

**Kuvings®**  
WHOLE SLOW JUICER

**Kuvings®**

**REVO830**

# KUVINGS WHOLE SLOW JUICER

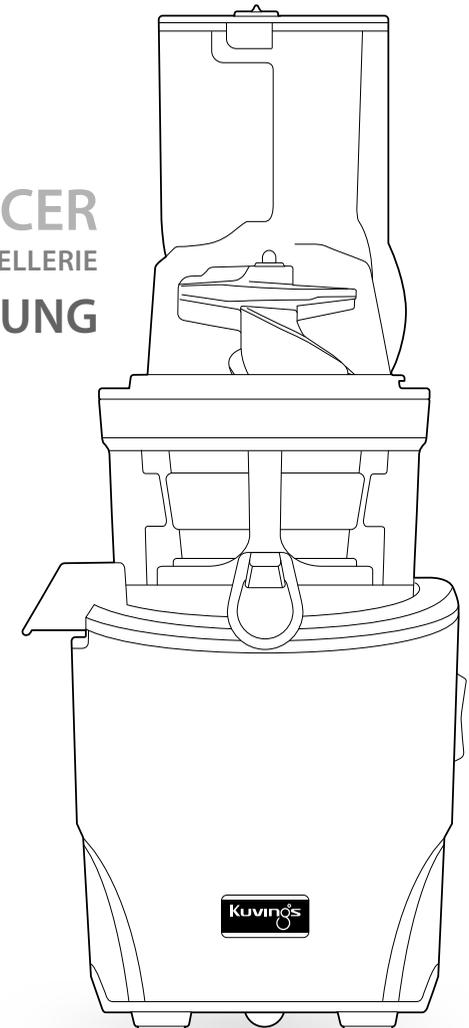
OPTIMIERT FÜR KAROTTEN UND SELLERIE

## BEDIENUNGSANLEITUNG

- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung nach dem Lesen griffbereit auf.
- Die Farbe des Produktes kann variieren.
- Nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.



▶ Bedienungshinweise



10AA22102AA

DE

EN

# INHALT

02	Wichtige Sicherheitshinweise	20	Reinigung der Silikonteile
04	Sicherheitshinweise	21	Verwendung des Reinigungszubehörs
06	Teile		OPTIONAL   Verwendung der Staubabdeckung
08	Montageanleitung	22	OPTIONAL   So benutzen Sie das Sorbetsieb
10	Bedienungsanleitung	24	OPTIONAL   So benutzen Sie das Grobsieb
12	Hinweis zum Betrieb	26	OPTIONAL   So benutzen Sie das Smoothiesieb
13	Hinweis zu verwendbaren Zutaten	28	OPTIONAL   So benutzen Sie die Zitruspresse
14	Zubereitungstipps	29	OPTIONAL   So benutzen Sie den Deckelöffner
18	Demontage und Reinigung	30	Problembehandlung
		31	Spezifikationen

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind grundsätzliche Vorsichtsmaßnahmen einschließlich der Folgenden zu beachten:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Motorsockels mit Flüssigkeiten, um der Gefahr eines Stromschlages vorzubeugen.
3. Bitte achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät oder seinen Teilen spielen.
4. Ziehen Sie den Stecker bei Nichtbenutzung des Gerätes, bevor Sie Teile einsetzen, abnehmen oder reinigen wollen.
5. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
6. Sollte das Stromkabel beschädigt sein darf es nur durch einen autorisierten Kundendienst oder eine ausgebildete Person (Elektriker) ausgetauscht werden, um Risiken und Gefährdungen zu vermeiden.
7. Verwenden Sie ausschließlich original Kuvings Zubehör/ Ersatzteile für den Betrieb des Gerätes, da es ansonsten zu Schäden, Bränden, elektrischen Schlägen oder sonstigen Verletzungen führen kann.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Arbeitsfläche oder Tischkante hängen.
10. Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß aufgestellt/zusammengesetzt sind und die Teile sich nicht während des Betriebs lösen!

11. Stellen Sie vor der Demontage sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
12. Stecken Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebs in die Einfüllöffnung. Falls nötig verwenden Sie den Stopfer, oder nehmen das Gerät ggf. auseinander.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb beschädigt ist.
14. Bedienen Sie den Entsafter, nur wenn die beiliegenden Saftbehälter (1,2) ordnungsgemäß aufgestellt sind.
15. Das Gerät darf in keiner Weise modifiziert werden.
16. Das Gerät ist ausschließlich für das Entsaften von den in der Anleitung vorgesehenen Materialien bestimmt.
17. Das Gerät sollte für eine begrenzte Zeit eingesetzt werden.
18. 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.
19. Dieses Gerät darf nicht von Personen (eingeschlossen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden, sowie Personen ohne Erfahrung, bevor sie nicht eine Einweisung von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten haben.

## BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG AUF

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorgesehen. Folgen Sie den Anweisungen.  
(Bei abweichender und/oder kommerzieller Nutzung entfällt die Gewährleistung.)
- Stellen Sie sicher das Gerät samt Anleitung zu verschenken/verleihen.
- Wenn das Gerät verschenkt oder verkauft wird tragen Sie dafür Sorge, dass der Nutzer unbedingt auch eine Anleitung erhält.
- Wenn das Gerät verchenkt oder verkauft wird, achten Sie darauf, dass der Nutzer unbedingt auch eine Anleitung erhält.
- Die Anleitung steht auch auf der Webseite von Kuvings zum Download zur Verfügung.



## SICHERHEITSHINWEISE

Folgende Warnhinweise dienen der Sicherheit des Benutzers.  
Lesen Sie die folgenden Seiten sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen.

