



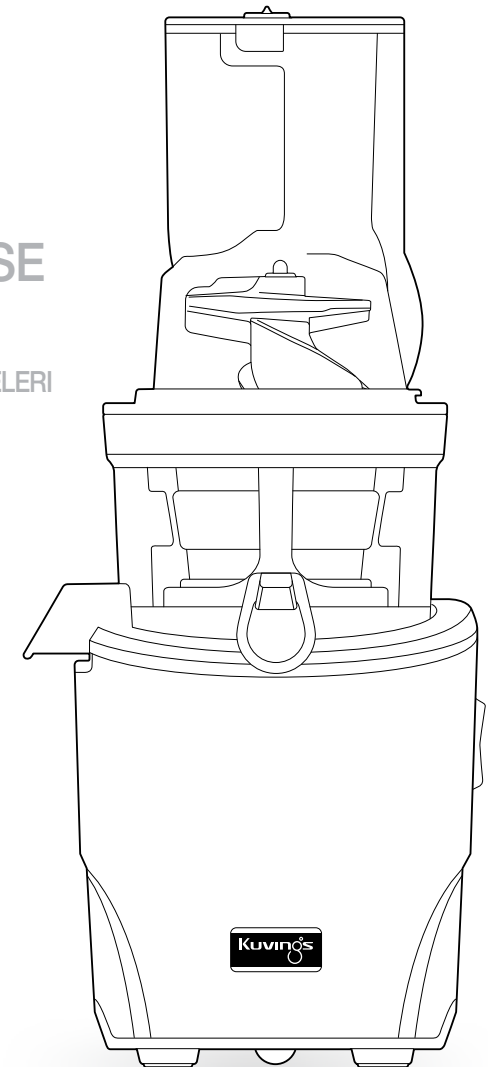
**REVO830**

## EXTRACTEUR BASSE VITESSE KUVINGS

OPTIMISÉ POUR LES CAROTTES & CÉLERI

## MANUEL

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



# TABLE DE MATIÈRES

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

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

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



## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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










## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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










 **Avvertimento** : Ce symbole signale le risque de mort ou de blessures graves.  
 **Attenzione** : Ce symbole signale le risque de blessures ou d'endommagement de l'appareil.

 Interdit  Attention  Ne pas démonter  Suivez les consignes

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

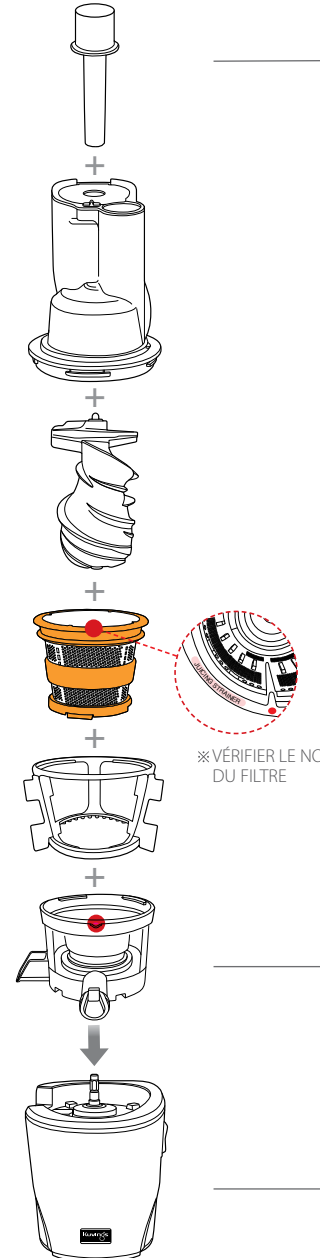
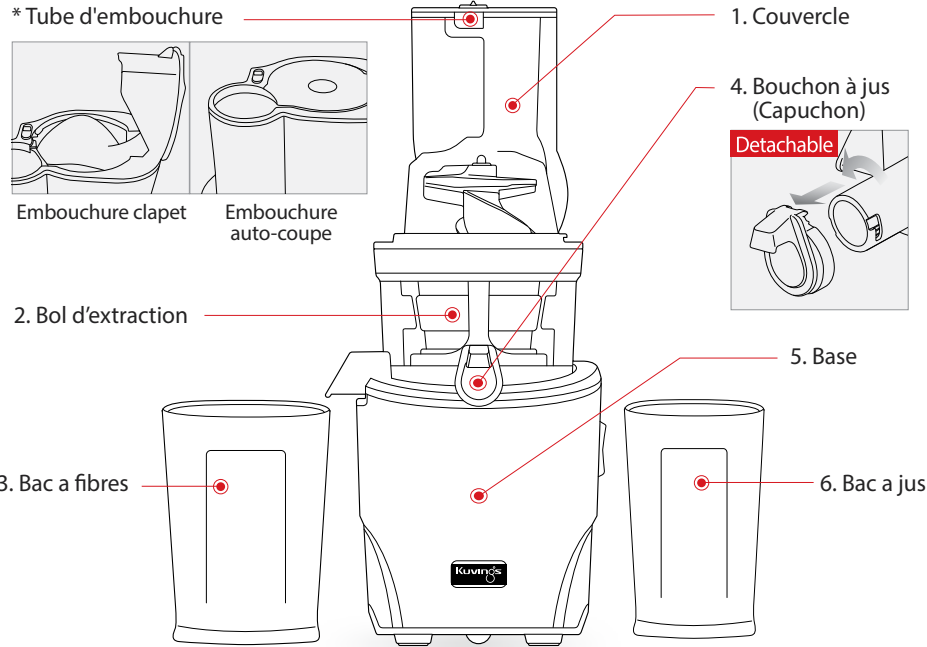


## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

\* Le produit illustré dans ce manuel peut varier légèrement du produit réel.

\* Le produit illustré dans ce manuel peut varier légèrement du produit réel.



## ÉTAPE 1

Assemblage du bloc supérieur

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

## ÉTAPE 2

Assemblage du bloc supérieur avec la base

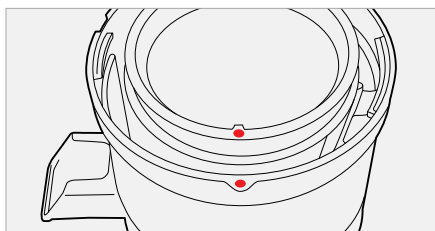
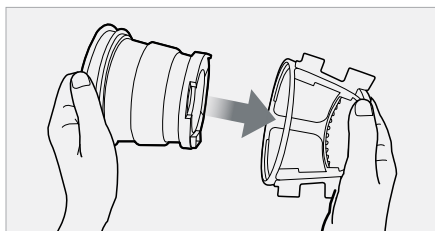
Placez la partie supérieure assemblée sur la base. Alignez le bec à jus avec le logo sur la base.

## ÉTAPE 1 Assemblage du bloc supérieur

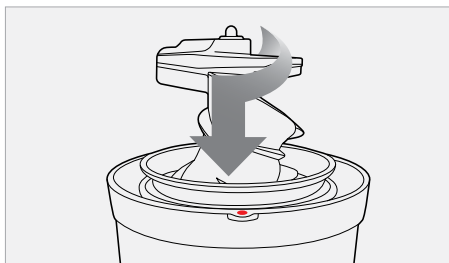
Vérifiez l'assemblage avant la première utilisation

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

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

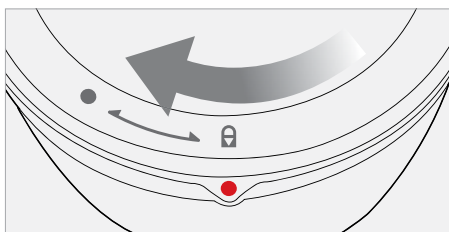
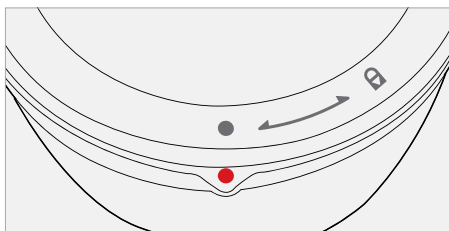


