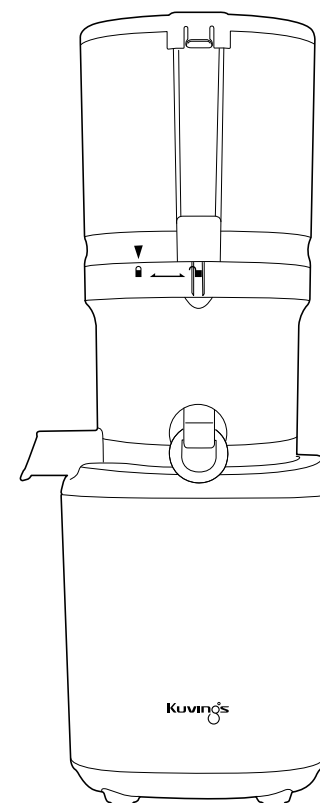


Kuvings®

AUTO 6 MANUAL

Kuvings Hands-Free Slow Juicer

Kuvings®

PRODUCT
INFORMATION

10A2411198



Do not place parts in a dishwasher, dish dryer,
microwaver or under extremely hot water.

AUTO 6

CONTENTS

02	IMPORTANT SAFEGUARDS	08	INGREDIENTS PREPARATION
04	WARNING / CAUTION	09	HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN
	SPECIFICATIONS	10	HOW TO USE THE BLANK STRAINER
05	PARTS		OPTIONAL HOW TO USE THE CITRUS MAKER
06	HOW TO ASSEMBLE	11	TROUBLESHOOTING Q&A
07	HOW TO OPERATE		

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 01 Read all instructions.
- 02 To protect against risk of electrical shock, do not put motor or base of unit in water or other liquid.
- 03 Keep away from children.
- 04 Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 05 Avoid contacting moving parts.
- 06 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 07 The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 08 Do not use outdoors.
- 09 Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
- 10 Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- 11 Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.

- 12 Please do not alter the appliance in any way.
- 13 Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in the manual.
- 14 This appliance should be used for the recommended use time.
- 15 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised by a person responsible for their safety. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **This appliance is for household use only. Please carefully follow the instructions in the manual.**
(The juicer cannot be covered under the manufacturer's warranty if the product is used in a manner it was not designed for, or is used for commercial purposes.)
- **Save the instruction manual for future reference.**
- **If the appliance is given away as a gift, please include the manual with the product.**

WARNING / CAUTION

Risk of product damage, injury, or death.

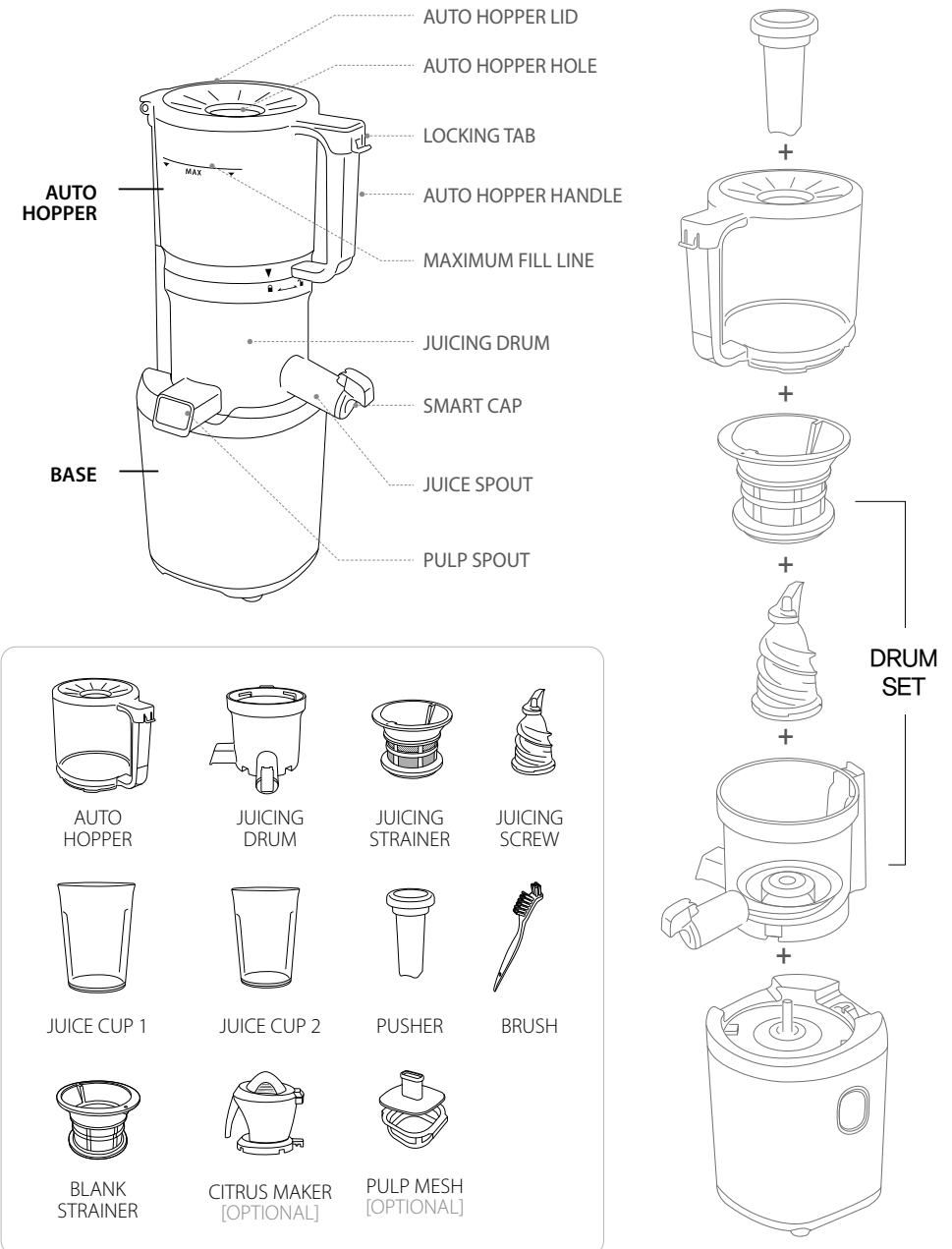
-  Prohibited
  Must take action
  Do not disassemble
  Follow instruction

-  Do not plug multiple power cords on a single outlet during operation.
It may cause an explosion or fire.
-  Do not touch the power cord with wet hands.
It may cause electrical shock.
-  Do not leave the appliance unattended.
Unplug the power cord from the outlet when not in use.
-  Use a dry towel to clean the power cord if it is dirty or wet.
It may cause electrical shock or fire.
-  Do not drop the appliance nor inflict strong force to the appliance.
It may damage or break the appliance.
-  Do not unplug by pulling off the power cord cable.
It may damage the power cord and cause electrical shock.
-  Do not insert your finger or other objects into the feeding tube while it is in operation.
It may cause injury.
-  Do not place the parts in the dishwasher or hot water above 40°C.
The parts may wear faster.
-  Do not repair, disassemble the base, or customize the appliance.
The appliance may not operate properly causing fire, electrical shock or injury.
-  Do not use the appliance on an uneven surface.
It may cause a malfunction if the appliance tips over.
-  Keep away from children and store the appliance in a safe place.
It may cause injury.
-  Please do not store or operate the appliance near any heating appliance.
The appliance may become discolored or deformed.
-  Do not use any hazardous chemical to clean the appliance or flammable sprays near the appliance.
It may change the color of the appliance or could result in a fire.
-  To protect the power cord, please do not aggressively bend or put heavy object on top of the power cord.
It may cause short circuit or even fire.
-  Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.

SPECIFICATIONS

Product	Juicer
Model	KHS-650IE, KHS-660IE, KHS-650IB, KHS-660IB, KHS-650I KHS-650SE, KHS-660SE, KHS-650SB, KHS-660SB, KHS-650S
Voltage	AC220-240V, 50/60Hz
Power Consumption	200W
Continuous Use	Less than 20 min
Weight	5kg
Dimension	224 X 185 X 447 mm (W x D x H)
Manufacturer	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Low speed compression
Origin	Made in China

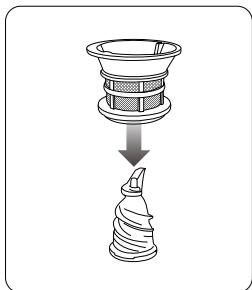
PARTS



HOW TO ASSEMBLE

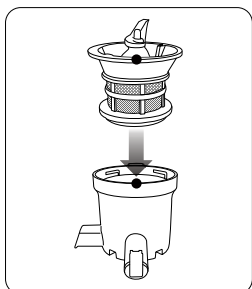
STEP 1 DRUM SET

Juicing drum & Juicing Screw
& Juicing Strainer



01 Insert the juicing strainer onto the juicing screw.

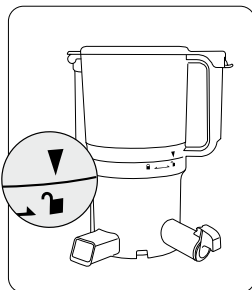
⚠ Make sure that the silicone parts of juicing drum are properly inserted before assembling.



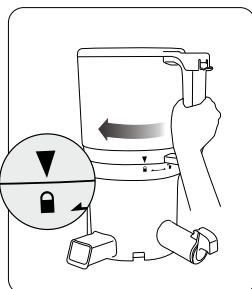
02 Assemble it so the red dot on the juicing strainer matches the red dot on the juicing drum.

STEP 2 TOP SET

Drum Set & Auto Hopper

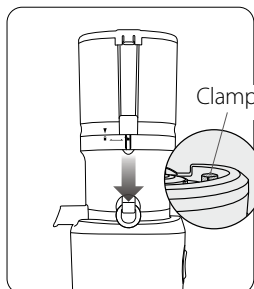


03 Place the auto hopper onto the drum container aligning ▼ the sign on the auto hopper with the unlock mark ■ on the juicing drum.

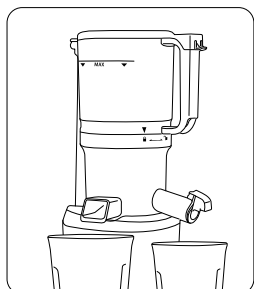


04 Turn the auto hopper clockwise until the ▼ sign on the auto hopper is lined up with the lock mark ■ on the juicing drum.

STEP 3 BASE&TOP SET



05 Place the assembled top set on the base clamp in an aligned way.

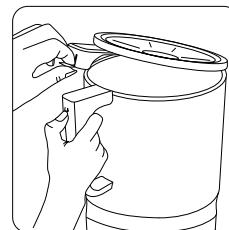


06 Place the juice cup1 and juice cup 2 under the juice spout and pulp spout.

HOW TO OPERATE

CAUTION

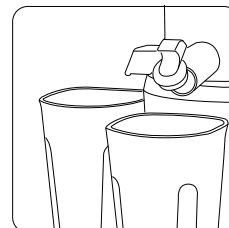
- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the juicing screw.
- Do not continuously operate the juicer for more than 20 minutes. This can damage the motor from overheating. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.



01 Open the automatic hopper lid by lifting the locking tab up and ingredients.

⚠ Do not feed ingredients over the maximum capacity line.

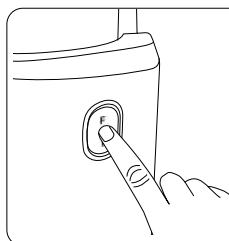
* Please refer to page 8 for preparation of ingredients.



02 Press the locking tab and completely close the auto hopper lid, and then put the juice cups in place aligned with the juice and pulp outlets.

⚠ If the auto hopper lid is not completely closed, the device will not work.

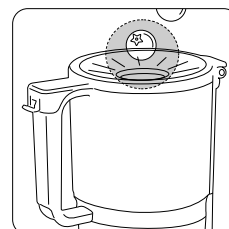
* Keep the smart cap open. If you close the smart cap and juice, the juice may flow back into the hopper, and juice leaks may form at the connection between the hopper and the drum set.



03 Press the [FWD] switch to start operation.

⚠ If the product stops during use, set the switch to [STOP (O)], stop the operation completely, and return the ingredients upwards with the [REVERSE(REV)] switch.

* The [REVERSE(REV)] switch works only while it is pressed, Hold the REVERSE button for 2-3 seconds and release.



04 Add ingredients through the auto hopper hole while the juicer is running.

⚠ If the Auto Hopper Lid is opened and ingredients are feeding in, the operation will stop.

05 Turn off the power switch once juicing is complete and all pulp and fiber are discharged.

⚠ Run the juicer until the pulp is completely discharged.

INGREDIENTS PREPARATION

CAUTION

- Do not feed ingredients over the maximum capacity line.
- For efficient juicing, cut round ingredients (apples, beets, pears, etc.) into quarters and juice soft ingredients together with hard ones.
- When juicing mixed ingredients, put in soft ingredients and stringy ingredients first and then put in hard ingredients such as carrots and beetroot to juice more efficiently.

FRUITS

Hard seed

Cut the ingredients into an appropriate size to fit in the auto hopper. Hard seeds must be removed before extraction.

ex) Apple, peach, tomatoes, nectarines, apricot, plum, etc.

Thick-skinned fruits

Peel the skins from the ingredients and cut the ingredients into an appropriate size before juicing. Hard seeds must be removed before extraction.

ex) Oranges, melons, mango, pineapple, dragon fruit.

Soft fruits

Don't just juice soft fruits. Juice soft fruits together with hard ingredients.

ex) Strawberry, kiwi, tomato, pineapple, mango, etc.

VEGETABLES

Leaf/stem vegetables

Cut leaf/stem vegetables with a lot of fiber, into 1~2 inches (3cm~5cm) or less before feeding. Cut long or thin ingredients into 1cm pieces.

ex) Water parsley, wheatgrass.

⚠ When a whole size of ingredients containing a lot of fiber is inserted, the ingredient may wind around the screw.

Root vegetables

Peel the skins and cut the ingredients into pieces smaller than 1 inch (2.5cm) thick. For long ingredients, cut them vertically for extraction.

ex) Carrots, beet, ginger.

⚠ INGREDIENTS THAT REQUIRED TO CARE WHEN HANDLED

POMEGRANATE, GRAPES, ETC.: Ingredients with hard seeds are prohibited for juicing.

* Hard seeds can damage parts (screws / juicing net / drum, etc.), which can affect the juice quality of regular juicing materials.

ALMONDS, BEANS, PEANUTS, AND NUTS: Nuts should be soaked for at least 8 hours before using.

Slowly add the soaked nuts to the auto hopper one spoonful at a time with water to extract the nut milk.

* Be sure to close the smart cap when extracting nut milk.