 **Warnung** : Dieses Zeichen warnt vor erheblichen Verletzungsrisiken oder Todesgefahr.

 **Vorsicht** : Dieses Zeichen warnt vor Verletzungsrisiken oder Beschädigung des Produkts.

 Verbot    Muss durchgeführt werden    Demontage verboten    Anweisung einhalten

-  Stecken Sie nie mehrere Stecker in eine Steckdosenleiste.  
→ Dies kann einen Brand verursachen.
-  Niemals mit nassen Händen den Stecker anfassen.  
→ Es besteht Stromschlaggefahr.
-  Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie den Stecker bei Nichtgebrauch des Gerätes heraus.
-  Verwenden Sie ein trockenes Tuch zur Reinigung des Steckers.  
→ Ansonsten besteht Explosions- oder Brandgefahr.
-  Vermeiden Sie jegliche Fall- und Stoßschäden des Gerätes.  
→ Unsachgemäßer Umgang kann zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
-  Ziehen Sie niemals an dem Stromkabel, um den Stecker herauszuziehen.  
→ Falls das Kabel beschädigt wird, kann dies einen Stromschlag oder Brand verursachen.
-  Stecken Sie keine Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebes in das Gerät.  
→ Dies kann zu Verletzungen führen.

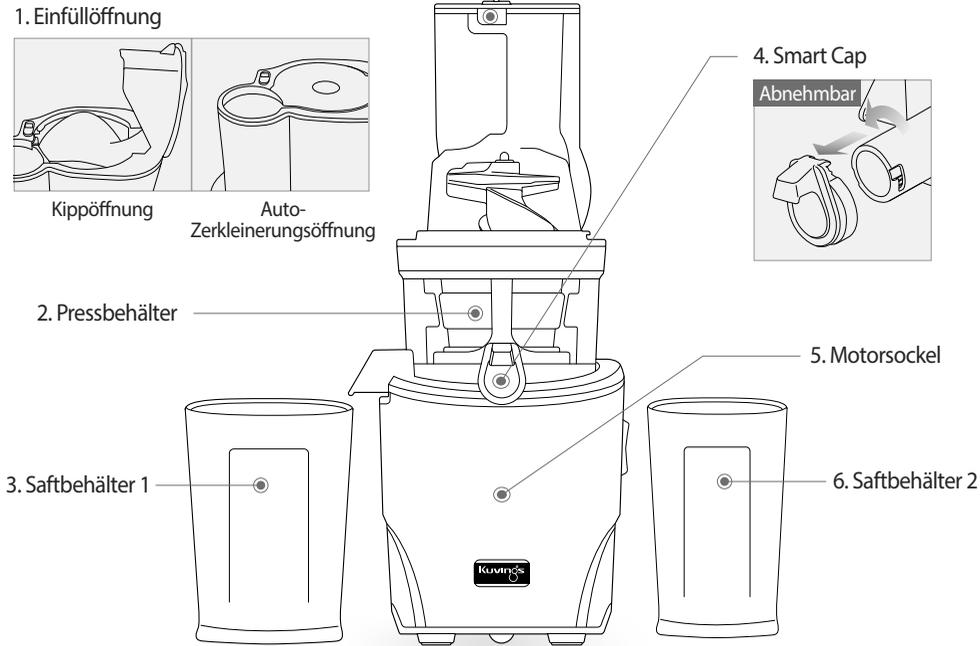


## SICHERHEITSHINWEISE

-  Waschen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine oder mit sehr heißem Wasser.  
→ Dies kann die Lebensdauer des Gerätes erheblich verkürzen.
-  Das eigenmächtige Reparieren, Auseinandernehmen oder Umgestalten des Gerätes ist untersagt.  
→ Dies kann zu Brandgefahr oder Verletzungen führen.
-  Benutzen Sie das Gerät nicht auf Schrägen oder instabilen Oberflächen.  
→ Dies kann zu Fehlfunktion des Gerätes führen.
-  Das Gerät ist außer Reichweite von Kindern aufzubewahren/ zu verwenden.  
→ Kinder können sich verletzen.
-  Benutzen oder bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.  
→ Das Gerät kann sich dadurch deformieren oder verfärben.
-  Reinigen Sie das Gerät nicht mit chemischen Reinigungsmitteln.  
→ Dies kann zu einer Verfärbung oder zu einem Brand führen.
-  Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt, verdreht oder eingedrückt wird.  
→ Dies kann zu einem Brand oder zu Verletzungen führen.
-  Der Betrieb des Gerätes ohne Pressgut kann die Schraube beschädigen.
-  Zur Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, befolgen Sie bitte die Anweisungen auf den Seiten 18-20.

\* Die in dieser Broschüre abgebildeten Produktbilder können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

\* Die in dieser Broschüre abgebildeten Produktbilder können vom tatsächlichen Produkt abweichen.



## SCHRITT 1

Montage des Entsafterkopfs

Richten Sie die roten Markierungen ● der Teile zueinander aus und setzen Sie die Teile wie abgebildet zusammen. Anschließend drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu schließen.

## SCHRITT 2

Montage des Entsafterkopfs auf dem Motorsockel

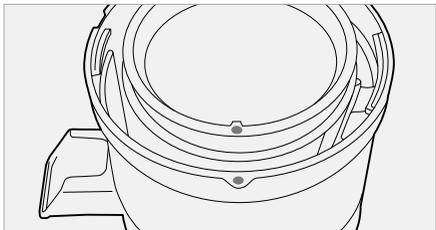
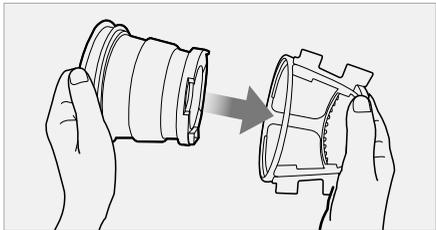
Legen Sie nun den Entsafterkopf auf dem Motorsockel. Achten Sie darauf, dass der Saftausfluss nach vorne gerichtet ist.