**2** Placez la vis de pressage sur le tamis. Tournez et appuyez jusqu'à ce que qu'elle s'enclenche en place.



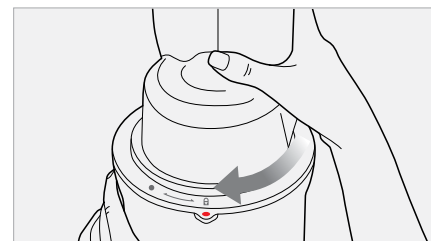
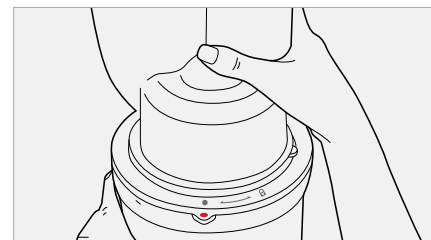
Notes | Le couvercle ne se ferme pas si la vis de pressage n'est pas complètement enfoncée.

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

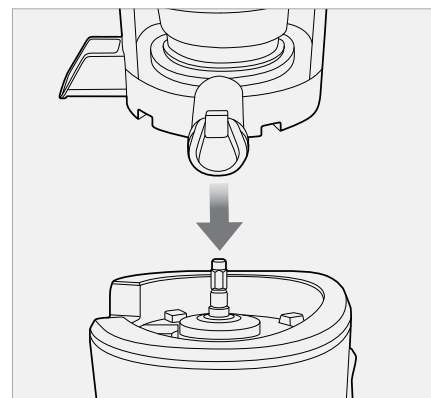


## ÉTAPE 2 Assemblage du bloc supérieur avec la base

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



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



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

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



## MODE D'EMPLOI

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

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



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

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

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

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

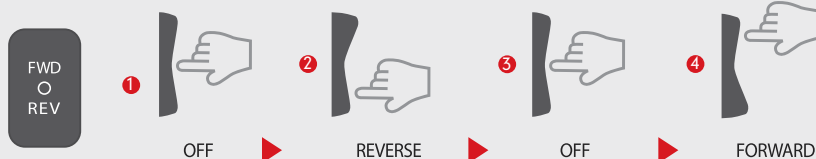
Mettez le bouton de réglage en position OFF, ensuite appuyez et maintenez le bouton marche arrière (REVERSE) jusqu'à ce que les aliments soient dégagés.

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

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

**OFF** : Arrête l'appareil.

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



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

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

**Note** | • Préparer les ingrédients pour une extraction optimale.

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

**Insertion dans l'embouchure Auto-Coupe**



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

- Astuce** |
- Ingrédients durs et fibreux : Les ingrédients d'une épaisseur de moins de 3,5 cm peuvent être mis entier. Pour les ingrédients plus larges, couper pour réduire à 3,5 cm.
  - Feuilles et ingrédients fibreux (céleri, chou kale...). Couper les feuilles à 3,5cm de largeur et insérer dans le tube.

**Insertion dans l'embouchure à Clapet**



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

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



**Bouchon**

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

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

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



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

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

## CONSEILS D'UTILISATION

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

## CONSEILS SUR LES INGRÉDIENTS

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

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

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

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

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



## PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

### Avant utilisation:

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

### Production de jus:

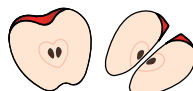
- Pour une extraction maximale de jus, découper les aliments selon les instructions suivantes.
- **Insérez lentement les aliments tout en surveillant l'extraction de jus. Le jus produit pourrait varier selon la vitesse de pressage.**

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

### Clapet



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



1~4 wedges

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

### CONSEIL DE PRÉPARATION :

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

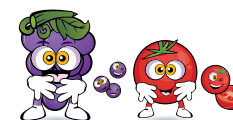
### CONSEIL D'EXTRACTION :