⚠ DO NOT INSERT THE FOLLOWING INGREDIENTS INTO THE JUICER

VEGETABLE/ANIMAL OILS: Ingredients containing vegetable or animal oils such as sesame, perilla, butter or margarine should not be juiced. Contact with the screw may lead to performance degradation and damage.

CANNOT BE JUICED: Ingredients like coconut, arrowroot, sugarcane, rice, etc. Which are tough or dried fibrous materials, must never be included.

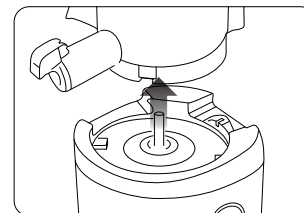
FROZEN INGREDIENTS: Do not include frozen fruits or ice. It may cause breakage and damage.

* For frozen fruit, use an blank strainer.

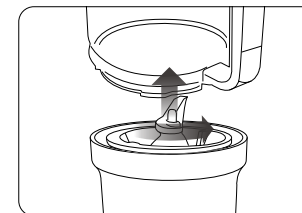
HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

CAUTION

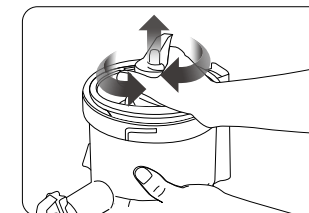
- Please clean each part thoroughly with running water, excluding the main body. (Do not use water hotter than 40°C.)
- Do not put it in a dishwasher, dryer, microwave, etc.
- If not cleaned immediately after use, residue can dry and adhere, making decomposition and cleaning difficult, as well as potentially leading to performance degradation.



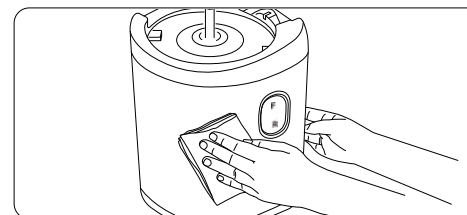
01 Separate the top set from the body.



02 Open the auto hopper by turning the handle counterclockwise and separate from the drum set.

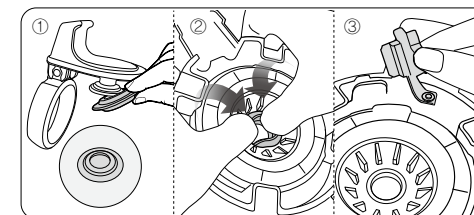


03 Disassemble the juicing strainer and the screw from the juicing drum. ⚠ Gripping and turning the upper part of the screw facilitates the screw disassembly.

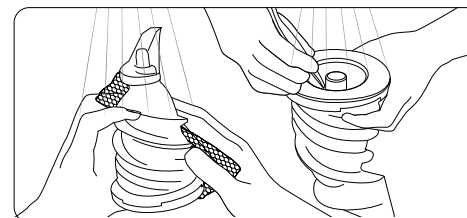


04 Wipe the base with a soft cloth containing a little moisture.

⚠ The base cannot be washed with water, so wipe it with a cloth containing a little moisture.

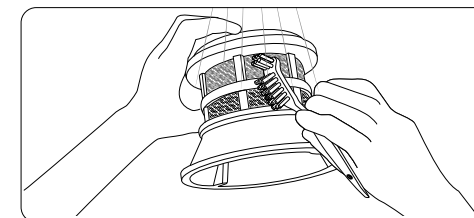


05 Wash the juicing drum under running water.
 ① The silicone ring inside the juicing drum and the silicone of the smart cap can be detached and cleaned.
 ② Silicone ring: Detach by pushing from the outside of the juicing drum, wash, and then attach.
 ③ Open silicone plug at the bottom of the juicing drum base and clean it. Do not completely detach it.



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

⚠ Please make sure to wipe the metal parts of the screw clean to prevent water from remaining.



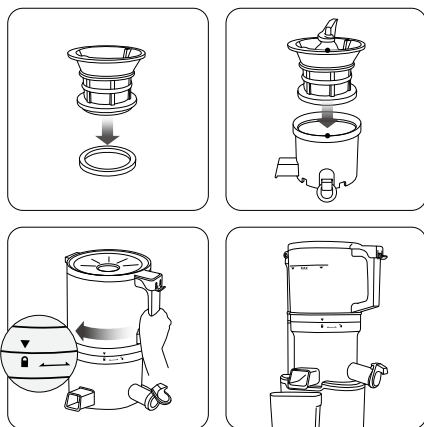
07 After washing the juicing strainer with a brush under running water, dry it before use.

HOW TO USE THE BLANK STRAINER / CITRUS MAKER

BLANK STRAINER

CAUTION

- The recommended amount for a single use is less than 300g.
- For efficient ice cream preparation, use frozen ingredients immediately after removing them from the freezer.
- Insert the prepared ingredients into the auto-feeding inlet in small amounts, less than 3 cm, and slowly add them as they go down.



- 01 Place the ice cream strainer's ring into the groove of the ice cream strainer as shown in the picture.
- 02 After placing the ice cream strainer onto the screw, assemble it by aligning the marking point on the drum container with the marking point on the ice cream strainer.
- 03 Turn the auto hopper clockwise until the markings on the auto hopper align with the lock markings on the drum container.
- 04 Place the juice cup under the outlet. (Ice cream is discharged through the pulp outlet.)

* The ice cream strainer's ring is detachable and washable.

* If the ice cream strainer's ring is not properly fastened, the ice cream strainer cannot be assembled to the drum.

* If any frozen ingredients remain inside the screw or hopper, use the pusher to push it into the screw.

CITRUS MAKER *OPTIONAL

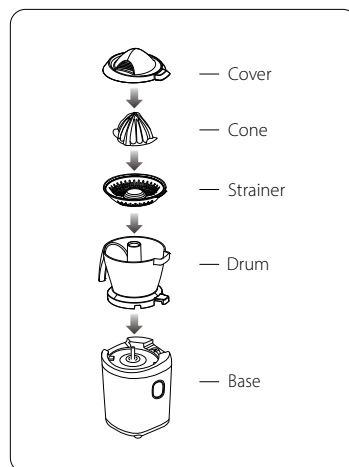
CAUTION

- If not cleaned immediately after use, residue can dry and adhere, making decomposition and cleaning difficult, as well as potentially leading to performance degradation.

- 01 Place the strainer onto the citrus maker drum.
- 02 Insert the cone into the center of the strainer to assemble.
- 03 Position the assembled citrus maker onto the base clamp and press the power button to start operation.
- 04 Cut the fruits in half and press them gently on the cone.

⚠ If the strainer accumulates an excessive amount of pulp, wash it and then resume juicing.

* The amount of juice may vary depending on the characteristics of the ingredients.



TROUBLESHOOTING Q&A

When there is no power

- Check if the power cord is properly plugged in.
- Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled.
- Check if the top-set and the body are properly assembled.

* Juicer will not operate if parts are not properly assembled and if the arrows are not aligned.

Low juice yield

- The amount of juice extracted may vary depending on the water content of the ingredients.
- If the ingredients are not fresh, they may have lower water content and produce less juice.
- Ingredients with small, soft seeds may leave residual seeds at the bottom of the juicing mesh, which can hinder juicing efficiency and affect the overall juice yield. To ensure smooth juicing, it is recommended to disassemble the drum set and clean it during the juicing process.

* If there is seed residue on the bottom of the strainer, this can affect juicer's performance and the overall juice yield.

The auto hopper will not close

- Make sure the juicing screw is pushed all the way into the strainer in order for the drum lid to close properly.

* If the juicing screw is not properly in position, the auto hopper may not close.

Noise from the juicer

- Check if the parts are assembled correctly. Try to reassemble the parts and check for noise.
- If the juicer is operated without any ingredients or liquid, the noise can be loud, and it can cause the damage.
- The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer.
- If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert any hard ingredients that are more than 1 inch thick.

* The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.

During operation, the drum shakes

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

During juicing, the motor stopped

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.

- After using the juicer continuously for more than 30 minutes, the overload protection feature may stop the juicer. Let the juicer cool for 30 minutes to 1 hour before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

Layer separation of juice

- Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.

Juice dripping down the body

- If the silicone parts on the bottom of the pulp outlet are not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer body. Before assembling the parts, make sure the silicone parts are plugged in correctly.

Is it possible to juice ingredients with tough fiber?

- Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, cut them into smaller pieces and alternate with other ingredients. Clean the top set regularly if juicing larger amounts of fibrous produce.

Plastic parts are discolored

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

Using for different purposes

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

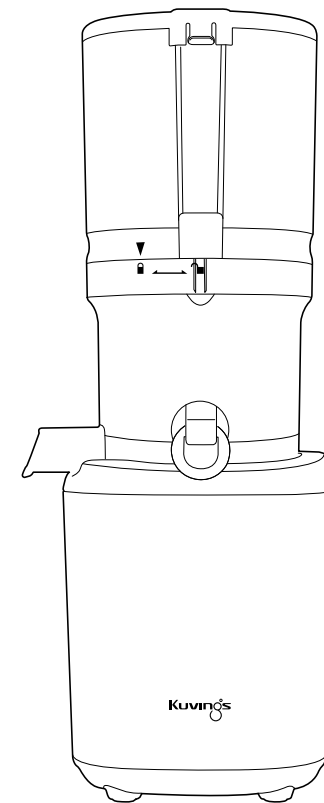
* The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.

Kuvings®

AUTO 6

BEDIENUNGSANLEITUNG

Kuvings Hands-Free Slow Juicer

Kuvings®

Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht in einer Spülmaschine, einem Geschirrtrockner, einer Mikrowelle oder unter extrem heißem Wasser.

14	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	19	ZUBEREITEN DER ZUTATEN
15	WARNUNG / VORSICHT	20	DEMONTAGE UND REINIGUNG
	SPEZIFIKATIONEN	21	SO BENUTZEN SIE DAS BLANKSIEB
16	TEILE		OPTIONAL I SO BENUTZEN SIE DIE ZITRUSPRESSE
17	MONTAGE	22	PROBLEMBEHANDLUNG
18	BETRIEB		

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 01 Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
 - 02 Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Motorsockels mit Flüssigkeiten, um der Gefahr eines Stromschlages vorzubeugen.
 - 03 Bitte achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät oder seinen Teilen spielen.
 - 04 Zum Einsetzen und Abbau der Teile, vor der Reinigung oder Nichtinbetriebnahme des Geräts ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose.
 - 05 Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
 - 06 Sollte das Stromkabel sein, darf es nur durch einen autorisierten Kundendienst oder von einem Fachpersonal (z.B. Elektriker) ausgetauscht werden.
 - 07 Verwenden Sie ausschließlich original Kuvings Zubehör/ Ersatzteile für den Betrieb des Gerätes. Bei Nichtbeachtung kann zu Beschädigung des Geräts, Gefahrensituation und zum Ausschluss der Garantie führen.
 - 08 Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
 - 09 Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß aufgestellt/zusammengesetzt sind und die Teile sich nicht während des Betriebs lösen!
 - 10 Um festgestzte Obst- und/oder Gemüsestücke herunterzudrücken, benutzen Sie den beigepackten Stopfer. Stecken Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in die Einfüllschacht. Wenn nötig, schalten Sie bitte erst den Motor aus und entnehmen die restlichen Eingabenreste aus dem Behälter.
 - 11 Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb beschädigt ist.
 - 12 Das Gerät darf in keiner Weise modifiziert werden.
 - 13 Das Gerät ist ausschließlich für das Entsaften von den in der Anleitung vorgesehenen Materialien bestimmt.
 - 14 Das Gerät soll nicht über die angegebene maximale Nutzungsdauer hinaus eingesetzt werden.
 - 15 Das Gerät kann von Kindern, die mindestens 8 Jahre alt sind sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden, wenn diese vor der Benutzung eine Schulung für den sicheren Umgang und eine Aufklärung über mögliche Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Wartung oder Reinigung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die Anleitung stets griffsbereit in der Nähe des Geräts aufbewahren.
 - Bei Weiterleiten des Geräts (z.B. als Geschenk, Verleihung etc.) stets die Bedienungsanleitung mit dem Gerät zusammen weiterleiten.
 - Beim Nichtbeachtung der Anleitung und/oder gewerblichen Nutzung kann zum Ausschluss der Garantieleitungen führen.

WARNUNG / VORSICHT

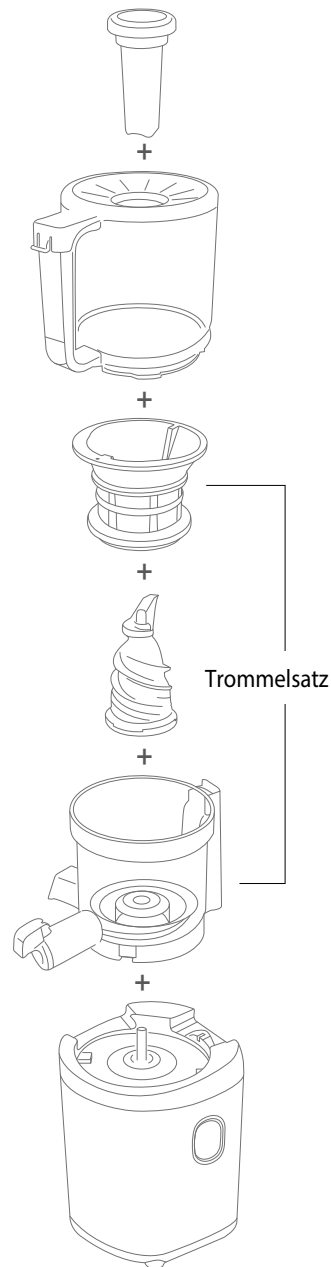
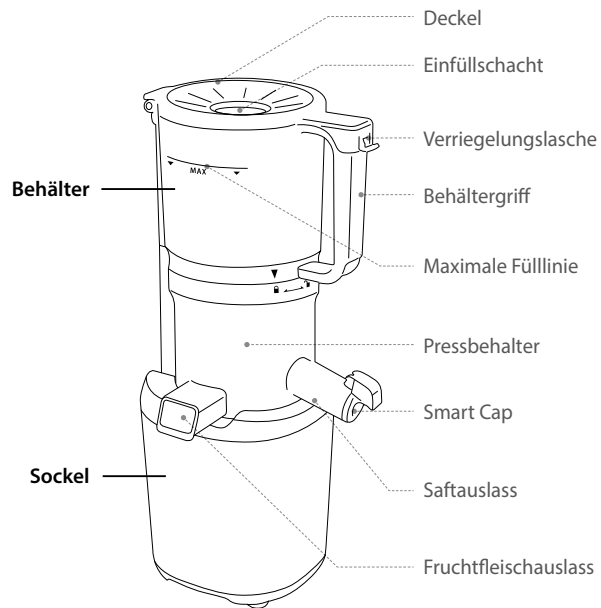
Warnung vor Schäden am Produkt sowie vor Tod oder schweren Verletzungen.