## SCHRITT 1 Montage obere Einheit

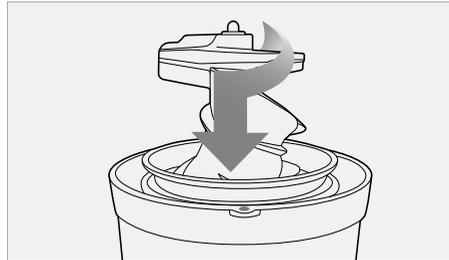
### Prüfung vor Inbetriebnahme

- Alle Teile vor der Verwendung waschen.
- Stellen Sie sich sicher, dass alle Silikondichtungen richtig eingesetzt sind.

- 1** Stecken Sie das Sieb in den Wischer und anschließend die beide zusammengesetzten Teile in den Pressbehälter. Achten Sie darauf, dass die roten ●, am Sieb und Pressbehälter, zueinander ausgerichtet sind.

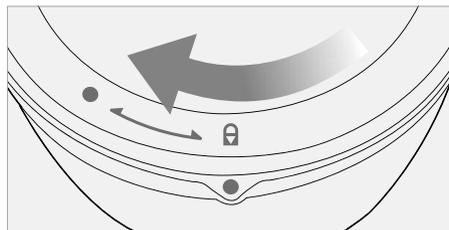
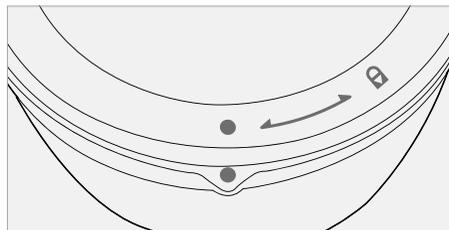


- 2** Stecken Sie die Schraube in das Sieb und drücken/ drehen Sie gleichzeitig bis es einrastet.



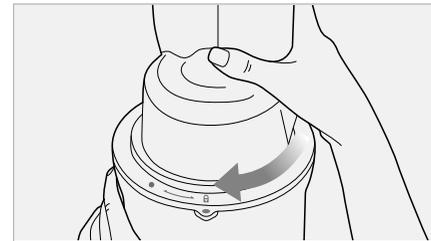
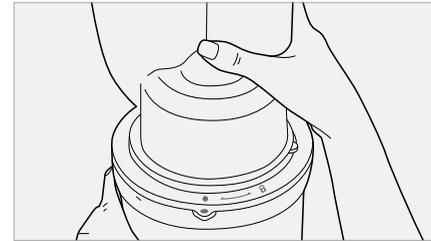
Hinweis | Der Deckel kann nur geschlossen werden, wenn die Schraube richtig eingerastet ist.

- 3** Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter und richten Sie dabei den weißen Punkt ◯ auf dem Deckel mit dem roten Punkt ● auf dem Pressbehälter aus. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die CLOSE Markierung  auf dem Deckel mit dem roten Punkt ● auf dem Pressbehälter übereinstimmt.

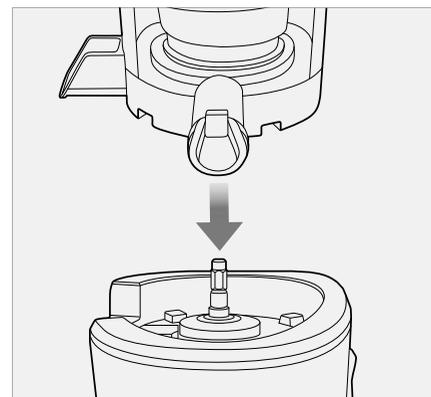


## SCHRITT 2 Montage obere Einheit mit Motorsockel

- TIPP** Für eine einfachere Montage, halten Sie die Einfüllröhre wie abgebildet und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.



- 4** Legen Sie nun den Entsafterkopf auf dem Motorsockel. Achten Sie darauf, dass der Saftausfluss nach vorne gerichtet ist.



- 5** Stellen Sie den Saftbehälter unter dem Saftausfluss auf.



Hinweis | Wenn Sie Zutaten mit hohem Wassergehalt entsaften, benutzen Sie den Saftbehälter 1.

## SCHRITT 1 Nach Vorbereitung des Pressgutes, Stecker in den Stromsockel stecken.

Hinweis | Fassen Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen an. (Dies kann einen Stromschlag, Kurzschluss oder Brand verursachen.) Prüfen Sie die Sicherheit der Steckdose.

## SCHRITT 2 Schalten Sie das Gerät ein (FORWARD)

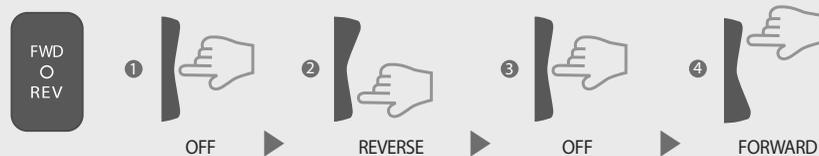
Hinweis | • **FWD** (FORWARD/Vorwärtslauf): Pressgut wird nach unten gedrückt und entsaftet.  
• **REV** (REVERSE/Umkehrlauf): Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.

Falls Pressgut in der Schraube stecken bleibt und der Deckel sich nicht öffnen lässt, schalten Sie das Gerät kurz aus, drücken die Rücklaftaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).

### Falls das Gerät während des Betriebs anhält:

Schalten Sie das Gerät aus 1 (O), halten Sie den Umkehrlauf-Schalter 2 (REV) gedrückt, dann 3 (O) und anschließend wieder auf 4 (FWD). Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.

FWD : Vorwärtslauf (Pressgut wird nach unten gedrückt und entsaftet.)  
O : Aus (Schaltet das Gerät aus)  
REV : Umkehrlauf (Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.)