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

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

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

### Embouchure Auto-coupe



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

### CONSEIL DE PRÉPARATION :

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

### CONSEIL D'EXTRACTION :

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

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

## PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

### Utilisation du bouchon:

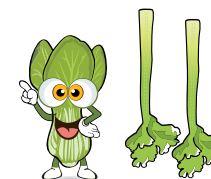
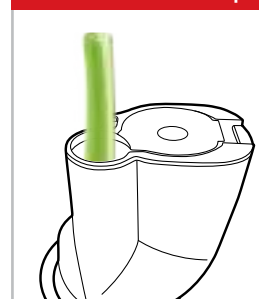
- L'extraction du jus avec le bouchon fermé permet de créer des mélanges avec différents fruits, légumes et liquides.
- Après l'extraction du jus, fermez le bouchon pour éviter que l'excès de jus ne suinte, surtout lors de la séparation du bol d'extraction de la base.
- Lorsque vous commencez à fabriquer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

### Ajustement de la quantité de pulpe dans le jus:

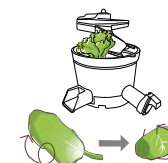
- Selon l'ingrédient, vous pouvez obtenir plus ou moins de pulpe dans le jus.
- Pour réduire l'accumulation de pulpe, démonter et laver fréquemment les éléments.

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

### Embouchure Auto-coupe



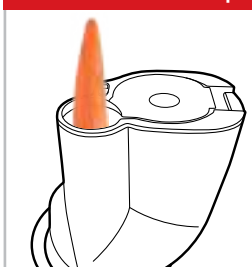
Rassembler les feuilles et les insérer vers le bas en poussant la tige. Ne pas faire plus de 500g d'affilé.



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

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

### Embouchure Auto-coupe



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



### Embouchure Auto-coupe



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



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

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

### CONSEIL DE PRÉPARATION :

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

### CONSEIL D'EXTRACTION :

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

### CONSEIL DE PRÉPARATION :

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

### CONSEIL D'EXTRACTION :

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

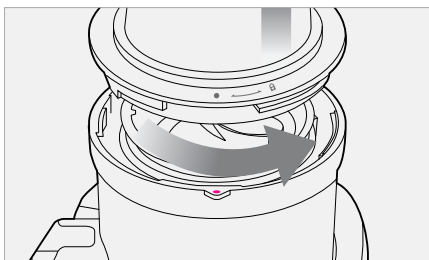
- Attention** |
- De la mousse peut se former lors de l'extraction d'ingrédients fibreux. Utilisez le tamis pour l'enlever avant de servir.
  - **Pour les ingrédients comme ananas**, enlevez l'écorce et découpez le coeur fibreux. Coupez la chair de l'ananas en morceaux plus petits.
  - Le poids recommandé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

## COMMENT DÉMONTER ET NETTOYER L'APPAREIL

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

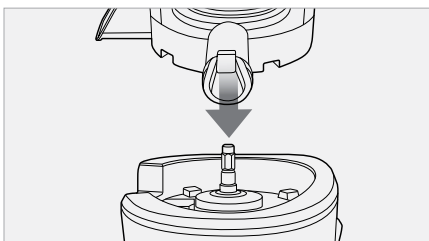
- Notes |
- Enlevez le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.
  - Pour un nettoyage facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.
  - Lorsque le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière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

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



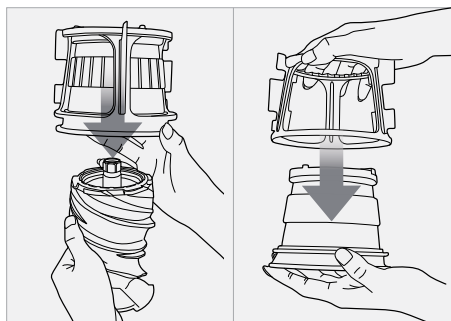
- Notes | Lorsque vous déplacez l'appareil, ne le levez pas en le prenant par le tube d'alimentation. Levez toujours l'appareil en le tenant par la base ou par la poignée.