Verboten	Maßnahmen	Nicht	Anweisung
Es ist zu vermeiden, dass während des Betriebs mehrere Netzkabel an einer einzigen Steckdose angeschlossen werden. Andernfalls kann dies zu einer Explosion oder einem Brand führen. Das Netzkabel nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen. Andernfalls kann es zu einem elektrischen Schlag kommen. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Das Netzkabel sollte mit einem trockenen Handtuch gereinigt werden, wenn es schmutzig oder nass ist. Andernfalls kann dies zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen. Das Gerät nicht werfen oder fallen lassen und keinen starken Druck auf das Gerät ausüben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden oder kaputt gehen. Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel ziehen. Dadurch kann das Netzkabel beschädigt und ein Stromschlag verursacht werden. Während des Betriebs nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen in den Einfüllschacht greifen. Es besteht Verletzungsgefahr.		Die Teile nicht in der Spülmaschine oder mit extrem heißem Wasser reinigen. Dadurch kann die Lebensdauer der Teile beeinträchtigt werden. Keine Reparatur oder Änderungen am Gerät vornehmen oder das Gerät auseinandernehmen. Es kann zu einer Fehlfunktion des Geräts, Kurzschluss oder gar zu einem elektrischen Schlag führen. Das Gerät nicht auf unebenen Flächen stellen und in Betrieb nehmen. Dies kann zum Umkippen des Geräts und/oder zur Funktionsbeeinträchtigung des Geräts führen. Das Gerät muss an einem sicheren Ort vor Kindern aufbewahrt werden. Beim Spielen mit dem Gerät können sich die Kinder verletzen. Es besteht Verletzungsgefahr. Das Gerät nicht in der Nähe von Feuer oder anderen Wärmequellen lagern! Es kann zu Verfärbungen, Verformungen oder zur Beschädigung führen. Das Gerät nicht mit gefährlichen Chemikalien reinigen und keine brennbaren Sprays in der Nähe des Geräts verwenden. Es kann es zu einer Verfärbung des Geräts oder zu einem Brand kommen. Das Netzteil darf nicht stark geknickt oder mit schweren Gegenständen belastet werden. Andernfalls kann dies zu einem Kurzschluss oder sogar zu einem Brand führen. Die Verwendung des Fruchtsafters ohne Zutaten kann zu Schäden an der Pressschnecke führen.	

SPEZIFIKATIONEN

ProdWukt	Juicer
Modell	KHS-650IE, KHS-660IE, KHS-650IB, KHS-660IB, KHS-650I KHS-650SE, KHS-660SE, KHS-650SB, KHS-660SB, KHS-650S
Volt	AC220-240V, 50/60Hz
Stromverbrauch	200W
max.Nutzung	bis zu 20 min
Gewicht	5kg
Maße	224 X 185 X 447 mm (B x T x H)
Hersteller	NUC Electronics Co., Ltd.
Extraktionsverfahren	Kaltpressensaft
Herstellung	China

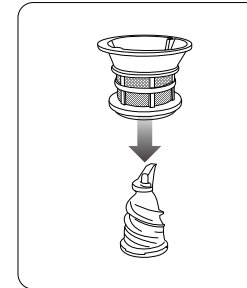
TEILE



MONTAGE

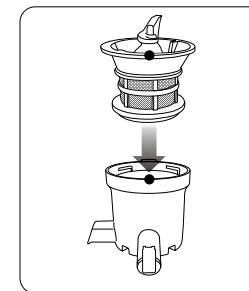
SCHRITT 1 TROMMELSATZ

Pressbehälter & Pressschnecke
& Entsaftersieb



01 Setzen Sie das Entsaftersieb auf die Pressschnecke.

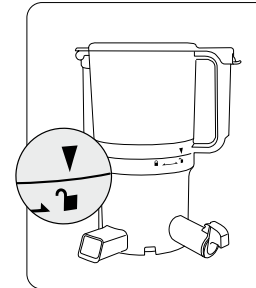
⚠ Stellen Sie vor dem Zusammenbau sicher, Vor der Verwendung des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Silikonteile richtig eingesetzt sind.



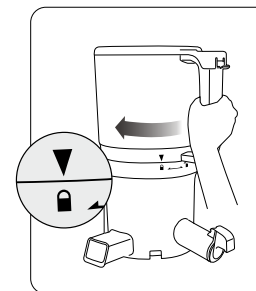
02 Montieren Sie es so, dass der rote Punkt auf dem Entsaftersieb mit dem roten Punkt auf dem Pressbehälter übereinstimmt.

SCHRITT 2 OBERSATZ

Trommelsatz & Behälter

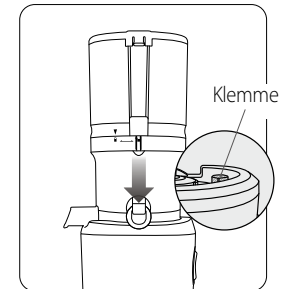


03 Den Behälter auf die dem Pressbehälter setzen und dabei das Zeichen ▼ auf dem Behälter mit der Entriegelungsmarkierung ↗ auf der Trommel ausrichten.

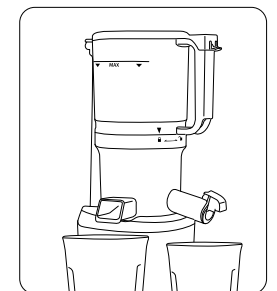


04 Den Behälter im Uhrzeigersinn drehen, bis das Zeichen ▼ auf dem Behälter mit der Verriegelungsmarkierung ■ auf dem Pressbehälter übereinstimmt.

SCHRITT 3 SOCKEL UND TOP-SET



05 Richten Sie das montierte Oberteil auf der Basisklemme aus.



06 Stellen Sie den Saftbecher 1 und den Saftbecher 2 unter den Saftauslass und Fruchtfleischauslass.

BETRIEB

HINWEIS

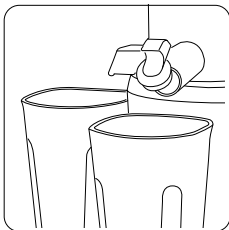
- Falls Sie den Entsafter ohne Pressgut oder Flüssigkeit laufen lassen, kann dies zu einer Erhöhung des Geräuschpegels und Schäden führen.
- Betreiben Sie den Entsafter nicht länger als 20 Minuten ununterbrochen. Dadurch kann der Motor durch Überhitzung beschädigt werden. Vor einer weiteren Benutzung bitte das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen lassen.



01 Öffnen Sie den automatischen Trichterdeckel, indem Sie die Verriegelungsflasche anheben, und geben Sie Zutaten hinzu.

⚠ Geben Sie keine Zutaten über die maximale Fülllinie.

* Informationen zur Zubereitung der Zutaten finden Sie auf Seite 19.



02 Die Verriegelungsflasche ganz nach unten drücken, um den Deckel des Behälters vollständig zu schließen, Stellen Sie dann den Saftbehälter unter den Saft- und Tresterauslass.

⚠ Ist der Deckel des Behälters nicht vollständig geschlossen, funktioniert das Gerät nicht.

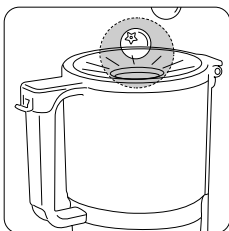
* Die Kappe am Saftauslass offen lassen. Wenn Sie die Smart Cap schließen und entsaften, kann der Saft in den Behälter zurückfließen und es kann zu Saftlecks an der Verbindung zwischen Behälter und Trommel kommen.



03 Den Schalter [FWD] drücken, um den Betrieb zu starten.

⚠ Wenn das Gerät während des Betriebs stehen bleibt, den Schalter auf [STOP (O)] stellen, den Betrieb vollständig stoppen und die Zutaten mit dem Schalter [REVERSE (REV)] wieder nach oben bringen.

* Der Schalter [REVERSE (REV)] funktioniert nur, solange er gedrückt ist. Den REVERSE-Schalter ca. 2-3 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen.



04 Geben Sie beim Entsaften Zutaten über den Einfüllschacht des Behälters hinzu.

⚠ Wird der Deckel des Behälters zum Einfüllen von Zutaten geöffnet, so wird der Vorgang angehalten.

05 Schalten Sie den Netzschalter aus, sobald der Entsaftungsvorgang abgeschlossen ist und sämtliches Fruchtfleisch und alle Fasern ausgeworfen wurden.

⚠ Lassen Sie den Entsafter laufen, bis das Fruchtfleisch vollständig ausgeworfen wurde.

ZUBEREITEN DER ZUTATEN

HINWEIS

- Die Zutaten nicht über die maximale Fülllinie hinaus einfüllen.
- Für effizientes Entsaften schneiden Sie runde Zutaten (wie Äpfel, Rüben, Birnen usw.) in Viertel und entsaften Sie weiche Zutaten zusammen mit harten.
- Wenn Sie gemischte Zutaten entsaften, fügen Sie zuerst weiches Fruchtfleisch und ballaststoffreiche Zutaten hinzu, gefolgt von relativ harten Zutaten wie Karotten und Rüben.

OBSTSORTEN

Harter Samen

Den Stiel und bei harten Früchten auch die Kerne der Früchte entfernen. Schneiden Sie die Zutaten in geeigneten Größen, die in den automatischen Trichter hineinpassen.

z. B. Apfel, Pfirsich, Tomaten, Nektarinen, Aprikose, Pflaume usw.

Früchte mit dickeren Schalen

Schälen Sie die Schalen von den Zutaten und schneiden die Zutaten in geeignete Größen. Den Stiel und bei harten Früchten auch die Kerne der Früchte entfernen.

z. B. Orangen, Melonen, Mango, Ananas, Drachenfrucht.

Weichobst

Nicht nur weiche Früchte entsaften. Entsaften Sie weiche Früchte zusammen mit harten Zutaten.

z. B. Strawberry, kiwi, ripe tomato, mango.

GEMÜSESORTEN

Blatt-/Stängelgemüse

Ballaststoffreiches Blatt- und Stängelgemüse vor dem Einfüllen in 3 cm bis 5 cm lange Stücke oder weniger schneiden. Schneiden Sie lange oder dünne Zutaten in 1 cm große Stücke.

z. B. Grünkohl, Kohl, Sellerie usw.

Wurzelgemüse

Die Schale entfernen und die Zutaten in Stücke schneiden, die weniger als 1 Zoll (2,5 cm) dick sind. Bei langen Zutaten müssen diese zum Extrahieren vertikal geschnitten werden.

z.B. Karotten, Rote Beete, Möhren usw.

⚠ Bei ballaststoffreichen Zutaten kann es zur Blockierung der Förderschnecke kommen, wenn diese im Ganzen eingefüllt werden.

⚠ INHALTSSTOFFE, DEREN HANDHABUNG SORGFALT ERFORDERT

GRANATAPFEL, TRAUBEN USW.: Das Entsaften von harten Zutaten mit Kernen ist verboten.

* Harte Kerne können Teile (Schrauben/Saftnetz/Trommel usw.) beschädigen, was die Saftqualität von normalen Entsaftungsmaterialien beeinträchtigen kann.

MANDELN, BOHNEN, WALNÜSSE, PINIENKERNE, USW.: Nüsse sollten vor der Verwendung mindestens 8 Stunden eingeweicht werden. Geben Sie die eingeweichten Nüsse langsam löffelweise mit Wasser in den automatischen Einfülltrichter, um die Nussmilch zu extrahieren.

* Achten Sie darauf, den Smart Cap zu schließen, wenn Sie Nussmilch extrahieren.

⚠ DO NOT INSERT THE FOLLOWING INGREDIENTS INTO THE JUICER

SESAMSAMEN, BUTTER, MARGARINE USW.: Keine Zutaten extrahieren, die pflanzliches oder tierisches Öl enthalten.

KOKOSNUSS, ZUCKERROHR USW.: Nicht übermäßig faserige oder trockene Zutaten extrahieren.

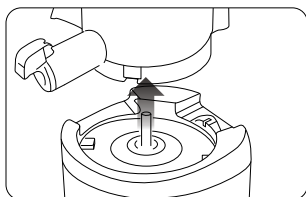
EIS: Kein Eis verwenden.

* Verwenden Sie für gefrorenes Obst ein BlankSieb.

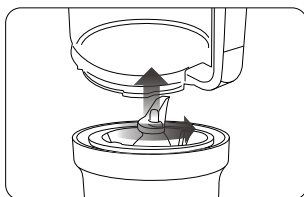
DEMONTAGE UND REINIGUNG

HINWEIS

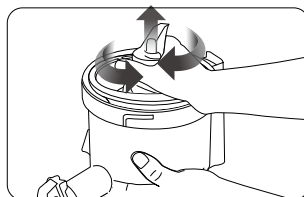
- Alle Teile gründlich unter fließendem Wasser spülen. Außer dem Sockel können alle Teile mit Wasser gereinigt werden. (Legen Sie die Teile nicht in die Spülmaschine oder in heißes Wasser über 40°C.)
- Stellen Sie es nicht in die Spülmaschine, den Trockner, die Mikrowelle usw.
- Reinigen Sie den Entsafter direkt nach jedem Entsaften. Eingtrocknetes Pressgut kann sowohl die Demontage als auch die Reinigung erschweren.



- 01** Heben Sie das Top-Set an und trennen Sie es vom Sockel.

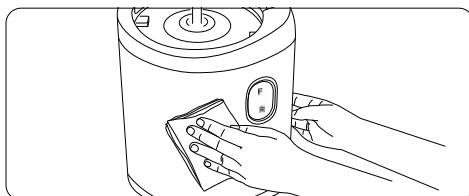


- 02** Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um den Behälter zu öffnen, und trennen Sie ihn vom Trommelsatz.



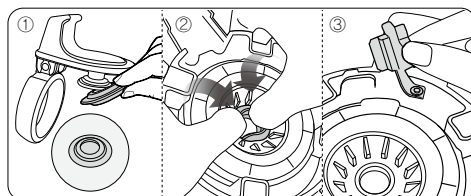
- 03** Nehmen Sie das Entsafter Sieb und die Pressschnecke von der Trommel ab und reinigen.

⚠ Das Festhalten und Drehen des Pressschnecke erleichtert die Demontage der Schraube.



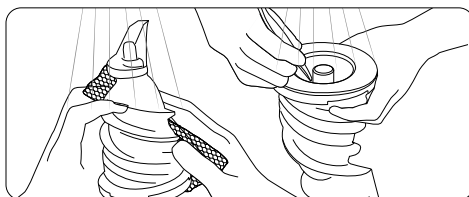
- 04** Den Sockel mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen.

