

# Kuvings®

## COMMERCIAL AUTO VACUUM **BLENDER**

# Kuvings®

### User Guide

- After you read this manual, keep in the place you can reach easily.
- By scanning the QR code, you can see the product related videos.



▶ How to use



11EN221037A

EN

FR



# Contents

## Part 1

Important Safeguards	02
Safety Warning (Check Box)	04
Safety Precaution (Check Box)	05
<i>* For safe use of the product, please fill in the check box before using the product.</i>	
Parts	06
Capacity Guide by Ingredients	07
How to Assemble & Separate	08
How to Use	12
Cleaning and Care	13
Caution	14

## Part 2

How to Use Each Function	16
Operation Guide by Function	18
Auto Blending Recipe Program Settings	21
Recipe Program List	22
Setting Mode	24
DIY Recipe Program Settings	26
Vacuum Pressure Setting	27
Before Requesting Service	28
Specifications	30



## 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 (ex; Power cord, Plug, Motor etc.) on water or other liquid.
3. 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 and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Permanently Installed - Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

5. Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moveable parts.
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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not blend hot liquids.
14. Blades are sharp. Handle carefully.
15. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
16. If the Power plug & Cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, their dealer, or a qualified technician to avoid any danger.
17. When transferring or lending this product to another person, do so together with the instruction manual.
18. Follow the instructions of this product in the user manual.
19. Drive sockets are consumables and should be checked periodically for visible wear, cracks, or damage. (there may be differences in lifecycles according to the usage and number of uses)

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Save the instruction manual for future reference.
- If the appliance is given away as a gift, please include the manual with the product.
- These instructions are also available on [www.kuvings.com](http://www.kuvings.com)



## Safety Warning (Check Box)

The following precautions are provided to ensure the safety of the user.  
Please carefully read through the precautions when using the blender.

- Warning** : Failure to comply with the Guide may result in death or injury.
- Caution** : Failure to comply with the Guide may result in injury or product damage.

- Prohibited
- Unplug while not in use
- Do not fix or alter
- Caution

For safe use of the product, please fill in the check box before using the product.

Check Box	Caution
	Do not plug multiple power plugs into one outlet at the same time. → It may cause abnormal heating or fire.
	Do not unplug the plug with wet hands. → It may cause electric shock.
	When not in use, pull the power plug from the outlet. → It may cause electric shock.
	Do not bend the power cord excessively or put a heavy object on it to prevent damage. → It might cause a short circuit or fire.
	Do not clean dust or water on the contact part of the power plug and pin with a wet cloth. → It might cause electric shock or fire.



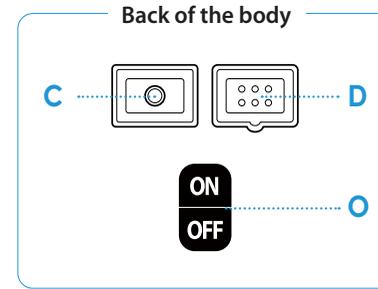
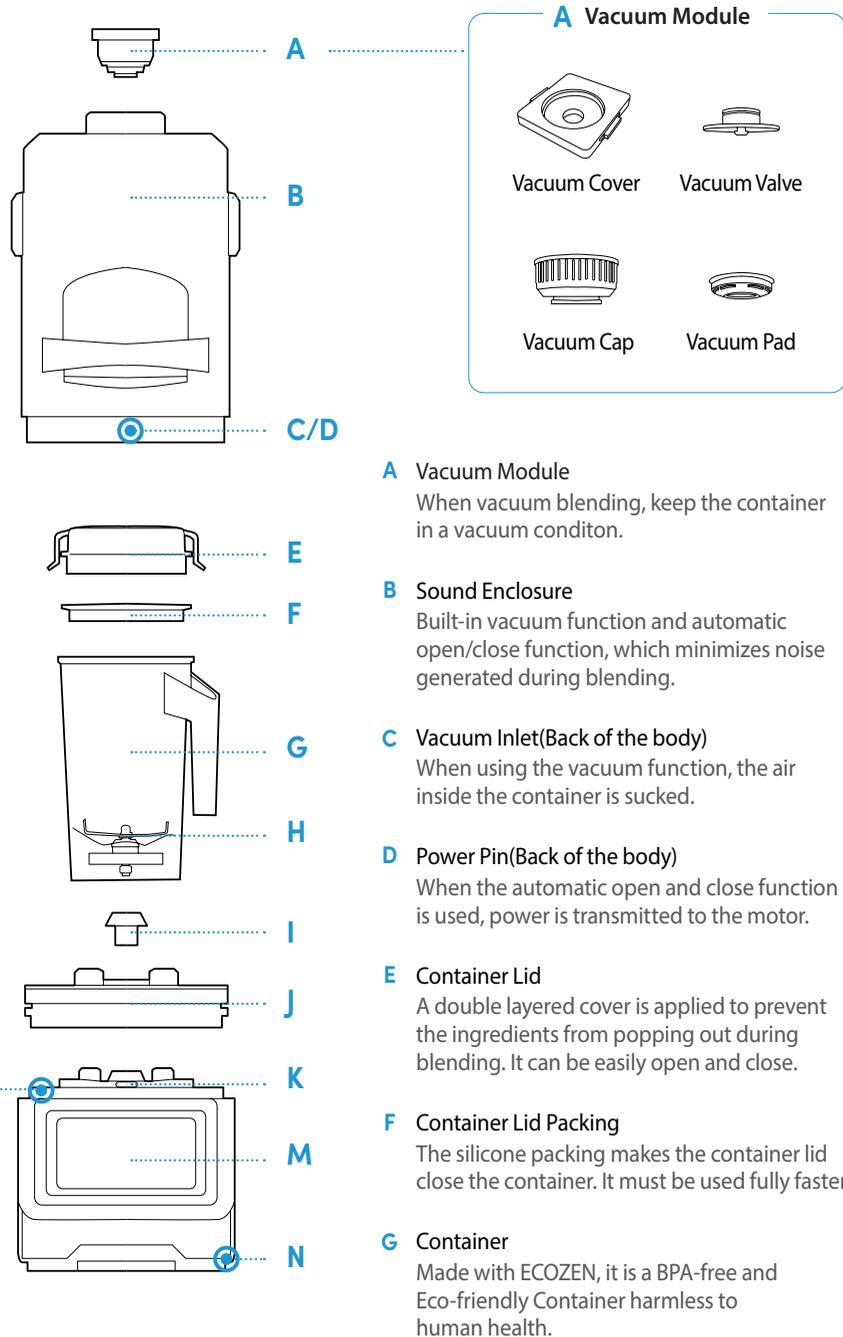
## Safety Precaution (Check Box)

For safe use of the product, please fill in the check box before using the product.

Check Box	Caution
	Do not hold blades with hands when using or cleaning the product. → It may cause injury.
	Store away from children or infants' reach. → It may cause injury.
	Do not put other parts or tools aside from components in the container before using the product. → It may cause safety accidents.
	Please unplug the product and use a dry towel when cleaning.
	Do not place in a place with high heat, oil, moisture, dust, or splashing water. → It may shorten the lifespan of the product.
	Do not use on a slope or unstable place. → If the product falls, it may result in damage or safety accidents.
	Do not clean with inflammable materials or chemicals. → It might cause electric shock, fire or explosion.



# Parts



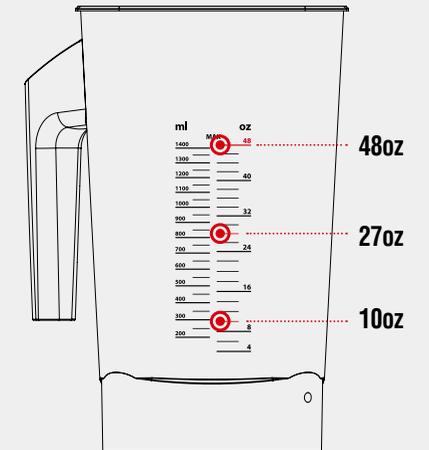
- H Blade Set**  
Specialized in making ice recipes such as crushing ice and smoothies by applying a straight blade made of STS material.
- I Couples Ring**  
It helps to stably fasten the container blade set in the body.
- J Cushion Pad**  
Fix the Sound Enclosure and Container to the body.
- K Air full Gasket**  
By using the vacuum and automatic open/close functions, the Sound Enclosure will stick to the body.
- L Quick Start Button**  
You can quickly and easily execute the frequently used auto blending button 1.
- M Control Panel**  
You can operate the product easily and check the operation status of the product in real time through the display.
- N Foot Rubber**  
It reduces product noise and prevents shaking.
- O Power Switch(Back of the body)**

# Capacity Guide by Ingredients

\* Follow the loading guide :  
 Liquid (milk, water, etc.) → Wet ingredients (pineapple, fruits, etc.) → Soft ingredients (leafy vegetables) → Hard ingredients (carrots, ice, etc.)

\* Add liquids (Water, Milk, Juice, etc) because the blades may be going around or the blending particles may become rough when the ingredients are thick.

\* Please make sure to put ingredients below the maximum capacity.



**48oz**

Capacity for general ingredients (Fruits, vegetables, liquid, Ice, etc.).

**27oz**

Maximum capacity for dairy ingredients (Milk, soy milk, dry milk, etc.).

**10oz**

Minimum liquid capacity for blending

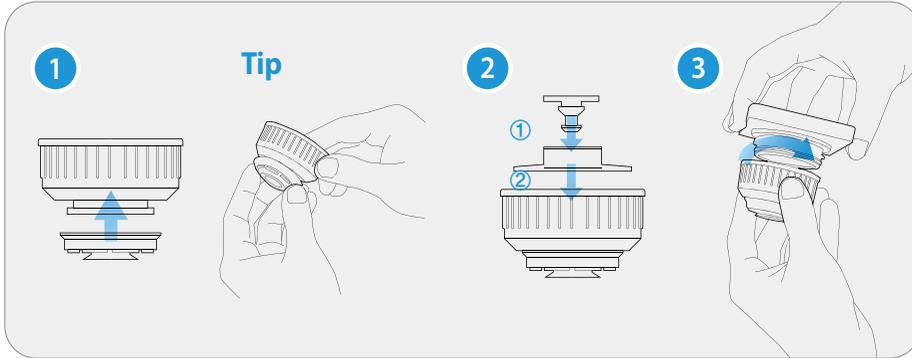
\* If the amount is less than the minimum amount, blending may not be carried out properly.



# How to Assemble & Separate

## Vacuum Module

### Assemble the Vacuum Module



1 Insert the vacuum pad into the vacuum cap.

#### Tip

Assemble the vacuum pad so that the suction part faces downward.

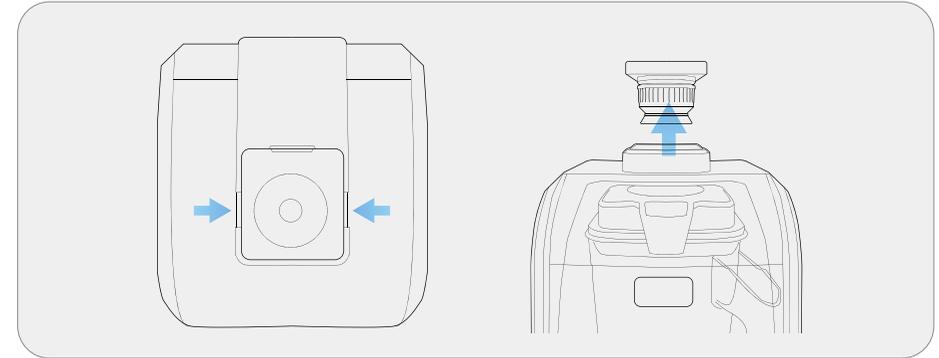
2 Fasten the vacuum valve to the vacuum cap like a picture.

3 After assemble the vacuum cap, fasten the vacuum module cover by turning it clockwise.



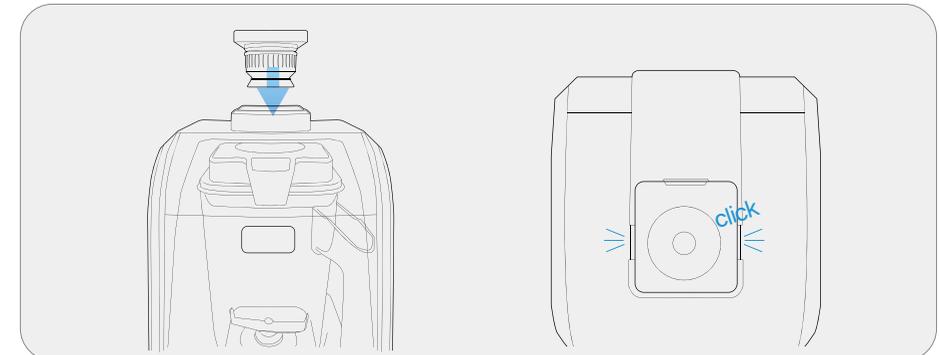
“Rinsing reminder system” is programmed for periodic inspection of the vacuum module. When 'PLEASE RINSE VACUUM MODULE' appears on the display screen, refer to the [Vacuum Module Assembly] section in the manual to disassemble and clean. Dry the moisture out before use.

