (Par ex. betterave, carotte, gingembre)

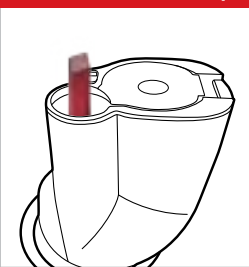
Embouchure Auto-coupe



Les Ingrédients d'une largeur de 3,5 cm de diamètre peuvent être insérés entiers. Couper les ingrédients de plus de 3,5 cm de diamètre.



Embouchure Auto-coupe



Betterave, gingembre, racines... doivent être coupés en morceau de 3 cm de large.



! Attention | éviter de faire des jus uniquement avec des ingrédients durs.

* à terme, cela pourrait diminuer les performances de l'appareil.

CONSEIL DE PRÉPARATION :

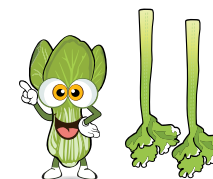
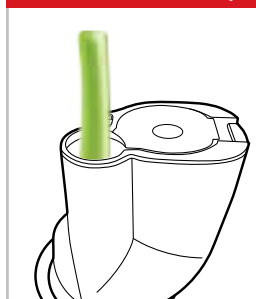
- Retirer les fanes des carottes
- Trempez les ingrédients durs tels que les carottes et le gingembre dans l'eau froide avant de pressage.

CONSEIL D'EXTRACTION :

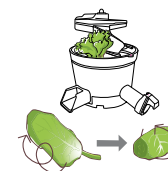
- Insérez les ingrédients doucement et un à un.
- Pour maximiser la quantité de jus obtenue, utilisez les fruits à forte teneur en eau.

Ingrédients fibreux ou à feuilles dures (Par ex. céleri, chou kale)

Embouchure Auto-coupe



Rassembler les feuilles et les insérer vers le bas en poussant la tige. Ne pas faire plus de 500g d'affilé.



Si les ingrédients à feuilles s'enroulent autour de la vis de pressage, ouvrez le couvercle et enlevez les fibres avant de continuer.

CONSEIL DE PRÉPARATION :

- Faites tremper les ingrédients à fibres dans de l'eau froide pendant environ 10 minutes avant de les couper; le rendement sera plus important.
- Séparer les tiges des feuilles pour obtenir un diamètre de 3,5 cm maximum.

CONSEIL D'EXTRACTION :

- Insérez lentement un par un les ingrédients préparés.
- Insérez d'autres ingrédients seulement après que les ingrédients précédemment insérés aient été complètement extraits.
 - ① Roulez les feuilles en spirale en les insérant dans l'extracteur.
 - ② Pour un meilleur résultat, nettoyer l'appareil avant de refaire un jus.
 - ③ Pour les ingrédients comme l'herbe de blé, prenez-en une tasse et faites-en un paquet.

- ! Attention** |
- De la mousse peut se former lors de l'extraction d'ingrédients fibreux. Utilisez le tamis pour l'enlever avant de servir.
 - **Pour les ingrédients comme ananas**, enlevez l'écorce et découpez le coeur fibreux. Coupez la chair de l'ananas en morceaux plus petits.
 - Le poids recommandé par extraction est de 500g. Lors de l'extraction de plus de 500g, nettoyez le tube avant de continuer l'extraction.

COMMENT DÉMONTER ET NETTOYER L'APPAREIL

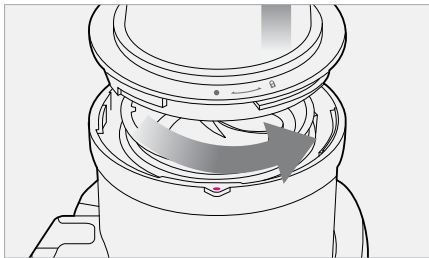
- 1** Éteignez l'appareil en le plaçant sur OFF (arrêt) et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.

Notes |

- Enlevez le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.
- Pour un nettoyage facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.
- Lorsque le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ; refaites-le 2 ou 3 fois pour débloquer. Ensuite, placez vos mains au-dessus du couvercle et pressez fermement vers le bas en tournant simultanément le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.