Hinweis | • **REV(REVERSE):** Umkehrlauf (Pressgut wird nach oben zurückgeschoben.) (Der Umkehrlauf (REV) funktioniert nur solange er gedrückt gehalten wird.)  
• **O(OFF) :** Aus (Gerät muss vollständig zum Stillstand kommen.) Falls Sie vor dem Stillstand des Gerätes den Umkehrlauf betätigen, kann es zu Fehlfunktionen führen. Beim Umkehrlauf kann es passieren, dass der Deckel aufspringt. Halten Sie daher mit einer Hand den Deckel fest.  
• Falls das Gerät trotzdem nicht funktioniert, nehmen Sie bitte die Teile auseinander, waschen diese gründlich und versuchen es erneut.

## Stecken Sie das vorbereitete Pressgut Stück für Stück in die Einfüllöffnung.

Hinweis | • Eine sorgfältige Vorbereitung der Zutaten erhöht die Saftausbeute.  
• Wenn große Menge an Zutaten hinzugefügt werden, kann dies dazu führen, dass der Entsafter stoppt. Führen Sie die Zutaten Stück für Stück ein.  
• Entfernen Sie harte Kerne in Früchten. Vor dem Entsaften von gefrorenen Früchten, tauen Sie die Zutaten vollständig auf.



**Hartes Gemöse & ballaststoffreiche Lebensmittel** (z.B. Karotten, Sellerie und Grünkohl)

Tipp | • **Zähe und faserige Zutaten**  
Zutaten, die dünner als 4cm sind, können als Ganze eingeworfen werden. Schneiden Sie breitere Zutaten vor dem Einwerfen in 3-4 cm breite Stücke.  
• **Faseriges Blattgemöse** (Sellerie, Grünkohl, Kohlblätter etc.)  
Schneiden Sie die Stiele in 3-4cm lange Stücke und bündeln Sie die Blätter bei der Einföhrung.



**Weiches Obst und Gemöse** (z.B. Äpfel, Orangen und Tomaten)

Tipp | • **Weiche Zutaten:** Föhren Sie die vorbereiteten Zutaten in die Öfning und dröcken Sie die Zutaten zum Entsaften nach unten. Wenn die Zutaten größer als die Einföhrung sind, zerkleinern Sie diese in 1-4 Stücke.

### Smart Cap

Verwenden Sie das Smart Cap, um gemischten Saft zu machen, um das Tropfen vom Saft zu verhindern oder für eine Schnellreinigung für verschiedene Rezepte.

Tipp | • Beim Entsaften mit der geschlossenen Smart Cap können verschiedene Säfte mit verschiedenen Früchten und Gemöse, Milch, Bananen, Bohnen und anderen Zutaten kreiert werden.  
• Schließen Sie das Smart Cap, um auslaufen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.  
• Beim Entsaften von verschiedenen Säften, spülen Sie kurz zwischen dem Entsaften bei geschlossenem Smart Cap mit einem Glas Wasser durch, um übrige Geschmacksreste zu entfernen.

Hinweis | • Der Saft kann überlaufen, wenn der im Saftbehälter gesammelte Saft seine Kapazität überschreitet.  
• Beim Betrieb mit geschlossenem Smart Cap ist darauf zu achten, dass die Kapazität des Pressbehälters nicht überschritten wird. Achten Sie auf die Kapazitätsmarkierung auf dem Pressbehälter.

## Schalten Sie das Gerät aus, nachdem die Zutaten komplett entsaftet sind.

Hinweis | • Wenn das Pressgut im Behälter nicht vollständig entsaftet worden ist, ist es möglich, dass der Deckel sich nicht öffnen lässt. Lassen Sie nach jedem Entsaften das Gerät zusätzlich 30 Sek. laufen, um die Trester vollständig zu entsaften.  
• Falls der Deckel klemmt, dröcken Sie in folgender Reihenfolge: REV(REVERSE) - O(OFF) - FWD(FORWARD). Wiederholen Sie den Vorgang 2 bis 3 mal bis sich die Zutaten im Pressbehälter lösen.  
» Gießen Sie, je nach Pressgut, Wasser in die Einföhrung, um es von innen durchzuspülen und versuchen Sie anschließend den Deckel zu öfnen.

## HINWEIS ZUM BETRIEB

- Betätigen Sie das Gerät nicht im Leerlauf ohne Pressgut oder Flüssigkeit hinzuzufügen. Der längere Betrieb im Leerlauf kann die Schraube beschädigen.**
- Das Gerät nicht länger als 30 Min in Betrieb nehmen.**  
Dies kann den Motor beschädigen. Nach einem Betrieb von 30 Min. lassen Sie das Gerät für 30 Min. zur Abkühlung ruhen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Fremdkörper während des Betriebs in die Einfüllöffnung. Falls nötig verwenden Sie den Stopfer.**
- Führen Sie während des Betriebes keine Gegenstände wie Löffel oder Spatel in den Saftauslass ein, weil dies zur Beschädigung des Gerätes führen kann.**  
Falls Fremdkörper in den Entsafter gelangen, können diese Teile beschädigen und zu Verletzungen führen.
- Stecken Sie keine ganzen Körner, Reis und harte Obstkerne und Eis oder ähnliches in den Entsafter.**  
Dies kann zu Schäden der Entsafterteile führen (Bspw. Pressbehälter, Schraube und Sieb).
  - Bohnen oder Reis können verwendet werden, wenn Sie über Nacht eingeweicht worden sind. (Bitte verarbeiten Sie pro Durchgang nicht mehr als 500 g.)
  - Obst mit harten Kernen müssen vorher entkernt werden.
  - Gefrorenes Obst mit kleinen Kernen, wie bspw. Trauben, müssen vorher komplett aufgetaut werden.
  - Die Verarbeitung von Eis wird die Lebensdauer der Bestandteile des Gerätes reduzieren.
- Verwenden Sie kein Pressgut mit hohen Anteilen an pflanzlichen oder tierischen Ölen. Verwenden Sie den Entsafter nicht, um pflanzliche Öle von Pressgut zu extrahieren.**  
Dies kann eine Leistungsminderung oder Geräteschäden verursachen.
- Fügen Sie den Trester nicht wieder in den Entsafter. Dies kann einen Stillstand des Gerätes verursachen oder den Deckel festsetzen.**
- Nach dem Entsaften von Pressgut wie bspw. Trauben, reinigen Sie die Rillen auf der Unterseite der Schraube gründlich.**

## HINWEIS ZU VERWENDBAREN ZUTATEN

Geräteschäden auf Grund eines Anwenderfehlers, durch Nichteinhaltung der Anleitung, kann zur Verlust der Gewährleistung führen.