### Separation of Vacuum Module



1 Remove the module by lifting it up while pressing the buttons on both sides of the vacuum module at the same time.

### Vacuum Module Combination



1 Combine the vacuum module from above according to the fastening guide on the top of the soundproof cover.

2 When the connection is completed normally, you will hear a 'click' sound.

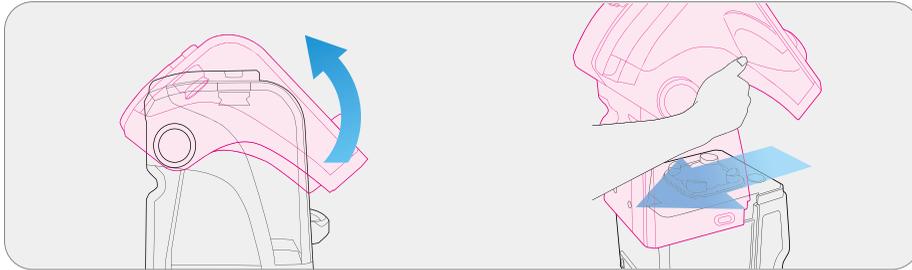


# How to Assemble & Separate

## Sound Enclosure

## Body

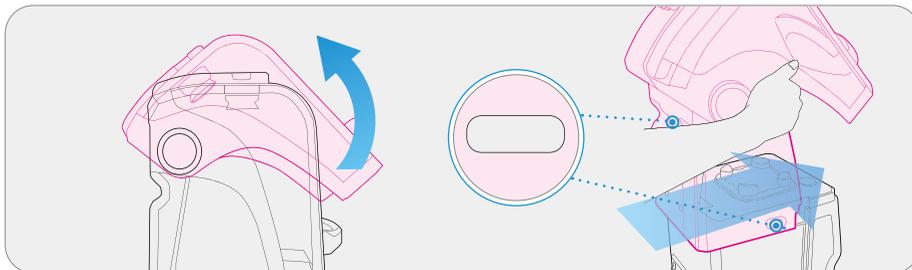
### Separation of Sound Enclosure



- 1 With the container removed, open the Sound Enclosure slightly upwards.
- 2 Open the cover slightly to the sides and remove from the cushion pad fastening point. In that state, remove the cover as if pushing the Sound Enclosure behind the body.

\* When disassembling, if the cover is spread too far from both sides, it may cause damage to the product.  
 \* The center of gravity of the Sound Enclosure is at the back, so when removing the cover, please separate it from the rear.

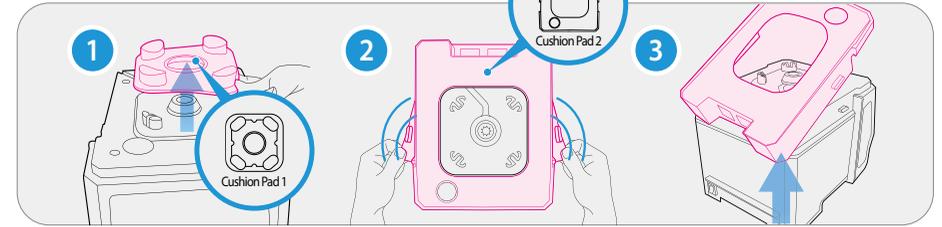
### Assemble of Sound Enclosure to the Body



- 1 Open the Sound Enclosure slightly upwards.
- 2 In that state, hold both sides of the Sound Enclosure and pull it forward from the back of the body to fit the fastening bezel of the cover with the cushion pad fastening points.

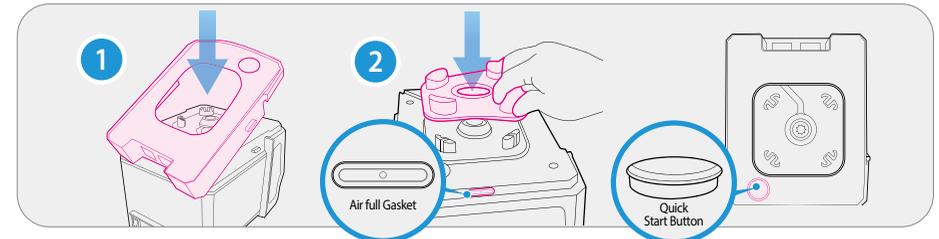
\* When assemble the body, use the product after confirming that the groove of the Sound Enclosure is completely combined with the cushion pad.  
 \* The center of gravity of the Sound Enclosure is at the back, so when removing the Sound Enclosure, please separate it from the rear.

### Separation of the Cushion Pad



- 1 Lifting the cushion pad 1 as shown in the picture.
- 2 Grasp both sides of Cushion Pad 2 with both hands and lift it slightly twisting.
- 3 In that state, separate the cushion pad 2 as if lifting it from front to back.

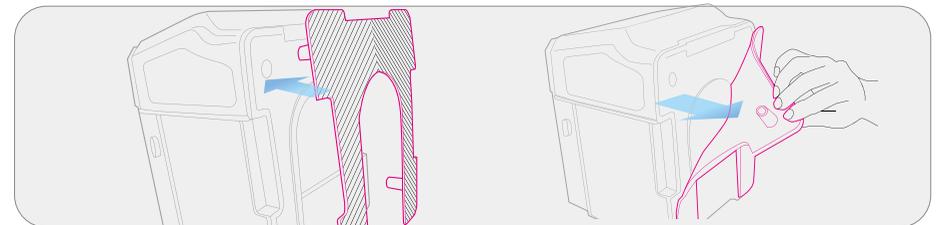
### Assemble of the Cushion Pad



- 1 As shown in the figure, fasten Cushion Pad 2 according to the Vacuum Inlet and Power Pin, on the back of the body with the Air Full Gasket, located on the front of the body.
- 2 Fasten the Cushion Pad 1 as shown in the figure, according to the body container fastening part.

\* In order to use the vacuum function normally, be careful not to fold the Air Full Gasket, and then fully fasten the Cushion Pad 2.

### Assemble Foot Rubber / Separation of Foot Rubber



- 1 Fit the foot rubber with the grooves on the lower base of the body.
- 2 Separate the foot rubber from the base by one as if twisting from the back to the front.



## How to Use

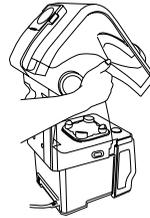
\* After purchasing the product, clean the container set (container lid, Container Lid Packing, container and blade set) with dishwashing detergent before use.

\* When used for the first time, a small amount of smoke and odor may be generated from the body.

### 1 Fasten the Sound Enclosure to the Body.

- Check if the vacuum module is properly connected to the Sound Enclosure.
- Check that the Sound Enclosure is properly inserted into the cushion pad.

\* If the Sound Enclosure is not properly fastened, the 'Automatic open/close' and 'vacuum' functions may not work.



### 2 Put the ingredients into the container and close the container lid.

- Cut the ingredients into 3cm or less and put it in less than the maximum capacity.
- Check if the lid is properly fastened to the container.



### 3 When the power is connected, it will be in power standby mode.

- Display: When the program loading is completed, READY is displayed on the screen.
- Control panel: The white LED of the control panel button blinks once.



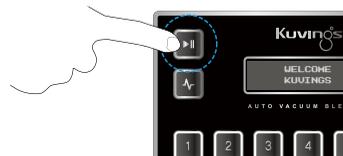
### 4 Select the control panel button to operate the product.

- When you select a button on the control panel, the button's LED lights up in white and blending operate.
- Press the 'Auto Vacuum' button to turn on the white LED and activate the 'Vacuum Mode'.
- When you press the 'Auto open / close' button, the white LED lights up and the 'Auto open / close' mode is activated after vacuum.



### 5 When the operation is complete, turn off the power and disconnect the power plug.

- Blending stops by pressing the 'Start/Stop' button or pressing the 'Control panel button'.



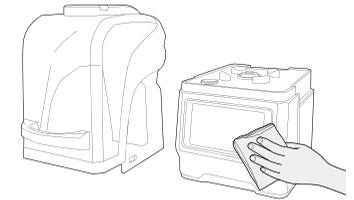
## Cleaning and Care

\* Parts made of rubber must be wiped with a wet tissue (wet cloth) or washed in cold running water, and then dried sufficiently. (If you wash with hot water or a dishwasher, it may cause damage to function due to deformation.)

### 1 Sound Enclosure / Body

- Clean the Sound Enclosure and Body with dry cloth.

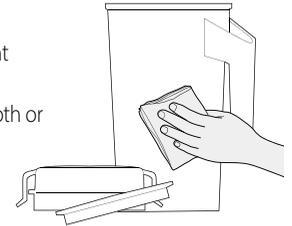
\* Putting Sound Enclosure & Body in water may cause failure; this can be repaired by paid service.



### 2 Container Set

#### (1) General Cleaning & Care

- ① Pour 400ml of water and one or two drops of neutral detergent in the container and blend at 70% speed for 20~30 seconds.
- ② When blending is complete, remove the residue with a soft cloth or sponge. Then rinse it thoroughly with clean water.



#### (2) Thorough cleaning (in case of severe calcareous contamination inside the blade or container)

- ① Pour 50g of citric acid in a container based on 1L of hot water (140°F), dissolve it completely, then soak it for at least 3 hours.
- ② After soaking, blend at 70% speed for 20~30 seconds to remove scale.
- ③ When blending is complete, discard the water inside of the container, remove the residue with a soft cloth or sponge, and rinse thoroughly with clear water.

### Tip

Washing may take longer if the water temperature is low. A rough scrubber may scratch the inner side of the container. Be sure to clean with a soft cloth or soft sponge.

#### (3) Attention (For paid service)

- ① If the outer bottom surface (coupling) is immersed in water when washing the container, malfunction and it may cause rust.
- ② Do not wash the container set into the dishwasher.
- ③ Blade set will rotate if detergent remains or is immersed in water. It may cause corrosion (wear phenomenon) of parts.

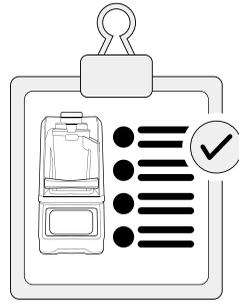


## Caution

**\*Do not use the product other than its intended purpose.  
(Please recommend this blender only for making beverage.)**

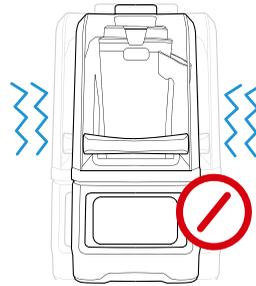
### 1 Before Use

- Check that the product is properly assembled.  
(Refer to p.8 ~ p.11)
- The Auto open/close function can be used only when the Sound Enclosure is properly fastened.
- Check the condition of consumables such as containers, blades, and drive sockets to maintain blending performance.
- For safe blending, read the manual thoroughly before using the product.



### 2 While in Use

- Do not run the product without any ingredients in the container.  
(It may cause the product damage and/or shorten product's life.)
- Use on a dry and flat surface, and do not shake or move while operating.
- Be sure to separate the container from the body after blending is complete.
- Never put anything other than ingredients into the container.  
(Do not put spoons, forks, chopsticks, etc.)
- Blending performance may vary depending on the order and amount of ingredients.



**\* Follow the loading guide : Liquid(milk, water, etc.) → wet ingredients(pineapple, etc.)  
→ Soft ingredients(leafy vegetables) → Hard ingredients(ice, etc.)**

- If the motor protection sensor does not work (motor does not stop) due to noncompliance of standard amounts, cool off the motor for more than 30 minutes and restart the machine.

### 3 After Use

- After use, immediately wash the container and store it.
- Do not wash the Body and Sound Enclosure with water but wipe it with soft cotton cloth.
- After cleaning the vacuum module, be sure to reassemble it in a completely dry state before use.
- Do not put parts such as containers in the dishwasher to wash them.  
(It may shorten the life of parts and cause malfunction.)



