

'LIFE TASTES GOOD'
A GLOBAL COMPANY

M6 B6000

EXTRACTEUR BASSE VITESSE KUVINGS MANUEL

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

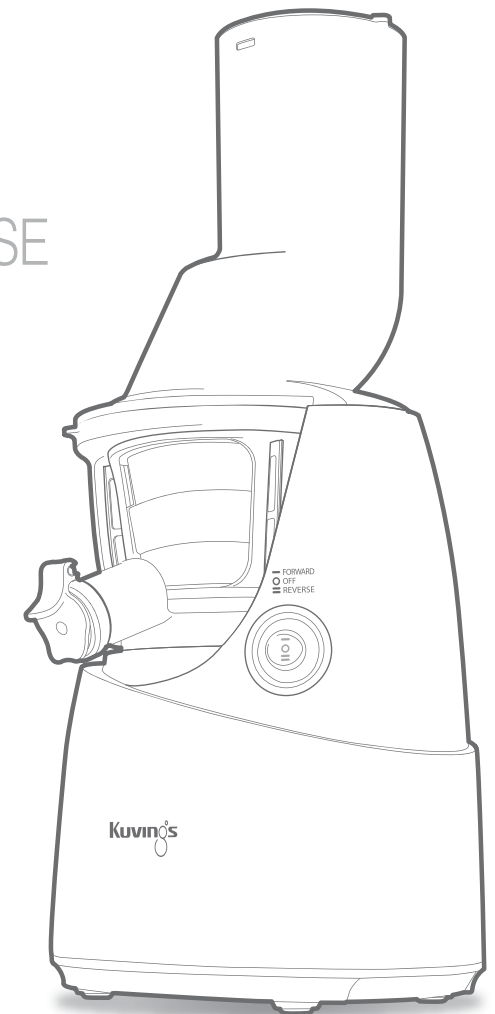


TABLE DES MATIERES

03	Recommandations importantes
04	Avertissements de sécurité
05	Instructions de sécurité
06	Pièces
08	Assemblage
10	Mode d'emploi
11	Conseils d'utilisation
13	Conseils relatifs aux ingrédients
14	Préparation des ingrédients
18	Comment démonter et nettoyer l'appareil
20	Comment nettoyer les pièces en silicone
21	OPTIONNEL Comment utiliser le matériel de nettoyage
22	Q&R pour résolution des problèmes
24	Caractéristiques

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

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

1. Lisez 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. Une supervision étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou près d'un enfant.
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. N'utilisez aucun appareil dont le câble d'alimentation ou la fiche soit endommagé, qui présente un défaut de fonctionnement ou soit endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service clientèle pour le faire examiner et/ou réparer.
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 soit 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 soit complètement à l'arrêt avant le démontage.
12. Ne pas mettre les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation 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.
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.

CONSERVEZ CES 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 offert comme cadeau, n'oubliez pas d'y joindre le manuel.

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



Ne pas démonter



Il faut prendre une mesure



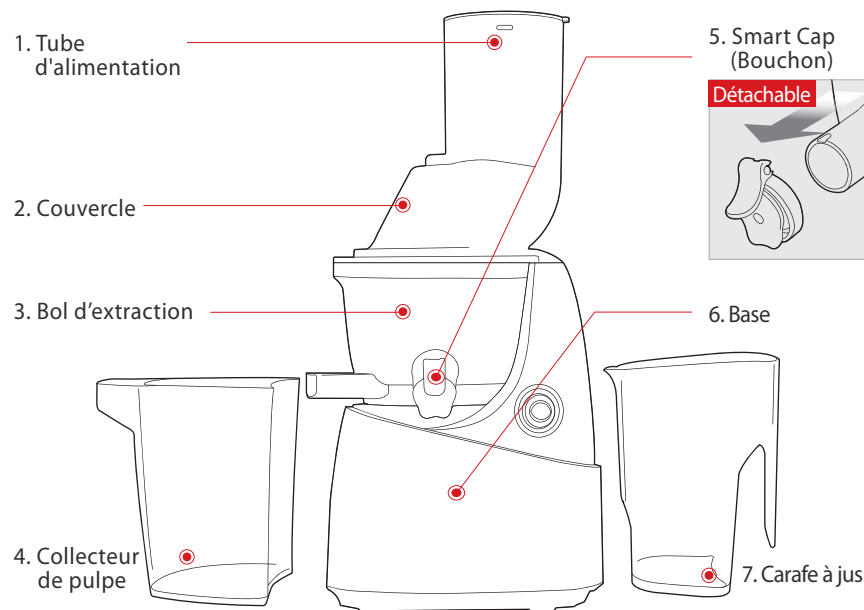
AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

-  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.



