

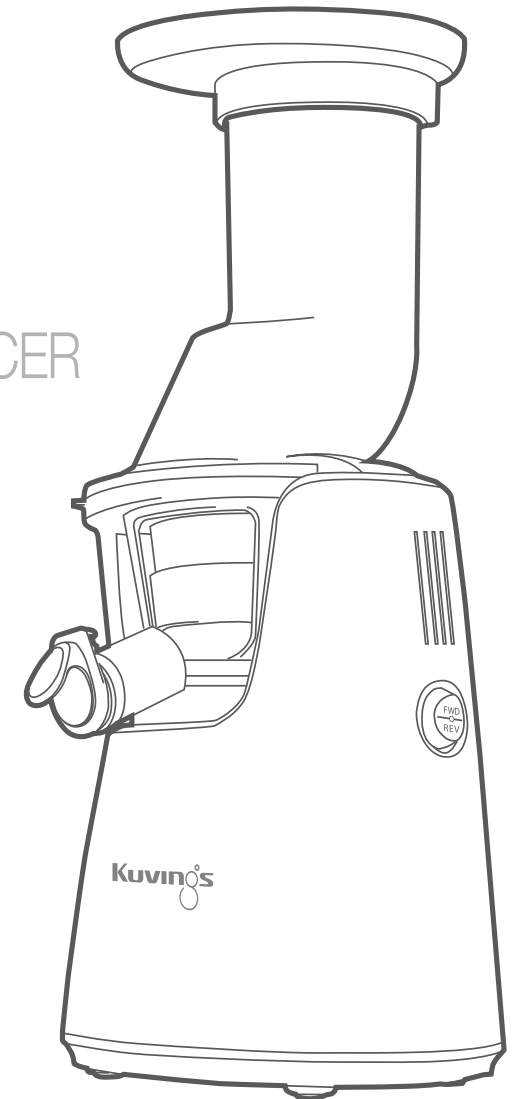
**Kuvings®**  
WHOLE SLOW JUICER

**Kuvings®**

**M7**

## KUVINGS WHOLE SLOW JUICER MANUAL

- After reading the manual, keep it accessible for easy reference.
- The color of product may vary.
- Household use only.



Kuvings  
www.kuvings.com  
(888)682-5559

**Before returning product to store**  
please contact customer support for any questions or assistance.  
**To purchase parts and accessories, visit kuvings.com**

10AA18101B



EN

FR

# CONTENTS

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

## 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. Always supervise children while operating appliance.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer's may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
11. Turn switch to OFF position after using juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.


12. Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
13. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
14. Make sure pulp container is in place before operating juicer.
15. Do not alter appliance.
16. Do not use the appliance for anything other than it's intended purpose as described in the manual.
17. The appliance should be used for limited period of time.
18. This appliance can be used by children age from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they been given supervision of instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
19. This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision of instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## 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.
- These instruction shall also be available in an alternative format.  
e.g on a website. [www.kuvings.com](http://www.kuvings.com)

## 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 of severe injuries.

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

 Prohibited








 Unplug from the outlet

 Must take action










 Follow instruction

 Do not disassemble

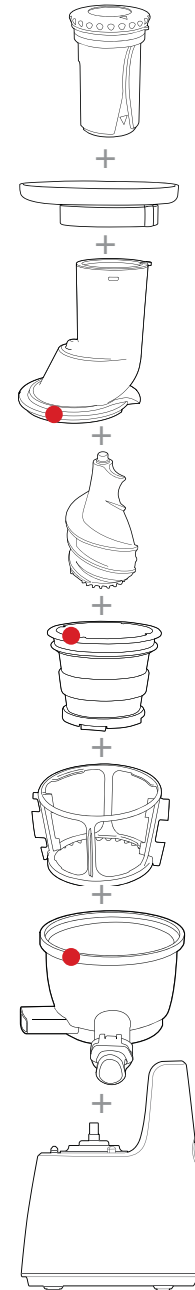
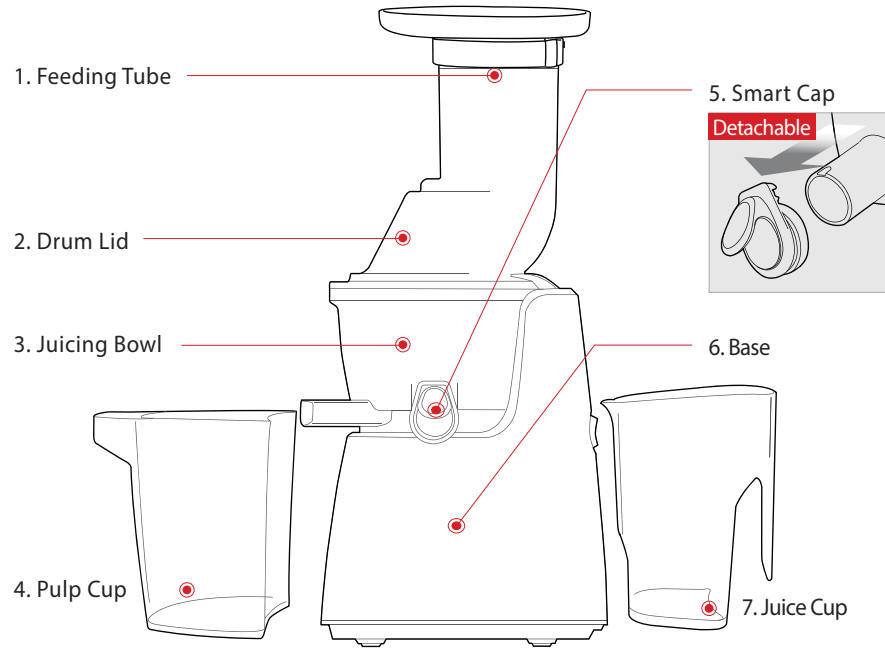
 Be cautious of electric shock

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

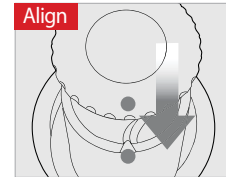
## SAFETY WARNING

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

# PARTS



Pusher



Align the dots ● and slide the pusher in.

## STEP 1

Top-set Assembly

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

## STEP 2

Top-set and base assembly

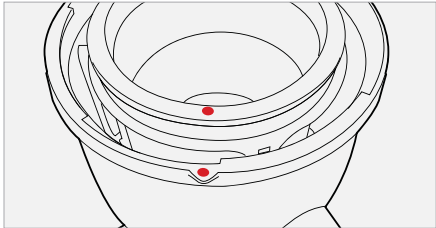
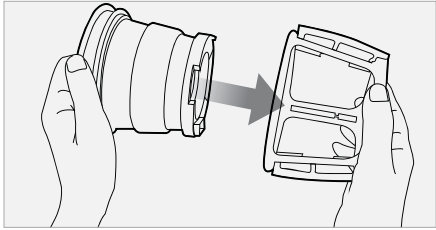
Place the drum lid on the juicing bowl. Align the down arrow ▼ on the drum lid with the ◻ OPEN mark on the base and turn to the ◀ CLOSE position.

## STEP 1 Top-set Assembly

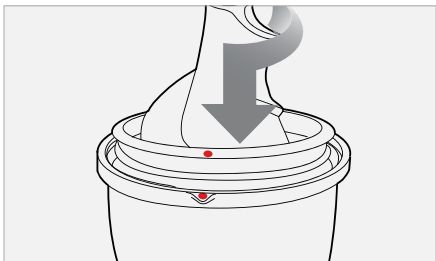
### Check Before Operating

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

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

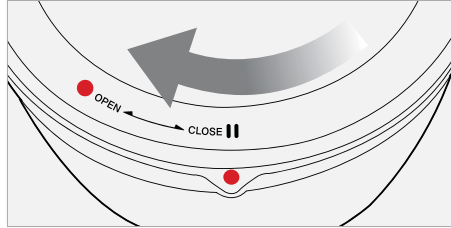
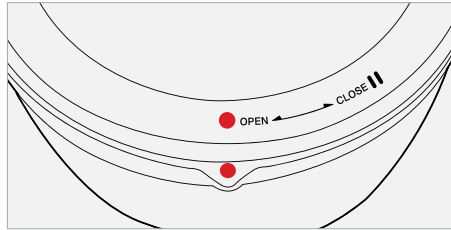


- 2** Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.



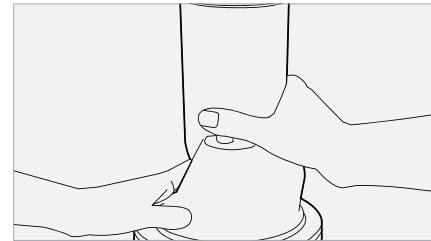
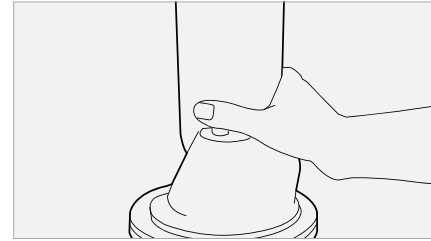
**Note** | The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

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

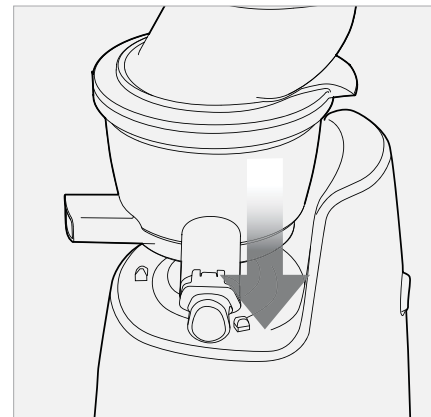


## STEP 2 Top-set and Base Assembly

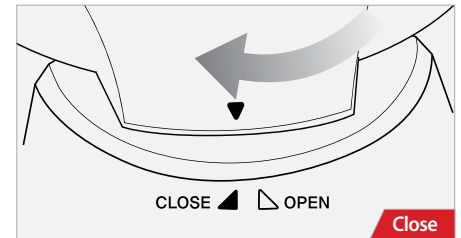
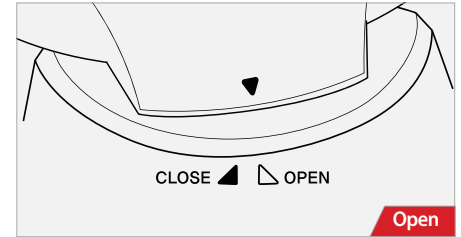
- TIP** For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.