⚠ Den Sockel nicht mit Wasser spülen, sondern mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.



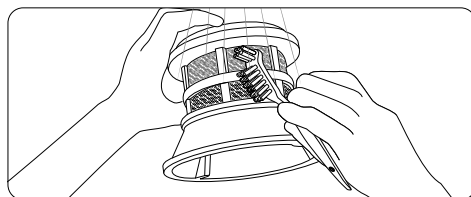
- 05** Waschen Sie die Entsafterschüssel unter fließendem Wasser.

- 1 Der Silikonring im Inneren der Pressbehälter und das Silikon der Smart-Kappe können abgenommen und gereinigt werden.
- 2 Silikonring: Durch Drücken von außen am Behälter lösen, waschen und dann befestigen.
- 3 Öffnen Sie den Silikonstopfen am Boden der Pressbehälter und reinigen Sie ihn. Trennen Sie ihn nicht vollständig ab.



- 06** Die in der Schneckenrinne feststehenden Fremdkörper (Samen, Körner) mit der Spitze der Reinigungsbürste entfernen.

⚠ Bitte stellen Sie sicher, dass Sie die Metallteile der Schnecke gründlich abwischen, um das Zurückbleiben von Wasser zu verhindern.



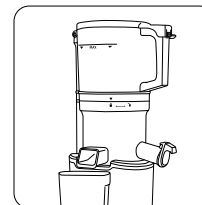
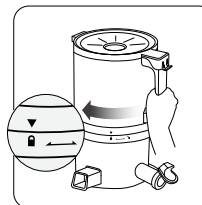
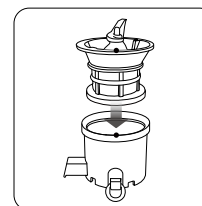
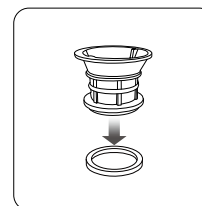
- 07** Nachdem Sie das Entsaftersieb mit einer Reinigungsbürste unter fließendem Wasser gewaschen haben, trocknen Sie es vor dem Gebrauch ab.

SO VERWENDEN SIE DAS BLANKSIEB / DIE ZITRUSPRESSE

BLANKSIEB

HINWEIS

- Die empfohlene Menge für den einmaligen Gebrauch beträgt weniger als 300g.
- Für eine effiziente Eiszubereitung sollten die gefrorenen Zutaten sofort nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank verwendet werden.
- Die vorbereiteten Zutaten in kleinen Mengen (weniger als 3 cm groß) in den automatischen Einfüllschacht geben und langsam hinzufügen, während sie nach unten rutschen.



- 01** Setzen Sie den Ring des Eissiebes in die Rille des Eissiebes, wie auf dem Bild gezeigt.
- 02** Setzen Sie den Eiscremesieb auf die Schnecke und montieren Sie ihn, indem Sie den Markierungspunkt auf dem Trommelbehälter mit dem Markierungspunkt auf dem Eiscremesieb ausrichten.
- 03** Drehen Sie den Auto Hopper im Uhrzeigersinn, bis die Markierungen auf dem Auto Hopper mit den Verriegelungsmarkierungen auf dem Trommelbehälter übereinstimmen.
- 04** Stellen Sie den Saftbecher unter den Auslass. (Das Eis wird durch den Tresterauslass ausgegeben.)

* Der Ring des Eissiebes ist abnehmbar und waschbar.

* Wenn der Ring des Eissiebes nicht richtig befestigt ist, kann das Eissieb nicht an der Trommel montiert werden.

* Falls noch gefrorene Zutaten in der Schnecke oder im Einfülltrichter verbleiben, verwenden Sie den Stopfer, um sie in die Schnecke zu drücken.

ZITRUSPRESSE

*OPTIONAL

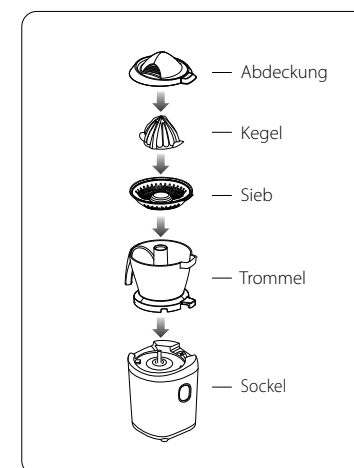
HINWEIS

- Rückstände, die nicht sofort nach Gebrauch gereinigt werden, können austrocknen und haften, was die Zersetzung und Reinigung erschwert und möglicherweise zu Leistungsabfall führt.

- 01** Legen Sie das Sieb auf die Zitruspresse-Trommel.
- 02** Fügen Sie den Kegel in die Mitte des Siebs ein, um es zusammenzubauen.
- 03** Das zusammengebaute Zitruspresse auf die Hauptkörperklemme positionieren und die Ein-/Aus-Taste drücken, um den Betrieb zu starten.
- 04** Halbieren Sie die Früchte und drücken Sie sie sanft auf den Kegel.

⚠ Sammelt sich zu viel Fruchtfleisch im Sieb, waschen Sie es aus und setzen Sie anschließend das Entsaften fort.

* Die Menge des entstehenden Saftes variiert je nach den verwendeten Zutaten.



PROBLEMBEHANDLUNG

Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Prüfen Sie, ob der Stecker im Sockel sitzt.
- Prüfen Sie, ob der Deckel und Pressbehälter ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Prüfen Sie, ob der Aufsatz richtig mit dem Motorsockel verbunden ist.

* Falls die Teile nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt sind, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Niedrige Saftausbeute:

- Die Saftausbeute kann je nach Wassergehalt des verwendeten Pressguts unterschiedlich hoch ausfallen.
- Falls das Obst oder Gemüse nicht mehr frisch ist, wird auf Grund des geringeren Wassergehaltes die Saftausbeute entsprechend niedriger ausfallen.
- Falls Sie älteres Pressgut entsaften möchten, tauchen Sie die Zutaten vorher in sauberes Wasser ein, um die Saftausbeute zu erhöhen.
- Falls Sie größere Mengen Pressgut mit kleinen Kernen entsaften möchten, waschen Sie bitte den Pressbehälter zwischendurch aus.
- Falls sich die Kerne am Boden des Siebs festsetzen, kann das die Leistung des Entsafters und die Saftausbeute reduzieren.

Geräusche vom Entsafter:

- Stellen Sie sicher, dass die Schraube richtig eingesetzt ist, damit sich der Deckel schließen lässt.
- Falls Sie den Entsafter ohne Pressgut oder Flüssigkeit laufen lassen, kann dies zu einer Erhöhung des Geräuschpegels und Schäden führen.
- Das Reibungsgeräusch zwischen Schraube und Sieb wird durch Einfuhr von Pressgut verschwinden.
- Falls das Geräusch bei der Einführung der Zutaten auftritt, überprüfen Sie die Größe der eingeführten Zutaten.
- Je nach Pressgut kann das Geräusch variieren.
- Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer unebenen Oberfläche steht. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.

Der Pressbehälter wackelt während des Betriebs:

- Es ist normal, dass der Pressbehälter während des Betriebs vibriert, da Schnecke und Sieb zum Zerkleinern und Entsaften konzipiert sind.
- Wenn Zutaten mit starken Fasern oder harte Zutaten verwendet werden, kann es sein, dass die Vibration des Obersatz stärker wird.

Der Entsafter stoppt während des Entsaftens:

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Das Gerät kann zum Stillstand kommen, wenn zu viel Pressgut auf einmal eingeführt wird.

- Schalten Sie das Gerät bei Stillstand kurz aus, drücken die Rücklauftaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).
- Bei einer ununterbrochener von mehr als ausgeschaltet. Vor einer weiteren Benutzung bitte das Gerät ca. 30-60 Minuten abkühlen lassen.
- Bei Pressgut mit harten Kernen sind diese zu entfernen, da sie das Sieb beschädigen können und ggf. das Gerät zum Stillstand bringen können.

Bildung von Saftschriften:

- Auf Grund der Beschaffenheit des Pressguts kann es zur Bildung von Saftschriften kommen. Da es sich hier nicht um einen Zentrifugalensafter mit hoher Geschwindigkeit handelt, entspricht dies der natürlichen Saftstruktur.

Saft läuft auf den Motorsockel aus:

- Wenn die Silikonenteile an der Unterseite des Tresterauslasses nicht richtig eingesteckt sind, kann der Saft auf den Entsafterkörper austreten. Prüfen Sie vor dem Zusammenbau der Teile, ob die Silikonenteile richtig eingesteckt sind.

Kann man faseriges Pressgut entsaften?:

- Zutaten wie Sellerie oder Ingwer enthalten lange Fasern, die sich um die Schraube legen und die Leistung beeinträchtigen können. Entsaften Sie daher nicht mehr als einen halben Liter von faserigem Pressgut und reinigen Sie die obere Einheit komplett.

Plastikteile verfärben sich:

- Wenn das Gerät nicht direkt nach dem Entsaften gereinigt wird, erschwert sich eine spätere Reinigung erheblich und führt durch die Ablagerungen zu Verfärbungen. Eine Leistungsminderung des Entsafters kann eintreten.
- Beta-Karotin, welches in Karotten und Spinat enthalten ist, kann zu Verfärbungen des Pressbehälters führen. Reinigen Sie den Pressbehälter mit pflanzlichem Öl und anschließend mit Spülmittel.
- Pflanzliches Öl sollte nur zur Reinigung des Pressbehälter eingesetzt werden. Nicht auf Schraube oder Sieb verwenden, da dies zu einer Leistungsminderung oder zu Schädenführen kann.
- Die Silikonbürsten des Wischers können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

Kann der Entsafter für andere Zwecke eingesetzt werden?:

- Der Entsafter ist konzipiert, um Obst und Gemüse zu entsaften.
- Verwenden Sie den Entsafter nicht um pflanzliche Öle zu extrahieren.
- Verwenden Sie kein Pressgut mit hohem Anteil an pflanzlichen oder tierischen Fetten/Ölen.
- Wenn pflanzliche/tierische Öle bzw. Fette auf die Schraube oder das Sieb kommen, kann dies zu einer Leistungsminderung führen und ggf. Schäden verursachen.

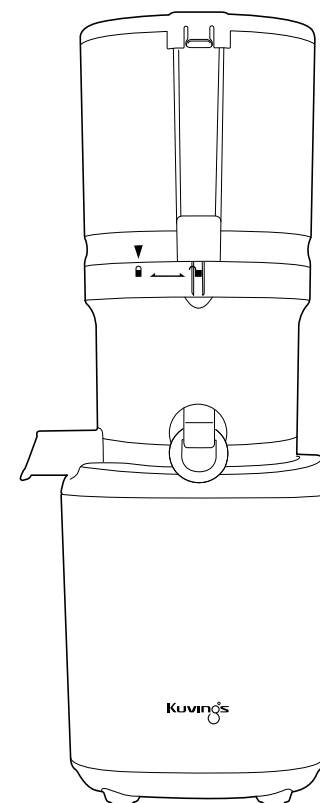
* Wenn die Press-Schnecke oder das Sieb beschädigt ist, tauschen Sie diese unbedingt aus. Die Lebensdauer der Bestandteile des Gerätes ist abhängig von der Häufigkeit der Nutzung und von den eingesetzten Zutaten.

Kuvings®

AUTO 6 MANUEL

Extracteur de jus mains libres Kuvings

Kuvings®



Ne pas placer les pièces dans un lave-vaisselle, un sèche-vaisselle, micro-ondes ou dans de l'eau extrêmement chaude.

AUTO 6

SOMMAIRE

26	GARANTIES IMPORTANTES	32	PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS
28	AVERTISSEMENT / ATTENTION	33	DÉMONTER ET NETTOYER
	SPÉCIFICATIONS	34	COMMENT UTILISER LE FILTRE À SORBET
29	PIÈCES		OPTIONNEL COMMENT UTILISER LE PRESSE-AGRUMES
30	COMMENT ASSEMBLER	35	QUESTIONS ET RÉPONSES SUR LE DÉPANNAGE
31	COMMENT L'UTILISER		

GARANTIES IMPORTANTES

- 01 Lire toutes les instructions.
- 02 Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas mettre le moteur ou la base de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- 03 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.
- 04 Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Ne pas essayer de modifier les pièces pour désactiver les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- 05 Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou après que l'appareil fonctionne mal ou est endommagé. L'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant au numéro de téléphone de son service clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil.
- 06 L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- 07 Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 08 Toujours brancher la prise sur l'appareil et vérifier que la machine est éteinte avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez la touche OFF, puis retirez la fiche de la prise murale.

- 09 Assurez-vous que l'extracteur de jus est correctement assemblé avant de mettre le moteur en marche. Ne pas retirer le couvercle du tambour ou les pièces lorsque l'extracteur de jus est en marche.
- 10 Mettez l'interrupteur en position OFF après avoir utilisé l'extracteur de jus. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant de le démonter.
- 11 Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture de l'extracteur de jus lorsqu'il fonctionne. Si des aliments se logent dans l'ouverture, utilisez un poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour les pousser vers le bas. Si cette méthode n'est pas possible, arrêtez le moteur et démontez l'extracteur de jus pour retirer les aliments restants.
- 12 Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- 13 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le manuel.
- 14 Cet appareil doit être utilisé pendant la durée d'utilisation recommandée.
- 15 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Cet extracteur est destiné à un usage domestique uniquement. Veuillez suivre attentivement les instructions du manuel. (L'extracteur de jus ne peut pas être couvert par la garantie du fabricant si le produit est utilisé d'une manière non prévue ou à des fins commerciales.)
- Conservez le manuel d'instructions pour référence future.
- Si l'extracteur est offert en cadeau, veuillez inclure le manuel avec le produit.

AVERTISSEMENT / ATTENTION

Risque de dommages au produit ainsi que de décès ou de blessures graves.

- Interdit
- Il faut agir
- Ne pas démonter
- Suivre les instructions

Ne pas brancher plusieurs cordons d'alimentation sur une seule prise en cours de fonctionnement. Cela pourrait provoquer une explosion ou un incendie.

Ne pas toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides. Cela pourrait provoquer un choc électrique.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.

Utilisez une serviette sèche pour nettoyer le cordon d'alimentation s'il est sale ou humide. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

Ne faites pas tomber l'appareil et ne le soumettez pas à une forces. Cela pourrait endommager ou casser l'appareil.

Ne pas débrancher en tirant sur le câble d'alimentation. Cela pourrait endommager le cordon d'alimentation et provoquer un choc électrique.