8. Balai de rotation



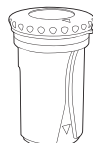
9. Tamis



10. Vis de pressage



11. Poussoir



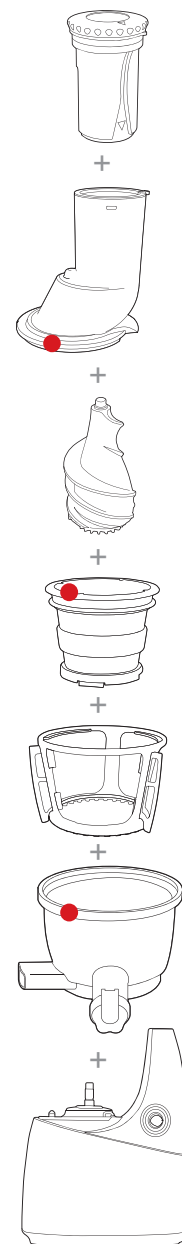
12. Brosse de nettoyage



13. Matériel de nettoyage

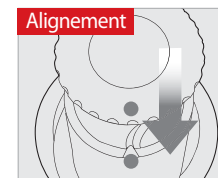


14. Brosse ronde (optionnelle)



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

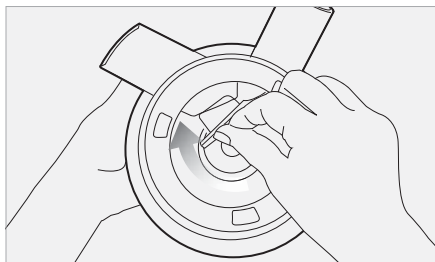
Placez le couvercle sur le bol d'extraction. Alignez la flèche vers le bas ▼ qui se trouve sur le couvercle avec la marque □ OPEN (OUVRIR) sur la base et tournez vers la position ▲ CLOSE (FERMER).

ÉTAPE 1 Assemblage du bloc supérieur

Vérifiez l'assemblage avant la première utilisation

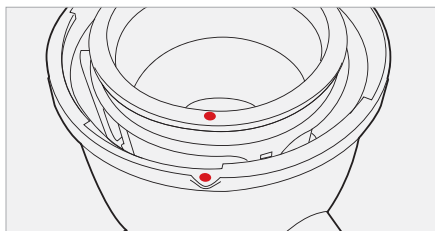
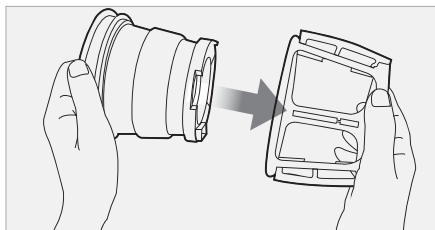
- Lavez les éléments avant l'utilisation
- **Assurez-vous que la languette et l'anneau en silicone sont correctement assemblés**

- 1** Insérez fermement le silicone de compression dans la fente en dessous du bec verseur à pulpe.



Note | Il pourrait y avoir des fuites si l'extracteur de jus n'est pas assemblé correctement.

- 2** 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.

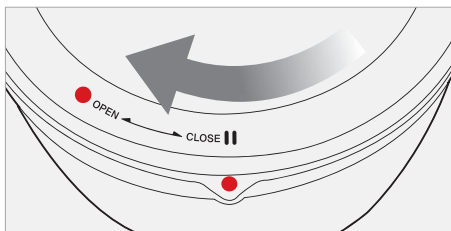
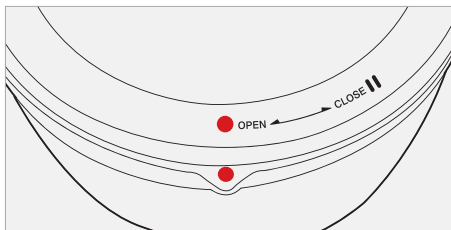


- 3** Placez la vis de pressage sur le tamis. Tournez et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.