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

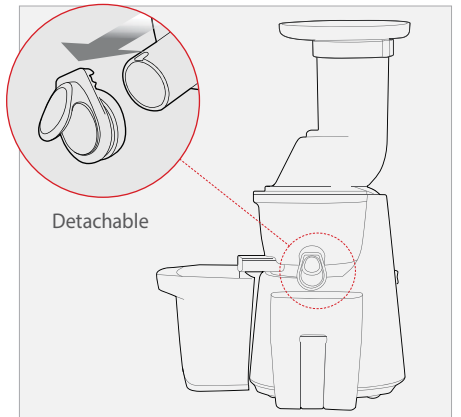


- 5** Open/Close mark on the top-set.



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

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



## OPERATION

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

- Note** |
- Do not touch the power cord with wet hands. **It may cause electrical shock, short-circuit, or fire.**
  - Check the safety of the wall outlet.

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

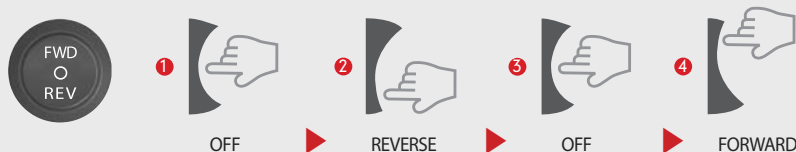
- Note** |
- Forward: Pulls down and slowly masticates the ingredients.
  - Reverse: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

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

### If the juicer stops during operation:

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

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



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

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

- Note** |
- Fibrous leafy vegetables (celery, kale, etc.):
    - » Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 10 cm long or less.
    - » Bundle up the leafy vegetables as inserting into the juicer. Alternate between leafy parts and stems.
  - Before extracting, remove hard seeds or pits in ingredients.
  - When juicing frozen fruits with small seeds, ensure that even the seeds are completely thawed.
  - Insert the ingredients one piece at a time.

- Tip** |
- Align the dots ● and slide the pusher in.
  - After inserting ingredients, use the pusher when it is necessary. Too much use of the pusher may affect the juice quality.
    - » Intermittently use the pusher for soft ingredients like tomatoes and apples. Constant use of pusher for soft ingredients may affect the juice quality.

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

- Tip** |
- Juicing with the smart cap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables, milk, banana, beans etc. are selected.
  - After juicing, close the smart cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
  - When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.

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

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

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

## TIPS ON OPERATION

- 1. Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.**
- 2. Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes.**  
This can damage the motor from overheating.  
After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
- 3. Do not put hand, utensil, tong, or other objects into the feeding tube other than the provided pusher.**
- 4. During operation, do not put spoon, spatula or other objects into the juice spout of the juicing bowl.**  
If other object is put into the juice spout during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts.
- 5. Do not put dried whole grains, fruits with hard seeds or ice.**  
These may damage the juicer parts (e.g. juicing bowl, juicing screw, and strainer).
  - Beans or grains can be used if soaked overnight or boiled.  
(Do not use more than 500g per each session.)
  - Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes and cherries) must be pitted before juicing.
  - **When using frozen fruits with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.**
  - **Use of ice in the juicer will decrease the product durability over time.**
- 6. Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients.**  
If vegetable/animal oil gets on the juicing screw, it may reduce performance and even damage the part.
- 7. Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.**
- 8. After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the juicing screw.**

## TIPS ON INGREDIENTS

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

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

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

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

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

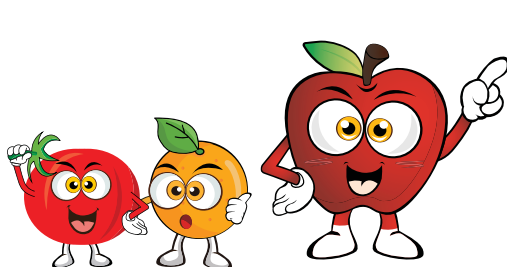





## INGREDIENTS PREPARATION

Before Operating:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Before Operating: If the juicer is jammed or if the drum lid does not open, press the REVERSE button and hold until it becomes dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed.</li> <li>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.</li> <li>Every ingredient yields different amounts of juice.</li> </ul>
Juice Yield:	<ul style="list-style-type: none"> <li>For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section.</li> <li><b>Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted.</b> The juice yield may vary depending on the juicing speed.</li> </ul>

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

1-4 wedges

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

#### PREPARATION TIPS:

- Cut 1-4 wedges.

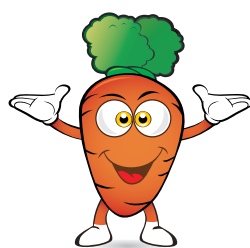
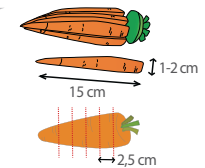


#### EXTRACTION TIPS:

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

How to Use the Smart Cap:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Juicing with the smart cap closed allows <u>mixed juice</u> creations with different fruits, vegetables and liquids.</li> <li>After juicing, <u>close the smart cap to block excess juice from dripping</u>, especially when disassembling the juicing bowl off the base.</li> <li>When making different juices <u>quickly rinse</u> away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.</li> <li><b>Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. apples, celery).</b></li> <li>Pay close attention when operating the juicer with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the juicing bowl.</li> </ul>
---------------------------	--

Adjusting the amount of pulp in the juice:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously.</li> <li>To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.</li> </ul>
--	---

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

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

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

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

#### PREPARATION TIPS:

- Slice the ingredients 2,5 cm thick or cut 2,5 cm wide and 5-15 cm long.
- Soak hard ingredient like carrots and ginger in cold water prior to juicing.

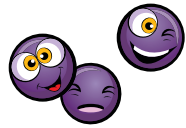
#### EXTRACTION TIPS:

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

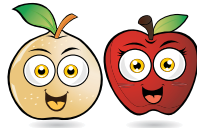


## Ingredients with small seeds (e.g. raspberry, pomegranate, grape):

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



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



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



### PREPARATION TIPS:

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

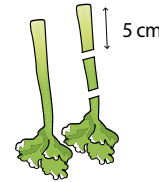
### EXTRACTION TIPS:

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

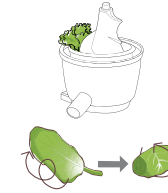
**Caution** | If the lid does not open due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl, continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds. If the lid is still stuck, **repeat REVERSE - OFF- FORWARD** until the ingredients become dislodged. Then twist the lid to open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

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

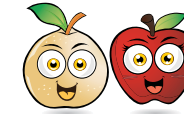
Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing



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



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



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

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



### PREPARATION TIPS:

- Soak fibrous ingredients in cold water for about 30 minutes before cutting them.
- Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to **5 cm long or less**.

### EXTRACTION TIPS:

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

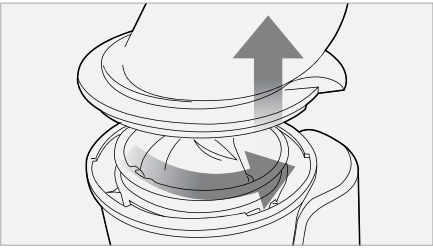
- Caution** |
- **The fibers from tough ingredients like celery** can wrap around the juicing screw and affect juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to **5 cm long or less**.
  - Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use strainer to remove the foam before serving.
  - **For ingredients like pineapple**, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple to smaller pieces.
  - Recommended amount of juicing per session is 500g. When juicing more than 500g, wash the top-set before continue juicing.

## HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

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

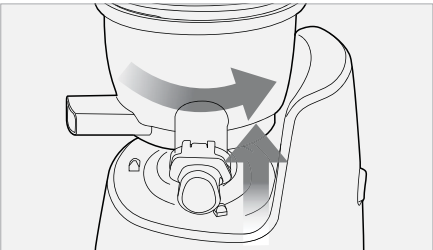
- Note** |
- Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer.
  - For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.
  - When the drum lid is stuck, press the REVERSE – OFF – FORWARD button in this order, switching back and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

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



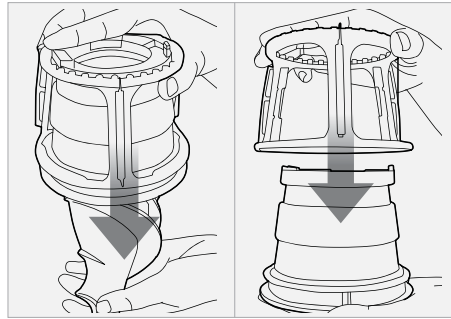
- Note** |
- When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

- 3** In order to disassemble, lift off the drum-set from the base.



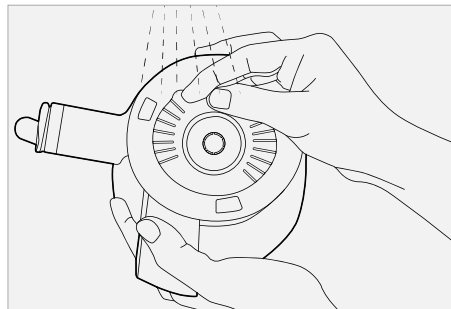
- Note** |
- Immediately clean the juicer after each use by lifting off the drum-set from the base. (Removing the juicing screw and strainer while drum-set is still on the base may cause dripping.)