### Folgende Zutaten dürfen NICHT in das Gerät gegeben werden.

<b>Harte Kerne</b>		Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Papaya, Mangos etc. Entfernen Sie den harten Kern vor dem Entsaften.
<b>Harte oder ungenießbare Schalen</b>		Ananas, Melonen, Mangos, Orangen etc. Entfernen Sie die Schale vor dem Entsaften.
<b>Gefrorenes Obst oder Eis</b>		Gefrorene Erdbeeren, Waldbeeren etc. Kein Eis verwenden.
<b>Pflanzliches/tierisches Öl</b>		Sesam, Butter, Margarine etc. Entsaften Sie keine pflanzlichen oder tierischen Fette/Öle etc. Dies kann eine Leistungsminderung oder Geräteschäden verursachen.
<b>Sonstiges</b>		Kokosnuss, Zuckerrohr, Getreide/Korn etc. Entsaften Sie kein Pressgut mit geringem Wassergehalt.

Erzielen Sie das beste Saftergebnis durch Kenntnis der einzelnen Eigenschaften des Pressguts und die optimale Zubereitungsmethode.

Der Kuvings Whole Slow Juicer ist ein innovatives Produkt, welches durch ein patentiertes langsames Kaltpressverfahren entsaftet. Dieser Entsafter ist konzipiert, um das beste Saftergebnis mit natürlicher Saftkonsistenz und Wassergehalt zu erzielen. Für das beste Ergebnis sollte jede Zutat, je nach Eigenschaft, entsprechend vorbereitet/vorbehandelt werden.



## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Vor dem Entsaften zu beachten:

- Falls sich das Pressgut verkeilt oder der Deckel sich nicht öffnen lässt, drücken Sie den „REV(REVERSE)“ Schalter bis sich das Pressgut wieder löst. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig.
- Fahren Sie mit dem Entsaften fort bis das Pressgut im Behälter entsaftet ist.
- Der Deckel lässt sich evtl. schwer öffnen falls Pressgut nicht vollständig entsaftet ist.
- Beachten Sie, dass jedes Pressgut unterschiedlich viel Saft ergibt.

### Saftausbeute:

- Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen für das beste Saftergebnis.
- Führen Sie das Pressgut langsam, unter Beobachtung des Entsaftungsvorgangs in die Einfüllöffnung. Die Saftausbeute kann je nach Entsaftungsgeschwindigkeit variieren.

## Weiches Obst und Gemüse (z.B. Äpfel, Orangen und Tomaten)



- Entfernen Sie die Schale der Orangen. Entfernen Sie bei Tomaten und Äpfeln den Stiel.
- Führen Sie die Zutaten langsam in die Einfüllöffnung ein.



1~4 wedges

- Wenn die Zutaten größer als die Öffnung sind, zerkleinern Sie diese bis Sie in die Kippöffnung passen.

### ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- Wenn die Zutaten größer als die Einfüllöffnung sind, schneiden Sie diese in 1 bis 4 Stücke.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Obst mit harten Kernen müssen vor dem Entsaften entkernt werden.
- Verwenden Sie den Stopfer, um Zutaten in der Einfüllöffnung runterzudrücken. (Der Stopfer verhindert auch das Herausspritzen aus der Einfüllöffnung bei sehr wasserhaltigem Pressgut.)
- Lassen Sie das Smart Cap offen, wenn Sie Pressgut mit hoher Schaumentwicklung entsaften.
- Es ist empfohlen den extrahierten Saft innerhalb von 48 Stunden zu trinken. Je nach Konsistenz können sich nach und nach Saftschichten bilden.
- Bei einem Kaltpresssafter kann beim Zerdrücken von Pressgut Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung herausspritzen. Verwenden Sie den Stopfer um dies zu verhindern.

## Zutaten mit kleinen Kernen (bspw. Trauben, Himbeeren, Granatapfel):

Führen Sie Zutaten mit kleinen Kernen langsam ein, um ein Verstopfen zu verhindern.



Führen Sie die Zutaten langsam in den Entsafter ein, um die Trestermenge zu minimieren.

### ZUBEREITUNGSTIPPS:

- Waschen Sie Zutaten wie Trauben gut ab. Zupfen Sie die Trauben vom Stiel ab.
- Entschalen Sie die Schale vom Granatapfel und fügen Sie nur die Kerne hinein.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Stecken Sie, je nach Größe, 3-5 Trauben auf einmal in den Entsafter und beobachten Sie den Entsaftungsvorgang.
- Tauen Sie Zutaten wie Granatapfel und Himbeeren auf und geben Sie ca. 5g (Esslöffel) nach und nach ein.

**! Warnung** | Falls der Deckel sich auf Grund einer hohen Menge von Kernen im Behälter nicht öffnen lässt, fahren Sie 30 Sekunden mit dem Entsaften fort. Falls der Deckel immer noch klemmt, wiederholen Sie REV(REVERSE) - O(OFF) - FWD(FORWARD) bis sich das Pressgut einkeilt. Drehen Sie den Deckel auf und drücken Sie gleichzeitig mit einer Hand auf dem Deckel. (Fügen Sie je nach Zutat Wasser in die Einfüllöffnung, um das Entkeilen zu vereinfachen.)