N'insérez pas votre doigt ou d'autres objets dans le tube d'alimentation lorsqu'il fonctionne. Vous risqueriez de vous blesser.

Ne pas mettre les pièces dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude supérieure à 40 °C. Les pièces pourraient s'user plus rapidement.

Ne pas réparer, démonter la base ou personnaliser l'appareil. L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement et de provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil sur une surface irrégulière. Le basculement de l'appareil peut entraîner un dysfonctionnement.

Tenir hors de portée des enfants et ranger l'appareil dans un endroit sûr. Il peut provoquer des blessures.

Ne rangez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage. L'appareil peut se décolorer ou se déformer.

N'utilisez pas de produits chimiquement dangereux pour nettoyer l'appareil ou de sprays inflammables à proximité de l'appareil. Cela pourrait modifier la couleur de l'appareil ou provoquer un incendie.

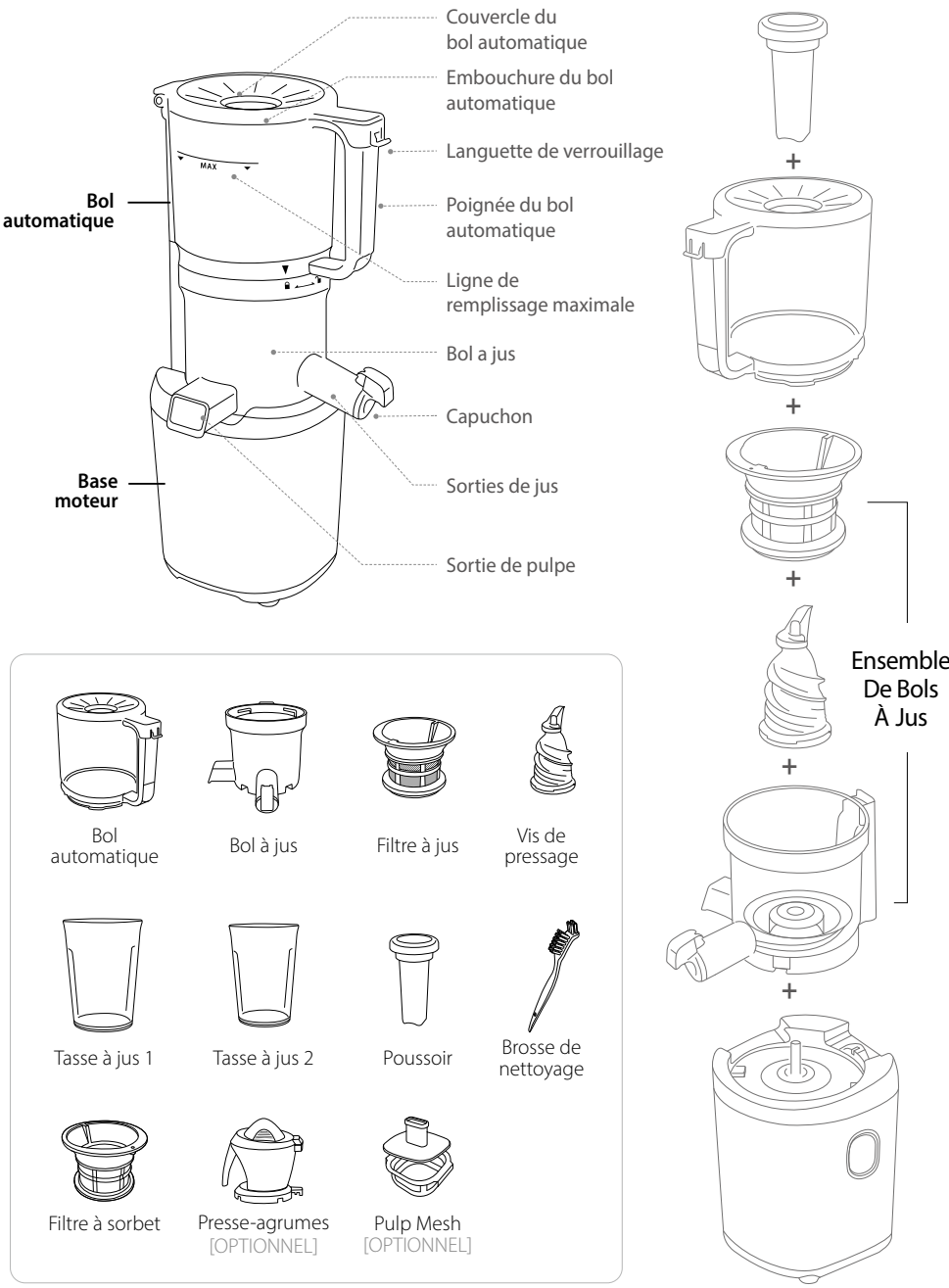
Pour protéger le cordon d'alimentation, ne le pliez pas brutalement et ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation. Cela pourrait provoquer un court-circuit ou même un incendie.

L'utilisation de l'extracteur de jus sans ingrédients peut endommager la vis.

SPÉCIFICATIONS

Produit	Extracteur de jus
Modèle	KHS-650IE, KHS-660IE, KHS-650IB, KHS-660IB, KHS-650I KHS-650SE, KHS-660SE, KHS-650SB, KHS-660SB, KHS-650S
Voltage	AC220-240V, 50/60Hz
Consommation électrique	200W
Utilisation maximale	Moins de 20 minutes
Poids	8.8 X 7.3 X 17.6 in (L x P x H) (224 X 185 X 447 mm)
Dimensions	11 lbs (5 kg)
Fabricant	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Extraction à basse vitesse
Origine	Fabriqué en Chine

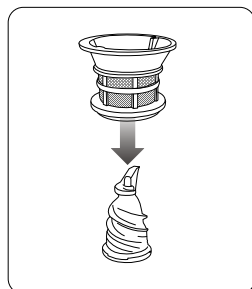
PIÈCES



COMMENT ASSEMBLER

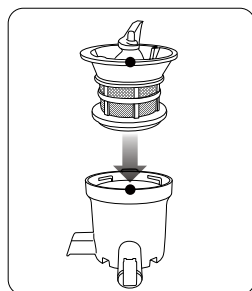
ÉTAPE 1 ENSEMBLE DE BOLS À JUS

Bol à jus & Vis de pressage & Filtre à jus



01 Insérez le filet à jus sur vis de pressage.

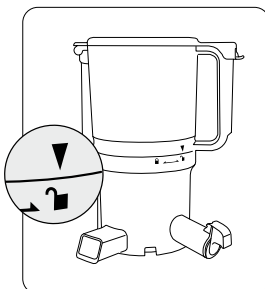
⚠ Avant le montage, Assurez-vous de vérifier que les pièces en silicone sont correctement insérées.



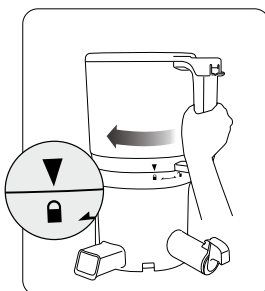
02 Assemblez en alignant le point rouge du Bol à jus avec le point rouge du filet à jus.

ÉTAPE 2 ENSEMBLE SUPÉRIEUR

Bol automatique & Ensemble De Bol à jus



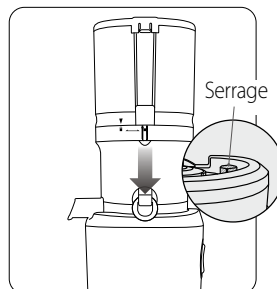
03 Placez le bol automatique sur le bol à jus en alignant le signe sur le bol automatique avec la marque de déverrouillage sur le bol à jus.



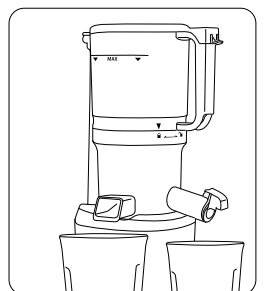
04 Tournez le bol automatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le signe sur le bol automatique soit aligné avec la marque de déverrouillage sur le bol à jus.

ÉTAPE 3 BASE MOTEUR ET ENSEMBLE SUPÉRIEUR

Bol à jus & Vis de pressage & Filtre à jus



05 Placez ensemble supérieur sur la base moteur de manière alignée.

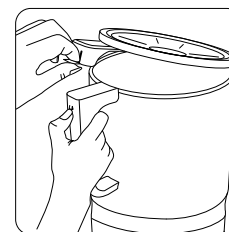


06 Placez le bac à jus 1 et le bac à jus 2 sous le bec verseur à jus et le bec à pulpe.

COMMENT L'UTILISER

NOTE

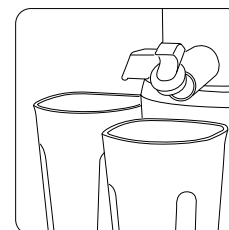
- Ne pas faire fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients. Faire fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients peut endommager la vis.
- Ne faites pas fonctionner le presse-agrumes en continu pendant plus de 20 minutes. Cela pourrait endommager le moteur en raison d'une surchauffe.



01 Ouvrez le couvercle de la trémie automatique en soulevant la languette de verrouillage et insérez les ingrédients.

⚠ Ne donnez pas d'ingrédients au-delà de la ligne de capacité maximale.

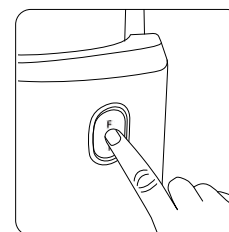
* Veuillez vous référer à la page 32 pour la préparation des ingrédients.



02 Appuyez complètement sur la languette de verrouillage et fermez entièrement le couvercle du bol automatique, puis placez le bac à jus en place, alignés avec les sorties de jus et de pulpe.

⚠ Si le couvercle du bol automatique n'est pas complètement fermé, l'appareil ne fonctionnera pas.

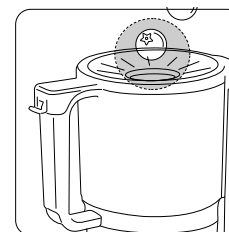
* Gardez le capuchon du jus ouvert. Si vous fermez le capuchon pendant l'extraction, le jus peut refluer dans Bol automatique et des fuites de jus peuvent se former au niveau de la connexion entre Bol automatique et le Bol à jus.



03 Activez le bouton [MARCHE] pour commencer le fonctionnement.

⚠ Si l'appareil s'arrête pendant l'utilisation, positionnez l'interrupteur sur [ARRÊT (O)], arrêtez complètement l'appareil, puis faites remonter les ingrédients en utilisant le bouton [INVERSE (REV)].

* Le bouton [INVERSE (REV)] fonctionne uniquement lorsqu'il est pressé. Maintenez le bouton INVERSE enfoncé pendant 2-3 secondes, puis relâchez-le.



04 Ajoutez des ingrédients par le trou du bol automatique dans le bol pendant que la machine est en marche.

⚠ Si le couvercle du bol automatique est ouvert et que des ingrédients sont introduits, l'appareil s'arrêtera.

05 Éteignez l'interrupteur une fois que le jus est extrait et que toute la pulpe et les fibres ont été évacuées.

⚠ Faites fonctionner l'extracteur de jus jusqu'à ce que la pulpe soit complètement évacuée.

PRÉPARATIONS DES INGRÉDIENTS

NOTE

- Ne dépassez pas la ligne de capacité maximale lors de l'ajout d'ingrédients.
- Pour un jus efficace, coupez les ingrédients ronds (comme les pommes, les betteraves, les poires, etc.) en quartiers et pressez les ingrédients mous avec les ingrédients durs.
- Lors de l'extraction, commencez par ajouter les ingrédients tendres et filandreux, puis ajoutez les ingrédients durs tels que les carottes et les betteraves pour une extraction plus efficace.

FRUITS

Graine dur

Découpez les ingrédients à une taille appropriée pour qu'ils puissent entrer dans le bol automatique. Il est nécessaire d'enlever les noyaux durs avant l'extraction.

Par exemple, pour les pommes, les pêches, les nectarines, les abricots, les prunes, etc.

Fruits à peaux épaisses

Épluchez les peaux des ingrédients et coupez-les à une taille appropriée avant l'extraction du jus. Il est nécessaire d'enlever les graines dures avant l'extraction.

Par exemple, pour les oranges, les melons, les mangues, les ananas, le pitaya (fruit du dragon).

Fruits mous

Fraises, kiwis, bananes, tomates mûres, mangues, etc. Mélangez avec des ingrédients durs pour les presser.

Par fraise, kiwi, tomate mûre, mangue.

LÉGUMES

Légumes à feuilles / tiges

Pour les légumes à feuilles et à tiges riches en fibres, coupez-les en morceaux de 3 cm à 5 cm maximum avant de les introduire. Coupez les ingrédients longs ou fins en morceaux de 1 cm.

Par exemple, le chou frisé, le chou, le céleri, etc.

⚠ Lorsqu'un ingrédient entier contenant beaucoup de fibres est inséré, il peut s'enrouler autour de la vis.

Légumes racines

Épluchez les ingrédients et coupez-les en morceaux de moins de 1 pouce (2.5 cm) d'épaisseur. Pour les ingrédients longs, coupez-les verticalement avant l'extraction.

Par exemple, pour les carottes, les betteraves, le gingembre.

⚠ INGRÉDIENTS QUI NÉCESSITENT D'ÊTRE MANIPULÉS AVEC SOIN

GRENADES, RAISINS, ETC. : Il est interdit d'extraire le jus d'ingrédients durs avec des graines.

* Les graines dures peuvent endommager les composants (vis, tamis à jus, tambour, etc.), ce qui peut affecter la qualité du jus des ingrédients normaux.

AMANDES, NOIX, NOISETTES, ETC. : Les noix doivent être trempées pendant au moins 8 heures avant utilisation. Ajoutez lentement les noix trempées dans la trémie automatique, une cuillerée à la fois avec de l'eau pour extraire le lait de noix.

*Assurez-vous de fermer le capuchon intelligent lors de l'extraction du lait de noix.

⚠ NE PAS INSÉRER LES INGRÉDIENTS SUIVANTS DANS LE JUS

GRAINES DE SÉSAME, BEURRE, NOIX DE COCO, CANNE À SUCRE, GLACE, MARGARINE, ETC. :

Ne pas utiliser de glace. Ne pas extraire les ingrédients contenant excessivement d'huile végétale, d'ingrédients fibreux ou secs.

NOIX DE COCO, CANNE À SUCRE, ETC. : Ne pas extraire les ingrédients extrêmement fibreux ou secs.

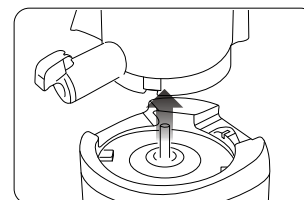
INGRÉDIENTS SURGELÉS : N'ajoutez pas de fruits surgelés ni de glace. Cela pourrait causer des dommages.