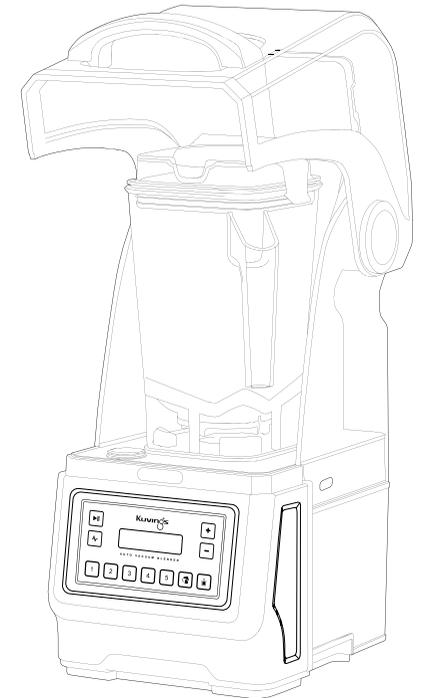
## Contents

### Part 1

Important Safeguards	02
Safety Warning (Check Box)	04
Safety Precaution (Check Box)	05
* For safe use of the product, please fill in the check box before using the product.	
Parts	06
Capacity Guide by Ingredients	07
How to Assemble & Separate	08
How to Use	12
Cleaning and Care	13
Caution	14

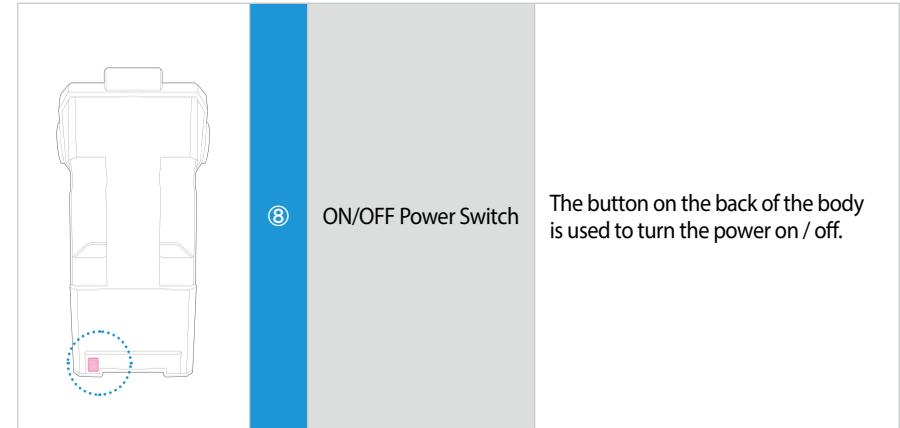
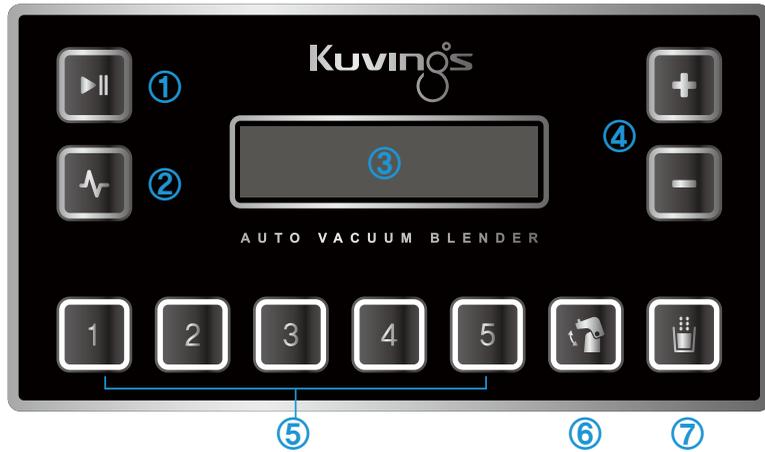
### Part 2

How to Use Each Function	16
Operation Guide by Function	18
Auto Blending Recipe Program Settings	21
Recipe Program List	22
Setting Mode	24
DIY Recipe Program Settings	26
Vacuum Pressure Setting	27
Before Requesting Service	28
Specifications	30



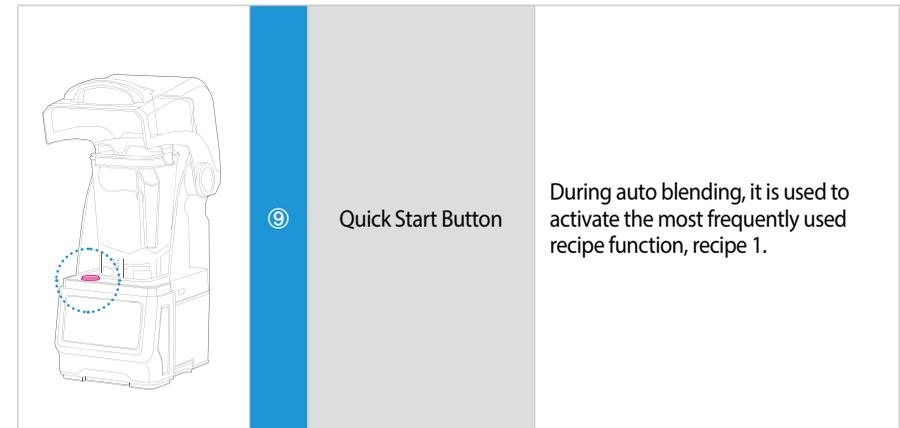


# How to Use Each Function



8 ON/OFF Power Switch

The button on the back of the body is used to turn the power on / off.



9 Quick Start Button

During auto blending, it is used to activate the most frequently used recipe function, recipe 1.

	①	Start/Stop	Used to activate or stop the selected function.
	②	Pulse	Used to activate the Pulse function.
	③	Display	Shows the blending status in real time.
	④	Manual Speed Control	Use to adjust the blending speed.
	⑤	Auto Blending	You can select 5 out of 35 recipe programs and input them into buttons 1~5 to use.
	⑥	Auto Open/Close	Used to set the automatic opening/closing mode.
	⑦	Auto Vacuum	Used to set the vacuum mode.



# Operation Guide by Function

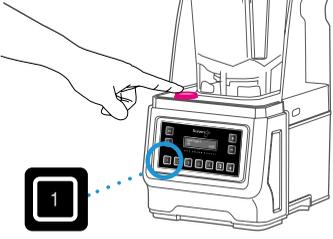
\*In the 'Auto Vacuum' mode, the backflow prevention mode is activated and the vacuum-related functions cannot be used continuously.  
 \*In order to reuse the 'Auto Vacuum' mode and related functions, separate the container completely from the body, then reattach it.

Control Panel	Features	How to Use	Display
 ON/OFF Power Switch	Power mode	<b>Power Standby</b> After connecting the power plug to the outlet, press the ON/OFF button to enter the 'Power Standby' state.	
		When the Sound Enclosure is closed	
		When the Sound Enclosure is open	
 Start/Stop	Manual mode	<b>Manual Blending (Normal)</b> - Press the 'Start/Stop' button at standby mode to operate the blending function to blend at a set speed. (Initial setting speed: 50%)	 <b>Manual Blending (Normal)</b>
		<b>Manual Blending (Vacuum)</b> - To Activate the 'Vacuum Mode' Press the 'Auto Vacuum' button and then press the 'Start/ Stop' button at standby mode to operate the blending function after vacuum. (Initial setting speed: 50%) * If you press the 'Manual Speed Control' button during blending, you can adjust the speed from 7% to 100%. * It is maintained at the last speed setting value, and initialized when the power is turned off or the power plug is disconnected.	   <b>Manual Blending (Vacuum)</b>
		<b>Stop Function</b> - If the 'Start/Stop' button is pressed during the blending, the function in operation is stopped.	

Control Panel	Features	How to Use	Display
 Pulse	Manual Mode	<b>Pulse</b> - Pressing the 'Pulse' button activates the 'Pulse' function at 50% speed. (Pulse works only while the button is pressed.)  <b>Pulse Speed Setting</b> - Shortly press the 'Pulse' button once, then 'Manual Speed Control' By pressing the button, Pulse speed can be set from 7% to 100%. (Initial setting speed: 50%) * It is maintained at the last speed setting value, and initialized when the power is turned off or the power cord is disconnected.	
 Auto Vacuum	Auto Open/Close	<b>Auto Vacuum Mode</b> - If you press the 'Auto Vacuum' button in the power standby state, the 'Auto Vacuum' mode. * Close the Sound Enclosure before operating. * After blending, do not press or bind the Sound Enclosure until the vacuum is completely released.(It may cause malfunction or damage.)	
 Auto Open/Close		<b>Auto Open/Close Mode</b> - If you press the 'Auto open/close' button in the power standby state, the 'Auto open/close' mode is activated. * When the Auto open/close mode is activated, the Sound Enclosure automatically open & close immediately after blending. * When the Sound Enclosure opens and closes automatically, do not press or open the cover by force. (It may cause malfunction or damage.)	



# Operation Guide by Function

Control Panel	Features	How to Use	Display
 <b>Auto Blending (Button 1~5)</b>	<b>Automatic Mode</b>	<b>Auto Blending (Normal)</b> - When you press the 'Auto Blending' button in the power standby state, Auto Blending function works with program already set.	 <b>Auto Blending (Normal)</b>
		<b>Auto Blending (Vacuum)</b> Activate the 'Vacuum Mode' by pressing the 'Auto Vacuum' button in the power standby state. Then, if you press the 'Auto Blending' button, the auto blending function is activated after vacuum.	   <b>Auto Blending (Vacuum)</b>
 <b>Quick Start Button</b>		<b>Quick Blending(Normal)</b> - If you press the 'Quick start button' in the power standby state, the quick blending function is activated. <i>* Quick blending operates the function set in Auto Blending Button 1.</i>	
		<b>Quick Blending(Vacuum)</b> - In the power standby state, press the 'Auto vacuum' button to activate the 'Vacuum mode' and then press the 'Quick start button' to activate the quick blending function after vacuum.	

(Refer to p.7 Capacity Guide by Ingredients )



# Auto Blending Recipe Program Settings

*\* This is a method to select and input a program among 35 recipe programs.*

Order	Details	Display
1	Press one of the 'Auto Blending' buttons 1 to 5 and one of the manual speed control up/down buttons at the same time.	
2	When the recipe setup screen appears, use the 'Manual Speed Control up/down' buttons to select the recipe program you want to set.	
3	After selecting the recipe program, press the 'Auto Blending' (1~5) button you want to set up. (ex. Press button 4 for use recipe program 05. 'RECIPE 05 --> BUTTON 04' is displayed on the screen.)	 <b>Set recipe program 5 on auto blending button 4</b>
4	Recipe setting is completed by pressing the 'Start/Stop' button. If 'COMPLETED' appears on the screen, the selected program has been entered.	



# Recipe Program List

\* Depending on the capacity and condition of the ingredients, select the recipe program and use it.

Order	Recipe Program	Working Algorithm	Operating Time
1	Smoothie 1	Hold for 18 seconds at 70%	18"
2	Smoothie 2	50% for 6 seconds → 85% for 12 seconds	18"
3	Iced Coffee	Rapidly increase to 100%	10"
4	Milkshake	Increase to 50% → Drop to 25% → Slowly drop to 15%	20"
5	General Juice	Increase the top speed (100%) step by step	20"
6	General Smoothie	Start with 75% → Increase → Decrease → Top 100%	20"
7	Deep Smoothie	50% for 10 seconds → 100% for 20 seconds	30"
8	Large Smoothie	10% for 10 seconds → 30% for 5 seconds → 50% for 5 seconds → 70% for 20 seconds	40"
9	Iced Coffee 2	Rapidly increase to 100%	13"
10	Heavy Coffee	Increase to 50% → Slowly decrease up to 25% → Rapidly increase to 100%	30"
11	Multiple Coffees	Increase to 25% → Slowly increase to 50% → Increase to 100%	25"
12	Multiple Coffees 2	Increase to 25% → Slowly increase to 50% → Increase to 100%	30"
13	Ice Cappuccino	Increase step by step to 75%	14"
14	Ice Cappuccino large	Increase step by step to 75%	18"
15	Medium Shake	Increase to 50% → Drop to 25% → Slowly drop to 17%	30"
16	Large Shake	Increase to 100% → Drop to 25% → Slowly drop to 15%	20"
17	Small Shake	Increase to 58% → Drop to 25%	15"
18	Heavy Shake	Increase to 80% → Drop to 50% → Slowly increase to 100%	25"

Order	Recipe Program	Working Algorithm	Operating Time
19	Multiple Shake	Increase step by step to 100%	25"
20	Ice Cream Drinks	55% for 5 second → 25% for 7 seconds → 12% for 16 seconds	28"
21	Heavy Cream Drinks	51% for 10 seconds → 85% for 10 seconds	20"
22	Thick Blend	15% for 7 seconds → Increase step by step for 21 seconds to 85%	28"
23	Multiple Blend	Increase to 40% → Increase step by step to 75%	25"
24	Small Cocktail	90% for 13 seconds	13"
25	Large Cocktail	Increase to 45% then progress to 100%	25"
26	Juice	10% for 10 seconds → 30% for 2 seconds → 50% for 2 seconds → 70% for 16 seconds → 90% for 20 seconds	50"
27	Mix	100% for 7 seconds	7"
28	Multipurpose 1	10% for 2 seconds → 30% for 2 seconds → 70% for 10 seconds	14"
29	Multipurpose 2	15% for 10 seconds → 50% for 4 seconds → 70% for 13 seconds	25"
30	Multipurpose 3	10% for 12 seconds → 50% for 4 seconds → 60% for 4 seconds → 70% for 20 seconds	40"
31	Multipurpose 4	60% for 50 seconds	50"
32	General Program 1	100% for 25 seconds	25"
33	General Program 2	Slowly increase step by step to 100%	45"
34	General Program 3	40% → 15% → 90%	24"
35	General Program 4	45% → Increase step by step to 75%	35"

EN



# Setting Mode

\* You can check the motor usage time and temperature, and you can set the LED control adjustment button, buzzer sound setting, DIY recipe mode, automatic opening and closing of soundproof cover, and factory reset.