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Smart Cap Anwendung:

- Das Entsaften mit geschlossenem Smart Cap ermöglicht es verschiedene Mischsäfte zu kreieren.
- Schließen Sie das Smart Cap, um Auslaufen nach dem Entsaften zu verhindern, insbesondere beim Abbau des Entsafters.
- Beim Entsaften von verschiedenen reinen Säften, spülen Sie kurz bei geschlossenem Smart Cap mit einem Glas Wasser zwischen dem Entsaften durch, um übrigen Geschmacksreste zu entfernen.
- Lassen Sie das Smart Cap, bei Säften die Schaum verursachen, offen (bspw. Apfel und Sellerie.)
- Bei Betrieb mit geschlossenem Smart Cap ist darauf zu achten, dass die Kapazität des Pressbehälters nicht überschritten wird.
- Bei Nichtbeachtung kann Saft überlaufen und Schaden verursachen.

### Reduzierung des Tresteranteils im Saft:

- Je nach Pressgut kann bei längerem Entsaften mehr Trester in den Saft gelangen.
- Um den Tresteranteil zu verringern, waschen Sie den kompletten Aufsatz regelmäßiger aus.

## Hartes Obst und Gemüse (z.B. Karotten, Rote Bete, Ingwer, Kohlrabi, Quitten)

Hartes Obst und Gemüse kann den Motor stärker belasten und ihn zum abwürgen bringen.



Zutaten, die dünner als 4cm sind, können als Ganze eingeworfen werden. Schneiden Sie breitere Zutaten vor dem Einwerfen in 3-4 cm breite Stücke.



Rote Bete, Ingwer, Quitten und Kohlrabi in möglichst 2-3cm große Stücke zerkleinern.

⚠ Vorsicht | Wurzelgemüse mit einem geringen Wassergehalt wie Rote Bete, Ingwer, Kohlrabi oder hartes Obst wie Quitten nicht alleine entsaften.

\* Dies kann die Leistung des Geräts beeinträchtigen.

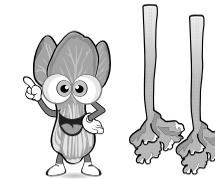
### ZUBEREITUNGSHINWEIS:

- Bereiten Sie Karotten vor, nachdem Sie die Blätter entfernt haben.
- Für ein besseres Ergebnis, weichen Sie Zutaten wie Karotten in kaltem Wasser für ca. 30 Minuten vor dem Entsaften ein.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

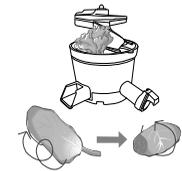
- Führen Sie die Zutaten langsam nach und nach ein.
- Stellen Sie sicher, dass jede einzelne Zutat komplett entsaftet wird, bevor Sie weiter machen.
- Entsaften Sie Pressgut mit hohem Wassergehalt, um die Saftausbeute zu maximieren.

## Faseriges und/ oder zähes Blattgemüse (z.B. Sellerie, Grünkohl)



Bündeln Sie die Blätter und führen es mit der Blätterseite nach unten in die Öffnung ein.

Entsaften Sie nicht mehr als 500g pro Saft.



Wenn sich die blättrigen Zutaten um die Saftschnecke verheddern, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Fasern, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.

### Zubereitungstipps:

- Trennen Sie die einzelnen Stiele. Schneiden Sie die dicken und zähen äußeren Stiele in 3-4cm breite Stücke.
- Trennen Sie jeden Stamm. Schneiden Sie die äußeren Stämme, die dick und zäh sind, in max. 10cm lange Stücke.

### ENTSAFTUNGSHINWEIS:

- Führen Sie die Zutaten Stück für Stück langsam ein.
- Führen Sie weiteres Pressgut nach dem vollständigem Entsaften der ersten Zutat ein.
  - ① Rollen Sie blättriges Gemüse zusammen und führen es ein.
  - ② Nehmen Sie, für das beste Saftergebnis, den Entsafterkopf auseinander und waschen Sie ihn kurz aus, bevor Sie mit dem Entsaften fortfahren.
  - ③ Bei Zutaten wie Weizengräser, nehmen Sie ein Bündel und führen Sie es ein.
    - \* Kombinieren Sie diese am besten mit Zutaten mit einem hohen Wassergehalt, wie Äpfel und Karotten. Karotten, Äpfel : faserreiche Zutaten = 9:1 (empfohlenes Verhältnis)

⚠ Warnung | • Die Fasern von Zutaten wie Sellerie können sich um die Schraube wickeln und die Leistung beeinflussen. Schneiden Sie die äußeren Stämme, die dick und zäh sind, in max. 10cm lange Stücke.

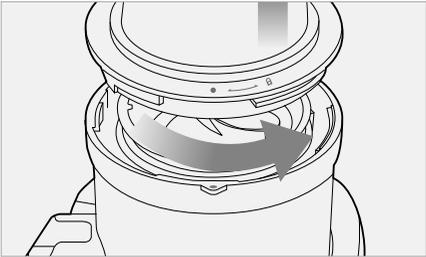
- Für Zutaten wie Ananas, schneiden Sie die Schale ab und schneiden Sie den faserigen Kern heraus. Schneiden sie das restliche Fruchtfleisch in kleine Stücke.
- Die Empfohlene Saftmenge pro Durchlauf beträgt 500g. Wenn Sie mehr als 500g entsaften wollen, reinigen Sie den Aufsatz vollständig.

## DEMONTAGE UND REINIGUNG

- 1** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Stromsckel.