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



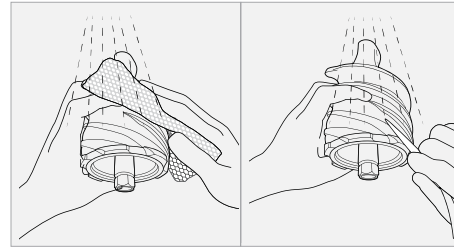
- Note** |
- Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and clean-up difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.
  - For easier disassembly, place the top-set in the sink and run the water through from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

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



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

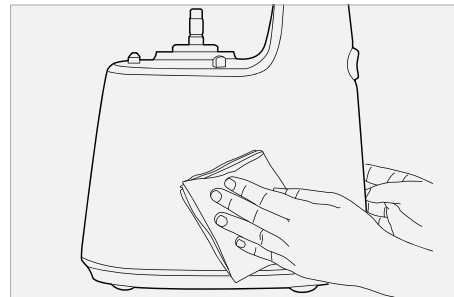
- 6** Under running water, clean the outside of the juicing screw with a dish scrub. Use the tip of the cleaning brush to push out any residue in the crevices on the bottom of the juicing screw.



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

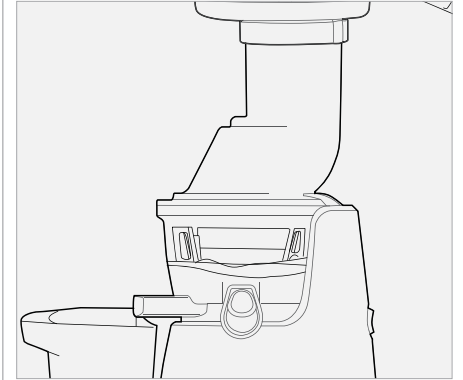
- 7** Clean the base with a soft damp towel and dry.



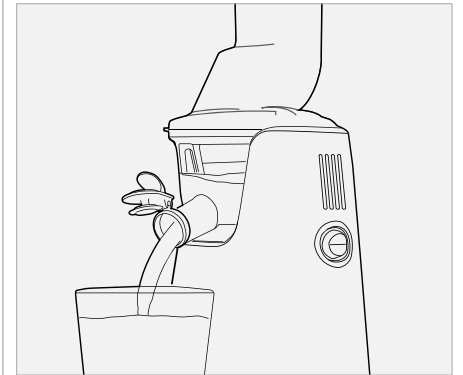
- Note** |
- If the towel is dripping wet, make sure to squeeze out the excess liquid before using it on the juicer.

## Quick Rinsing

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



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

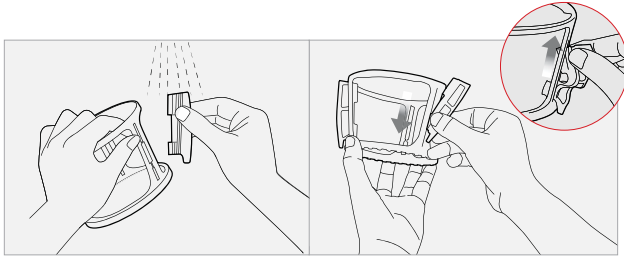


- Tip** |
- It is not necessary to completely clean the juicer in between making multiple juices during a single juicing session.
  - When finished with juicing, always disassemble and clean thoroughly between juicing sessions to prevent residue buildup.

## HOW TO CLEAN SILICONE PARTS

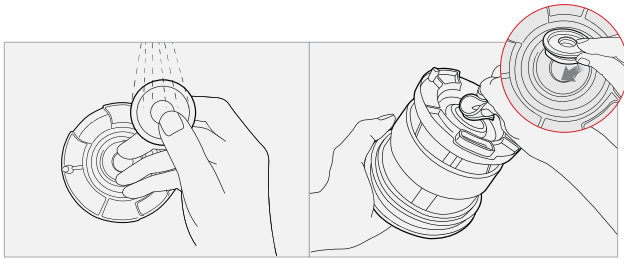
**Tip** | Clean the rotation wiper under running water. Thoroughly dry after cleaning. Before assembling the top-set, ensure that the silicone ring is firmly inserted.

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



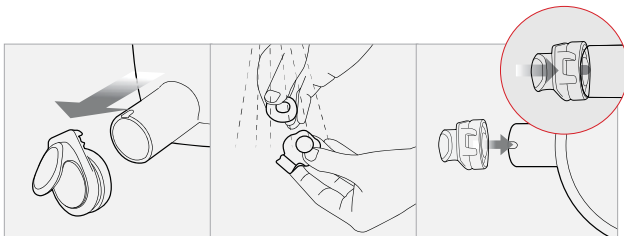
### Silicone Brush

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



### Silicone Ring

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



### Smart Cap

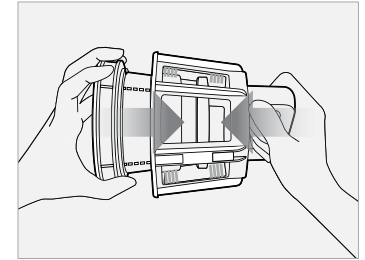
Remove from the juice spout to clean. After cleaning, attach the smart cap to the smart cap silicone on the juice spout.

## OPTIONAL | HOW TO USE THE CLEANING TOOL

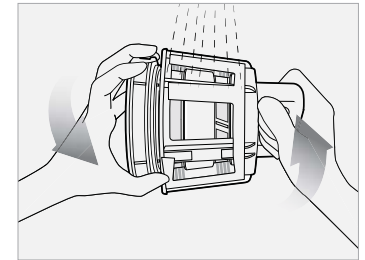
**Tip** | The cleaning tool makes clean-up quick and easy. Completely dry after cleaning.

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

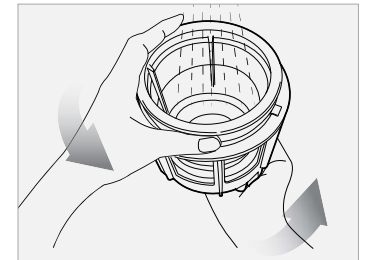
**Note** | Insert the strainer until you hear a click.



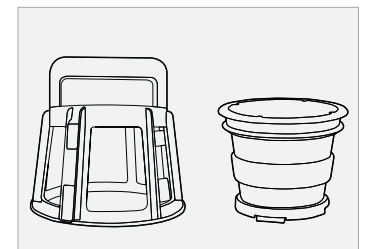
**2** Under running water, rotate the cleaning tool and the strainer in opposite directions to clean.



**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.



## OPTIONAL | HOW TO USE THE BLANK STRAINER

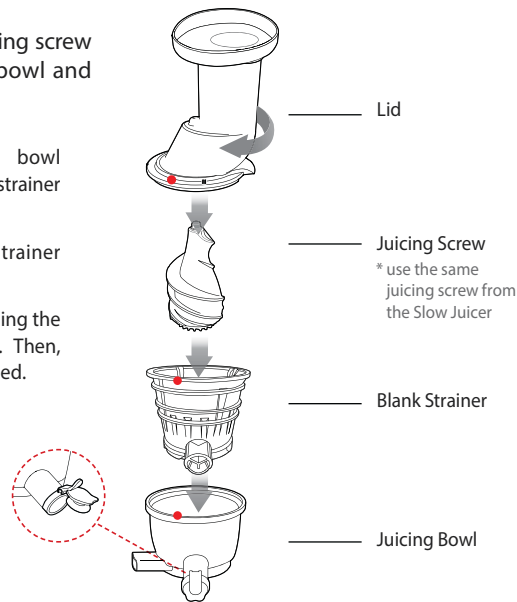
\* Dissemble is opposite of Assemble.

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

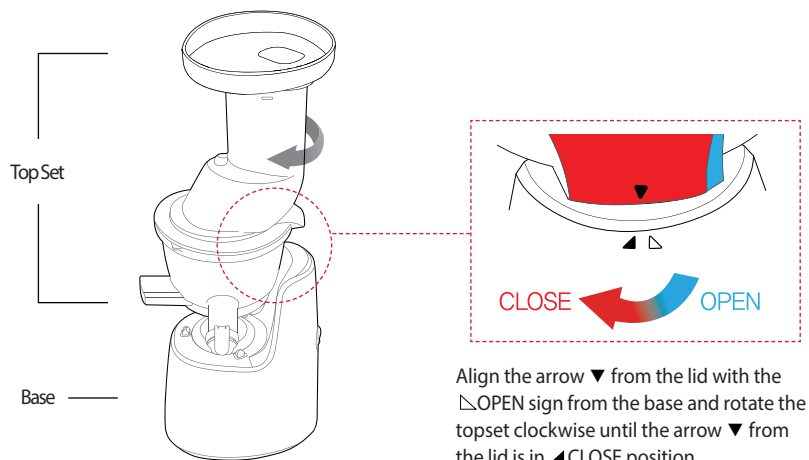
**1** To assemble the top set, place the juicing screw and the blank strainer in the juicing bowl and close the lid.

- 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 red dots ● of the lid and the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

※ When using the blank strainer, always leave the Smart Cap open.



**2** Place the assembled top set onto the base.



Align the arrow ▼ from the lid with the ▲ OPEN sign from the base and rotate the topset clockwise until the arrow ▼ from the lid is in ▲ CLOSE position.

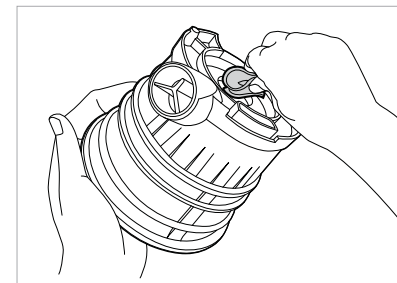
## **!** CAUTION

The blank strainer is used only with frozen ingredients. Depending on the different ingredients, allow the frozen items to thaw for 5 to 20 minutes before use. Slowly process a smaller amount per batch.



- ※ Do not use ice or process ingredients containing vegetable or animal oil. It may cause a malfunction.
- ※ Remove hard seeds from the ingredients and peel the skins from the ingredients before juicing.

## HOW TO CLEAN THE SILICONE RING



The silicone ring is removable for cleaning. After cleaning, place the silicone ring on as shown in the picture.