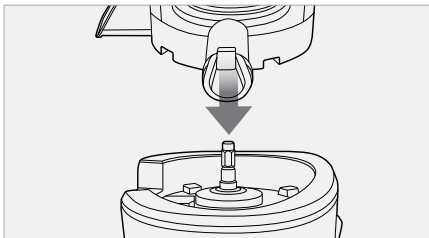
* Remplir le bol d'extraction d'eau et faire tourner l'appareil, puis essayer d'ouvrir. Cela devrait aider à décrocher le couvercle.

- 2** Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.



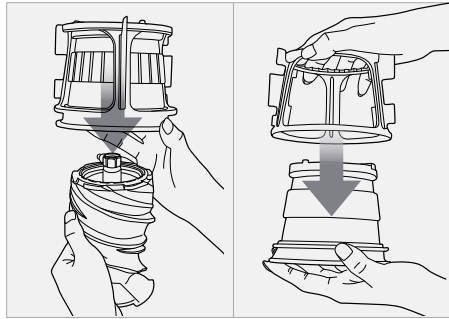
Notes | Lorsque vous déplacez l'appareil, ne le levez pas en le prenant par le tube d'alimentation. Levez toujours l'appareil en le tenant par la base ou par la poignée.

- 3** Tournez le bloc supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le de la base.



Notes | Immédiatement nettoyer l'appareil après chaque utilisation en retirant toute la tête (bloc supérieur) du bloc moteur. Retirer la vis de pressage et le filtre alors que le bol est toujours sur le moteur, pourrait faire écouler du jus sur le moteur.

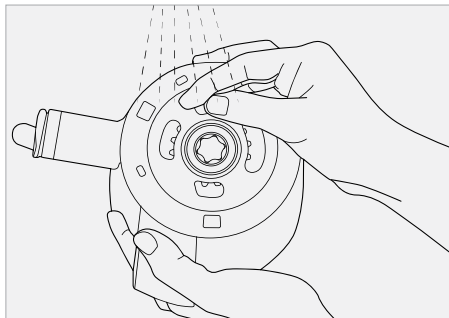
- 4** Enlevez la vis de pressage, le tamis et le balai de rotation du bol d'extraction. Nettoyez avec la brosse fournie.



Notes |

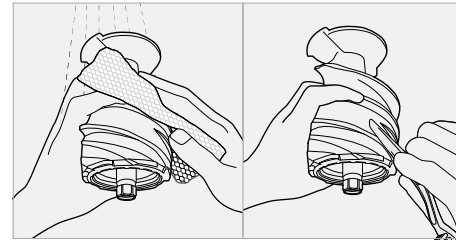
- Nettoyez l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation. Si des résidus d'aliments séchent dans l'extracteur de jus, le démontage et le nettoyage seront plus difficiles. Des amas excessifs peuvent entraîner de mauvaises performances à l'avenir.
- Pour un démontage facile, placez le bloc supérieur dans un évier et faites couler de l'eau au-dessus.
- Séchez complètement le bas de la vis de pressage à l'endroit où elle est reliée au vérin métallique de la base.

- 5** Passer le bol d'extraction sous l'eau.



CONSEILS | La brosse circulaire sert à nettoyer le filtre.

- 6** À l'eau courante, nettoyez l'extérieur de la vis de pressage avec une éponge à vaisselle. Utilisez le bout de la brosse de nettoyage pour extraire les résidus des rainures de la vis de pressage.



CONSEILS |

- Enlevez le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.
- Pour un nettoyage facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.

Notes |

- Si le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ; refaites-le 2 ou 3 fois pour le débloquer. Ensuite placez vos mains au-dessus du couvercle et pressez fermement vers le bas en tournant simultanément le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.
- Nettoyez entièrement la vis de pressage et assurez-vous qu'elle ne contient plus de résidus.
- Séchez-la complètement avant d'utiliser.
- Après avoir extrait du jus d'ingrédients à pépins, assurez-vous de nettoyer entièrement la rainure inférieure de la vis de pressage. Si cette partie n'est pas correctement nettoyée, elle peut affecter l'équilibre entre la vis de pressage et le tamis et endommager les pièces.