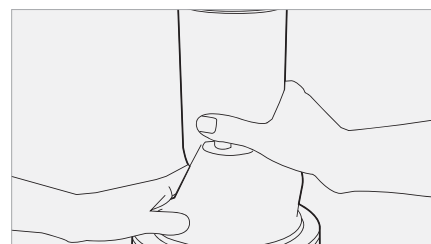
Note | La vis de pressage doit être verrouillée pour fermer le couvercle.

- 4** 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.

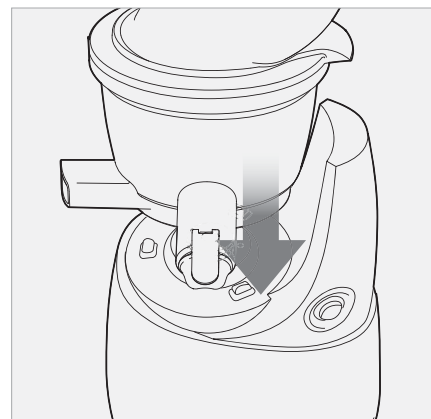


ÉTAPE 2 Assemblage du bloc supérieur avec la base

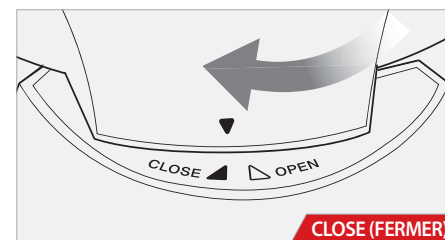
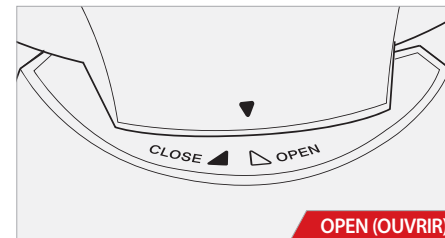
CONSEIL Pour un assemblage facile, maintenez le couvercle en attrapant le tube d'alimentation, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'illustration.



- 5** 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).



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



Note | L'extracteur de jus ne fonctionnera pas s'il n'est pas correctement assemblé.

- 7** 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, choux frisé, etc.) :
 - » Coupez des morceaux d'environ 5cm 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 pépins 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 essayez 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 les doigts ou d'autres objets dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni en cas de besoin.**
L'introduction d'objets dans le tube d'alimentation pendant le fonctionnement de l'extracteur de jus pourrait le bloquer, endommager les pièces de l'appareil et/ou causer des blessures.
4. **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.
 - 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.
5. **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.
6. **Ne réintroduisez pas la pulpe extraite dans l'extracteur. Elle pourrait faire fuir l'extracteur de jus ou bloquer le couvercle.**
7. **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 :

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.
Fruits congelés ou glace		Fraises, myrtilles, framboises congelées, etc. Décongeler complètement les fruits avant de les presser. Ne pas utiliser de glace.
Huiles végétales ou animales		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.
Autres		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

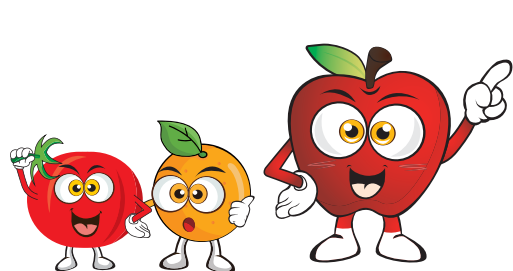
Avant utilisation:

- 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. : oranges, tomates):



8-12 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 8-12 tranches puis insérez-les lentement dans le tube d'alimentation.

CONSEIL DE PRÉPARATION :

- Coupez 8-12 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.

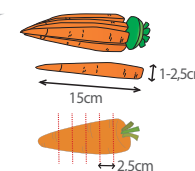
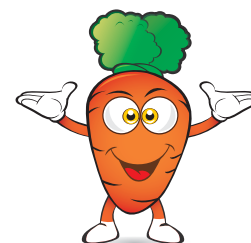
Utilisation du bouchon:

- 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).
- Faites très attention lorsque vous utilisez l'extracteur de jus avec le bouchon fermé. Le jus peut déborder si le jus collecté dans le bol d'extraction dépasse la capacité marquée dessus.