**TIP |** Carefully place the silicone ring by aligning grooves and wedges.

## OPTIONAL | HOW TO USE THE SMOOTHIE STRAINER

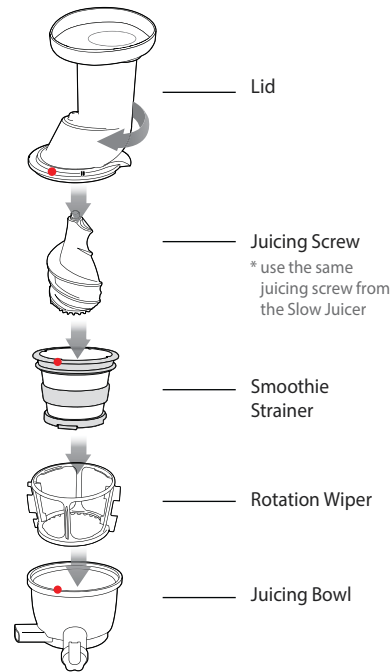
\* Disassemble is opposite of Assemble.

**!** This accessory not be included. Visit [kuvings.com](http://kuvings.com) for purchase information

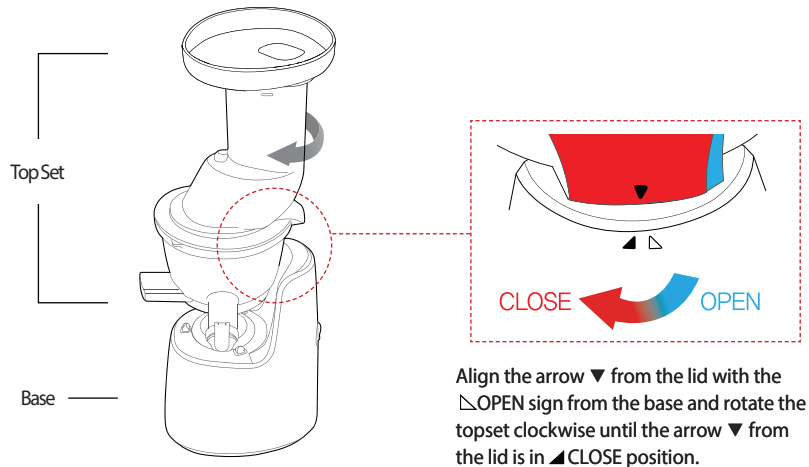
**1** To assemble the top set, place the juicing screw and the smoothie strainer in the juicing bowl and close the lid.

- 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 red dots ● of the lid and the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

※ When using the smoothie strainer, make sure the smart cap is closed to make the better smoothie.



**2** Place the assembled top set onto the base.



Align the arrow ▼ from the lid with the ▲ OPEN sign from the base and rotate the topset clockwise until the arrow ▼ from the lid is in ▲ CLOSE position.

## **!** CAUTION

When using frozen ingredients, make sure to thaw your frozen ingredients for about 5 to 20 minutes before use.

(The required period to thaw the ingredients will depend on how long the ingredients were in the freezer and the temperature it was kept in.)



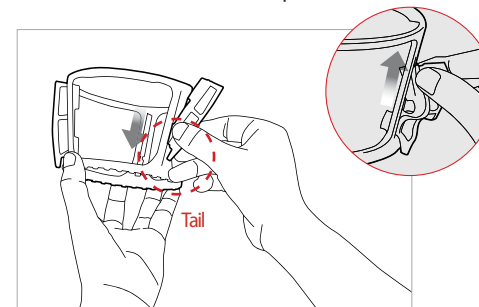
When making smoothie, add milk or other types of liquid between ingredients.

Check the consistency of the smoothie by looking through the juicing bowl, and add more liquid as needed.

- ※ Please do not insert ingredients like ice, meat, oil or fat based ingredients. These ingredients may damage the components.
- ※ Please remove hard or thick seeds, pits, or peel before use.

## HOW TO CLEAN THE SILICONE WIPERS

The silicone wipers are removable for cleaning. After cleaning, place the silicone wipers back onto the frame as shown in the picture.



**TIP |** Insert into the slot with the tail pointing down.

## TROUBLESHOOTING Q&A

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

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

### ■ Low juice yield:

- Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice.
- If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amount of fluid, which will yield less juice. Soak ingredients in cold water for about 30 min prior to juicing for the best result.
- Check if the compression silicone is firmly inserted.
- If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing.
- If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the top-set in between juicing.
- **If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer performance and the overall juice yield.**

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

- To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp.
  - Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp.
  - If the strainer and the screw are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced.
- \*The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.*

### ■ The drum lid will not close:

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

### ■ Odd noise from the juicer:

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

### ■ The extracted pulp is very moist:

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

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

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

### ■ During juicing, the juicer stopped:

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- **The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.**
- After using more than 30 minutes, if the juicer stops due to the 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 the REVERSE-OFF-FORWARD button in the order, switching back and forth 2 to 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 feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.**

### ■ Juice dripping down the body:

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

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

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

### ■ Discoloration of the plastic parts:

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

### ■ Using for purposes other than juicing:

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



## SPECIFICATIONS

Product	Juicer
Model	ULD-732NB
Voltage	AC120V, 60Hz
Power Consumption	240W
Maximum Use	Less than 30 min
Weight	6.9kg
Dimension	228 x 208 x 446 (mm)
Manufacturer	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Low speed compression



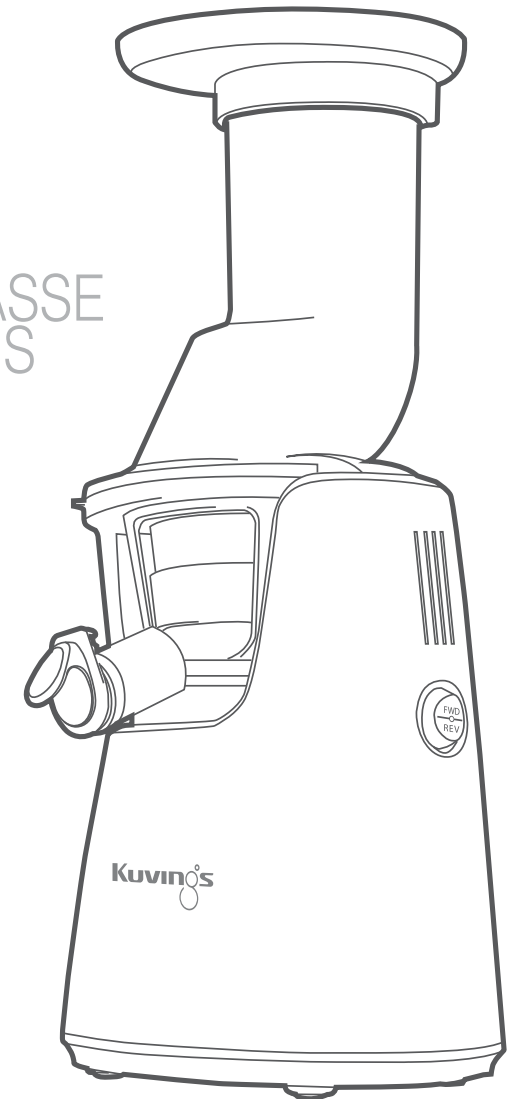
**Kuvings®**  
WHOLE SLOW JUICER

**Kuvings®**

**M7**

## EXTRACTEUR BASSE VITESSE KUVINGS MANUEL

- Après avoir lu ce manuel, conservez-le à portée de main.
- À usage domestique uniquement.



# TABLE DES MATIERES

32	Recommandations importantes	44	Préparation des ingrédients
34	Avertissements de sécurité	48	Comment démonter et nettoyer l'appareil
35	Instructions de sécurité	50	Comment Nettoyer les pièces en silicone
36	Pièces	51	OPTIONNEL   COMMENT UTILISER LE MATÉRIEL DE NETTOYAGE
38	Assemblage	52	OPTIONNEL   MODE D'UTILISATION DU FILTRE A SORBET
40	Mode d'emploi	54	OPTIONNEL   MODE D'UTILISATION DU FILTRE A SMOOTHIE
42	Conseils d'utilisation	56	Q&R résolution de problèmes
43	Conseils relatifs aux ingrédients	58	Caractéristiques

## RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Respectez toujours les consignes de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques.

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas placer le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le fabricant ou une personne qualifiée.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation de la table ou du plan de travail.
10. Assurez-vous toujours que le couvercle est bien fermé avant de mettre le moteur en marche. Ne pas ouvrir le couvercle pendant que l'extracteur de jus est en marche.
11. Assurez-vous d'appuyer sur le bouton OFF après chaque utilisation de votre extracteur de jus. Assurez-vous que le moteur est complètement à l'arrêt avant le démontage.

12. pendant que le moteur est en marche. Si des aliments sont bloqués, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit pour pousser vers le bas. Si cette méthode ne marche pas, arrêtez le moteur puis démontez l'extracteur de jus pour retirer les aliments restants.
13. N'utilisez pas l'appareil si le balai de rotation est endommagé.
14. N'utilisez pas l'appareil si le collecteur de pulpe n'est pas en place. Please do not alter the appliance in anyway.
15. N'altérez/ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
16. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans le manuel.
17. L'appareil doit être utilisé pour une durée limitée.
18. Cet appareil peut être utilisé par un enfant de plus de 8 ans ou des personnes handicapées s'ils ont été bien formés sur le mode d'utilisation par une personne compétente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Pendant le nettoyage et l'utilisation, les enfants doivent être sous surveillance d'adulte.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées, sans avoir reçu des instructions sur l'utilisation par une personne responsable.

## CONSERVEZ CEZ INSTRUCTIONS

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Veuillez suivre attentivement les instructions contenues dans le 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.
- Ces instructions se retrouvent sous d'autres formats sur le site. e.g.on a website. [www.kuvings.com](http://www.kuvings.com)



## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les précautions suivantes sont fournies afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Veuillez lire attentivement toutes les consignes et faire attention 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.