Order	Details	Display
1	Press the two 'Manual Speed Control' buttons (up/down) at the same time.	
2	When connected to setting mode, the program version is displayed. * If you press the 'Manual Speed Control' button, you can select the menu you want to set, is properly fastened. * Setting mode menu order : Total motor usage time → Motor temperature → DIY recipe mode → LED brightness control → Buzzer sound setting → Sound Enclosure auto opening/closing setting → Manual mode continuous use time limit → Factory reset	
3	<Motor Usage Time> The 'Total motor usage time' can be checked. * The motor usage time is displayed in 'hours/minutes/seconds'. * If you want to exit from the setting mode, press the Start/Stop button to return to the main screen.	
4	<Motor Cycle Count> The Motor Cycle Count can be checked.	
5	<Motor Temperature> You can check the motor temperature (NORM/WARM/HOT) - NORM : Normal operating temperature. - WARM : Limit temperature for normal operation. - HOT : The temperature of the motor has overheated and needs cooling. * If you want to exit from the setting mode, press the 'Start / Stop' button to return to the main screen.	
6	<DIY Recipe Mode> You can access 'DIY Recipe Mode'. * For a detailed setting method, refer to p.26 'DIY recipe program setting'.	

Order	Details	Display
7	<LED Brightness Control> The LED brightness can be controlled. * LED brightness control method ① Select the desired brightness by pressing the auto blending button (numbers 1 to 5). (The larger the number, the brighter the LED) ② After selecting the desired LED brightness, press the 'Start/Stop' button. (Return to the main screen when setting is complete)	 LED brightness 1 setting  LED brightness 5 setting
8	<Buzzer Sound Setting> Buzzer sound setting is available. * It is possible to increase the sound by pressing button 1, and decrease the sound by pressing button 2. * Press the Start/Stop button to complete the setting.	
9	<Sound Enclosure Auto Open/Close Setting> Sound Enclosure 'Auto Open/Close' setting is possible. * How to set Auto Open/Close for Sound Enclosure ① Press button 1 to select 'Working' and press the button 2 to select 'Stop'. ② After selection, press the Start/Stop button to complete the setting. (Returns to the main screen when setting is complete) * Working : Blending continues even if the Sound Enclosure is opened during blending in auto open/close mode. * Stop : Blending stops if you open the Sound Enclosure during blending in auto open/close mode.	 Cover open Continuous blending  Cover open Stop blending
10	<Manual Mode Continuous Use Time Limit> It can be set to run from 30 seconds up to 3 minutes. (Initial factory setting: 1 minute 30 seconds) * Press the Start/Stop button to complete the setting. * The usage time can be adjusted with button 1 or button 2. * It is possible to increase the time with button 1, and decrease time with button 2.	
11	<Factory Reset> Factory reset is possible. * Factory reset method ① In factory reset mode, if you press and hold button 1 for 1 second, PROGRAM RESET is displayed on the screen, and if you press the start/stop button, factory reset is completed. (Returns to the main screen when reset is complete) * LED brightness control, motor temperature, and total operating time are excluded from the factory reset settings.	



## DIY Recipe Program Settings

Order	Details	Display
1	Press the two speed control buttons (up/down) at the same time. Then use the manual speed control buttons(up and down) to enter DIY recipe mode. After entering, press button 1 to DIY recipe The setting screen appears.	
2	From section 1 to section 5, you can set the time and RPM for each section. <i>* You can register from number 36 to 40, for your desirable program. Also you can edit/change, and you can add a total of 5 DIY recipes.</i>	
3	Select the DIY recipe number you want to register/change with the 'Auto Open/Close' or 'Auto Vacuum' button. (The text displayed at the top of the screen is 'DIY RECIPE NO' / ex. DIY RECIPE 36)	
4	To move to the section you want to set (1~5), select using buttons 1~5. 	
5	Select the setting item with the Pulse  button. <i>* M : Pulse (^1^)/ Blending (1=1) mode, P : Rotation speed selection T : select operating time</i>	
6	Press the 'Start/Stop' button to complete set up. The screen will display 'COMPLETED'. <i>* If you want to cancel the setting, press Pulse button for 2 seconds.</i>	



## Vacuum Pressure Setting

*\* The higher the vacuum pressure, the perfect vacuum inside the juice is to minimize loss of nutrients and prevent oxidation/browning/layer separation.*

Order	Details	Display
1	Press the 'Auto Vacuum' button and the 'Manual Speed Control' button (up/down) at the same time.	
2	When the setup screen appears, use the 'Manual Speed Control' button to set the desired vacuum pressure.	
3	After setting the vacuum pressure, press the 'Start/Stop' button to complete the setting.	



## Before Requesting Service

\* If the product emits a strange sound, smell or smoke, unplug the power plug immediately from the outlet and contact the distributor.

### When an Error Occurs During Use

- If hearing abnormal noise
  - Check the container rotation state (bearing). (After separating the container from the body and turning it over, if the lower part of the blade set at the bottom of the container is turned by hand, if the rotation is not smooth or abnormal noise occurs, check the product before using it.)
  - After stopping the product, check the bonding between the container and the soundproof cover.
  - Check the amount of items. (Check if it is the standard amount)
  - Please check the size of the ingredients.
- When the body moves slightly during the operation.
  - Wipe off any water, oil, or dust from the foot rubber and from the table.
- In case, the product does not operate normally



## Before Requesting Service

- There is smoke or burning smell when using the blender for the first time.
  - When using the blender for the first time, there may be some smoke and/or a burning smell. It is normal, and it will gradually disappear.
- Container set and Drive socket are consumable parts, so check and replace them periodically (6 months to 1 year) depending on the frequency of use.

Category	Error Code	Problems	Possible Actions	Display
Motor Error	-	If the motor does not rotate	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the power plug if it is properly inserted into the outlet.</li> <li>- Ensure that the Power Switch on the back of the body is turned on.</li> <li>- Check if the Container is properly connected to the body.</li> </ul>	
	ERROR M-1	When a hall sensor is detected for protect the motor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- After putting the ingredients into the container according to the standard amount for each ingredients, it is restarted. If it does not continue to work, check the coupling for damage/wear.</li> <li>- After cooling the Body in a cool place for at least 30 minutes, restart it.</li> </ul>	
	ERROR M-2	When motor temperature sensor is detected due to an increase in the motor temperature	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unplug the power plug from the outlet.</li> <li>- After cooling the Body in a cool place for at least 30 minutes, restart it.</li> </ul>	
Vacuum Error	ERROR V-1	When parts (Sound Enclosure, Vacuum Module, Container Lid, Lid Packing, etc.) are not properly connected	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verify that the components (Sound Enclosure, Vacuum Module, Container Lid, Lid Packing, etc.) are securely connected.</li> </ul>	
	ERROR V-2	When the Vacuum Module is clogged due to the inflow of foreign substances or bubbles during vacuum, or when there is residual water after separating and cleaning the Vacuum Module	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Refer to p.7 "Capacity Guide by Ingredients" and place the ingredients in the container.</li> <li>- After separating the Vacuum Module from the Sound Enclosure and cleaning it, the water must be completely drained before use.</li> </ul>	
	ERROR V-3	When the vacuum function cannot be completed normally	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verify that the components (Sound Enclosure, Vacuum Module, Container Lid, Lid Packing, etc.) are securely connected.</li> </ul>	
Attention	ATTENTION V-4	If vacuum is not maintained after vacuum blending	<ul style="list-style-type: none"> <li>* If the vacuum error persists despite the parts being securely connected, contact the service center.</li> </ul>	



# Kuvings®

## BLENDER SOUS VIDE COMMERCIAL AUTOMATIQUE

Kuvings®

### Manuel d'utilisation

- Après avoir lu ce manuel, conservez-le dans un endroit.
- En scannant le code QR, vous pouvez consulter les vidéos relatives au produit.





## Sommaire

### Partie 1

Précautions Importantes	34
Avertissement de sécurité (case à cocher)	36
Précaution de sécurité (case à cocher)	37
* Pour une utilisation sécurisée du produit, veuillez remplir la case à cocher avant d'utiliser le produit.	
Pièces détachées	38
Guide de capacité par ingrédients	39
Comment assembler et démonter le produit	40
Mode d'emploi	44
Nettoyage et entretien	45
Mise en garde	46

### Partie 2

Comment utiliser chaque fonction	48
Guide d'utilisation par fonction	50
Paramètres du programme de recette de mixage automatique	53
Liste des programmes de recettes	54
Mode de configuration	56
Réglages du programme de recettes DIY	58
Réglage de la pression de la mise sous vide	59
Avant de solliciter le service après vente	60
Caractéristiques techniques	62



## Précautions Importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne mettez pas (ex : cordon d'alimentation, fiche, moteur, etc.) dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les 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 et ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. Installé de façon permanente - Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
5. Le voyant clignote pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner. Évitez tout contact avec les lames ou les pièces détachées.

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. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la gazinière.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris les jarres, non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessure pour les personnes.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la gazinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Ne pas mélanger de liquides chauds.
14. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
15. Cet appareil est équipé d'une fihe polarisée (une lame est plus large que l'autre). que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié.  
Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.
16. Si la fiche et le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son revendeur ou un technicien qualifié.
17. Lorsque vous transférez ou prêtez ce produit à une autre personne, faites-le avec le manuel d'instructions.
18. Suivez les instructions de ce produit dans le manuel d'utilisation.
19. Les connecteurs sont des consommables et doivent être contrôlés périodiquement pour vérifier qu'ils ne présentent pas d'usure visible, de fissures ou de dommages (il peut y avoir des différences dans les cycles de vie en fonction de l'usage et du nombre d'utilisations).

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Conservez le manuel d'instructions pour vous y référer ultérieurement.
- Si l'appareil est offert en cadeau, veuillez inclure le manuel avec le produit.
- Ces instructions sont également disponibles sur [www.kuvings.com](http://www.kuvings.com).



## Avertissement de sécurité (case à cocher)

Les précautions suivantes sont fournies pour assurer la sécurité de l'utilisateur.  
Veuillez lire attentivement ces précautions avant d'utiliser le blender.

- Avertissement** : Le non-respect de ce guide peut entraîner la mort ou des blessures.
- Avertissement** : Le non-respect du guide peut entraîner des blessures ou des dommages au produit.

- Interdit**
- Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé**
- Ne pas réparer ou modifier**
- Attention**

Pour une utilisation sûre du produit, veuillez renseigner les cases à cocher avant d'utiliser le produit.

Case à cocher	Mise en garde
	Ne branchez pas plusieurs fiches d'alimentation sur une même prise en même temps. → Cela peut provoquer un chauffage anormal ou un incendie.
	Ne débranchez pas la fiche avec des mains mouillées. → Cela pourrait provoquer un choc électrique.
	Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, retirez la fiche d'alimentation de la prise. → Cela pourrait provoquer un choc électrique.
	Ne pliez pas excessivement le cordon d'alimentation et ne posez pas d'objet lourd dessus pour éviter de l'endommager. → Cela pourrait provoquer un court-circuit ou un incendie.
	Ne pliez pas excessivement le cordon d'alimentation et ne posez pas d'objet lourd dessus pour éviter de l'endommager. → Cela pourrait provoquer un court-circuit ou un incendie.