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



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



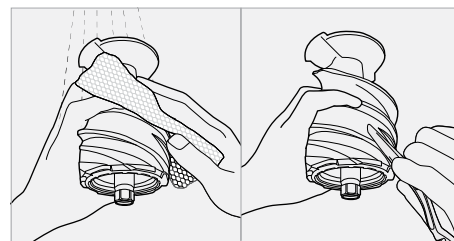
- Notes |
- Nettoyez l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation. Si des résidus d'aliments séchent dans l'extracteur de jus, le démontage et le nettoyage seront plus difficiles. Des amas excessifs peuvent entraîner de mauvaises performances à l'avenir.
  - Pour un démontage facile, placez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

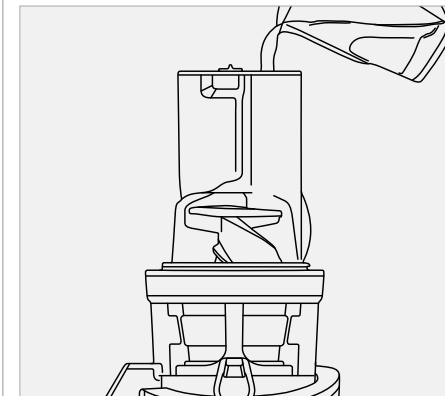
- 7** Nettoyez la base avec une serviette douce et humide puis séchez.



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

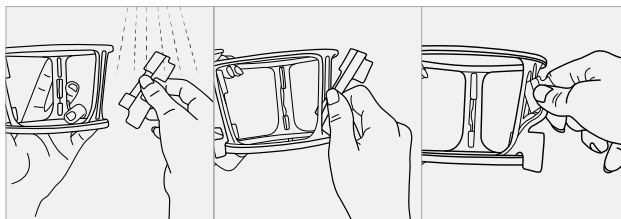


- CONSEILS |
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer complètement l'extracteur de jus entre la réalisation de plusieurs jus lors d'une même utilisation.
  - Quand vous avez fini l'extraction, démontez et nettoyez toujours entièrement après chaque session d'extraction, afin d'éviter l'amas de résidus.

## NETTOYAGE DES PIÈCES EN SILICONE

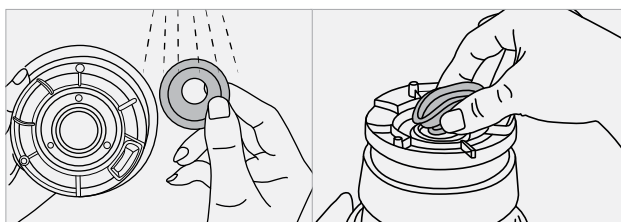
**Conseil** | Nettoyez le balais rotatif à l'eau courante. Séchez complètement après avoir nettoyé. Avant d'assembler le bloc supérieur, assurez-vous que la languette en silicone et l'anneau de silicone sont correctement insérés.

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



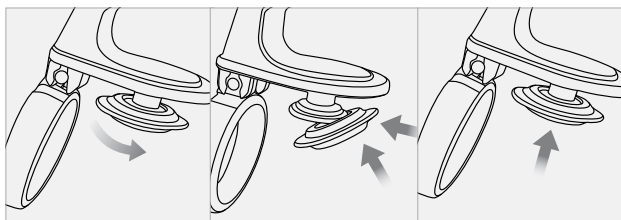
### Ailettes en silicone

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



### Anneau en silicone

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

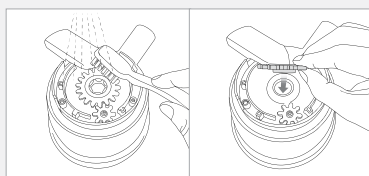


### Smart Cap (Bouchon)

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

### Nettoyage de l'intérieur du bol d'extraction

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



## UTILISATION DE LA BROSSE DE NETTOYAGE

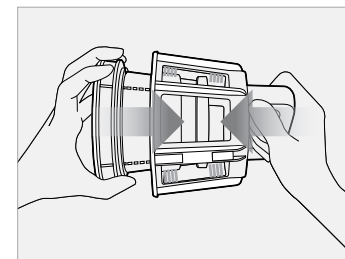
\* Les produits illustrés/photographiés dans ce manuel peuvent différer légèrement du produit réel.

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

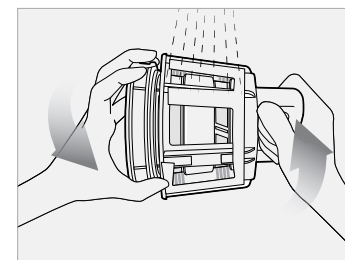
**Note** | Utilisez la brosse de nettoyage incluse pour enlever les résidus difficiles d'accès après avoir utilisé la brosse rotative.