- 7** Nettoyez la base avec une serviette douce et humide puis séchez.

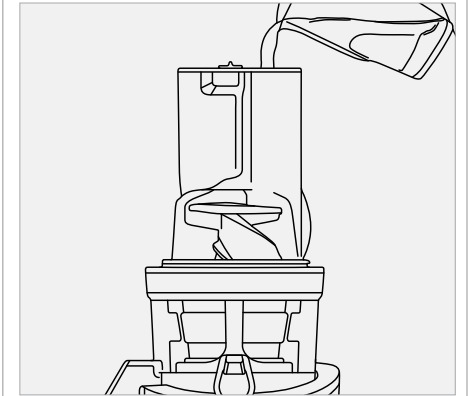


Notes |

- Si la serviette est trempée, assurez-vous de l'essorer avant de l'utiliser.

Rinçage rapide

- 1** Avec le bouchon fermé, remplissez le bol d'extraction d'eau et faites fonctionner l'extracteur de jus.



- 2** Laissez-le fonctionner pendant environ 1 minute. Ouvrez le bouchon et laissez s'écouler l'eau du bol d'extraction.



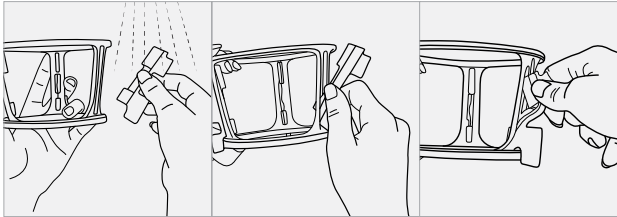
CONSEILS |

- Il n'est pas nécessaire de nettoyer complètement l'extracteur de jus entre la réalisation de plusieurs jus lors d'une même utilisation.
- Quand vous avez fini l'extraction, démontez et nettoyez toujours entièrement après chaque session d'extraction, afin d'éviter l'amas de résidus.

NETTOYAGE DES PIÈCES EN SILICONE

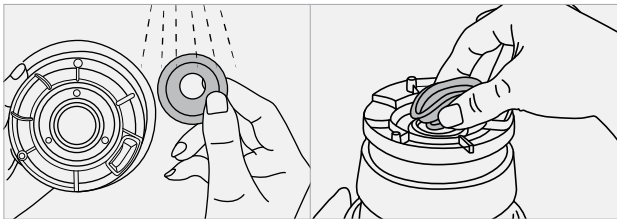
Conseil | Nettoyez le balais rotatif à l'eau courante. Séchez complètement après avoir nettoyé. Avant d'assembler le bloc supérieur, assurez-vous que la languette en silicone et l'anneau de silicone sont correctement insérés.

Note | Si l'anneau en silicone n'est pas inséré correctement, le jus peut couler sur la base du moteur.



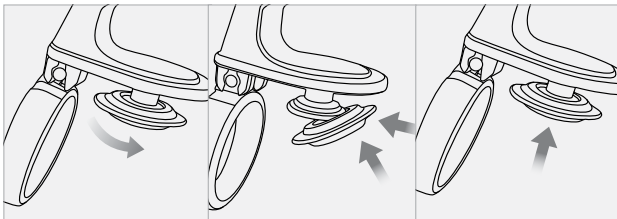
Ailettes en silicone

Enlevez les ailettes en silicone du balais rotatif pour nettoyer. Après avoir nettoyé, insérez-la dans la fente, la pointe vers la bas, comme indiqué dans l'illustration.



Anneau en silicone

Enlevez l'anneau en silicone du bol d'extraction pour nettoyer. Après avoir nettoyé, remettez l'anneau en silicone en place avec la plus petite surface vers le bas.