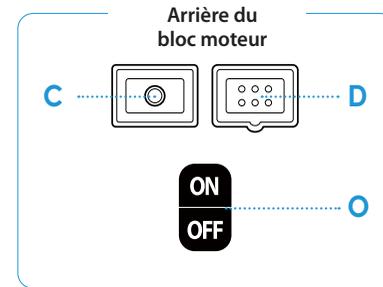
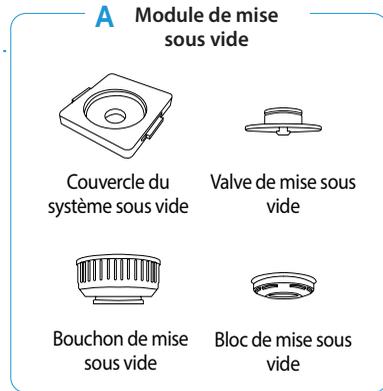
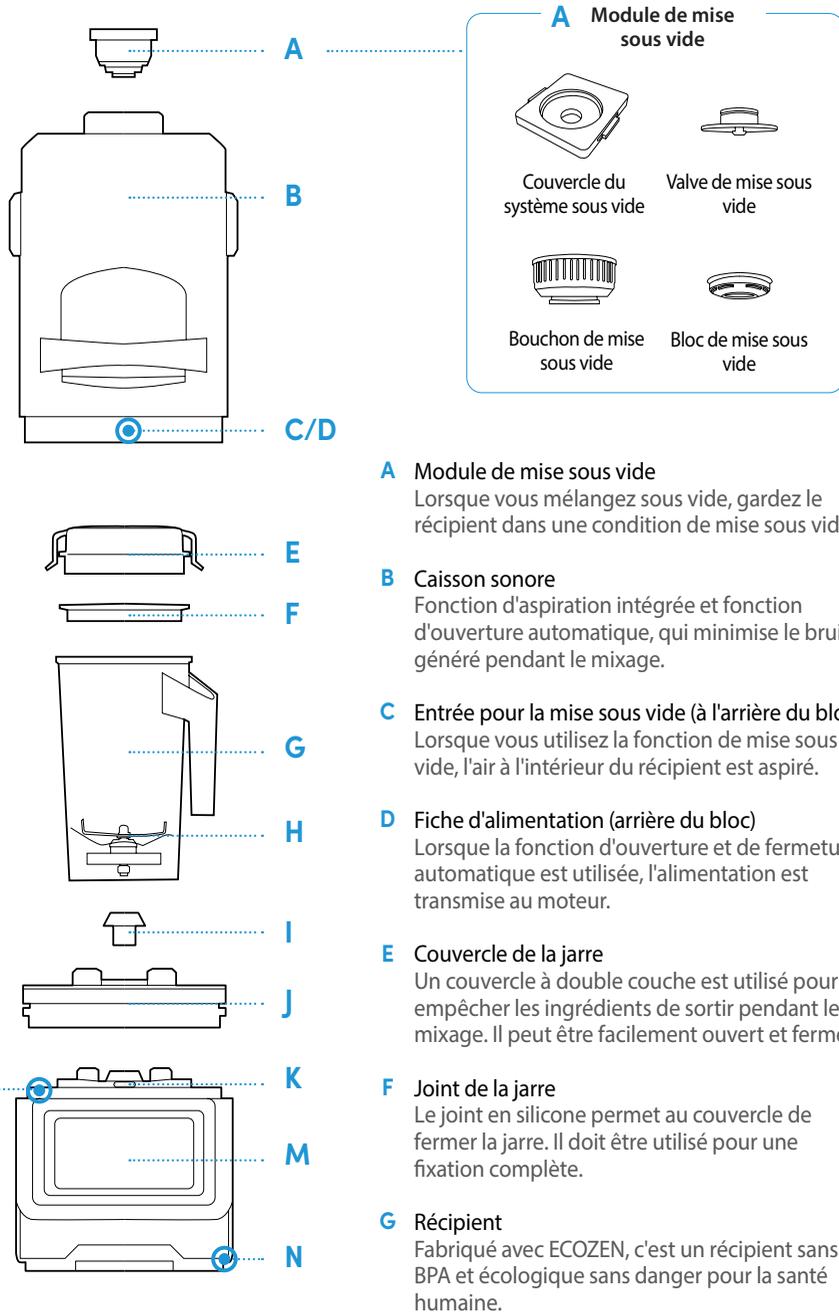
## Précaution de sécurité (case à cocher)

Pour une utilisation sûre du produit, veuillez renseigner les cases à cocher avant d'utiliser le produit.

Case à cocher	Mise en garde
	Ne tenez pas les lames avec les mains lorsque vous utilisez ou nettoyez le produit. → Cela peut entraîner des blessures.
	Rangez l'appareil hors de portée des enfants ou des nourrissons. → Cela peut entraîner des blessures.
	Ne mettez pas d'autres pièces ou outils à part les composants dans le récipient avant d'utiliser le produit. → Cela peut provoquer des accidents de sécurité.
	Veuillez débrancher le produit et utiliser une serviette sèche lors du nettoyage.
	Ne pas placer dans un endroit où il y a de fortes chaleurs, de l'huile, de l'humidité, de la poussière, ou des projections d'eau. → Cela pourrait réduire la durée de vie du produit.
	Ne pas utiliser sur une pente ou un endroit instable. → Si le produit tombe, cela peut entraîner des dommages ou des accidents de sécurité.
	Ne pas nettoyer avec des matériaux inflammables ou des produits chimiques. → Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie ou une explosion.



# Pièces détachées

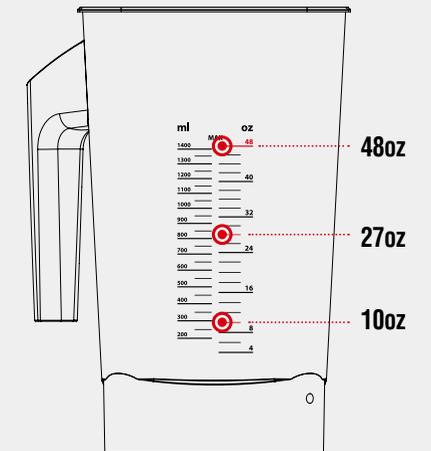


# Guide pratique des capacités par ingrédients

\* Suivez le guide de remplissage :  
Liquide (lait, eau, etc.) → Ingrédients humides (ananas, fruits, etc.) → Ingrédients mous (légumes à feuilles) → Ingrédients durs (carottes, glace, etc.)

\* Ajoutez des liquides (eau, lait, jus de fruits, etc.) car les lames peuvent tourner en rond ou les morceaux à mixer peuvent devenir rugueux lorsque les ingrédients sont épais.

\* Veillez à placer les ingrédients en dessous de la capacité maximale.



## 48oz

Capacité pour les ingrédients courants (Fruits, légumes, liquide, glace, etc.).

## 27oz

Capacité maximale pour les produits laitiers (lait, lait de soja, lait en poudre, etc.).

## 10oz

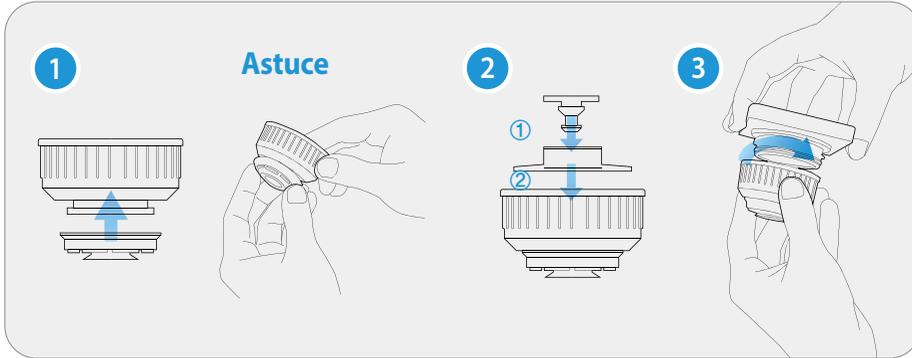
Capacité minimale de liquide pour le mixage  
\* Si la quantité est inférieure à la quantité minimale, le mixage risque de ne pas s'effectuer correctement.



# Comment monter et démonter

Module de mise sous vide

## Assembler le module de mise sous vide



- 1 Insérez le bloc de mise sous vide dans le bouchon de mise sous vide.

### Astuce

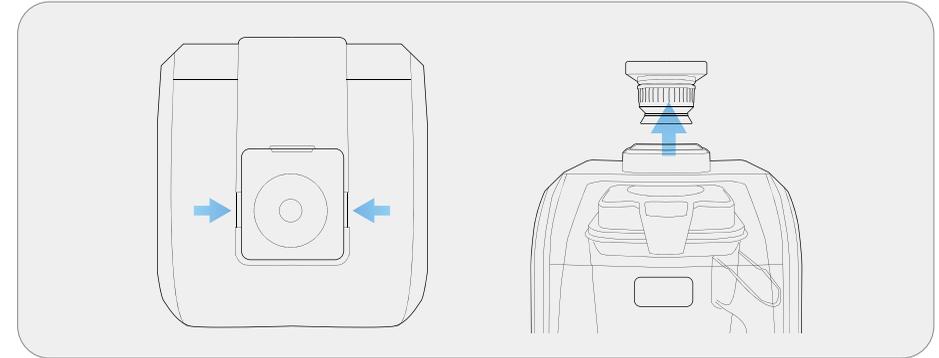
Assemblez le bloc de mise sous vide de sorte à ce que la zone d'aspiration soit orientée vers le bas.

- 2 Fixez la valve de mise sous vide au bouchon de mise sous vide comme sur la photo.
- 3 Après avoir monté le bouchon de mise sous vide, fixez le couvercle du module de mise sous vide en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



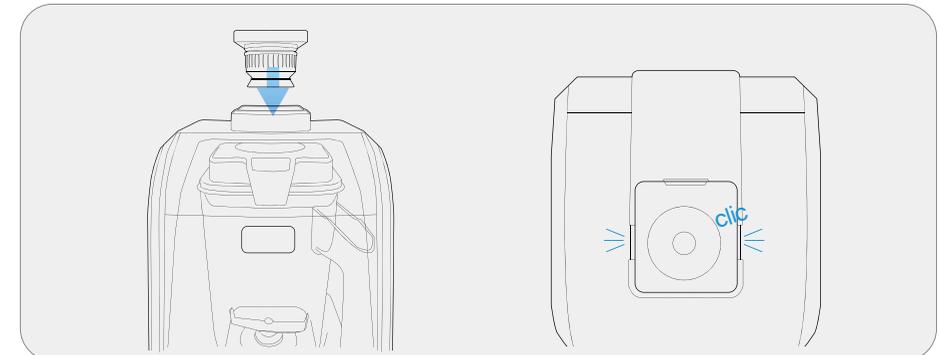
Le "système de rappel de rinçage" est programmé pour le contrôle périodique du module de mise sous vide. Lorsque l'écran affiche 'PLEASE RINSE VACUUM MODULE', consultez la section [Assemblage du module de mise sous vide] du manuel pour démonter et le nettoyer. Séchez le module avant de l'utiliser.

## Séparation du module de mise sous vide



- 1 Retirez le module en le soulevant tout en appuyant simultanément sur les boutons situés de part et d'autre du module d'aspiration en même temps.

## Association du module de mise sous vide



- 1 Assemblez le module de mise sous vide par le haut en suivant le guide de fixation situé sur le dessus du capot anti-bruit.
- 2 Lorsque la fixation se fait normalement, vous entendrez un "clic".

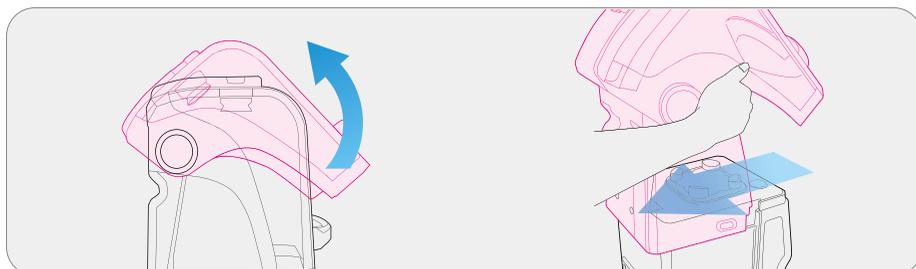


## Comment assembler et démonter

Capot antibruit

Bloc moteur

### Séparation du capot antibruit

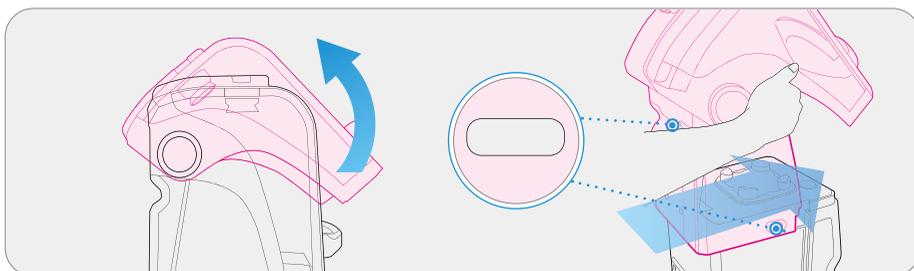


- 1 Une fois le récipient retiré, ouvrez le capot antibruit vers le haut.
- 2 Ouvrez le couvercle légèrement sur les côtés et retirez-le du point de fixation du bloc de protection. Dans cette position, retirez le couvercle comme si vous poussiez le capot antibruit derrière le bloc moteur.