*Pour les fruits surgelés, utilisez un filtre à sorbet.

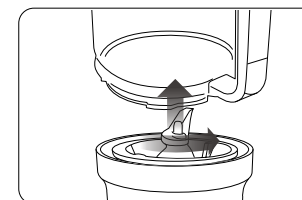
DÉMONTET ET NETTOYER

NOTE

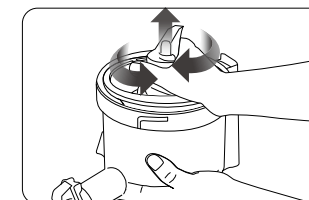
- Lavez chaque pièce soigneusement sous l'eau. À l'exception de la base moteur, toutes les pièces peuvent être lavées à l'eau.
- Ne pas mettre les pièces dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude supérieure à 40 °C. Les pièces pourraient s'user plus rapidement.
- Nettoyez immédiatement le presse-agrumes après chaque utilisation. Si les résidus restants dans la centrifugeuse séchent, cela peut rendre le démontage et le nettoyage difficiles.



01 Trennen sie das obere Set von der Basis ab.



02 Tournez la poignée dans le sens antihoraire pour ouvrir le trémie automatique et séparez-la du tambour.



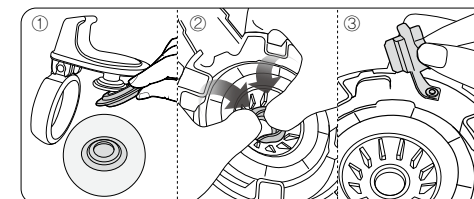
03 Séparez le filtre à jus et le vis de pressage du bol à jus et nettoyez-les.

⚠ Saisir et tourner vis de pressage facilite le démontage.



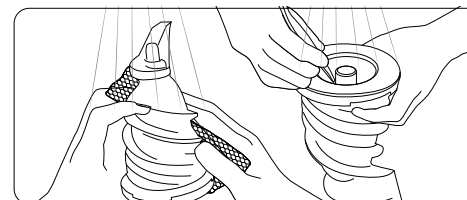
04 Essuyez la base avec un chiffon doux contenant un peu d'humidité.

⚠ La base ne peut pas être lavée à l'eau, alors essuyez-la avec un chiffon contenant un peu d'humidité.

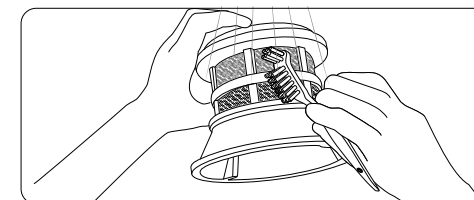


05 Lavez le bol à jus sous l'eau courante.

- ① Anneau en silicone et silicone à l'intérieur de la boule de jus Le capuchon intelligent peut être retiré et lavé.
- ② Anneau en silicone : Détachez en appuyant de l'extérieur du récipient, lavez, puis attachez.
- ③ Ouvrez le capuchon en silicone au fond du bol à jus et essuyez-le. Ne retirez pas complètement le capuchon en silicone.



06 Retirez les corps étrangers coincés dans la rainure de la vis avec la pointe de la brosse de nettoyage.



07 Après avoir lavé le filtre à jus avec une brosse sous l'eau courante, séchez-le avant utilisation.

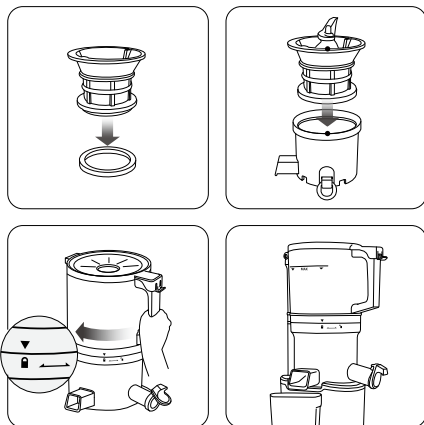
⚠ Veuillez vous assurer de nettoyer les parties métalliques de la vis afin d'éviter que de l'eau ne reste.

COMMENT UTILISER LE FILTRE À SORBET / PRESSE-AGRUMES

FILTRE À SORBET

NOTE

- La quantité recommandée pour une utilisation est inférieure à 300 g.
- Pour une préparation de sorbets, utilisez des ingrédients congelés immédiatement après les avoir sortis du congélateur.
- Insérez les ingrédients préparés dans l'embouchure du bol en petites quantités, de moins de 3 cm, et ajoutez-les lentement au fur et à mesure qu'ils descendent.



- 01 Placez le filtre à sorbet comme indiqué sur l'image.
- 02 Après avoir placé le filtre à sorbet, placez la vis, assemblez le tout en alignant les points de repère.
- 03 Tournez le bol automatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les repères s'alignent.
- 04 Placez le bac à jus sous la sortie. (La glace est expulsée par la sortie à jus.)

* Le joint du filtre à sorbet est détachable et lavable.

* Si le joint du tamis à sorbet n'est pas correctement fixé, le filtre à glace ne peut pas être assemblé au bol.

* Si des ingrédients congelés restent à l'intérieur de la vis ou du bol, utilisez le poussoir pour les pousser vers la vis.

PRESSE-AGRUMES *OPTIONNEL

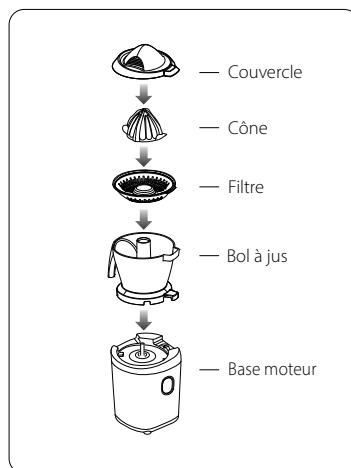
NOTE

- Si elle n'est pas nettoyée immédiatement après utilisation, la résidu peut sécher et adhérer, rendant la décomposition et le nettoyage difficiles, ainsi que potentiellement entraîner une dégradation des performances.

- 01 Placez le filtre sur le tambour du presse-agrumes.
- 02 Insérez le cône au centre de la passoire pour l'assembler.
- 03 Placez le presse-agrumes assemblé sur le serre-corps principal et appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le fonctionnement.
- 04 Coupez les fruits en deux et appuyez doucement dessus sur le cône.

⚠ Si trop de pulpe s'accumule dans le tamis, rincez-la puis continuez à extraire le jus.

* La quantité de jus obtenue peut varier en fonction des ingrédients utilisés.



QUESTIONS ET RÉPONSES SUR LE DÉPANNAGE

En cas de problème de fonctionnement

- Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché.
- Vérifiez que le couvercle du bol automatique et le bol à jus sont correctement assemblés.
- Vérifiez que les pièces sont correctement assemblées.

* L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas correctement assemblées et si les flèches ne sont pas alignées.

Faible rendement en jus

- Les différents ingrédients produisent des quantités variables de jus qui donneront des quantités différentes de jus.
- Si les ingrédients ne sont pas frais, ils peuvent contenir une quantité réduite de jus, ce qui donnera moins de jus. Pour obtenir les meilleurs résultats, faites tremper les ingrédients dans de l'eau froide pendant environ 30 minutes avant de les presser.
- Si l'ingrédient lui-même a une faible teneur en eau, il peut être utile de le faire tremper dans de l'eau avant de le presser.
- Si vous extrayez des ingrédients contenant de petites graines, vous risquez de réduire le rendement du jus après quelques portions. Pour un résultat optimal, démontez et lavez le top-set entre deux utilisations.

* S'il y a des résidus de graines au fond du tamis, cela peut affecter les performances de l'extracteur et le rendement global du jus.

Bruit de l'extracteur de jus

- Vérifiez si les pièces sont correctement assemblées. Essayez de réassembler les pièces et vérifiez qu'il n'y a pas de bruit.
- Ne pas faire fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients.

* Faire fonctionner l'extracteur de jus sans ingrédients peut endommager la vis.

- Si l'extracteur de jus est utilisé sans ingrédients ni liquide, le bruit peut être important et causer des dommages.
- Le bruit de frottement de la vis de pressage et de celui du filtre disparaît lorsque des ingrédients sont insérés dans l'extracteur de jus.

- Si le bruit se produit lorsque les ingrédients sont insérés dans l'extracteur de jus, vérifiez la taille des ingrédients.

* Le bruit peut se produire si l'extracteur de jus est utilisé sur une surface inégale ou inclinée. Placez l'extracteur de jus sur une surface plane et horizontale lorsque vous l'utilisez.

Pendant le fonctionnement, le top-set est secoué

- La vis de pressage et le filtre sont conçus pour écraser et presser les ingrédients. Il est normal que la vis de pressage et le tamis vibrent.
- Si l'ingrédient contient beaucoup de fibres, la vibration du top set peut être plus forte.

Le moteur s'est arrêté pendant la préparation du jus

- Vérifiez le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il est correctement branché.
- Vérifiez que toutes les pièces sont correctement assemblées.
- Si trop d'ingrédients sont insérés en même temps, l'extracteur de jus peut s'arrêter.
- Lorsque l'extracteur de jus s'arrête parce qu'il y a trop d'ingrédients insérés, appuyez sur la touche REVERSE - OFF - FORWARD dans cet ordre, en alternant 2 à 3 fois.
- Le réglage inverse pousse les ingrédients vers le haut et le réglage avant tire les ingrédients vers le bas.
- Après plus de 30 minutes d'utilisation continue, le dispositif de protection contre les surcharges peut arrêter l'extracteur de jus. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes à 1 heure avant de recommencer à presser.
- Si les ingrédients contiennent des graines dures, retirez-les avant de les presser. Les graines dures peuvent endommager l'extracteur de jus.

Séparation du jus

- En fonction de la densité des ingrédients, le jus extrait peut présenter plusieurs couches de jus différents. Ce phénomène est différent de la séparation due à l'oxydation causée par l'utilisation des extracteurs de jus à grande vitesse.

Le bol automatique est bloqué

- Après l'extraction du jus, laissez l'extracteur de jus fonctionner pendant 30 secondes supplémentaires pour extraire la pulpe restante.
- S'il y a trop de pulpe dans le top-set, le bol automatique peut ne pas s'ouvrir.
- S'il y a trop de pulpe dans le top-set, le bol automatique peut ne pas s'ouvrir. Dans cette situation, appuyez sur la touche REVERSE-OFF-FORWARD dans l'ordre, en passant de l'avant à l'arrière 2 à 3 fois.

Le jus coule le long du bloc moteur

- Si les pièces en silicone situées sous la sortie de la pulpe ne sont pas correctement fixées, le jus s'écoule le long de la base de l'extracteur de jus. Avant d'assembler les pièces d'assembler les pièces, assurez-vous que les pièces en silicone sont correctement insérées.

Est-il possible de presser des ingrédients contenant des fibres dures ?

- Les ingrédients comme le céleri ou le gingembre contiennent de longues fibres qui peuvent s'enrouler autour de la vis de pressage et affecter les performances de l'extracteur de jus. Lorsque vous utilisez des ingrédients fibreux, coupez-les en petits morceaux et les alterner avec d'autres ingrédients. Nettoyez régulièrement le top set si vous extrayez de grandes quantités de produits fibreux.

Les pièces en plastique sont décolorées

- Après l'extraction du jus, si l'extracteur n'est pas nettoyé immédiatement, la fibre restante à l'intérieur du top-set peut se dessécher, ce qui peut rendre le démontage et le nettoyage difficiles. Cela peut également affecter les performances et la couleur de l'extracteur de jus.
- Les ingrédients riches en caroténoïdes, tels que les carottes et les épinards, peuvent teinter les pièces en plastique. Lorsque les pièces sont teintées par les caroténoïdes, appliquez de l'huile végétale ou du jus de citron sur les zones teintées et utilisez un détergent doux pour les nettoyer.
- L'huile végétale ne doit être utilisée que pour le nettoyage des pièces décolorées. N'utilisez pas d'huile végétale sur la vis de pressage ou le tamis. Si de l'huile végétale ou de l'huile provenant de graisses animales entre en contact avec la vis de pressage ou le filtre, cela peut affecter les performances de l'extracteur de jus et endommager les pièces.

- Les pièces en silicone du top-set peuvent être détachées pour être nettoyées en profondeur.

Utilisation à des fins différentes

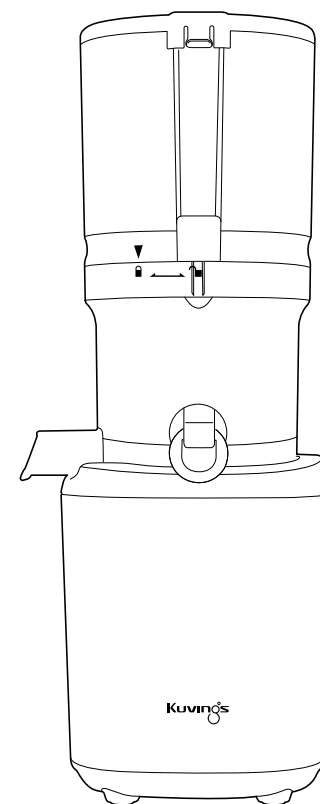
- Cet extracteur de jus est conçu pour une utilisation domestique afin d'extraire le jus d'ingrédients tels que des fruits, des légumes, des noix trempées et des graines de soja trempées.
- N'utilisez pas l'extracteur de jus pour extraire des huiles ou des beurres.
- N'extrairez pas de jus à partir d'ingrédients contenant une forte teneur en huile végétale ou animale.
- Si de l'huile végétale ou animale entre en contact avec la vis d'extraction de jus ou le tamis, cela peut affecter les performances de l'extracteur de jus et entraîner des pièces endommagées.

* Si le filtre et la vis sont endommagés et affectent les performances de l'extracteur de jus, il est recommandé de remplacer les pièces. La durée de vie de chaque pièce peut varier en fonction de la durée et de la méthode d'utilisation et des ingrédients extraits.

Kuvings®

AUTO 6 MANUAL

Kuvings Extractor de Zumo Lento Manos Libres

Kuvings®

No introduzca las partes móviles en el lavavajillas, secador de platos, microondas o en agua extremadamente caliente.