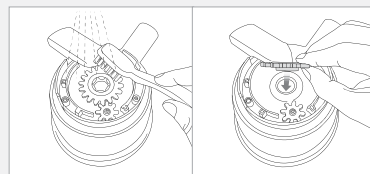


Smart Cap (Bouchon)

Retirez-le du bec verseur à jus pour nettoyer. Après avoir nettoyé, fixez le bouchon sur le bec verseur à jus.

Nettoyage de l'intérieur du bol d'extraction

Dévissez le couvercle sur le fond et nettoyez à l'intérieur. Après le nettoyage, assurez-vous que la partie saillante de l'engrenage est placée sur la partie extérieure de sorte qu'il s'adapte (se connecte) avec le tambour. La séquence d'assemblage est dans l'ordre inverse du démontage.



UTILISATION DE LA BROSSSE DE NETTOYAGE

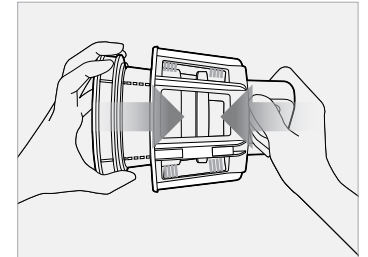
* Les produits illustrés/photographiés dans ce manuel peuvent différer légèrement du produit réel.

Conseil | La brosse rotative permet de nettoyer rapidement et plus facilement. Séchez complètement après avoir nettoyé.

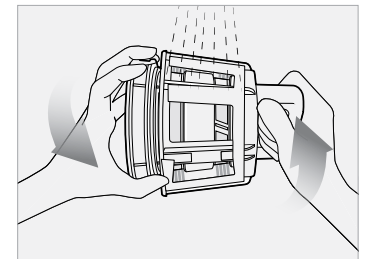
Note | Utilisez la brosse de nettoyage incluse pour enlever les résidus difficiles d'accès après avoir utilisé la brosse rotative.

1 Tenez la brosse rotative d'une main puis insérez-y le tamis.

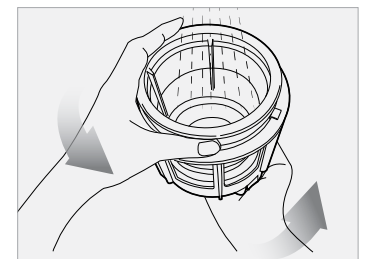
Note | Insérez le tamis jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



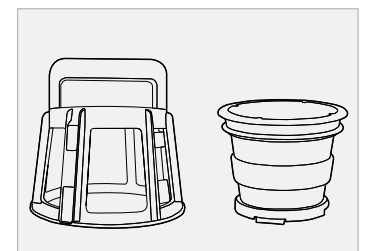
2 Sous de l'eau courante, faites tourner la brosse rotative.



3 Rincez abondamment l'intérieur et l'extérieur du tamis à l'eau courante.



4 Après avoir nettoyé, enlevez le tamis de la brosse rotative. Séchez avant de la ranger.



UTILISATION DU FILTRE À SORBETS

* Désassemblez dans l'ordre inverse de l'assemblage.



! Avant l'utilisation, assurez-vous que le revêtement en silicone soit ajusté.

1 Pour assembler la base supérieure, placez le tamis à sorbets et la vis de pressage dans le bol d'extraction puis fermez le couvercle.

① Insérez le tamis à sorbets dans le bol d'extraction en alignant les points rouges ● du tamis à sorbets et du bol d'extraction.

② Insérez la vis de pressage dans le tamis à sorbets avec un mouvement rotatif.

③ Placer le couvercle en alignant le point blanc ● avec le signe du point rouge du bol d'extraction. Puis fermer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

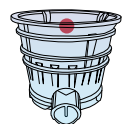
※ Lors de l'utilisation du tamis à sorbets, maintenez le bouchon ouvert.



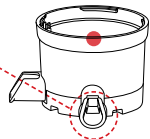
Couvercle



Vis de pressage
* utilisez la même vis de pressage que d'habitude.