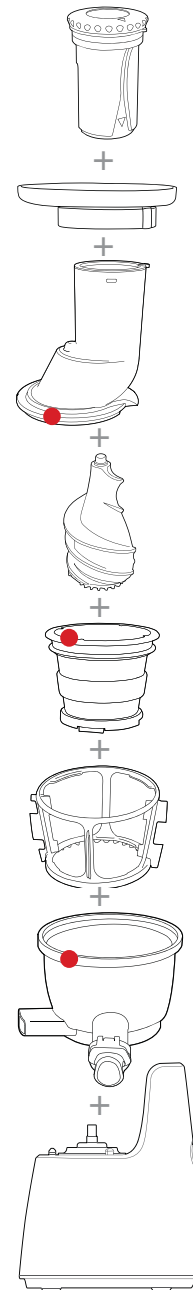
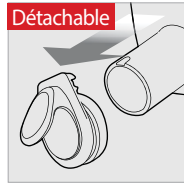
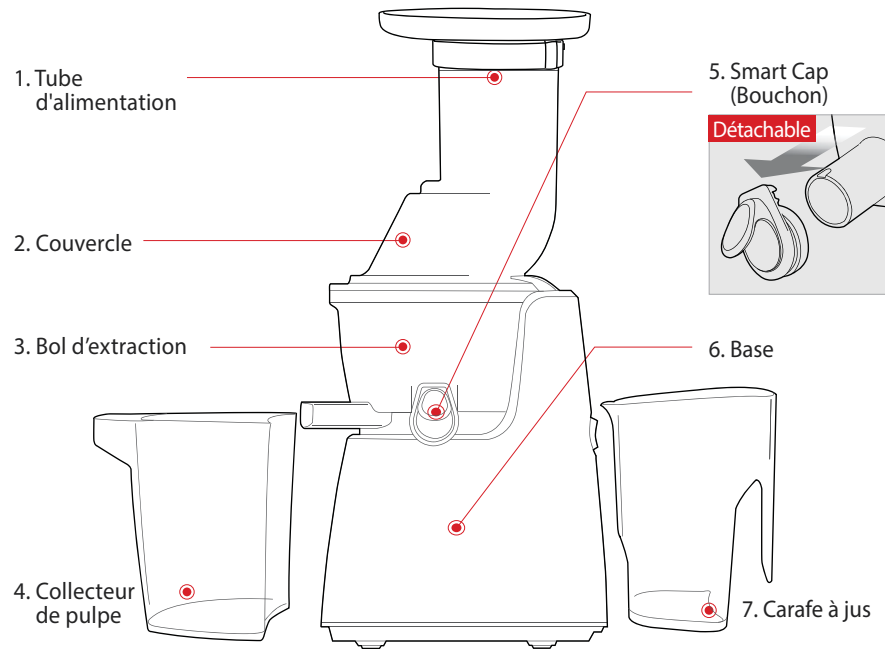
- Interdit
- Débrancher la prise de l'appareil
- Il faut prendre une mesure
- Suivre les instructions
- Ne pas démonter
- Faire attention aux chocs électriques

- 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 électrique 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 soumettre l'appareil à une force importante.  
→ Cela peut endommager ou casser l'appareil.
- Ne pas débrancher en tirant directement sur le cordon d'alimentation électrique.  
→ Cela peut endommager le cordon d'alimentation électrique et engendrer un choc électrique.
- Ne pas placer son doigt ou un autre objet dans le tube d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.  
→ Cela peut être à l'origine d'une blessure.



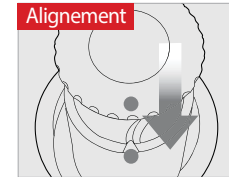
## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas mettre les pièces dans le lave-vaisselle ou dans une eau extrêmement 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, engendrer un incendie, un choc électrique, ou être à l'origine d'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.
- Veuillez 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 de 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'objet lourd sur le cordon d'alimentation électrique.  
→ Il peut être à l'origine d'un court-circuit ou même d'un incendie.
- Utiliser le presse-agrume sans ingrédients peut entraîner des dommages du cône.



Poussoir

Alignement



Alignez les points ● et faites glisser le poussoir.

## 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

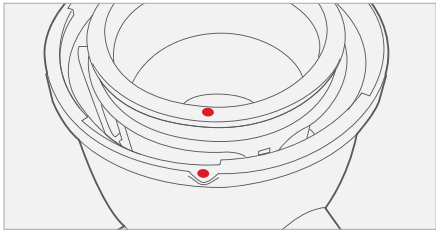
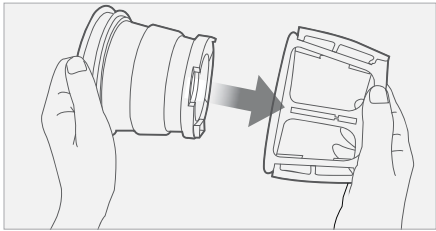
Placez le couvercle sur le bol d'extraction. Alignez la flèche vers le bas ▼ qui se trouve sur le couvercle avec la marque □ OPEN (OUVRIR) sur la base et tournez vers la position ▲ CLOSE (FERMER).

## ÉTAPE 1 Assemblage du bloc supérieur

Vérifiez l'assemblage avant la première utilisation

- Lavez les éléments avant l'utilisation.
- **Assurez-vous que la languette et l'anneau en silicone sont correctement assemblés.**

- 1** Montez le tamis sur le balai de rotation ensuite placez cet ensemble dans le bol d'extraction en vous assurant que le point rouge sur le tamis soit aligné avec le point rouge sur le bol d'extraction.

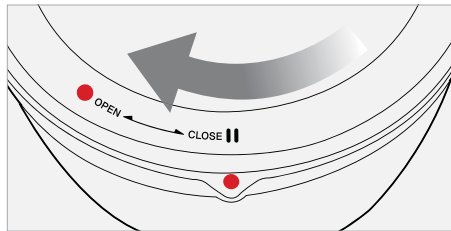
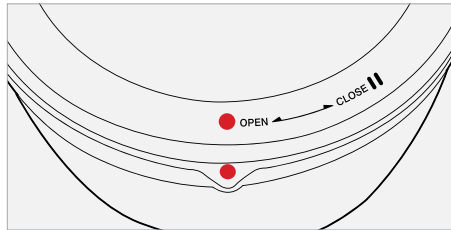


- 2** Placez la vis de pressage sur le tamis. Tournez et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.



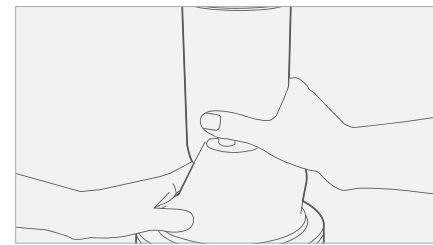
Notes | La vis de pressage doit être verrouillée pour fermer le couvercle.

- 3** Placez le couvercle sur le bol d'extraction en vous assurant d'aligner le point rouge sur le couvercle avec le point rouge sur le bol d'extraction. Pour fermer, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en alignant le point rouge sur le couvercle avec la marque de fermeture.

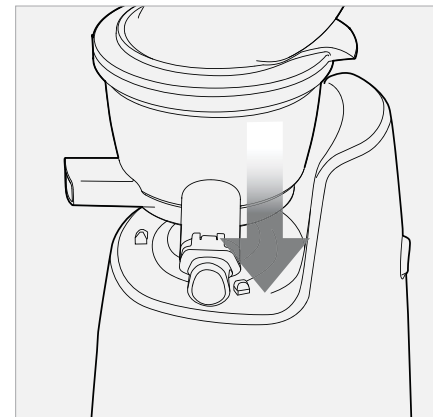


## ÉTAPE 2 Assemblage du bloc supérieur avec la base

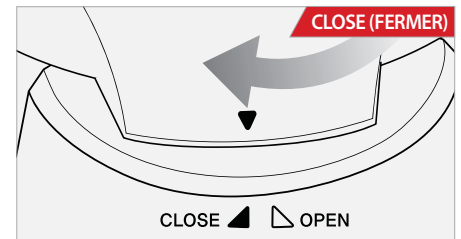
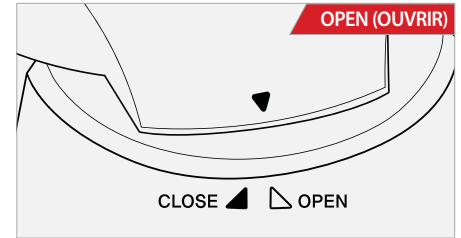
**CONSEIL** Pour un assemblage facile, maintenez le couvercle en attrapant le tube d'alimentation, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'illustration.



- 4** Placez le couvercle sur le bol d'extraction. Alignez les flèches sur le couvercle avec la marque OPEN (OUVRIR) sur la base et tournez vers la position CLOSE (FERMER).



- 5** Marques d'ouverture et de fermeture sur le bloc supérieur.



Note | L'extracteur ne fonctionnera pas si la flèche vers le bas du tube d'embouchure n'est pas alignée avec la marque CLOSE du bloc moteur.

- 6** Placez le collecteur de pulpe sous le bec verseur à pulpe et placez la carafe à jus sous le bec verseur à jus, comme l'indique l'illustration.



## ETAPE 1 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.

## ETAPE 2 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.

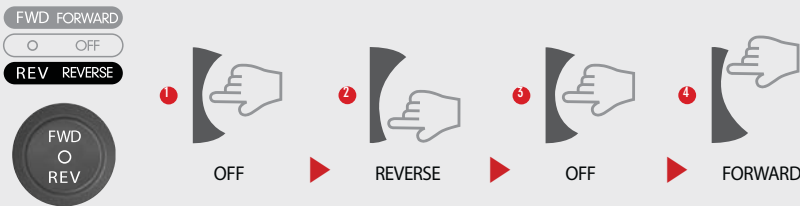
Si les aliments obstruent la vis de pressage et que le couvercle ne s'ouvre pas, appuyez sur le bouton OFF. Ensuite, pressez et maintenez le bouton marche arrière [REVERSE] jusqu'à ce que les aliments soient dégagés. Répétez les opérations marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD]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

## ETAPE 3 Introduisez les aliments apprêtés les uns après les autres, un à la fois.

- Notes** |
- Légumes fibreux à feuilles (céleri, chou frisé, etc.) :
    - » Coupez des morceaux d'environ 10cm de longueur.
    - » Légumes fibreux à feuilles avant de les mettre dans l'extracteur de jus.
  - Retirez les grains et noyaux durs des fruits.
  - Lors du pressage de fruits congelés avec petits pepins tels que les raisins, dégelez complètement avant de les introduire dans l'extracteur de jus.
  - Introduisez les aliments les uns après les autres, un à la fois.