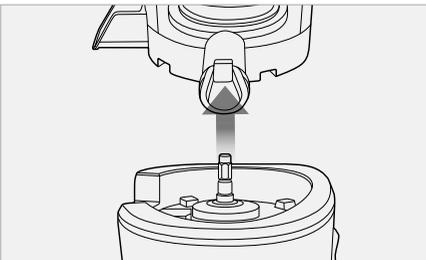
Hinweis | • Entsaften Sie das Pressgut im Behälter vollständig, bevor Sie das Gerät ausschalten.  
• Lassen Sie das Gerät zusätzlich 30 Sek. lang laufen, um die Reinigung zu erleichtern.  
• Wenn der Deckel klemmt, schalten Sie das Gerät aus, betätigen Sie den Rückwärtslauf und schalten Sie das Gerät wieder an. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 mal. Legen Sie dann Ihre Hände auf den Entsafter, drücken und öffnen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.  
\*Füllen Sie den Pressbehälter bis maximal zur Markierung und lassen Sie ihn laufen. Dies kann hilfreich sein, wenn der Deckel blockiert oder sich schwer abnehmen lässt.

- 2** Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen.



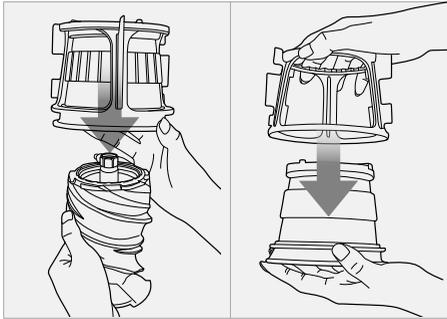
Hinweis | • Heben Sie das Gerät nicht hoch indem Sie es am Deckel fassen. Heben Sie das Gerät stets am Motorsockel an.

- 3** Drehen Sie die obere Einheit gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie es vom Motorsockel ab.



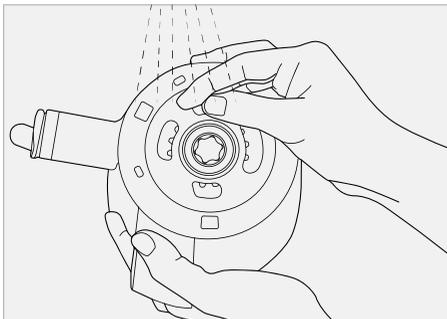
Hinweis | • Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jeder Benutzung, indem Sie den Pressbehälter vom Motorsockel heben.  
(Ein Entfernen des Siebes und der Press-Schraube, während der Pressbehälter noch auf dem Motorsockel steht, kann zum Tropfen führen).

- 4** Entfernen Sie die Schraube, das Sieb und den Wischer aus dem Pressbehälter. Reinigen Sie die Teile mit der mitgelieferten Bürste.



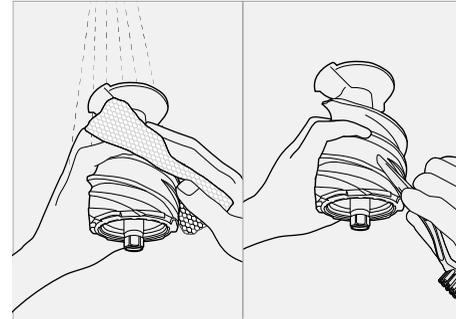
Hinweis | • Reinigen Sie den Entsafter direkt nach jedem Entsaften. Eingetrocknetes Pressgut kann sowohl die Demontage als auch die Reinigung erschweren. Ebenso sind Leistungsminderungen nicht auszuschließen.  
• Für eine einfachere Reinigung platzieren Sie die obere Einheit im Waschbecken und stellen Sie es unter laufendem Wasser.  
• Trocken Sie die Unterseite der Schraube sorgfältig, bevor es wieder in Kontakt mit dem Motorsockel kommt.

- 5** Halten Sie den Pressbehälter unter fließendes Wasser.



Tipp | • Die runde Bürste kann benutzt werden, um den Saftauslauf zu reinigen.

- 6** Reinigen Sie die Seiten der Pressschraube unter laufendem Wasser mit einem Reinigungsschwamm. Verwenden Sie die Spitze Seite der Reinigungsbürste, um aus den Rillen der Pressschraube Rückstände zu entfernen.



Tipp | • Reinigen Sie die Schraube gründlich mit der Reinigungsbürste unter laufendem Wasser.  
• Trocken Sie die Schraube vollständig und vergewissern Sie sich, dass keine Rückstände zurückbleiben.

Hinweis | • Rückstände, vor allem Kerne, können den reibungslosen Betrieb zwischen Sieb und Schraube beeinträchtigen und zu Schäden der Teile führen.

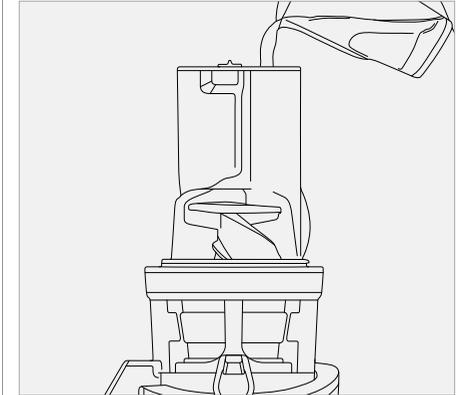
- 7** Reinigen Sie den Motorsockel mit einem leicht feuchten Tuch und trocken es anschließend.



Hinweis | • Falls das Tuch zu feucht ist, drücken Sie es aus.

## Durchspülen

- 1** Füllen Sie Wasser mit geschlossenem Smart Cap in die Einfüllöffnung und lassen Sie den Motor laufen.



- 2** Öffnen Sie das Smart Cap nach einigen Umdrehungen und lassen Sie das Wasser in den Saftbehälter laufen.