AUTO 6

CONTENIDO

38	MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	44	PREPARACIÓN DE INGREDIENTES
40	ADVERTENCIAS / PRECAUCIONES	45	DESMONTAJE Y LIMPIEZA
	ESPECIFICACIONES	46	COMO UTILIZAR EL FILTRO TRANSPARENTE
41	PARTES		OPCIONAL COMO UTILIZAR EL EXPRIMIDOR DE CITRICOS
42	COMO MONTAR EL EXTRACTOR	47	RESOLUCION DE PROBLEMAS Q&A
43	FUNCIONAMIENTO		

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 01 Lea todas las instrucciones.
- 02 Para evitar riesgo de descarga eléctrica no introduzca el motor o la base del extractor en agua u otro líquido.
- 03 Mantenga fuera del alcance de los niños.
- 04 Desconéctelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
- 05 Evite el contacto con las piezas móviles.
- 06 No utilice el extractor si el cable eléctrico o el enchufe están dañados. Contacte con el Servicio Técnico del Fabricante o personal cualificado para evitar un accidente.
- 07 El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 08 No lo utilice al aire libre.
- 09 Antes de poner en funcionamiento el extractor asegúrese que el contenedor está bien ensamblado y colocado. No desmonte el contenedor cuando el extractor esté en funcionamiento.
- 10 No introduzca sus dedos u otros objetos en el orificio superior del extractor cuando esté en funcionamiento. Si algún ingrediente ha quedado atascado utilice el empujador u otro trozo de fruta o verdura para empujarlo hacia abajo. cuando ésto no sea posible, pare el extractor y desmonte el contenedor para retirar los alimentos atorados.

- 11 Gire el mando en posición OFF después de usar el extractor. Compruebe que el motor se ha detenido por completo antes de desmontarlo.
- 12 No modifique el aparato de ninguna manera.
- 13 No utilice este electrodoméstico para otros fines que no sean los descritos en el manual.
- 14 El aparato debe utilizarse durante el periodo de tiempo recomendado.
- 15 Este aparato no está diseñado para su uso por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que se haga bajo la supervisión estrecha de una persona responsable de su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión de un adulto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Este aparato es sólo para uso doméstico. Siga cuidadosamente las instrucciones contenidas en el manual.
(La garantía del fabricante no cubre los daños producidos por un uso anómalo o para fines profesionales).
- Guarde el manual de instrucciones para futuras consultas.
- Si regala el aparato, incluya el manual con el producto.

ADVERTENCIAS / PRECAUCIONES

Riesgo de lesiones, daños o muerte.

- ⊘ Prohibido
- ⓘ Acción necesaria
- ⊘ No desmontar
- ⌚ Sigue las instrucciones

- ⊘

No enchufe varios cables de alimentación en una misma toma de corriente durante el funcionamiento del aparato.
Puede provocar una explosión o un incendio.
- ⊘

No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
Puede provocar una descarga eléctrica.
- ⓘ

No deje el aparato sin vigilancia. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no lo utilice.
- ⓘ

Utilice un paño seco para limpiar el cable de alimentación si está sucio o húmedo.
Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ⊘

No deje caer el aparato ni lo someta a grandes esfuerzos.
Puede dañar o romper el aparato.
- ⊘

No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación.
Puede dañar el cable de alimentación y provocar una descarga eléctrica.
- ⊘

No introduzca el dedo ni otros objetos en el tubo de alimentación mientras esté en funcionamiento.
Puede causar lesiones.
- ⊘

No introduzca las piezas en el lavavajillas ni en agua muy caliente (>40°C).
Las piezas pueden desgastarse más rápidamente.
- ⊘

No repare, desmonte la base ni personalice el aparato.
El aparato puede no funcionar correctamente.
- ⊘

No utilice el aparato sobre una superficie irregular.
Puede causar una avería si el aparato se vuelca.
- ⊘

Mantenga el aparato alejado de los niños y guárdelo en un lugar seguro.
Puede causar lesiones.
- ⊘

No guarde ni utilice el extractor cerca de ningún aparato de calefacción.
El aparato puede cambiar de color o deformarse.
- ⊘

No utilice productos químicos peligrosos para limpiar el aparato ni aerosoles inflamables cerca del mismo.
Puede cambiar el color del aparato o podría provocar un incendio.
- ⊘

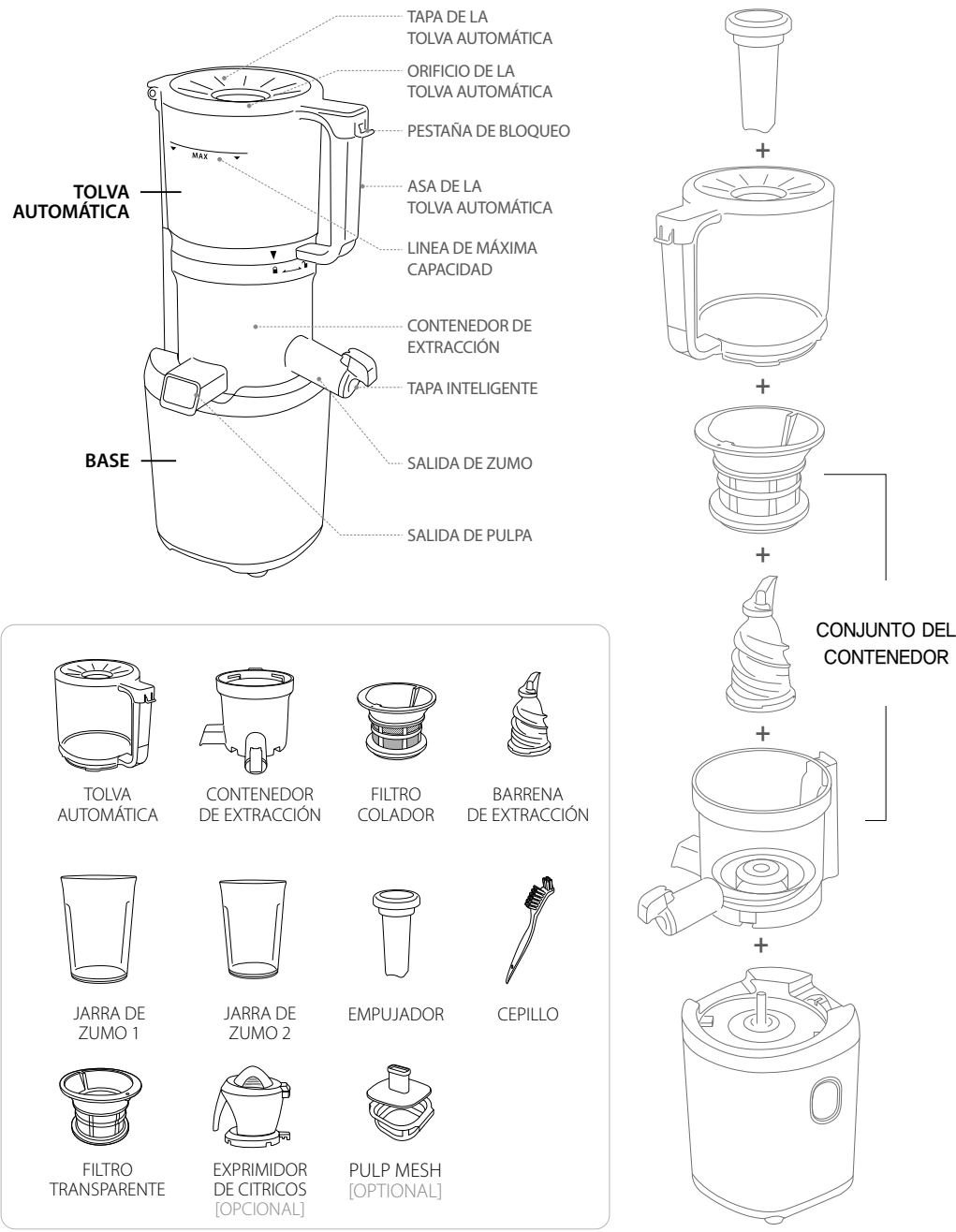
Para proteger el cable de alimentación, no lo doble de forma agresiva ni coloque objetos pesados encima.
Puede provocar un cortocircuito o incluso un incendio.
- ⊘

Utilizar el extractor sin ingredientes puede dañar la barrena de extracción.

ESPECIFICACIONES

Producto	Extractor
Modelo	KHS-650IE, KHS-660IE, KHS-650IB, KHS-660IB, KHS-650I KHS-650SE, KHS-660SE, KHS-650SB, KHS-660SB, KHS-650S
Voltaje	AC220-240V, 50/60Hz
Consumo	200W
Uso máximo	Menos de 20 minutos
Peso	5 kg
Medidas	224 X 185 X 447 mm (An x P x Al)
Fabricante	NUC Electronics Co., Ltd.
Tipo	Extractor de zumo lento
Origen	Hecho en China

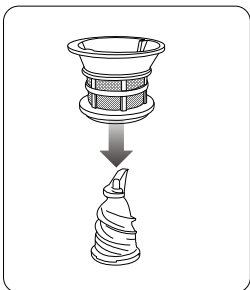
PARTES



COMO MONTAR EL EXTRACTOR

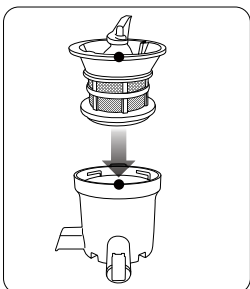
PASO 1 CONTENEDOR

Contenedor de extracción & barrena de extracción & filtro colador



01 Coloque el filtro colador sobre la barrena de extracción.

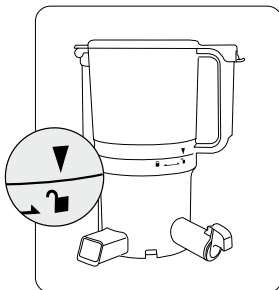
⚠ Asegúrese que las escobillas de silicona están correctamente encajadas alrededor del filtro antes de montar el contenedor de extracción.



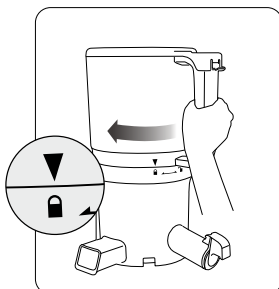
02 Introduzca el conjunto de manera que el punto rojo en el filtro colador encaje con el punto rojo del contenedor de extracción.

PASO 2 TOP SET

Contenedor & Tolva automática

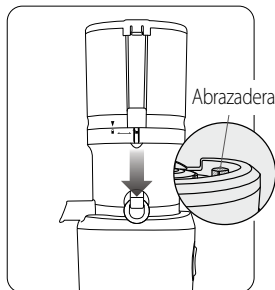


03 Sitúe la tolva sobre la parte superior del contenedor de extracción alineando el signo ▼ en la tolva automática con el signo de desbloqueo ◀ en el contenedor de extracción.

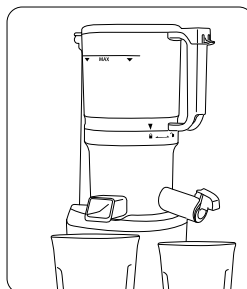


04 Gire la tolva automática en el sentido de las agujas del reloj hasta que el signo ▼ de la tolva automática esté alineada con el signo de bloqueo ▶ del contenedor de extracción.

PASO 3 BASE&TOP SET



05 Coloque el conjunto ya montado en la base de modo que se ajuste con la abrazadera de conexión.

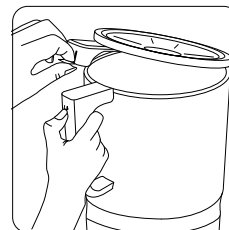


06 Coloque la jarra de zumo 1 y la jarra de zumo 2 bajo las salidas de zumo y pulpa, respectivamente.

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

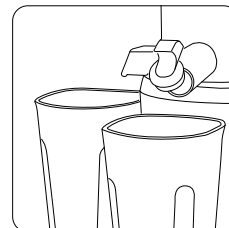
- Utilizar el exprimidor sin ingredientes puede dañar la barrena de extracción.
 - No utilice el exprimidor de forma continuada durante más de 20 minutos. Puede sobrecalentar el motor y dañarlo.
- Después de usarlo de manera continua, deje que extractor se enfríe durante unos 30 minutos antes de iniciar otra sesión.



01 Abra la tapa de la tolva automática levantando la pestaña de bloqueo e introduzca los ingredientes.

⚠ No ponga ingredientes por encima de la línea de máxima capacidad.

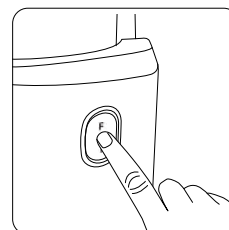
* Por favor, consulte la página 44 para la preparación de los ingredientes.



02 Cierre completamente la tapa de la tolva automática y presione la pestaña de bloqueo, coloque entonces las jarras de zumo alineadas en las salidas de pulpa y de zumo.

⚠ Si la tapa de la tolva automática no está completamente cerrada, el aparato no funcionará.

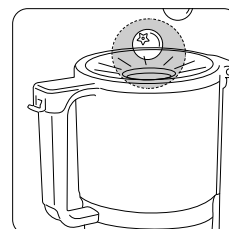
* Mantenga la tapa de salida de zumo ("smart cap") abierta. Si deja la tapa cerrada el zumo puede fluir de vuelta a la tolva, produciéndose fugas de líquido en la conexión entre la tolva y el set del contenedor.



03 Pulse el botón [FWD] para iniciar el funcionamiento.

⚠ Si los ingredientes se atorán en el contenedor de extracción, ponga el interruptor en [STOP (0)], detenga completamente el funcionamiento y devuelva los ingredientes hacia arriba con el botón [REVERSE (REV)].

* El interruptor [REVERSE (REV)] sólo funciona cuando está presionado. Mantenga presionado el botón REVERSE durante unos 2-3 segundos y suéltelo.



04 Añada los ingredientes a través del orificio en la tapa de la tolva automática mientras el exprimidor esté en funcionamiento.

⚠ Si la tapa de la tolva automática se abre para introducir alimentos, el extractor dejará de funcionar.

05 Apague el interruptor de funcionamiento una vez que todo el zumo y la pulpa hayan salido.

⚠ Deje en funcionamiento el extractor hasta que toda la pulpa haya sido expulsada.

PREPARACIÓN DE INGREDIENTES

ADVERTENCIA

- No introduzca alimentos por encima de la línea de máxima capacidad.
- Para un jugo eficiente, corta los ingredientes redondos (como manzanas, remolachas, peras, etc.) en cuartos y exprime los ingredientes suaves junto con los duros.
- Cuando prepare zumos con diferentes ingredientes, ponga primero los alimentos blandos y fibrosos, para luego introducir los alimentos duros como zanahorias o remolachas. De esta manera obtendrá más zumo.

FRUTAS

Frutas de semilla dura

Corte los alimentos en el tamaño adecuado para que quepan en la tolva automática. Las semillas duras deberán de ser retiradas antes de la extracción.

Ej. manzana, melocotón, tomate, nectarina, albaricoque, ciruela, etc.