Tamis à sorbets



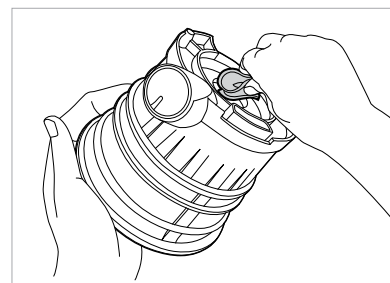
Bol d'extraction

! CONSEILS IMPORTANTS

- Laissez décongeler les produits surgelés pendant 5 à 20 minutes avant de les utiliser.
- Mettez une petite portion d'ingrédients à la fois et laissez suffisamment de temps au presse-agrume pour les traiter avant d'en mettre plus. Ne pas suralimenter.
- Lorsque vous utilisez le tamis à sorbets, laissez toujours le bouchon à jus ouvert.
- Assurez-vous que la bague en silicone est bien en place.
- N'insérez pas de glace, de viande, d'huile ou d'ingrédients à base de graisse.
- Retirer les graines, les noyaux ou les pelures dures.



NETTOYAGE DE L'ANNEAU EN SILICONE



Le revêtement en silicone peut être retiré pour le nettoyage. Après le nettoyage remettez le revêtement en silicone comme indiqué dans l'illustration.

TIP | Placez le revêtement en silicone en alignant les rainures et les pointes.

UTILISATION DU FILTRE À SMOOTHIES

* Désassemblez dans l'ordre inverse de l'assemblage.

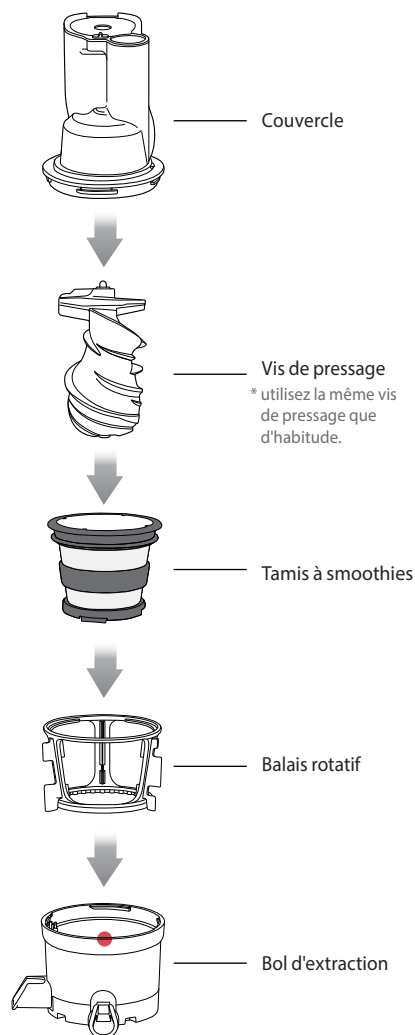


- ! Use the smoothie strainer to create the rich, smoothie texture with frozen berries, banana, mangoes, and avocados.

1 Pour assembler la base supérieure, placez le tamis à smoothies et la vis de pressage dans le bol d'extraction puis fermez le couvercle.

- ① Insérez le balais rotatif et le tamis à smoothies dans le bol d'extraction en alignant les points rouges ● du tamis à smoothies et du bol d'extraction.
- ② Insérez la vis de pressage dans le tamis à smoothies avec un mouvement rotatif.
- ③ Placer le couvercle en alignant le point blanc ● avec le signe du point rouge du bol d'extraction. Puis fermer en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

※ Lors de l'utilisation du tamis à smoothies, maintenez le bouchon fermé pour une meilleure qualité de smoothies.