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

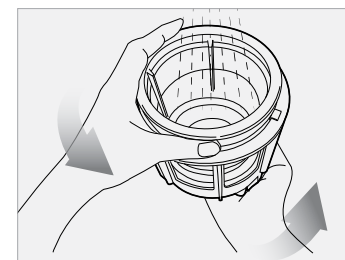
**Note** | Insérez le tamis jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



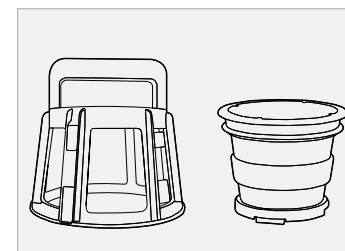
**2** Sous de l'eau courante, faites tourner la brosse rotative.



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



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





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

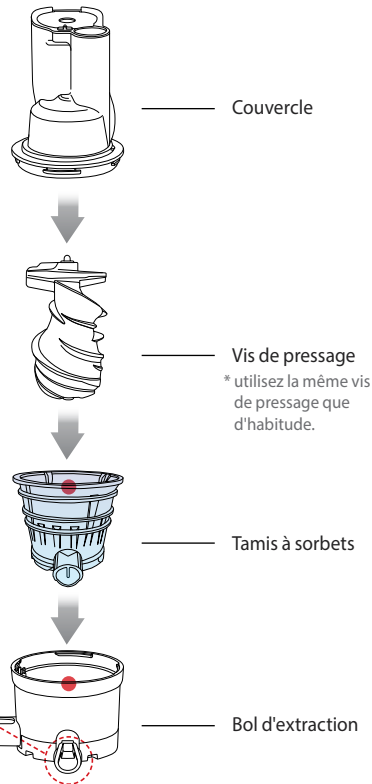
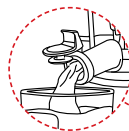
**1** Pour assembler la base supérieure, placez le tamis à sorbets et la vis de pressage dans le bol d'extraction puis fermez le couvercle.