Frutas de piel gruesa

Pele la piel de los alimentos y córtelos en tamaño adecuado antes de exprimirlos. Las semillas duras deberán de ser retiradas antes de la extracción.

Ej. naranja, melón, mango, piña, pitaya.

Frutas blandas

No exprima únicamente frutas blandas. Exprímalas conjuntamente con alimentos duros.

Ej. fresas, kiwi, tomate, piña, mango, etc.

VERDURAS

Verduras de tallo o de hoja

Corte las verduras de tallo o de hoja de alto contenido en fibra, en trozos de 3 a 5 cm. o menos, antes de introducirlos en la tolva. Corte los ingredientes largos o delgados en trozos de 1 cm.

Ej. perejil, pasto de trigo.

- ⚠ Si se introducen piezas enteras de alimentos con alto contenido en fibra, el ingrediente puede girar libremente alrededor de la barrena.

Tubérculos

Pele las cáscaras y corte los ingredientes en trozos de menos de 1 pulgada (2,5 cm) de grosor. Para los ingredientes largos, córtelos verticalmente para la extracción.

Ej. zanahorias, remolacha, jengibre.

⚠ ALIMENTOS QUE REQUIEREN UNA PREPARACIÓN ESPECIAL

GRANADAS, UVAS, ETC. : Está prohibido extraer el jugo de ingredientes duros con semillas.

* Las semillas duras pueden dañar los componentes (tornillo, filtro de jugo, tambor, etc.), lo que puede afectar la calidad del jugo de los ingredientes normales.

ALMENDRAS, CACAHUETES, NUECES : Los frutos secos deben de estar en remojo al menos 8 horas antes de la extracción. Introduzca los frutos secos remojados en la tolva automática cucharada a cucharada, con agua, para preparar la bebida vegetal.

* Asegúrese de mantener la tapa inteligente cerrada cuando prepare bebida vegetal.

⚠ NO INTRODUZCA LOS SIGUIENTES ALIMENTOS EN EL EXTRACTOR DE ZUMO

ACEITES VEGETALES O ANIMALES : Ingredientes que contenga aceites vegetales o animales, como el sésamo, perilla, mantequilla, margarina, no pueden ser exprimidos. El contacto de estos alimentos con la barrena de extracción puede dar lugar a su degradación y deterioro.

NO PUEDEN SER EXPRIMIDOS : Ingredientes como el coco, raíz de arrurruz, azúcar de caña, arroz, etc estos ingredientes son alimentos muy duros o con materia fibra seca, y no puede ser nunca introducidos en el extractor.

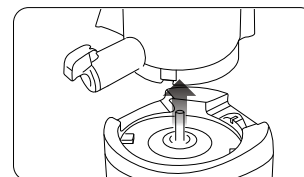
INGREDIENTES CONGELADOS : No introduzca frutas congeladas o hielo. Puede producir roturas y daños en el aparato.

* Para preparar sorbetes con fruta previamente descongelada utilice el filtro transparente.

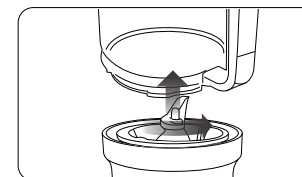
DESMONTAJE Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA

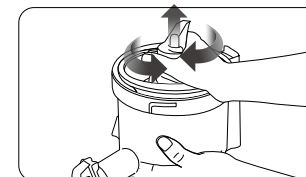
- Limpie a fondo cada parte del extractor con agua del grifo, excepto la base con el motor. (No utilice agua caliente a más de 40°C.)
- No introduzca las partes del extractor en el lavavajillas, secadora o microondas.
- Si el extractor no se limpia inmediatamente después del uso, los residuos podrán quedar adheridos, empezar a descomponerse haciendo más difícil su limpieza, así como producir un posible empeoramiento del rendimiento.



01 Separe la parte superior de la base.



02 Separe la tolva automática del contenedor girando el asa en sentido contrario a las agujas del reloj.



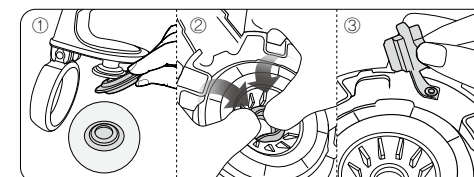
03 Retire del contenedor el filtro colador y la barrena de extracción.

⚠ Agarrar y girar la parte superior de la barrena facilita el desmontaje de la barrena.



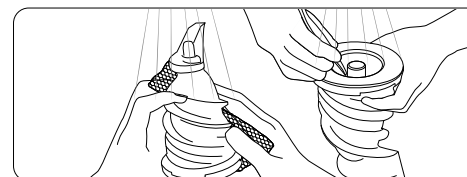
04 Limpie la base del extractor con un paño suave ligeramente humedecido.

⚠ La base no se puede mojar con agua u otros líquidos.



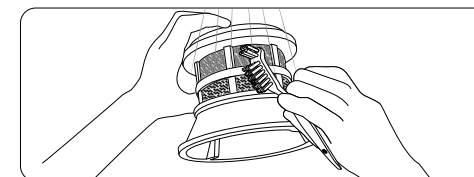
05 Limpie el contenedor de extracción con agua del grifo.

- ① El aro de silicona dentro del contenedor y el aro de silicona del tapón inteligente (smart cap) pueden ser retirados para su limpieza.
- ② Para quitar el aro de silicona del contenedor presione desde la parte exterior del contenedor, límpielo y luego vuelva a acoplarlo.
- ③ Abra la conexión de silicona en la parte inferior del contenedor y límpielo sin desprenderlo completamente.



06 Bajo el agua del grifo, limpie la parte exterior de la barrena de extracción con un friegaplatos. Utilice la punta del cepillo de limpieza para retirar cualquier residuo de pulpa que haya quedado alojado en el interior de la barrena.

⚠ Asegúrese de secar bien las partes metálicas del interior de la barrena para evitar su deterioro.



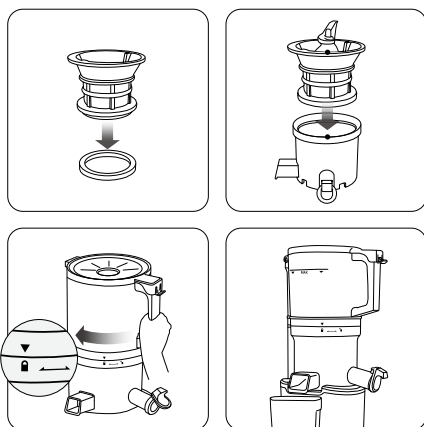
07 Después de limpiar el filtro colador bajo el agua con un cepillo, séquelo antes de volver a usarlo.

COMO UTILIZAR EL FILTRO TRANSPARENTE / EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

FILTRO TRANSPARENTE

ADVERTENCIA

- La cantidad recomendada para un solo uso es de menos de 300 g.
- Para una preparación eficiente de helado, utilice los ingredientes congelados inmediatamente después de sacarlos del congelador.
- Añada los ingredientes a través del orificio en la tapa de la tolva automática en pequeñas cantidades, de menos de 3 cm de tamaño. Luego, lentamente, introduzca los ingredientes a medida que los anteriores vayan cayendo dentro del contenedor para su preparación.



- 01 Coloque el aro del filtro colador de helado en la ranura del colador de helado como se muestra en la imagen.
- 02 Después de colocar el colador de helado en la barrena de extracción, ensámblelo alineando el punto de marca del contenedor con el punto de marca del colador de helado.
- 03 Gire la tolva automática en el sentido de las agujas del reloj hasta que las marcas de la tolva se alineen con las marcas de bloqueo en el contenedor.
- 04 Coloque la 'jarra de zumo' bajo la salida. (El helado sale a través de la salida de la pulpa).

* El aro del colador de helado es desmontable y lavable.

* Si el aro del colador de helado no está bien sujeto, no se podrá montar el colador en el contenedor.

* Si quedan ingredientes congelados dentro del barrena de extracción o de la tolva, utilice el empujador para empujarlos hacia la barrena.

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS *OPCIONAL

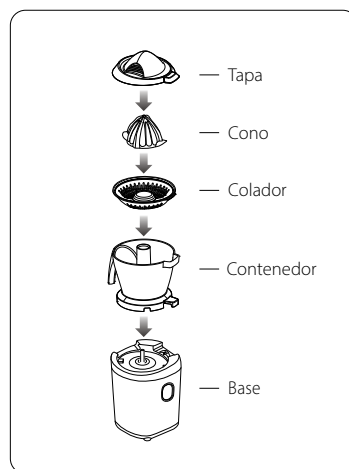
ADVERTENCIA

- Si el exprimidor no se limpia inmediatamente después de usar, los residuos pueden secarse y adherirse a las paredes, descomponerse y dificultar la limpieza, así como provocar una degradación de su rendimiento.

- 01 Coloque el colador sobre el contenedor del exprimidor.
- 02 Introduzca el cono en el centro del colador para ensamblarlo.
- 03 Sitúe el exprimidor de cítricos ya montado sobre la base del extractor, ajustándolo a la abrazadera de la base. Presione el botón de funcionamiento e inicie la operación.
- 04 Corte las frutas en mitades y presiónelas con suavidad en el cono.

⚠ Si se llega a acumular demasiada pulpa en el colador, extraígallo, límpielo y luego siga exprimiendo.

* La cantidad de zumo extraído dependerá de las características de la fruta utilizada.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Q&A

No hay corriente

- Compruebe que el cable de alimentación está correctamente conectado a la toma de luz.
- Compruebe que la tolva y el contenedor de extracción están correctamente ensamblados.
- Compruebe que el top set (contenedor + tolva) están ajustados adecuadamente en la base.
- * El exprimidor no funcionará si los componentes no están correctamente ensamblados y si las flechas/puntos rojos no están alineados.

Se extrae poca cantidad de zumo

- La cantidad de zumo extraído puede variar según el contenido en agua de los ingredientes.
- Si los ingredientes no son frescos podrían contener menor cantidad de agua, que dará como resultado un menor rendimiento.
- Después de exprimir varias veces ingredientes con semillas pequeñas, la cantidad de zumo podría verse reducida. Para obtener los mejores resultados, desmonte y lave el contenedor y la tolva entre los procesos de extracción.

* Si quedan residuos de semillas en la base del filtro colador, el rendimiento del extractor puede verse afectado y producir menor cantidad de zumo.

La tolva automática no cierra

- Asegúrese de que la barrena de prensado esté completamente introducida en el filtro colador de forma que la tapa de la tolva cierre de forma correcta.

* Si la barrena de prensado no está bien colocada puede que la tolva automática no cierre.

El exprimidor hace un ruido extraño

- Compruebe si todas las partes están ensambladas correctamente. Vuelva a montar las partes para comprobar si el sonido desaparece.
- Si el extractor está funcionando sin ingredientes o líquidos puede aumentar el nivel de ruido y dañar el aparato.
- El sonido de fricción entre la barrena de prensado y el filtro colador se detendrá cuando se agreguen ingredientes al extractor.
- Si el ruido se escucha cuando se han introducido los ingredientes en el extractor, revise el tamaño de los mismos. No introduzca trozos de grosor superior a 4 cm.

* Este ruido también puede ser resultado de que el extractor se esté usando sobre una superficie desnivelada. Utilice siempre el extractor sobre una superficie horizontal.

El contenedor vibra durante el funcionamiento

- La barrena de prensado y el filtro colador están diseñados para triturar y exprimir los ingredientes. Es normal que ambas partes vibren.
- Si el ingrediente que está usando contiene fibra dura, la vibración del contenedor de extracción puede ser más intensa.

El exprimidor dejó de funcionar durante el funcionamiento

- Compruebe que el cable esté bien enchufado.
- Revise que todas las partes estén ensambladas correctamente.
- Si se agregan demasiados ingredientes a la vez, puede provocar que el extractor se pare.
- Si el extractor se detiene porque contiene demasiados ingredientes, presione el botón REVERSE-OFF-FORWARD en este orden y repita este mismo procedimiento 2 o 3 veces.

- La opción REVERSE empujará los ingredientes hacia arriba, y la posición FORWARD hacia abajo.
- Después de usar el aparato durante más de 30 minutos, si este se detiene es debido a su mecanismo de protección por uso excesivo, déjelo reposar de 30 minutos a 1 hora antes de volverlo a utilizarlo.
- Si los ingredientes contienen semillas duras, retírelas antes de extraer el zumo, ya que estas pueden dañar el extractor.

El zumo presenta capas separadas

- Según la densidad de los ingredientes, el jugo extraído puede mostrar capas correspondientes a los diferentes ingredientes. Esta separación es diferente a la originada por la oxidación que producen las licuadoras de alta velocidad.

Hay zumo goteando por la base

- Si el aro de silicona de la base del filtro colador no está correctamente insertado, el zumo puede derramarse hacia la base. Antes de ensamblar las partes, asegúrese que las piezas de silicona están ensambladas correctamente.

¿Es posible exprimir ingredientes que tengan fibra dura?

- Ingredientes como el apio o el jengibre contienen fibras alargadas que pueden enrollarse en la barrena de prensado y provocar el mal funcionamiento del extractor. Cuando exprima ingredientes fibrosos, trocéelos en pequeños trozos e introdúzcalos alternativamente con otros ingredientes. Limpie el contenedor completamente si prepara grandes cantidades de zumo con fibra dura.

Decoloración de las partes plásticas

- Si no se limpia el extractor inmediatamente después de su uso, la pulpa que quede dentro del top set puede secarse y hacer difícil desmontarlo y limpiarlo. Esto puede afectar tanto a su funcionamiento como a su color.
- Los ingredientes ricos en carotenoides, como las zanahorias y las espinacas, pueden teñir las partes plásticas. Si esto sucede, restrígue la parte teñida con aceite vegetal o zumo de limón, y use un detergente suave para limpiarla.
- El aceite vegetal solamente debe usarse para limpiar las partes que se han teñido. No lo use en la barrena de prensado ni en el filtro colador. Si estas partes entran en contacto con grasa vegetal o animal puede afectar al rendimiento del extractor y producirse una avería.
- Las piezas de silicona de la parte superior se pueden extraer para limpiarse en profundidad.

Uso del extractor para otros fines

- El extractor está diseñado para extraer el zumo de ingredientes como frutas y verduras.
- No lo use para exprimir aceite vegetal.
- No exprima ingredientes que tengan grandes cantidades de grasa vegetal o animal.
- Si la grasa vegetal o animal llegase a tener contacto con la barrena de prensado o el colador puede afectar al funcionamiento del extractor y dañar estas partes.

* El tiempo de vida de cada parte puede variar según la duración y el método de uso, así como los ingredientes extraídos.