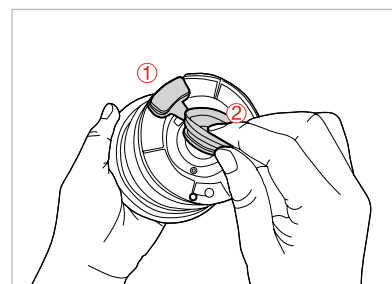


! CONSEILS IMPORTANTS

- Il est normal d'avoir des restes de pulpe à l'intérieur du presse-agrume lors de l'utilisation du tamis à smoothie. Limitez-vous à faire un maximum de 2 tasses de smoothie par session.
- Limitez-vous à faire un maximum de 2 tasses de smoothie par session. Pour un meilleur résultat, ajoutez au moins 1/2 tasse de jus ou tout type de liquide pour 1 tasse de smoothie.
- Ajoutez un peu plus de liquide si nécessaire. Mettez une petite portion d'ingrédients à la fois et laissez suffisamment de temps au presse-agrume pour les traiter avant d'en mettre plus. Commencez par des ingrédients mous d'abord, puis ajoutez des ingrédients plus durs pour un meilleur résultat.
- Lorsque vous utilisez des ingrédients surgelés, assurez-vous de les décongeler pendant au moins 10 minutes avant de les utiliser.
- Limitez le traitement à une tasse de légumes verts en vrac par session. N'utilisez pas de tiges de légumes ou de céleri.
- Gardez le bouchon smart fermé lorsque vous utilisez le tamis à smoothie.
- Retirez les graines dures, les noyaux ou les pelures.
- N'insérez pas de glace, de viande, d'huile ou d'ingrédients à base de graisse.



NETTOYAGE DU REVÊTEMENT EN SILICONE



Le revêtement en silicone peut être retiré pour le nettoyage. Après le nettoyage remettez le revêtement en silicone comme indiqué dans l'illustration.

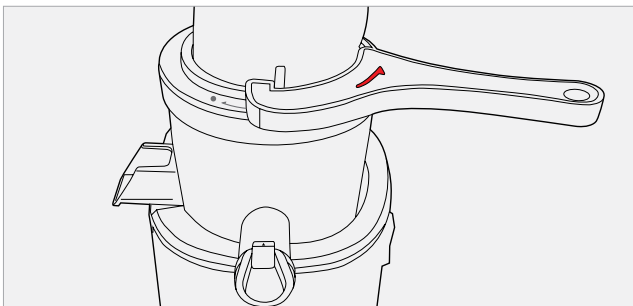
TOINTE | Placez le revêtement en silicone en alignant les rainures et les pointes.

UTILISATION DE L'OUVRE COUVERCLE

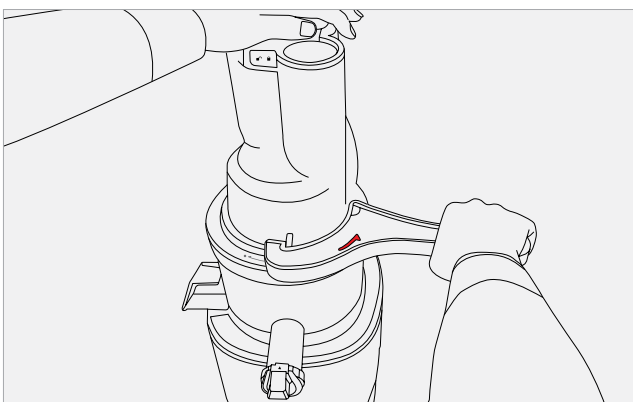
- ❗ Utilisez l'ouvre couvercle lorsque le couvercle ne s'ouvre pas facilement après utilisation.

- 1 Positionnez l'ouvre couvercle horizontalement et connectez les crochets comme indiqué sur l'illustration.

- ❗ **ATTENTION** Assurez-vous que la base supérieure soit sur la base puis utilisez l'ouvre couvercle.