- CONSEILS** |
- Alignez les points ● et faites glisser le poussoir.
  - Après avoir inséré les ingrédients, utilisez le poussoir lorsque c'est nécessaire. Une utilisation excessive du poussoir peut affecter la qualité du jus.
    - » Utilisez le poussoir de façon intermittente pour les ingrédients mous comme les tomates et les pommes. Une utilisation constante du poussoir pour les ingrédients mous peut affecter la qualité du jus.

## ETAPE 4 Servez-vous du bouchon pour réaliser des jus mélangés, arrêtez l'écoulement du jus ou rincez l'appareil entre deux jus différents.

- CONSEILS** |
- La fabrication de jus avec le bouchon fermé permet de créer des mélanges selon que vous choisissez divers fruits et légumes : lait, banane, haricot, etc.
  - Après avoir fabriqué des jus, fermez le bouchon pour arrêter l'écoulement du 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).
  - 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.

## ETAPE 5 Après avoir complètement extrait le jus et la pulpe, arrêtez l'appareil en plaçant le bouton sur 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 extraction, 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 essayer à nouveau d'enlever le couvercle.



## CONSIGNES D'UTILISATION

1. **Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédient 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 pas mettre sa main ni aucun autre objet dans le tube d'embouchure.**  
**Utiliser uniquement le poussoir.**
4. **Pendant l'utilisation, ne pas mettre de cuillère ni aucun autre objet dans le tube de sortie de jus.**
5. **Si d'autres objets sont introduits dans l'appareil, cela peut occasionner des dommages. N'introduisez pas des 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 fèves peuvent être utilisées après avoir été préalablement trempées pendant toute une nuit ou bouillies. (ne pas utiliser plus de 500g par personne.)
  - Les fruits avec noyaux et pépins durs (par ex. : nectarines, pêches, mangues et cerises) doivent être épépinés et dénoyautés avant pressage.
  - Lors du pressage de fruits congelés avec petits pépins tels que les raisins, dégelez-les complètement avant de les introduire dans l'extracteur de jus.
  - Utiliser de la glace ou des glaçons pourrait réduire la durée de vie de votre appareil.
6. **Ne pressez pas des aliments contenant trop de graisses végétales ou animales. Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale des aliments.**  
Si des huiles végétales ou animales touchent la vis de pressage, elles pourraient affecter les performances de l'appareil et même endommager la pièce.
7. **Ne réintroduisez pas la pulpe extraite dans l'extracteur. Elle pourrait faire fuir l'extracteur de jus 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 RELATIFS AUX INGRÉDIENTS

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

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

<b>Pépins durs</b>		Pêches, nectarines, abricots, prunes, mangues, etc. Retirez les pépins durs des aliments avant le pressage.
<b>Peaux dures ou non comestibles</b>		Ananas, melon, mangue, orange, etc. Pelez les aliments avant de les presser.
<b>Fruits congelés ou glace</b>		Fraises, myrtilles, framboises congelées, etc. Décongeler complètement les fruits avant de les presser. Ne pas utiliser de glace.
<b>Huiles végétales ou animales</b>		Graines de sésame, beurre, margarine, etc. Ne pressez pas des aliments contenant des huiles végétales ou animales. Elles pourraient affecter les performances de l'appareil ou même l'endommager.
<b>Autres</b>		Noix de coco, canne à sucre, grains entiers, etc. Ne pressez pas des aliments secs.

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

Extracteur basse vitesse 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 en eau. Pour de meilleurs résultats, pressez chaque aliment séparément selon ses caractéristiques et propriétés.

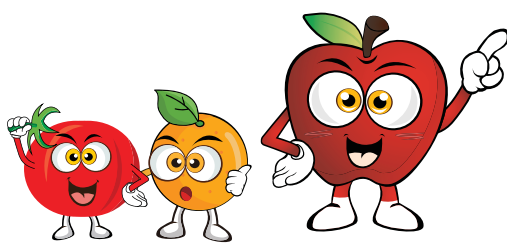





## PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

<p><b>Avant utilisation:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p><b>Production de jus:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour une extraction maximale de jus, découper les aliments selon les instructions suivantes.</li> <li>• <b>Insérez lentement les aliments tout en surveillant l'extraction de jus. Le jus produit pourrait varier selon la vitesse de pressage.</b></li> </ul>

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

1-4 tranches:

- Enlevez la peau des oranges, et enlevez les pépins des tomates et les pommes.
- Si les ingrédients sont plus gros que le tube d'alimentation, coupez-les en morceaux afin qu'ils puissent passer.
- Les fruits doivent être dénoyautés avant pressage. Coupez 1-4 tranches puis insérez-les lentement dans le tube d'alimentation.

#### CONSEIL DE PRÉPARATION :

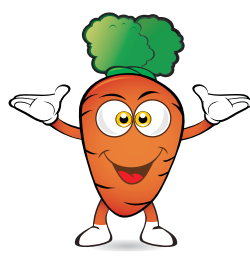
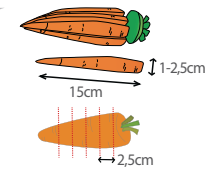
- Coupez 1-4 tranches.

#### 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 permet également d'éviter que le jus ne jaillisse sur le tube d'alimentation lors du pressage des ingrédients à haute teneur en eau)
- **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.

<p><b>Utilisation du bouchon:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'extraction du jus avec le bouchon fermé permet de créer des mélanges avec différents fruits, légumes et liquides.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Laissez le bouchon ouvert lorsque vous pressez des ingrédients qui créent beaucoup de mousse pendant l'extraction (par ex. : pommes, céleri).</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p><b>Ajustement de la quantité de pulpe dans le jus:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selon l'ingrédient, vous pouvez obtenir plus ou moins de pulpe dans le jus.</li> <li>• Pour réduire l'accumulation de pulpe, démonter et laver fréquemment les éléments</li> </ul>

### Fruits durs et légumes (par ex. : carottes, pommes de terre):

Les fruits et légumes durs peuvent ralentir considérablement le moteur au point de le bloquer.

Plongez-les dans de l'eau froide avant le pressage et coupez-les en des tailles appropriées.

Pour maximiser la quantité de jus extrait, utilisez les fruits et légumes à forte teneur en eau.

#### CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Découpez les ingrédients en des tranches d'environ 2,5 cm d'épaisseur ou en des morceaux de 2,5 cm de largeur sur 5 à 15 cm de long.
- Trempez les ingrédients durs tels que les carottes et le gingembre dans l'eau froide avant le pressage.

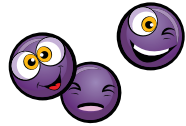
#### CONSEILS D'EXTRACTION :

- Insérez les ingrédients doucement, un à un.
- **Régulez la vitesse d'extraction en vous assurant que chaque ingrédient a été entièrement pressé.**
- Pour maximiser la quantité de jus obtenu, utilisez les fruits à forte teneur en eau.

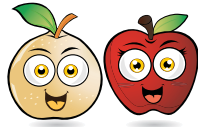
## PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

### Ingrédients avec de petites graines (par ex. framboises, grenades, raisins):

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



Insérez les ingrédients doucement pour minimiser le montant de graines dans le tamis.



Pour de meilleurs résultats, utilisez en même temps des ingrédients avec beaucoup d'eau (par ex. pommes, poires)



#### CONSEILS 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.
- Pour les grenades, jetez la peau et utilisez seulement la partie interne.

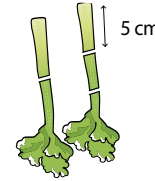
#### CONSEILS D'EXTRACTION :

- Selon la taille des grains, 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 les framboises, puis insérez environ 1 cuillère à café (5g) à la fois.
- Les ingrédients congelés perdent généralement un montant important d'eau lors de la décongélation. Lors de l'extraction, utilisez du lait ou du yaourt pour contrecarrer cette perte de fluides.

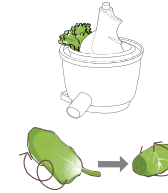
**Attention** | Si le couvercle ne s'ouvre plus à cause d'un montant excessif de petites graines dans le bol, faites tourner l'appareil pendant 30 secondes afin d'extraire les graines restantes. Si le couvercle est toujours bloqué, répétez **REVERSE - OFF - FORWARD** jusqu'à ce que les ingrédients se débloquent. Puis faites tourner le couvercle pour l'ouvrir tout en le poussant vers le bas avec vos mains (selon l'ingrédient, versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour un rinçage rapide et ainsi aider les graines à se déloger).

### Ingrédients fibreux ou à feuilles dures (par ex. céleri, chou, ananas):

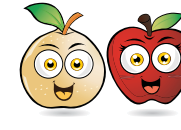
Les ingrédients fibreux comme le céleri et le chou devront être coupés en petits morceaux avant l'extraction.



Lors de l'extraction d'ingrédients à feuilles comme le céleri et le chou, ne récoltez pas plus de 500g par session. Pour de meilleurs résultats, démontez l'appareil et nettoyez-le avant de le réutiliser.



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



Il vaut mieux utiliser des ingrédients avec une teneur importante en eau, comme des pommes ou des carottes. Carottes, pommes : ingrédients à fibres = 9 : 1 [ratio recommandé]



#### CONSEILS DE PRÉPARATION :

- Faites tremper les ingrédients à fibres dans de l'eau froide pendant environ 30 minutes avant de les couper.
- Séparez chaque tige. Coupez les tiges externes épaisses et dures à **environ 5 cm de long ou moins**.