\* Lors du démontage, si le couvercle est trop écarté des deux côtés, cela peut endommager le produit.

\* Le centre de gravité du capot antibruit est à l'arrière, donc lorsque vous retirez le capot, veuillez le séparer par l'arrière.

### Montage du capot antibruit sur le bloc moteur

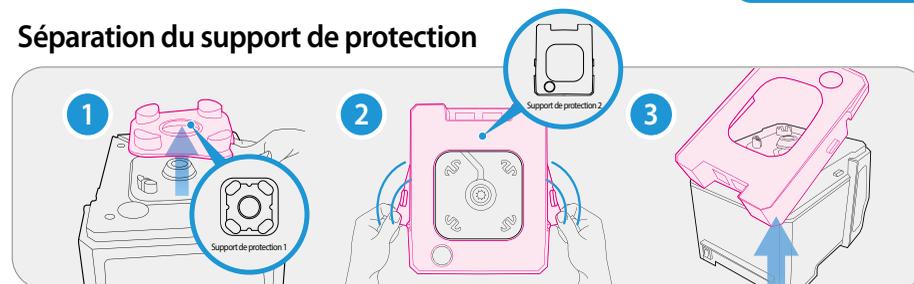


- 1 Ouvrez le capot antibruit légèrement vers le haut.
- 2 Dans ce contexte, tenez les deux côtés de du capot antibruit et tirez-le vers l'avant à partir de l'arrière du bloc moteur pour faire correspondre les points de fixation du capot avec les points de fixation du bloc moteur.

\* Lors de l'assemblage du bloc moteur, utilisez le produit après avoir vérifié que la rainure du capot antibruit est complètement combinée avec celle du bloc moteur.

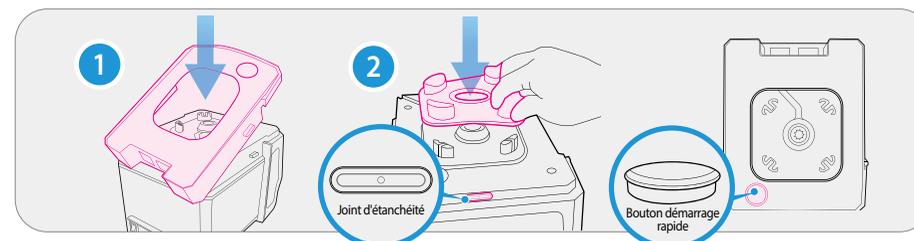
\* Le centre de gravité du capot antibruit se trouve à l'arrière.

### Séparation du support de protection



- 1 Soulevez le support 1 comme indiqué sur la photo.
- 2 Saisissez les deux côtés du support 2 avec les deux mains et soulevez-le en le tournant légèrement.
- 3 Dans cet état, séparez le coussin 2 comme si vous le souleviez d'avant en arrière.

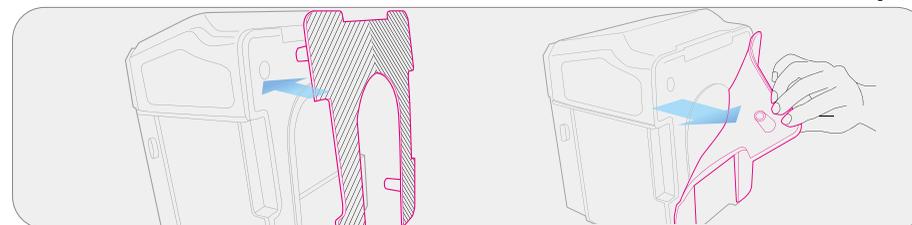
### Assemblage du support de protection



- 1 Comme indiqué sur le schéma, fixez le support de protection n° 2 en fonction de la prise de mise sous vide et de la broche d'alimentation à l'arrière du bloc moteur, avec le joint d'étanchéité, situé à l'avant du bloc moteur.
- 2 Fixez le support de protection N° 1 comme indiqué sur le schéma, selon la zone de fixation du support du corps.

\* Afin d'utiliser normalement la fonction de mise sous vide, veuillez à ne pas plier le support de protection, puis fixez complètement le support de protection 2.

### Assemblage du revêtement du pied / Séparation du revêtement du pied



- 1 Placez le caoutchouc de protection dans les rainures de la base inférieure du bloc moteur.
- 2 Séparez progressivement le support de protection en caoutchouc de la base, comme si vous les tordiez de l'arrière vers l'avant.



## Mode d'emploi

\* Après avoir acheté le produit, nettoyez l'ensemble du contenu (couvercle du récipient, emballage du récipient, récipient, et jeu de lames) avec du détergent pour lave-vaisselle avant de l'utiliser.

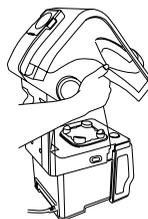
\* Lors de la première utilisation, une petite quantité de fumée et d'odeur peut être générée par le bloc moteur.

### 1 Fixez le capot antibruit au bloc moteur.

- Vérifiez que le module de mise sous vide est correctement connecté au capot antibruit.

- Vérifiez que le capot antibruit est correctement mis sur le support de protection.

\* Si le capot antibruit n'est pas correctement fixée, les fonctions d'ouverture/fermeture automatique et de mise sous vide peuvent ne pas fonctionner.



### 2 Mettez les ingrédients dans la jarre et fermez le couvercle.

- Coupez les ingrédients en 3 cm ou moins et placez-les dans la jarre ne dépassant la capacité maximale.

- Vérifiez si le couvercle est correctement fixé à la jarre.



### 3 Lorsque le produit est branché, il sera en mode veille.

- Affichage : Lorsque le chargement du programme est terminé, READY s'affiche à l'écran.

- Panneau de commande : Le voyant blanc du bouton du panneau de commande clignote une fois.



### 4 Sélectionnez le bouton du panneau de commande pour faire fonctionner le produit.

- Lorsque vous sélectionnez un bouton du panneau de commande, la LED du bouton s'allume en blanc et le mixage fonctionne.

- Appuyez sur le bouton "Auto Vacuum" pour allumer le voyant blanc et activer le "mode de mise sous vide".

- Lorsque vous appuyez sur le bouton "Ouverture/fermeture automatique", le voyant blanc s'allume et le mode "Ouverture/fermeture automatique" est activé après la mise sous vide. after vacuum.



### 5 Lorsque vous avez terminé, éteignez l'alimentation et débranchez la fiche d'alimentation.

- Le mixage s'arrête en appuyant sur le bouton " Start/Stop " ou sur le en appuyant sur le " Bouton du panneau de commande ".



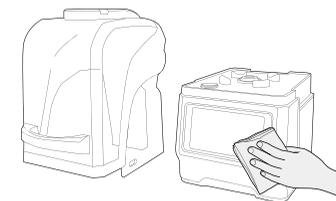
## Nettoyage et entretien

\* Les pièces en caoutchouc doivent être essuyées avec un chiffon humide ou lavées à l'eau courante froide, puis suffisamment séchées. (Si vous les lavez à l'eau chaude ou au lave-vaisselle, vous risquez d'endommager leur fonction en les déformant).

### 1 Capot antibruit / Bloc moteur

- Nettoyez le capot antibruit et le bloc moteur avec un tissu sec.

\* Mettre capot antibruit et le bloc moteur dans l'eau peut provoquer une panne ; cela peut être réparé par un service payant.

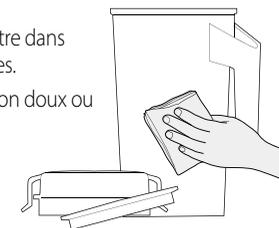


### 2 Ensemble de jarre

#### (1) Nettoyage général et entretien

① Versez 400ml d'eau et une ou deux gouttes de détergent neutre dans le récipient et mixez à 70% de vitesse pendant 20~30 secondes.

② Lorsque le mixage est terminé, retirez les résidus avec un chiffon doux ou une éponge puis rincez abondamment à l'eau claire.



#### (2) Nettoyage complet (en cas de dépôt de calcaire sur la lame ou dans la jarre)

① Verser 50g d'acide citrique dans un récipient à base de 1L d'eau chaude(140°F), le dissoudre complètement, puis le faire tremper pendant au moins 3 heures.

② Après le trempage, mixez à 70% de vitesse pendant 20~30 secondes pour enlever le calcaire.

③ Lorsque le mixage est terminé, jetez l'eau à l'intérieur du récipient, enlevez le résidu avec un chiffon doux ou une éponge, et rincez abondamment à l'eau claire.

#### Astuces

Le lavage peut prendre plus de temps si la température de l'eau est insuffisante. Une brosse à récurer rugueuse peut rayer l'intérieur du récipient. Veillez à nettoyer avec un chiffon ou une éponge douce.

#### (3) Attention

① Si la surface extérieure du fond (raccord) est immergée dans l'eau lors du lavage du récipient, il y aura un dysfonctionnement et cela peut provoquer de la rouille.

② Ne pas laver l'ensemble du récipient dans le lave-vaisselle.

③ L'ensemble de lames tournera si du détergent reste ou est immergé dans l'eau. Cela peut provoquer la corrosion (phénomène d'usure) des pièces.

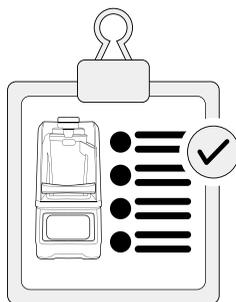


## Mise en garde

\* N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.  
(Veuillez recommander ce blender uniquement pour la préparation de boissons).

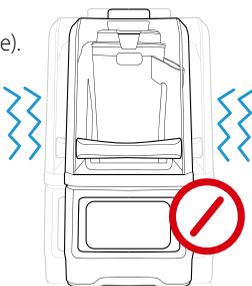
### 1 Avant de l'utiliser

- Vérifiez que le produit est correctement assemblé. (Voir p.40 ~ p.43).
- La fonction d'ouverture/fermeture automatique peut être utilisée uniquement lorsque le capot antibruit est correctement fixé.
- Vérifiez l'état des pièces détachées tels que les récipients, les lames et les supports de fixation pour maintenir les performances de mixage.
- Pour un mixage sûr, lisez attentivement le manuel avant d'utiliser le produit.



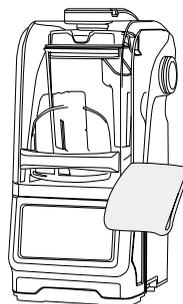
### 2 Pendant l'utilisation

- Ne pas utiliser le produit sans aucun ingrédient dans le récipient. (Cela pourrait endommager le produit et/ou réduire sa durée de vie).
  - Utilisez le produit sur une surface sèche et plate, et ne le secouez pas et ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
  - Veillez à séparer le récipient du bloc moteur une fois le mixage terminé.
  - Ne mettez jamais rien d'autre que les ingrédients dans le récipient. (Ne mettez pas de cuillères, fourchettes, baguettes, etc.).
  - La performance du mixage peut varier en fonction de l'ordre et de la quantité des ingrédients.
- \* Suivez le guide de chargement : Liquide(lait, eau, etc.) → ingrédients humides(ananas, etc.) → Ingrédients mous(légumes à feuilles) → Ingrédients durs(glace, etc.).
- Si le capteur de protection du moteur ne fonctionne pas (le moteur ne s'arrête pas) en raison du non-respect des quantités standard, laissez refroidir le moteur pendant plus de 30 minutes et redémarrez la machine.



### 3 Après utilisation

- Après utilisation, laver immédiatement la jarre et la ranger.
- Ne lavez pas le bloc moteur et le capot antibruit avec de l'eau mais essuyez-les avec un chiffon doux en coton.
- Après avoir nettoyé le module de mise sous vide, assurez-vous de le réassembler dans un état complètement sec avant de l'utiliser.
- Ne mettez pas les pièces telles que la jarre dans le lave-vaisselle pour les laver (Cela pourrait réduire la durée de vie des pièces et provoquer un dysfonctionnement).