Ajustement de la quantité de pulpe dans le jus:

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

Fruits 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-le 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.

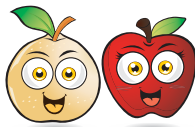
PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

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.

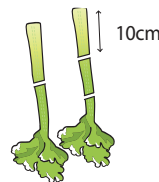
CONSEILS D'EXTRACTION :

- 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.

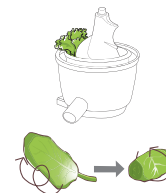
! Attention | Si le couvercle ne s'ouvre plus à cause d'un montant excessif de petites graines dans le bol, faites tourner l'appareil pendant 30 secondes afin d'extraire les graines restantes. Si le couvercle est toujours bloqué, **répétez REVERSE - OFF - FORWARD** jusqu'à ce que les ingrédients se débloquent. 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):

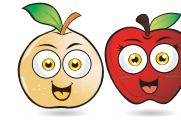
Les ingrédients fibreux comme le céleri et le chou devront être coupés en petits morceaux avant l'extraction.



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 4 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 4 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.

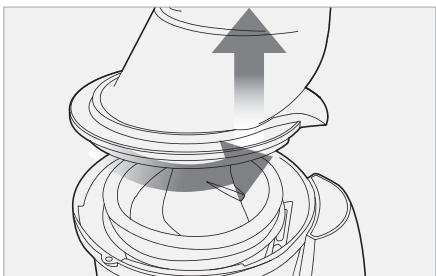
COMMENT DÉMONTER ET NETTOYER L'APPAREIL

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

Notes |

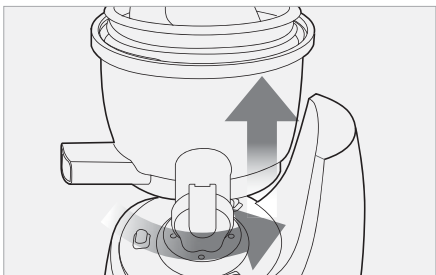
- Enlevez le reste de pulpe dans le bol d'extraction avant d'arrêter l'extracteur de jus.
- Pour un nettoyage facile, faites fonctionner l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires après l'extraction du jus.
- Lorsque le couvercle est bloqué, appuyez sur les boutons marche arrière - arrêt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

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

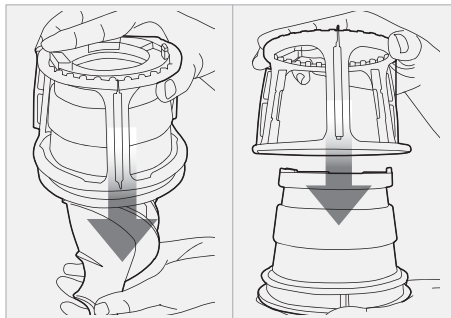


Note | Lorsque vous déplacez l'appareil, ne le levez-pas en le prenant par le tube d'alimentation. Levez toujours l'appareil en le tenant par la base ou par la poignée.

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



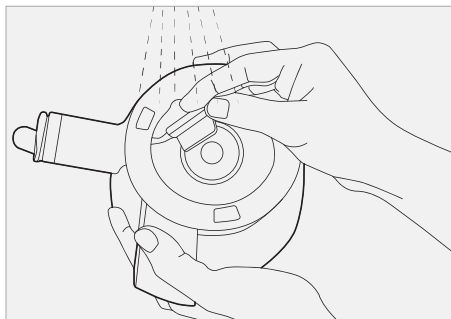
- 4** Enlevez la vis de pressage, le tamis et le balai de rotation du bol d'extraction. Nettoyez avec la brosse fournie.



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.

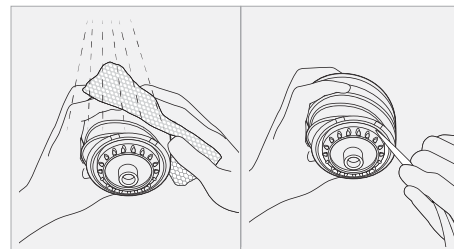
- 5** Placez le bol d'extraction sous de l'eau courante et débranchez le silicone de compression pour nettoyer le bec verseur à pulpe.