#### CONSEIL D'EXTRACTION :

- Insérez lentement un par un les ingrédients préparés.
- Insérez plus d'ingrédients après que les ingrédients précédemment insérés aient été complètement extraits.
  - ① Roulez les feuilles en spirale en les insérant dans l'extracteur.
  - ② Insérez les ingrédients feuilles en premier, puis alternez entre les parties à feuilles et les tiges.
  - ③ Pour les ingrédients comme l'herbe de blé, prenez-en une tasse et faites-en un paquet.

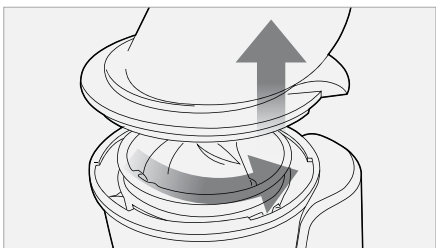
- **Attention** | Les fibres des ingrédients durs comme le céleri peuvent s'enrouler autour de la vis d'extraction et affecter les performances de l'extracteur. Coupez les tiges épaisses et dures à **moins de 5 cm de long**.
- De la mousse peut se former lors de l'extraction d'ingrédients fibreux. Utilisez le tamis pour l'enlever avant de servir.
- Pour les ingrédients comme l'ananas, enlevez l'écorce et découpez le cœur fibreux. Coupez la chair de l'ananas en morceaux plus petits.
- Le poids recommandé par extraction est 500g. Lors de l'extraction de plus de 500g, nettoyez le couvercle 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.

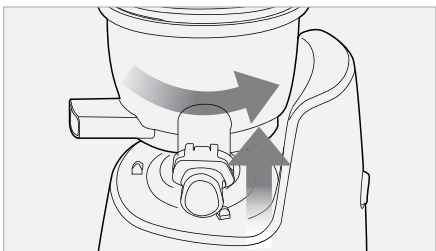
- Notes** |
- Enlevez le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.
  - Pour un nettoyage facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.
  - Lorsque le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche 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 décoincer le couvercle. »

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



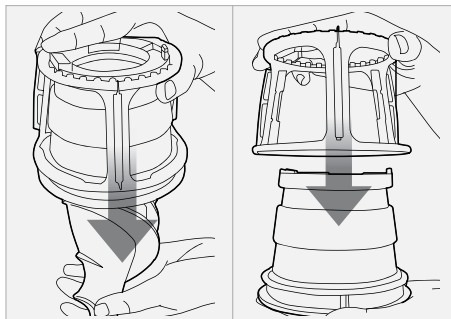
- Notes** | Lorsque vous déplacez l'appareil, ne le levez pas en le prenant par le tube d'alimentation. Levez toujours l'appareil en le tenant par la base ou par la poignée.

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



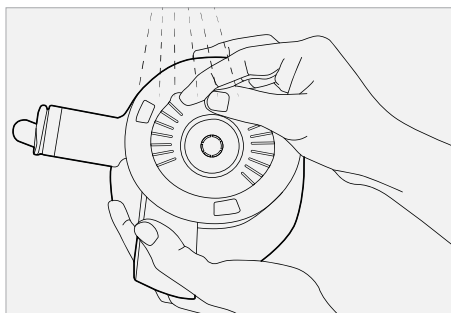
- Notes** | Immédiatement nettoyer l'appareil après chaque utilisation entre retirant toute la tête (bloc supérieur) du bloc moteur. Retirer la vis de pressage et le filtre alors que le bol est toujours sur le moteur, pourrait faire égoutter du jus sur le moteur.

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



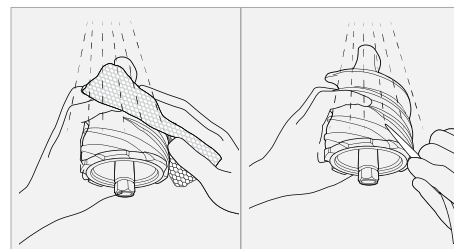
- Notes** |
- Nettoyez l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation. Si des résidus d'aliments séchent dans l'extracteur de jus, le démontage et le nettoyage seront plus difficiles. Des amas excessifs peuvent entraîner de mauvaises performances à l'avenir.
  - Pour un démontage facile, 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.

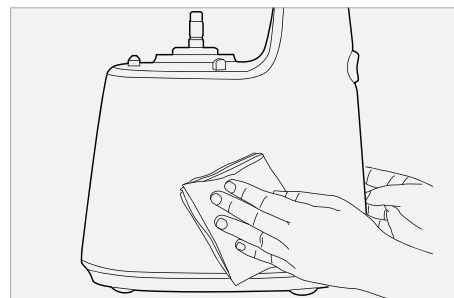
- 6** À l'eau courante, nettoyez l'extérieur de la vis de pressage avec une éponge à vaisselle. Utilisez le bout de la brosse de nettoyage pour extraire les résidus des rainures de la vis de pressage.



- 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.

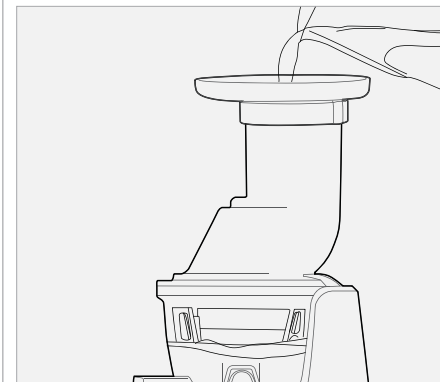
- 7** Nettoyez la base avec une serviette douce et humide puis séchez.



- 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 en marche un moment. Ouvrez le bouchon et laissez s'écouler l'eau du bol d'extraction.



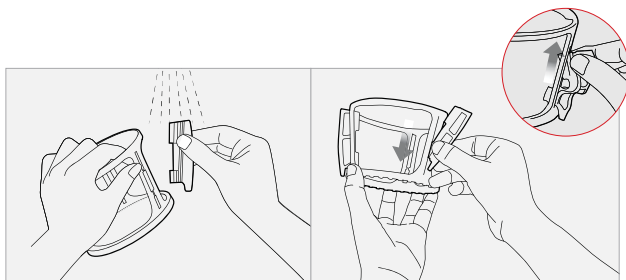
- CONSEILS** |
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer complètement l'extracteur de jus entre la réalisation de plusieurs jus lors d'une même utilisation..
  - Quand vous avez fini l'extraction, démontez et nettoyez toujours entièrement après chaque session d'extraction, afin d'éviter l'amas de résidus.

## COMMENT NETTOYER LES PIÈCES EN SILICONE

**CONSEILS** | Nettoyez le balai de rotation à l'eau courante.

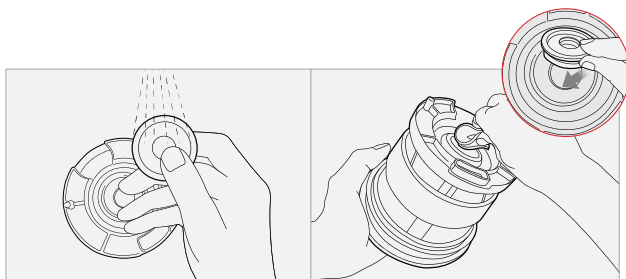
Séchez complètement après avoir nettoyé. Avant d'assembler le bloc supérieur, assurez-vous que le silicone de compression et l'anneau de silicone sont correctement insérés.

**Notes** | Si le silicone de compression et l'anneau de silicone ne sont pas insérés correctement, le jus pourrait suinter à la base du bol d'extraction.



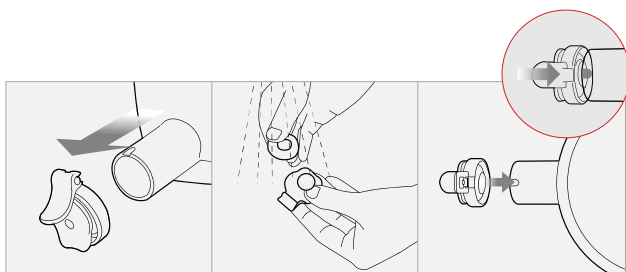
### Brosse en silicone

Enlevez l'ailette en silicone du balai de rotation pour nettoyer. Après avoir nettoyé, insérez-la dans la fente, la queue vers le bas, comme indiqué dans l'illustration.



### Silicone de compression

Retirez le joint de silicone du filtre à nettoyer. Après nettoyage, remettre le silicone comme indique sur l'image.



### Smart Cap (Bouillon)

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

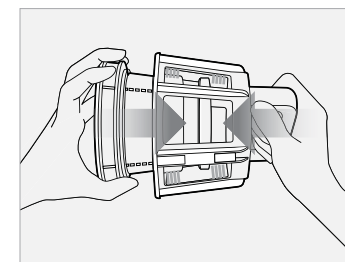
## OPTIONNEL | COMMENT UTILISER LE MATÉRIEL DE NETTOYAGE

**CONSEILS** | L'outil de nettoyage permet de nettoyer rapidement et plus facilement. Séchez complètement après avoir nettoyé.

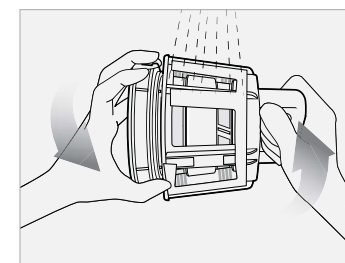
**Notes** | Utilisez la brosse de nettoyage incluse pour enlever les résidus difficiles d'accès après avoir utilisé l'outil de nettoyage.