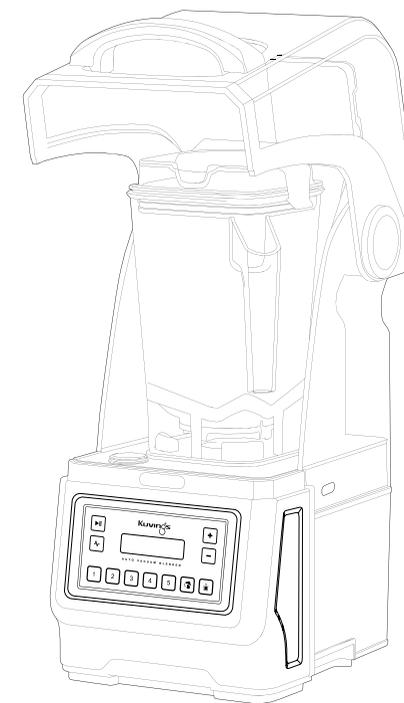
## Sommaire

### Partie 1

Précautions Importantes	34
Avertissement de sécurité (case à cocher)	36
Précaution de sécurité (case à cocher)	37
* Pour une utilisation sécurisée du produit, veuillez remplir la case à cocher avant d'utiliser le produit.	
Pièces détachées	38
Guide de capacité par ingrédients	39
Comment assembler et démonter le produit	40
Mode d'emploi	44
Nettoyage et entretien	45
Mise en garde	46

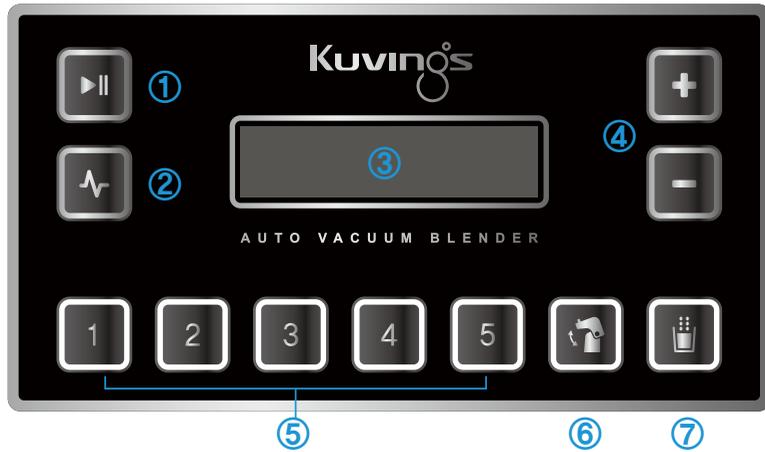
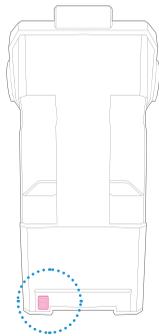
### Partie 2

Comment utiliser chaque fonction	48
Guide d'utilisation par fonction	50
Paramètres du programme de recette de mixage automatique	53
Liste des programmes de recettes	54
Mode de configuration	56
Réglages du programme de recettes DIY	58
Réglage de la pression de mise sous vide	59
Avant de solliciter le service après vente	60
Caractéristiques techniques	62



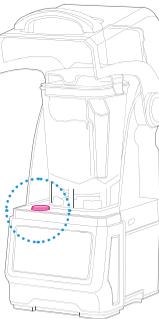


# Comment utiliser chaque fonction

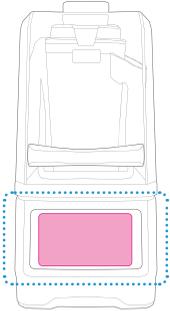
**8** Interrupteur marche/arrêt

Le bouton situé à l'arrière de l'appareil permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.



**9** Bouton de démarrage rapide

Il sert à activer la fonction de recette la plus fréquemment utilisée, la recette 1.

	<b>1</b>	Start/Stop	Permet d'activer ou d'arrêter la fonction sélectionnée.
	<b>2</b>	Pulse	Permet d'activer la fonction Pulse.
	<b>3</b>	Écran	Indique l'état du mixage en temps réel.
	<b>4</b>	Contrôle manuel de la vitesse	Permet de régler la vitesse de mixage.
	<b>5</b>	Mixage automatique	Vous pouvez sélectionner 5 des 35 programmes et les saisir dans les boutons 1~5 pour les utiliser.
	<b>6</b>	Ouverture/fermeture automatique	Permet de sélectionner le mode d'ouverture/fermeture automatique.
	<b>7</b>	Auto Vacuum	Permet de choisir le mode de mise sous vide.



# Guide d'utilisation par fonction

\*En mode " Auto Vacuum ", le mode de prévention du reflux est activé et les fonctions liées à la mise sous vide ne peuvent pas être utilisées en continu.

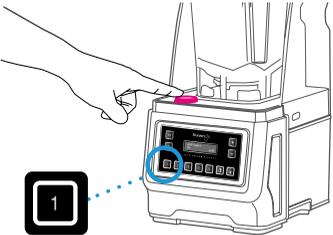
\*Pour réutiliser le mode " Auto Vacuum " et les fonctions associées, séparez complètement le récipient du bloc moteur, puis remettez-le en place.

Panneau de contrôle	Caractéristiques	Mode d'emploi	Écran
 ON/OFF Alimentation Interrupteur	Allumage	<b>Power Standby</b> Après avoir branché la fiche d'alimentation à la prise de courant, appuyez sur le bouton ON/OFF pour passer en mode "veille".	
		Lorsque le capot antibruit est fermé.	
		Lorsque le capot antibruit est ouvert.	
 Marche/ Arrêt	Mode manuel	<b>Mixage manuel (normal)</b> - Appuyez sur le bouton " Start/Stop " en mode veille pour faire fonctionner la fonction de mixage à une vitesse définie (Vitesse initiale : 50 %).	 Mixage manuel (normal)
		<b>Mixage manuel (sous vide)</b> - Pour activer le " mode sous vide ", appuyez sur le bouton " Auto Vacuum ", puis sur le bouton " Start/Stop " en mode veille pour faire fonctionner la fonction de mixage après la mise sous vide (Vitesse de réglage initiale : 50 %).	
		* Si vous appuyez sur le bouton " Manual Speed Control " pendant le mixage, vous pouvez régler la vitesse de 7% à 100%. * La vitesse est maintenue au dernier réglage et est initialisé lorsque l'appareil est mis hors tension ou que la fiche d'alimentation est débranchée.	 Mixage manuel (sous vide)

Panneau de contrôle	Caractéristiques	Mode d'emploi	Écran
 Pulse	Mode manuel	<b>Pulse</b> - En appuyant sur le bouton " Pulse ", vous activez la fonction " Pulse " à 50 % de la vitesse (Pulse ne fonctionne que lorsque le bouton est enfoncé).  <b>Réglage de la vitesse Pulse</b> - bouton "Pulse"; puis sur "Manual Speed Control", la vitesse peut être réglée de 7 % à 100 % (Vitesse initiale : 50 %). * Elle est maintenue à la dernière valeur de réglage de la vitesse et est initialisée lorsque l'appareil est mis hors tension l'alimentation est coupée ou que le cordon d'alimentation est débranché.	
 Auto Vacuum	Ouverture/fermeture automatique	<b>Mode de mise sous vide automatique</b> - Si vous appuyez sur le bouton 'Auto Vacuum' (mise sous vide automatique) lorsque l'appareil est en veille, le mode "Auto Vacuum" est activé. * Fermez le capot antibruit avant de le mettre en marche. * Après le mixage, n'appuyez pas ou ne relâchez pas le capot antibruit avant que le vide ne soit complètement libéré (cela pourrait provoquer un dysfonctionnement ou des dommages).	
 Ouverture/ fermeture automatique	Ouverture/fermeture automatique	<b>Mode ouverture/fermeture automatique</b> - Si vous appuyez sur le bouton "Ouverture/fermeture automatique" en mode veille, le mode "Ouverture/fermeture automatique" est activé. * Lorsque le mode d'ouverture/fermeture automatique est activé, le capot antibruit s'ouvre et se ferme automatiquement immédiatement après le mixage. * Lorsque le capot antibruit s'ouvre et se ferme automatiquement, n'appuyez pas sur le couvercle ou ne l'ouvrez pas de force (Cela pourrait provoquer un dysfonctionnement ou des dommages).	



## Guide d'utilisation par fonction

Panneau de contrôle	Caractéristiques	Mode d'emploi	Écran
 Mixage automatique (Bouton 1~5)	Mode automatique	<b>Mélange automatique (Normal)</b> - Lorsque vous appuyez sur le bouton " Auto Blending " (mixage automatique) lorsque l'appareil est en veille, La fonction "Auto Blending "fonctionne avec programme déjà défini.	 <b>Mixage manuel (normal)</b>
		<b>Mixage automatique (sous vide)</b> - Activez le " mode sous vide " en appuyant sur le bouton " Auto Vacuum " en mode veille. Ensuite, si vous appuyez sur le bouton " Auto Blending ", la fonction de mixage automatique est activée après la mise sous vide.	   <b>Auto Blending (Vacuum)</b>
 Bouton "Quick Start"		<b>Mixage rapide(Normal)</b> - Si vous appuyez sur le bouton "Quick start" en mode veille, la fonction de mixage rapide est activée. * Le mélange rapide utilise la fonction définie dans le touche de mixage automatique 1.	 
		<b>Mixage rapide (mise sous vide)</b> - En mode veille, appuyez sur le bouton " Auto vacuum " pour activer le mode " mise sous vide ", puis appuyez sur le bouton " Quick start " pour activer la fonction de mixage rapide après la mise sous vide.	

(Voir p.39 Guide de capacité par ingrédients)



## Paramètres du programme de recette de mixage automatique

Il s'agit d'une méthode permettant de sélectionner et de saisir un programme parmi 35 programmes de recettes.

Commande	Détails	Écran
1	Appuyez sur l'un des boutons de mixage automatique 1 à 5 et sur le bouton de réglage manuel de la vitesse (haut/bas) en même temps.	
2	Lorsque l'écran de configuration de la recette apparaît, utilisez les touches pour sélectionner le programme de la recette à régler.	
3	Après avoir sélectionné le programme de la recette, appuyez sur le bouton 'Auto Blending' (1~5) que vous souhaitez configurer. (ex. : appuyez sur le bouton 4 pour utiliser le programme de recette 05. RECETTE 05 --> BOUTON 04' s'affiche à l'écran).	 <b>Régler le programme de la recette 5 sur le bouton de mixage automatique 4</b>
4	Le réglage de la recette est terminé en appuyant sur le bouton "Start/Stop". Si 'COMPLETED' apparaît à l'écran, le programme sélectionné a été saisi.	



# Liste des programmes de recettes

\* En fonction de la quantité et de la qualité des ingrédients, sélectionnez le programme de recettes et utilisez-le.

Consigne	Programme des recettes	Programme de mixage	Durée
1	Smoothie 1	Maintien pendant 18 secondes à 70%	18"
2	Smoothie 2	Vitesse à 50% pendant 6 secondes → 85% pendant 12 secondes	18"
3	Café glacé	Accélère jusqu'à 100%	10"
4	Milkshake	Hausse à 50 % → Baisse à 25 % → Baisse progressivement à 15 %	20"
5	Jus de fruit	Augmente la vitesse maximale (100%) étape par étape	20"
6	Smoothie général	Début à 75 % → Augmentation → Diminution → Top 100	20"
7	Smoothie intense	50% pendant 10 secondes → 100% pendant 20 secondes	30"
8	Grand Smoothie	10% pendant 10 secondes → 30% pendant 5 secondes → 50% pendant 5 secondes → 70% pendant 20 secondes	40"
9	Café glacé 2	Augmentation rapide à 100%	13"
10	Café fort	Augmentation jusqu'à 50% → Diminution progressive jusqu'à 25% → Augmentation rapide jusqu'à 100%	30"
11	Plusieurs cafés	Augmentation jusqu'à 25 % → Augmentation progressive jusqu'à 50 % → Augmentation jusqu'à 100 %	25"
12	Plusieurs cafés 2	Augmentation jusqu'à 25 % → Augmentation progressive jusqu'à 50 % → Augmentation jusqu'à 100 %	30"
13	Cappuccino glacé	Augmente progressivement jusqu'à 75%	14"
14	Grand Cappuccino glacé	Augmente progressivement jusqu'à 75%	18"
15	Shake "moyen"	Augmente à 50% → Baisse à 25% → Baisse progressivement à 17%	30"
16	"Grand" Shake	Augmente à 50% → Baisse à 25% → Baisse progressivement à 15%	20"
17	"Petit" Shake	Augmentation de la vitesse à 58% → Diminution de la vitesse à 25%	15"
18	Shake "intense"	Augmentation jusqu'à 80% → Baisse jusqu'à 50% → Augmentation progressive jusqu'à 100%	25"