- 2 Maintenez le tube d'embouchure stable et tournez l'ouvre couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



DÉPANNAGE | QUESTIONS & RÉPONSES

- Si l'extracteur de jus n'est pas alimenté:
 - Vérifiez que le câble d'alimentation est branché correctement.
 - Vérifiez que le couvercle et le bol d'extraction sont assemblés correctement.
 - Vérifiez que le bloc supérieur et la base sont assemblés correctement.
 - **L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si des pièces ne sont pas assemblées correctement.**
- Faible quantité de jus extraite:
 - La teneur des ingrédients en eau varie et détermine la quantité de jus pouvant être extraite.
 - Si les ingrédients ne sont pas frais, ils auront une faible teneur en fluide, donc produiront moins de jus.
 - Vérifiez si le silicone de compression est inséré correctement.
 - Si l'ingrédient a une faible teneur en eau, il peut être utile de le faire tremper avant de le presser.
 - Si vous pressez des ingrédients à petits pépins, la quantité de jus produite peut baisser après quelques services. Pour obtenir les meilleurs résultats, démontez et nettoyez le bloc supérieur après chaque extraction.
 - **S'il y a des résidus de pépins au fond du tamis, la performance de l'extracteur de jus peut être affectée, ainsi que la quantité de jus recueillie.**
- Il y a trop de pulpe dans le jus:
 - En extraction continue, et en fonction de l'ingrédient, le jus peut contenir beaucoup de débris de pulpe.
 - Pour réduire ces débris, nettoyez régulièrement le bloc supérieur pour enlever la pulpe.
 - Utilisez un tamis en toile pour filtrer l'excès de pulpe.
 - Si le tamis et la vis de pressage sont endommagés et affectent la performance de l'extracteur de jus, il est recommandé de remplacer ces pièces.
 - ***La durée de vie de chaque pièce peut varier en fonction de la durée et de la méthode d'utilisation ainsi que de la nature des ingrédients pressés**
 - Si vous introduisez trop d'ingrédients à la fois, l'extracteur de jus peut souvent se bloquer. Ceci peut causer un jus plus pulpeux. Introduisez les ingrédients lentement et peu à la fois.
- Le couvercle ne se ferme pas:
 - Assurez-vous que la vis de pressage est bien fixée au tamis pour pouvoir fermer le couvercle correctement.
 - **Si la vis de pressage n'est pas positionnée correctement, le couvercle ne peut pas se fermer.**
- L'extracteur de jus fait un bruit bizarre:
 - Vérifiez que les pièces sont assemblées correctement. Essayez de les assembler à nouveau et vérifiez si le bruit bizarre persiste.
 - Ne mettez pas l'extracteur de jus en marche à vide, sans ingrédient ni liquide.
- **Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédient peut endommager la vis de pressage.**
- Si vous faites fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients ni liquide, le bruit peut s'intensifier et même causer une panne.
- Le bruit de friction de la vis de pressage et du tamis cessera une fois les ingrédients introduits dans l'extracteur de jus.
- Si le bruit se produit même lorsque des ingrédients sont introduits dans l'appareil, vérifiez la taille des ingrédients.
- Selon le type d'ingrédients, cette taille peut être plus petite.
- **Le bruit peut se produire si l'extracteur de jus est exploité sur une surface bosselée ou inclinée. Avant utilisation, placez l'extracteur de jus sur une surface horizontale plane.**
- Le jus extrait est très humide:
 - La pulpe peut être plus humide au tout début de l'extraction.
 - La pulpe peut être affectée par l'état de l'ingrédient. Lorsque l'ingrédient n'est pas frais, le jus colle souvent à la pulpe.
- Le bol d'extraction vibre pendant l'extraction:
 - La vis de pressage et le tamis sont montés de manière à écraser et presser les ingrédients. Il est normal que la vis de pressage et le tamis vibrent.
 - Si l'ingrédient contient des fibres dures, la vibration du bloc supérieur peut être plus forte.
- Pendant le pressage, l'extracteur de jus s'est arrêté de fonctionner:
 - Vérifiez le câble d'alimentation et assurez-vous qu'il est branché correctement.
 - Vérifiez que toutes les pièces sont assemblées correctement.
 - Si trop d'ingrédients sont introduits au même moment, l'extracteur de jus peut se bloquer.
 - Si l'extracteur de jus s'arrête à cause d'une trop grande quantité d'ingrédients introduite, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre; refaites-le 2 ou 3 fois.
 - **Le réglage marche arrière [REVERSE] fera remonter les ingrédients et le réglage marche avant [FORWARD] les ramènera vers le bas.**
 - Si l'extracteur de jus s'arrête suite à une surcharge, laissez-le refroidir pour une période de 30 minutes à 2 heures avant toute nouvelle utilisation.
 - Si les ingrédients contiennent des pépins durs, enlevez-les avant le pressage. Des pépins durs peuvent endommager l'extracteur de jus.