CONSEILS |

- Plongez le bol d'extraction dans une solution d'eau tiède contenant du bicarbonate de soude ou un peu d'eau de javel pour nettoyer l'excès de dépôt.
- La brosse ronde permet le nettoyage de l'embout situé sur le bol d'extraction.

- 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.



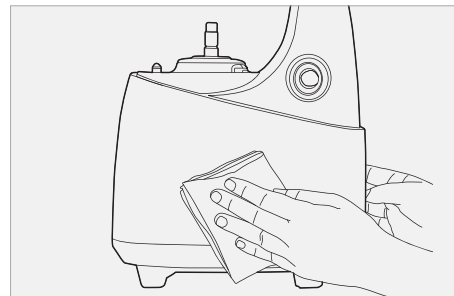
CONSEILS |

- 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.

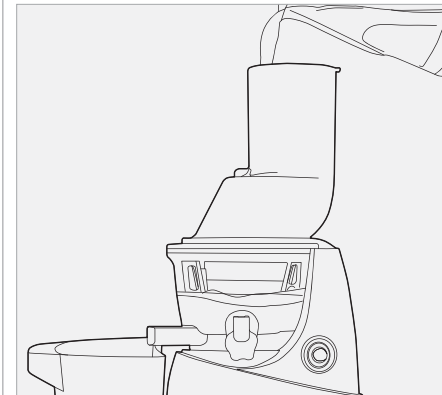


Notes |

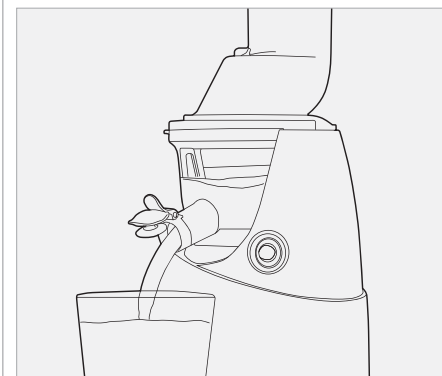
- Si la serviette est trempée, assurez-vous de l'essorer avant de l'utiliser.

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 |

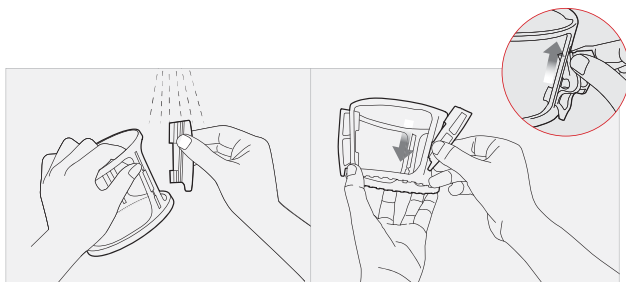
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer complètement l'extracteur de jus entre la réalisation de plusieurs jus lors d'une même utilisation..
- Quand vous avez fini l'extraction, démontez et nettoyez toujours entièrement après chaque session d'extraction, afin d'éviter l'amas de résidus.

COMMENT NETTOYER LES PIÈCES EN SILICONE

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

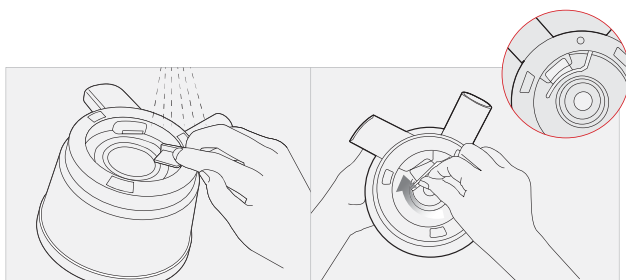
Séchez complètement après avoir nettoyé. Avant d'assembler le bloc supérieur, assurez-vous que le silicone de compression et l'anneau de silicone sont correctement insérés.

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.



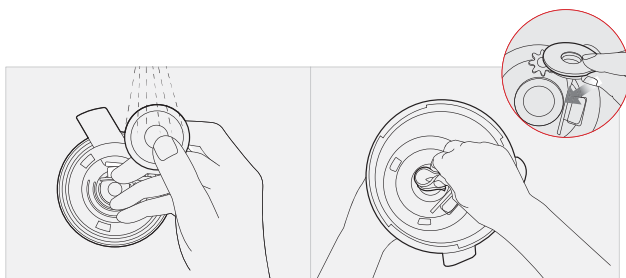
Brosse en silicone

Enlevez la brosse 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.