Consigne	Programme des recettes	Programme de mixage	Durée
19	Shake multiple	Augmentation progressive jusqu'à 100%	25"
20	Boissons glacées	Vitesse à 55% pendant 5 secondes → 25% pendant 7 secondes → 12% pendant 16 secondes	28"
21	Boissons à la crème	Vitesse à 51% pendant 10 secondes → 85% pendant 10 secondes	20"
22	Mixage épais	Vitesse à 15% pendant 7 secondes → Augmentation progressive pendant 21 secondes jusqu'à 85%	28"
23	Mixage multiple	Augmenter jusqu'à 40% → augmentation progressive jusqu'à 75%	25"
24	Petit cocktail	90% pendant 13 secondes	13"
25	Grand Cocktail	Augmentation à 45% puis progression à 100%	25"
26	Jus	Vitesse à 10% pendant 10 secondes → 30% pendant 2 secondes → 50% pendant 2 secondes → 70% pendant 16 secondes → 90% pendant 20 secondes	50"
27	Mixage	100% pendant 7 secondes	7"
28	Multi-usage 1	Vitesse à 10% pendant 2 secondes → 30% pendant 2 secondes → 70% pendant 10 secondes	14"
29	Multi-usage 2	Vitesse à 15% pendant 10 secondes → 50% pendant 4 secondes → 70% pendant 13 secondes	25"
30	Multi-usage 3	Vitesse à 10% pendant 12 secondes → 50% pendant 4 secondes → 60% pendant 4 secondes → 70% pendant 20 secondes	40"
31	Multi-usage 4	Vitesse à 60% pendant 50 secondes	50"
32	Programme général 1	100% pendant 25 secondes	25"
33	Programme général 2	Augmentation progressive jusqu'à 100%	45"
34	Programme général 3	Vitesse à 40% → 15% → 90%	24"
35	Programme général 4	Vitesse à 45% → Augmentation progressive jusqu'à 75%	35"



# Mode de configuration

\* Vous pouvez vérifier le temps d'utilisation et la température du moteur, et vous pouvez régler le réglage du voyant LED, le réglage du son du buzzer, le mode de recette DIY, l'ouverture et la fermeture automatiques du couvercle insonorisé, et la réinitialisation d'usine.

Consigne	Détails	Écran
1	Appuyez simultanément sur les deux boutons " Manual Speed Control " (haut/bas), même temps.	
2	Lorsqu'il est en mode réglage, la version du programme s'affiche. * Si vous appuyez sur le bouton 'Manual Speed Control', vous pouvez sélectionner le menu que vous voulez régler. * Ordre du menu du mode de réglage : Durée totale d'utilisation du moteur → Température du moteur → Mode de recette DIY → Contrôle de la luminosité de la LED. → Réglage du buzzer sonore → Réglage de l'ouverture/fermeture automatique du capot antibruit → Limite de temps d'utilisation continue du mode manuel → Réinitialisation d'usine.	
3	<Temps d'utilisation du moteur> La durée totale d'utilisation du moteur peut être vérifiée. * Le temps d'utilisation du moteur est affiché en 'heures/minutes/secondes'. * Si vous souhaitez quitter le mode de réglage, appuyez sur la touche Start/Stop pour revenir à l'écran principal.	
4	<Compte des cycles du moteur > Le nombre de cycle moteur peut être vérifié.	
5	<Température du moteur> Vous pouvez vérifier la température du moteur (NORM/WARM/HOT). - NORM : Température normale de fonctionnement. - WARM : Température limite pour un fonctionnement normal. - HOT : La température du moteur est trop élevée et nécessite un refroidissement. * Si vous souhaitez quitter le mode de réglage, appuyez sur le bouton 'Start / Stop' pour revenir à l'écran principal.	
6	<Mode Recette DIY> Vous pouvez accéder au 'Mode Recette DIY'. * Pour une méthode de réglage détaillée, reportez-vous à la p.26 'Réglage du programme de recettes DIY'.	

Consigne	Détails	Écran
7	<Réglage de la luminosité des LED> La luminosité de la LED peut être réglée. * Méthode de réglage de la luminosité des LED. ① Sélectionnez la luminosité souhaitée en appuyant sur le bouton de mélange automatique (numéros 1 à 5). (Plus le chiffre est grand, plus la luminosité de la LED est élevée). ② Après avoir sélectionné la luminosité souhaitée de la LED, appuyez sur le bouton 'Start/Stop'. bouton 'Start/Stop'. (Retournez à l'écran principal lorsque le réglage est terminé).	 Réglage de la luminosité de la LED 1  Réglage de la luminosité de la LED 5
8	<Réglage du son du avertisseur sonore> Le "réglage du son de l'avertisseur sonore" est disponible. * Il est possible d'augmenter le son en appuyant sur le bouton 1 et de le diminuer en appuyant sur le bouton 2. * Appuyez sur le bouton Start/Stop pour terminer le réglage.	
9	<Réglage de l'ouverture/fermeture automatique du capot antibruit> Le réglage de l'ouverture/fermeture automatique du capot antibruit est possible. * Comment régler l'ouverture/fermeture automatique du capot antibruit ? ① Appuyez sur le bouton 1 pour sélectionner 'Working' et appuyez sur le bouton 2 pour sélectionner 'Stop'. ② Après la sélection, appuyez sur le bouton Start/Stop pour terminer le réglage. (Retour à l'écran principal lorsque le réglage est terminé). * Fonctionnement : Le mixage continue même si le capot antibruit est ouvert pendant le mixage en mode d'ouverture/de fermeture automatique. * Stop : Le mixage s'arrête si vous ouvrez le capot antibruit pendant le mixage en mode ouverture/fermeture automatique.	 Couvercle ouvert Mixage en cours  Couvercle ouvert Arrêt du mixage
10	<Mode manuel - Limite de temps d'utilisation en continu> Il peut être réglé pour fonctionner de 30 secondes à 3 minutes. (Réglage initial en usine : 1 minute 30 secondes). * Appuyez sur le bouton Start/Stop pour terminer le réglage. * Le temps d'utilisation peut être ajusté avec le bouton 1 ou le bouton 2. * Il est possible d'augmenter la durée avec le bouton 1 et de la diminuer avec le bouton 2.	
11	<Réinitialisation d'usine> La "réinitialisation d'usine" est possible. * Méthode de réinitialisation d'usine. ① En mode réinitialisation d'usine, si vous maintenez le bouton 1 enfoncé pendant 1 seconde, RESET PROGRAMME s'affiche à l'écran, et si vous appuyez sur le bouton start/stop, la réinitialisation d'usine est terminée. (Retour à l'écran principal lorsque la réinitialisation est terminée). * Le contrôle de la luminosité des LED, la température du moteur et la durée totale de fonctionnement sont exclus de la réinitialisation d'usine.	



## Réglages du programme de recettes DIY

Consigne	Détails	Écran
1	Appuyez sur les deux boutons de réglage de la vitesse (haut/bas) en même temps. Utilisez ensuite les boutons de réglage manuel de la vitesse (haut et bas) pour accéder au mode de recette DIY. Après l'entrée, appuyez sur le bouton 1 pour faire apparaître l'écran de réglage de la recette DIY, l'écran de réglage apparaît.	
2	De la section 1 à la section 5, vous pouvez régler le temps et le RPM de chaque section. <i>*Vous pouvez enregistrer du numéro 36 au numéro 40, pour votre programme souhaité. Vous pouvez également éditer/modifier, et ajouter un total de 5 recettes personnalisées.</i>	
3	Sélectionnez le numéro de la recette personnalisée que vous souhaitez enregistrer/modifier avec le bouton "Ouverture/fermeture automatique" ou "Mise sous vide automatique". (Le texte qui s'affiche en haut de l'écran est 'N° RECETTE DIY/ ex. RECETTE DIY 36').	
4	Pour passer à la section que vous souhaitez régler (1~5), sélectionnez à l'aide des touches 1~5.	
5	Sélectionnez l'élément de réglage avec le bouton  Pulse. * M : Mode Pulse (^1^)/ Blending (1=1). P : sélection de la vitesse de rotation. T : sélection du temps de fonctionnement.	
6	Appuyez sur le bouton 'Start/Stop' pour terminer la configuration. L'écran affiche 'COMPLETED'. <i>* Si vous souhaitez annuler le réglage, appuyez sur le bouton "Pulse" pendant 2 secondes.</i>	



## Réglage de la pression de la mise sous vide

**\* Plus la pression de la mise sous vide est élevée, plus le vide à l'intérieur du jus est parfait pour minimiser la perte de nutriments et empêcher l'oxydation/le brunissement/la séparation des fibres.**

Consigne	Détails	Écran
1	Appuyez simultanément sur le bouton " Auto Vacuum " et sur le bouton " Manual Speed Control " (haut / bas en même temps).	
2	Lorsque l'écran de configuration apparaît, utilisez le bouton 'Manual Speed Control' (Contrôle manuel de la vitesse) pour régler la pression de mise sous vide souhaitée.	
3	Après avoir réglé la pression de mise sous vide, appuyez sur le bouton 'Start/Stop' pour terminer le réglage.	



## Avant de solliciter le service après vente

\* Si le produit émet un son étrange, une odeur ou de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise et contactez le distributeur.

### Si une erreur se produit pendant l'utilisation

#### ■ Si vous entendez un bruit anormal

- Vérifiez l'état de rotation du récipient (roulement).  
(Après avoir séparé le récipient du bloc moteur et l'avoir retourné, si la partie inférieure de la lame placée au fond du récipient est tournée à la main, si la rotation n'est pas régulière ou si un bruit anormal se produit, vérifiez le produit avant de l'utiliser.
- Après avoir arrêté le produit, vérifiez l'alignement entre la jarre et le capot antibruit.
- Vérifiez la quantité d'ingrédients (Vérifiez si elle correspond à la quantité standard).
- Veuillez vérifier la taille des ingrédients.

#### ■ Lorsque le moteur bouge légèrement pendant la marche

- Essayez toute trace d'eau, d'huile ou de poussière sur le caoutchouc du pied et sur la table.

#### ■ Dans le cas où le produit ne fonctionne pas normalement

Catégorie	Code d'erreur	Symptôme	Actions éventuelles	Écran
Erreur moteur	-	Si le moteur ne tourne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement branchée.</li> <li>- Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière du moteur est allumé.</li> <li>- Vérifiez si la jarre est correctement installé.</li> </ul>	
	ERREUR M-1	Le capteur détecte une anomalie et met le moteur en sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Après avoir mis les ingrédients dans la jarre selon la quantité standard recommandée pour chaque ingrédient, le remettre en marche. S'il ne continue pas à fonctionner, vérifiez que le connecteur n'est pas endommagé/usé.</li> <li>- Après l'avoir laissé refroidir dans un endroit frais pendant au moins 30 minutes, redémarrezle.</li> </ul>	
	ERREUR M-2	En cas de détection d'une surchauffe du moteur lors d'une augmentation de la température.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Débranchez l'alimentation de la prise de courant.</li> <li>- Après avoir laissé refroidir le moteur pendant au moins 30 minutes, redémarrezle.</li> </ul>	
Erreur Mise sous vide	ERREUR V-1	Lorsque les pièces (capot antibruit, module de mise sous vide, couvercle de la jarre etc.) ne sont pas correctement connectées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifiez que les éléments sont bien connectés.</li> </ul>	
	ERREUR V-2	Lorsque le module de mise sous vide est obstrué en raison de présence de préparation ou de bulles pendant la mise sous vide, ou lorsqu'il y a de l'eau résiduelle après le nettoyage du module de mise sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reportez-vous à la p.7 "Guide de capacité par ingrédients" et placez les ingrédients dans la jarre.</li> <li>- Après avoir séparé le module de mise sous vide du capot antibruit et l'avoir nettoyé, vous devez le sécher complètement avant de l'utiliser.</li> </ul>	
	ERREUR V-3	Lorsque la fonction de mise sous vide ne peut être réalisée normalement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez que les pièces (capot antibruit, module de mise sous vide, couvercle de la jarre etc.) soient bien connectées.</li> </ul>	
Alerte	ALERTE V-4	Si le vide n'est pas maintenu après le mixage sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Si l'erreur de vide persiste alors que les pièces sont connectées, contactez le SAV. "</li> </ul>	



## Avant de solliciter le service après vente

#### ■ Il y a de la fumée ou une odeur de brûlé lors de la première utilisation du blender

- Lors de la première utilisation du blender, il peut y avoir un peu de fumée et/ou une odeur de brûlé. C'est normal, et cela disparaîtra progressivement.

#### ■ L'ensemble du récipient et la prise de courant sont des pièces consommables. (6 mois à 1 an) en fonction de la fréquence d'utilisation