DÉPANNAGE | QUESTIONS & RÉPONSES

■ Strates distinctes dans le jus:

- Selon la densité des ingrédients, le jus extrait peut présenter différentes strates de jus distinctes. Cette stratification diffère de celle due à l'oxydation, qui, elle, est liée à une extraction à grande vitesse.

■ Le couvercle est bloqué:

- Après l'extraction, laissez l'extracteur de jus fonctionner pendant 30 secondes supplémentaires pour extraire le reste de pulpe.
- S'il y a beaucoup de pulpe dans le bloc supérieur, cela peut empêcher l'ouverture du couvercle. Dans ce cas, appuyez les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre ; refaites-le 2 à 3 fois.
- **Versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur puis essayez d'ouvrir le couvercle.**

■ Le jus s'écoule sur la coque de la base:

- Si le silicone de compression à la base du bol d'extraction n'est pas branché correctement le jus peut suinter sur la base de l'extracteur de jus. Avant d'assembler les pièces, vérifiez et assurez-vous que le silicone de compression est fixé correctement.

■ Est-ce possible de presser des ingrédients à fibres dures?

- Des ingrédients tels que le céleri ou le gingembre contiennent de longues fibres qui peuvent s'enrouler autour de la vis de pressage et affecter la performance de l'extracteur de jus. Quand vous extrayez des ingrédients fibreux, ne collectez pas plus de 500 g de jus. Après avoir recueilli cette quantité ou moins, nettoyez entièrement le bloc supérieur avant de procéder à une autre extraction.

■ Décoloration des pièces plastiques:

- Après l'extraction, si l'extracteur de jus n'est pas immédiatement nettoyé, le reste de pulpe contenu dans le bloc supérieur peut sécher et compliquer le démontage et le nettoyage. Cela peut également affecter la performance et la couleur de l'extracteur de jus.
- Les ingrédients riches en caroténoïdes tels que les carottes et les épinards peuvent teinter les pièces plastiques. Lorsque les pièces sont teintées par les caroténoïdes, appliquez de l'huile végétale sur les zones teintées et utilisez un détergent doux pour nettoyer.
- **L'huile végétale doit être utilisée seulement lors du nettoyage sur les pièces décolorées. Ne pas utiliser d'huile végétale sur la vis de pressage ou le sur le tamis. Si de l'huile végétale ou de l'huile à base de matières grasses animales rentre en contact avec la vis de pressage, la performance de l'extracteur de jus peut en être affectée et entraîner des dommages**

■ aux pièces.

- Les pièces en silicone du bloc supérieur peuvent être détachées pour un nettoyage complet.

■ Utilisation à des fins autres que l'extraction de jus:

- Cet extracteur de jus est conçu pour extraire du jus d'aliments tels que les fruits et légumes.
- Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale.
- Ne pas presser d'ingrédients à forte teneur en huile végétale/animale.
- Si la vis de pressage ou le tamis rentre en contact avec de l'huile végétale/animale, cela pourrait affecter les performances de l'appareil et endommager des pièces.

CARACTÉRISTIQUES

Produit	Extracteur de jus
Modèle	REVO830, REVO830M
Voltage	AC120V, 60Hz
Consommation d'énergie	240W
Utilisation maximale	Moins de 30 min
Poids	7.5kg(16.5 lbs)
Dimension	256 x 210 x 480 mm (10 x 8 x 19 in)
Fabricant	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Faible Vitesse
Origine	Fabriqué en Corée