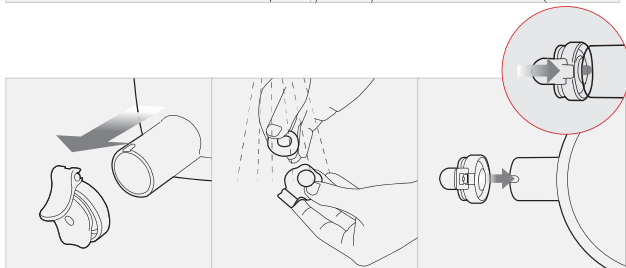
Silicone de compression

Débranchez pour nettoyer. Après avoir nettoyé, insérez-le fermement dans la fente sous le bec verseur à pulpe.



Anneau de silicone

Enlevez l'anneau de silicone du bol d'extraction pour nettoyer. Après avoir nettoyé, remettez l'anneau de 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 silicone du bec verseur à jus.

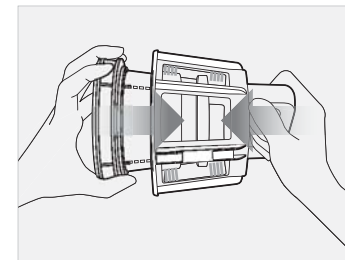
OPTIONNEL | COMMENT UTILISER LE MATÉRIEL DE NETTOYAGE

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

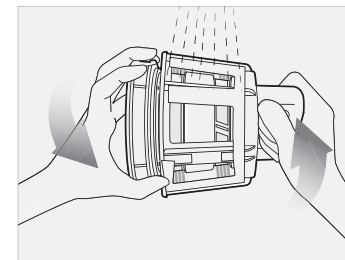
Notes | Utilisez la brosse de nettoyage incluse pour enlever les résidus difficiles d'accès après avoir utilisé l'outil de nettoyage.

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

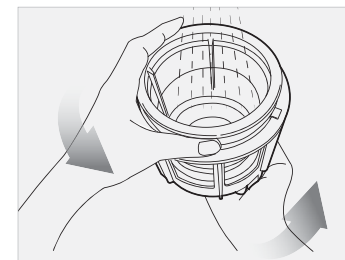
Notes | Insérez le tamis jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



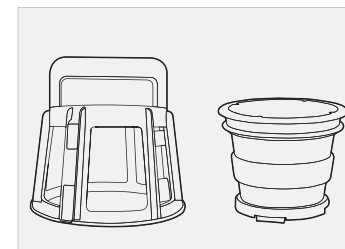
2 Sous de l'eau courante, faites tourner l'outil de nettoyage et le tamis en sens opposé pour nettoyer.



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.



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

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

■ Faible quantité de jus extraite:

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

■ Il y a trop de pulpe dans le jus:

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

■ Le couvercle ne se ferme pas:

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

■ L'extracteur de jus fait un bruit bizarre:

- Vérifiez que les pièces sont assemblées correctement. Essayez de les assembler à nouveau et vérifiez si le bruit bizarre persiste.
- Ne mettez pas l'extracteur de jus en marche à vide, sans ingrédient ni liquide.
- **Faire tourner l'extracteur de jus à vide sans ingrédient peut endommager la vis de pressage.**
- Si vous faites fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients ni liquide, le bruit peut s'intensifier et même causer une panne.
- Le bruit de friction de la vis de pressage et du tamis cessera une fois les ingrédients introduits dans l'extracteur de jus.
- Si le bruit se produit même lorsque des ingrédients sont introduits dans l'appareil, vérifiez la taille des ingrédients. 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.**
- 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.

■ 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 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	NS-621CES
Tension	AC220-240V, 50/60Hz
Consommation d'énergie	240W
Utilisation maximale	Moins de 30 min.
Poids	6,4kg
Dimension	228 x 208 x 448 (mm)
Fabricant	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Faible vitesse

ACCESSOIRES DESPONIBLES



Machine à Desserts Glacés
(Optionnel)



Tamis à smoothie
(Optionnel)



Pièce & accessories

Découvrez les accessoires disponibles et achetez des pièces additionnelles. www.kuvings.com

NUC Electronics Europe GmbH
Am Kronberger Hang 3
65824 Schwalbach, Germany
Email: info@nuc-eu.com