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

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

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

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

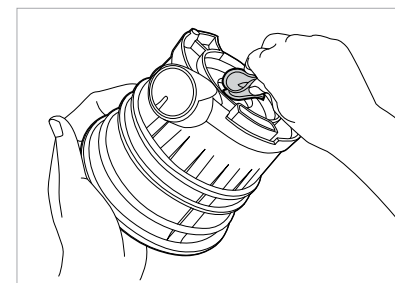


## ⚠ CONSEILS IMPORTANTS

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



## NETTOYAGE DE L'ANNEAU EN SILICONE



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

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

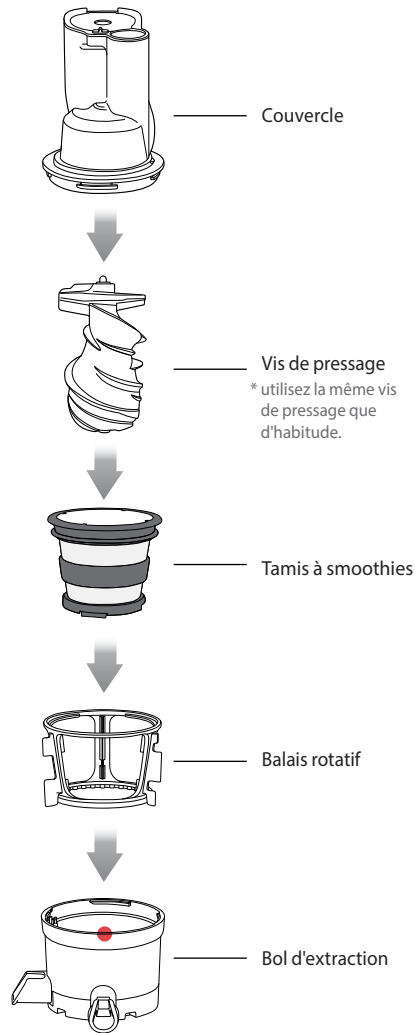


**!** Use the smoothie strainer to create the rich, smoothie texture with frozen berries, banana, mangoes, and avocados.

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

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

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

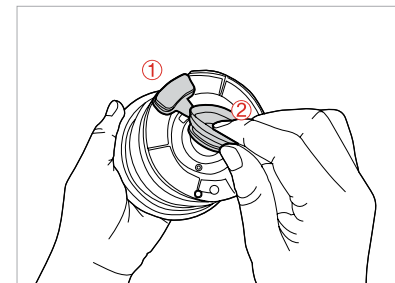


## ! CONSEILS IMPORTANTS

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



## NETTOYAGE DU REVÊTEMENT EN SILICONE



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

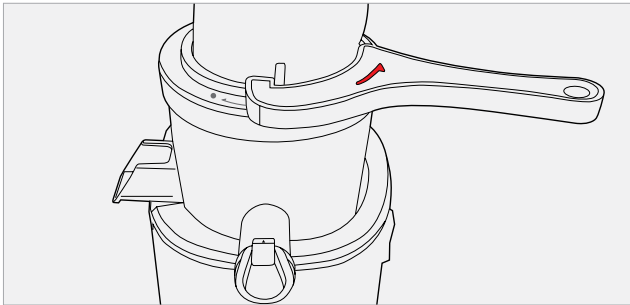
**TOINTE |** Placez le revêtement en silicone en alignant les rainures et les pointes.

## UTILISATION DE L'OUVRE COUVERCLE

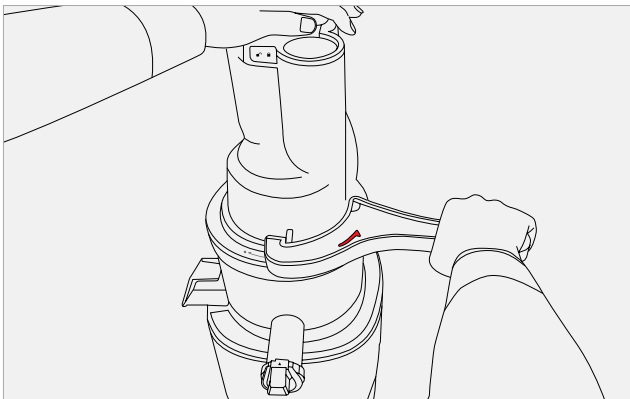
- ❗ Utilisez l'ouvre couvercle lorsque le couvercle ne s'ouvre pas facilement après utilisation.

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

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



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



## DÉPANNAGE | QUESTIONS & RÉPONSES

### ■ Si l'extracteur de jus n'est pas alimenté:

- Vérifiez que le câble d'alimentation est branché correctement.
- Vérifiez que le couvercle et le bol d'extraction sont assemblés correctement.
- Vérifiez que le bloc supérieur et la base sont assemblés correctement.
- **L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si des pièces ne sont pas assemblées correctement.**

### ■ Faible quantité de jus extraite:

- La teneur des ingrédients en eau varie et détermine la quantité de jus pouvant être extraite.
- Si les ingrédients ne sont pas frais, ils auront une faible teneur en eau, donc produiront moins de jus.
- Vérifiez si le silicone de compression est inséré correctement.
- Si l'ingrédient a une faible teneur en eau, il peut être utile de le faire tremper avant de le presser.
- Si vous pressez des ingrédients à petits pépins, la quantité de jus produite peut baisser après quelques services. Pour obtenir les meilleurs résultats, démontez et nettoyez le bloc supérieur après chaque extraction.
- **S'il y a des résidus de pépins au fond du tamis, la performance de l'extracteur de jus peut être affectée, ainsi que la quantité de jus recueillie.**

### ■ Il y a trop de pulpe dans le jus:

- En extraction continue, et en fonction de l'ingrédient, le jus peut contenir beaucoup de débris de pulpe.
- Pour réduire ces débris, nettoyez régulièrement le bloc supérieur pour enlever la pulpe.
- Utilisez un tamis en toile pour filtrer l'excès de pulpe.
- Si le tamis et la vis de pressage sont endommagés et affectent la performance de l'extracteur de jus, il est recommandé de remplacer ces pièces.
- **\*La durée de vie de chaque pièce peut varier en fonction de la durée et de la méthode d'utilisation ainsi que de la nature des ingrédients pressés**
- Si vous introduisez trop d'ingrédients à la fois, l'extracteur de jus peut souvent se bloquer. Ceci peut causer un jus plus pulpeux. Introduisez les ingrédients lentement et peu à la fois.