**1** Tenez l'outil de nettoyage d'une main puis insérez le tamis dans l'outil de nettoyage.

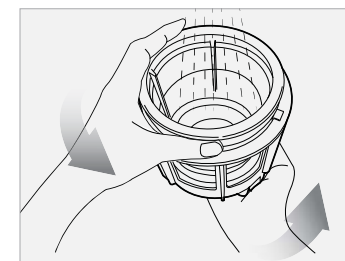
**Notes** | Insérez le tamis jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



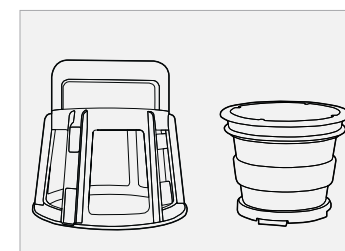
**2** Sous l'eau courante, faites tourner l'outil de nettoyage et le tamis en sens opposé pour nettoyer.



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



**4** Après avoir nettoyé, enlevez le tamis de l'outil de nettoyage. Séchez avant de ranger.



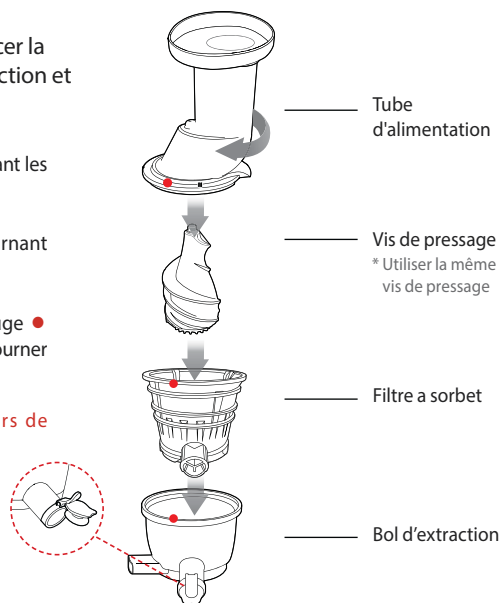
## OPTIONNEL | MODE D'UTILISATION DU FILTRE A SORBET

! Verifier que le joint de silicone est correctement place avant utilisation.

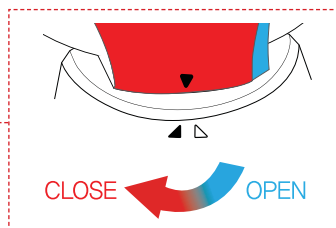
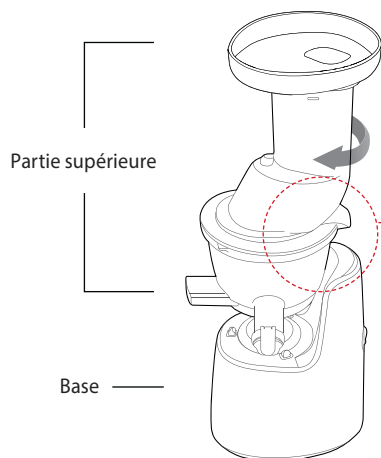
1 Pour assembler la partie superieure, placer la vis et le filtre a sorbet dans le bol d'extraction et fermer le couvercle.

- ① Insérer le filtre a sorbet dans le bol en alignant les 2 points rouges.
- ② Insérer la vis dans le filtre a sorbet en tournant legerement.
- ③ Placer le couvercle en alignant le point rouge ● du couvercle avec celui du bol. Puis, faire tourner le couvercle pour le fermer.

※ Laisser le bouchon smartcap ouvert lors de l'utilisation du filtre a sorbet.



2 Placer la partie superieure sur le bloc moteur.



Aligner la flèche ▼ du couvercle avec le signe △ OPEN de la base puis faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la flèche ▼ du couvercle soit au dessus du signe CLOSE.

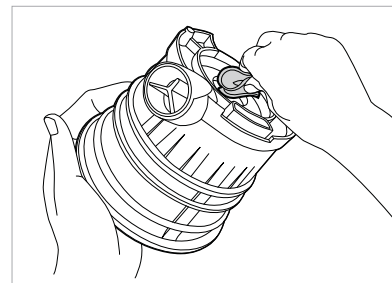
### ! ATTENTION

N'utiliser le filtre a sorbet qu'avec des ingredients congeles. En fonction des ingredients, il est conseille de les sortir du congelateur entre 5 et 20 minutes avant utilisation. Insérer les ingredients lentement et par petits morceaux.



- ※ Ne pas utiliser de glaçons ou d'ingredients contenant de l'huile vegetale ou animale. Cela pourrait causer un dysfonctionnement.
- ※ Retirer les noyaux et eplucher les ingredients avant de les congeler ou avant de les inserer dans l'appareil.

### COMMENT NETTOYER LE JOINT SILICONE



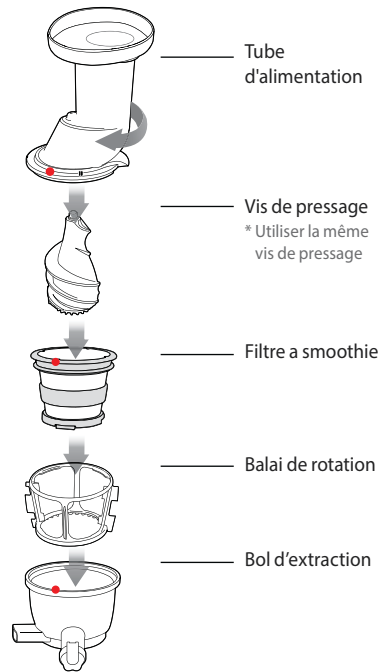
Le joint silicone peut se retirer pour le nettoyage. Après nettoyage, replacer le silicone comme indique sur l'image.

Astuce | Placer attentivement le silicone en alignant bien la fente sur le filtre.

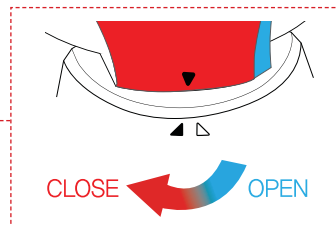
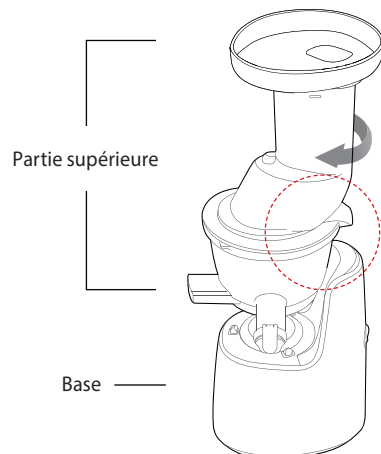
**1** Pour assembler la partie supérieure, placer la vis et le filtre a smoothie dans le bol d'extraction et fermer le couvercle.

- ① Insérer le filtre a smoothie et le balai rotatif dans le bol en alignant les 2 points rouges.
- ② Insérer la vis dans le filtre a smoothie en tournant légèrement.
- ③ Placer le couvercle en alignant le point rouge ● du couvercle avec celui du bol. Puis, faire tourner le couvercle pour le fermer.

※ Laisser le bouchon smartcap ferme lors de l'utilisation du filtre a smoothie.



**2** Placer la partie supérieure sur le bloc moteur.



Aligner la flèche ▼ du couvercle avec le signe OPEN de la base puis faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la flèche ▼ du couvercle soit au dessus du signe CLOSE.

## ! ATTENTION

Lors de l'utilisation d'ingrédients congelés, il faut les laisser décongeler entre 5 et 20 minutes avant utilisation.

(La durée de décongélation va dépendre du temps qu'ils sont restés au congélateur et de la température de congélation.)

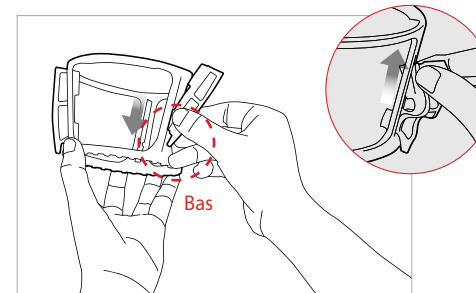


Lors de la réalisation de smoothie, ajouter du lait ou autre liquide entre les différents ingrédients.

- ※ Ne pas insérer d'ingrédients comme les glaçons ou des aliments gras contenant des huiles. Ces ingrédients pourraient endommager l'appareil.
- ※ Retirer les noyaux et pépins et éplucher les ingrédients.

## COMMENT NETTOYER LES AISETTES SILICONES

Les ailettes silicones sont détachables pour le nettoyage. Après nettoyage, replacer les ailettes dans les fentes comme indiqué sur l'image.



Astuce | Insérer dans la fente en poussant vers le bas.



### ■ 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:

- Pour réduire la pulpe, nettoyez fréquemment l'appareil.
- Utiliser une passoire pour filtrer la pulpe si besoin.
- Si le filtre ou la vis sont endommagés, cela peut affecter les performances de l'appareil. Il serait alors conseillé de remplacer ces pièces.
- **\* La durée de vie de ces pièces peut varier en fonction de votre façon d'utiliser l'appareil.**

### ■ 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. N'introduisez pas d'ingrédients de plus de 2,5 cm d'épaisseur.
- 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.
- Selon l'état de l'ingrédient, la pulpe extraite peut être affectée ; notamment si l'ingrédient n'est pas frais, le jus peut contenir des débris de 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.**
- Après une utilisation de plus de 30 minutes, si l'appareil s'arrête, laissez refroidir le moteur pendant 30 minimum.
- Si les ingrédients contiennent des pépins durs, enlevez-les avant le pressage. Des pépins durs peuvent endommager l'extracteur de jus.

### ■ 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 trop de pulpe dans la partie supérieure, cela peut bloquer l'appareil. Dans ce cas répéter 3 ou 4 fois l'opération MARCHE AVANT/MARCHE ARRIERE avec le bouton. Ensuite, mettre les 2 mains sur le tube et tourner fermement en appuyant vers le bas pour débloquer le couvercle.
- **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 la coque 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 collecter 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.



## CARACTERISTIQUES

Produit	Extracteur de jus
Modèle	ULD-732NB
Tension	AC120V, 60Hz
Consommation d'énergie	240W
Utilisation maximale	Moins de 30 min.
Poids	6,9kg
Dimension	228 x 208 x 446 (mm)
Fabricant	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Faible vitesse