### ■ Le couvercle ne se ferme pas:

- Assurez-vous que la vis de pressage est bien fixée au tamis pour pouvoir fermer le couvercle correctement.
- **Si la vis de pressage n'est pas positionnée correctement, le couvercle ne peut pas se fermer.**

### ■ L'extracteur de jus fait un bruit bizarre:

- Vérifiez que les pièces sont assemblées correctement. Essayez de les assembler à nouveau et vérifiez si le bruit bizarre persiste.
- Ne mettez pas l'extracteur de jus en marche à vide,

sans ingrédient ni liquide.

- **Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédient peut endommager la vis de pressage.**
- Si vous faites fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients ni liquide, le bruit peut s'intensifier et même causer une panne.
- Le bruit de friction de la vis de pressage et du tamis cessera une fois les ingrédients introduits dans l'extracteur de jus.
- Si le bruit se produit même lorsque des ingrédients sont introduits dans l'appareil, vérifiez la taille des ingrédients.
- Selon le type d'ingrédients, cette taille peut être plus petite.
- **Le bruit peut se produire si l'extracteur de jus est exploité sur une surface bosselée ou inclinée. Avant utilisation, placez l'extracteur de jus sur une surface horizontale plane.**

### ■ Le jus extrait est très humide:

- La pulpe peut être plus humide au tout début de l'extraction.
- La pulpe peut être affectée par l'état de l'ingrédient. Lorsque l'ingrédient n'est pas frais, le jus colle souvent à la pulpe.

### ■ Le bol d'extraction vibre pendant l'extraction:

- La vis de pressage et le tamis sont montés de manière à écraser et presser les ingrédients. Il est normal que la vis de pressage et le tamis vibrent.
- Si l'ingrédient contient des fibres dures, la vibration du bloc supérieur peut être plus forte.

### ■ Pendant le pressage, l'extracteur de jus s'est arrêté de fonctionner:

- Vérifiez le câble d'alimentation et assurez-vous qu'il est branché correctement.
- Vérifiez que toutes les pièces sont assemblées correctement.
- Si trop d'ingrédients sont introduits au même moment, l'extracteur de jus peut se bloquer.
- Si l'extracteur de jus s'arrête à cause d'une trop grande quantité d'ingrédients introduite, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt - marche avant [REVERSE - OFF - FORWARD] dans cet ordre; refaites-le 2 ou 3 fois.
- **Le réglage marche arrière [REVERSE] fera remonter les ingrédients et le réglage marche avant [FORWARD] les ramènera vers le bas.**
- Si l'extracteur de jus s'arrête suite à une surcharge, laissez-le refroidir pour une période de 30 minutes à 2 heures avant toute nouvelle utilisation.
- Si les ingrédients contiennent des pépins durs, enlevez-les avant le pressage. Des pépins durs peuvent endommager l'extracteur de jus.

## DÉPANNAGE | QUESTIONS & RÉPONSES

### ■ Strates distinctes dans le jus:

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

### ■ Le couvercle est bloqué:

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

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

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

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

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

### ■ Décoloration des pièces plastiques:

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

### ■ aux pièces.

- Les pièces en silicone du bloc supérieur peuvent être détachées pour un nettoyage complet.
- **Utilisation à des fins autres que l'extraction de jus:**
  - Cet extracteur de jus est conçu pour extraire du jus d'aliments tels que les fruits et légumes.
  - Ne pas utiliser l'extracteur de jus pour extraire de l'huile végétale.
  - Ne pas presser d'ingrédients à forte teneur en huile végétale/animale.
  - Si la vis de pressage ou le tamis rentre en contact avec de l'huile végétale/animale, cela pourrait affecter les performances de l'appareil et endommager des pièces.

## CARACTÉRISTIQUES

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