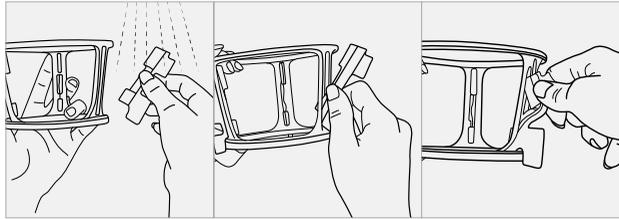


Tipp | • Es ist nicht notwendig zwischen dem Entsaften von Einzelsäften und Mischsäften den Kopf vollständig zu reinigen.  
• Nach dem Beenden des Entsaftens muss das Gerät vollständig auseinandergebaut und gründlich gereinigt werden, um Ablagerungen vorzubeugen.

## REINIGUNG DER SILIKONTEILE

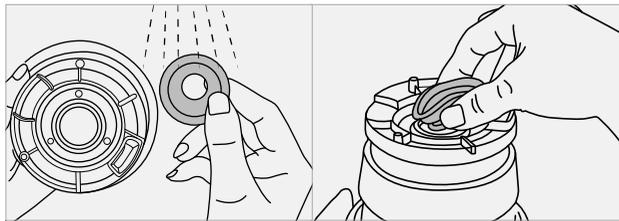
**Tipp** | Reinigen Sie den Wischer unter laufendem Wasser.  
Trocknen Sie die Teile vor dem Zusammensetzen und stellen Sie sicher, dass die Silikondichtungen und Ringe richtig eingesetzt sind.

**Hinweis** | Falls Silikone nicht richtig eingesetzt sind, kann Saft auslaufen.



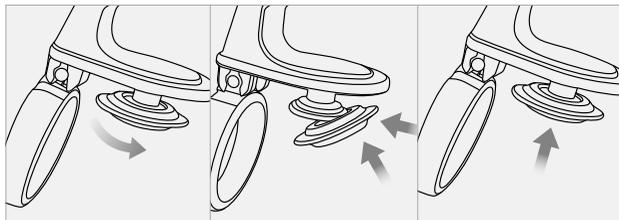
### Silikonbürste

Ziehen Sie die Silikonbürsten zur Reinigung vom Wischer ab. Setzen Sie die Silikonbürsten, mit dem Zipfel nach unten gerichtet, wie im Bild gezeigt, wieder richtig ein.



### Silikondichtung

Entfernen Sie bei Bedarf den Silikonring des Siebkorbes zur Reinigung. Setzen Sie die Silikondichtung nach der Reinigung, wie auf dem Bild gezeigt, wieder ein.

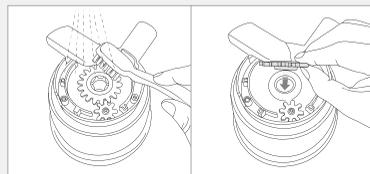


### Smart Cap

Nehmen Sie es zur Reinigung ab. Befestigen Sie das Smart Cap nach der Reinigung wieder am Saftauslass.

### Reinigung der inneren Seite des Behälters

Schrauben Sie die Abdeckung auf der Unterseite ab und säubern Sie die innere Seite. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass der hervorstehende Teil des Zahnrads so auf dem äußeren Teil platziert ist, dass es mit der Trommel passt. Reihenfolge der Montage ist in umgekehrter Reihenfolge der Demontage.



## VERWENDUNG DES REINIGUNGSZUBEHÖRS

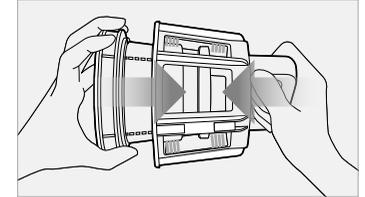
\* Die in dieser Broschüre abgebildeten Produktbilder können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

**Tipp** | Der Rotationsreiniger macht die Reinigung schnell und einfach. Vollständig trocknen nach dem reinigen.

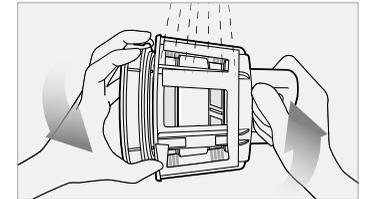
**Hinweis** | Verwenden Sie den Rotationsreiniger, um schwer erreichbare Stellen zu reinigen.

**1** Halten Sie den Rotationsreiniger mit einer Hand und stecken Sie das Sieb in den Reiniger.

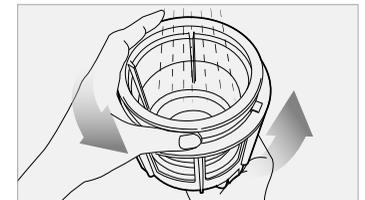
**Hinweis** | Stecken Sie das Sieb in den Rotationsreiniger, bis Sie ein „Klick“ hören.



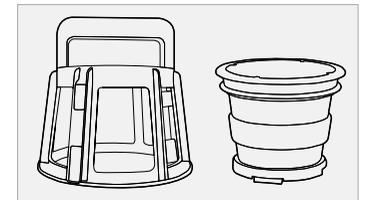
**2** Drehen Sie das Sieb und den Reiniger in jeweils in entgegengesetzter Richtung unter laufendem Wasser.



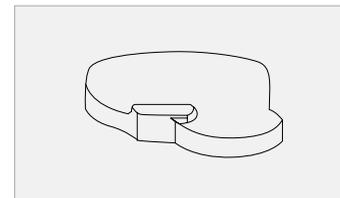
**3** Spülen Sie dabei die Innen- und Außenseite des Siebs mit Wasser durch.



**4** Entfernen Sie den Reiniger vom Sieb nach der Reinigung. Vor der Lagerung trocknen.



## OPTIONAL | VERWENDUNG DER STAUBABDECKUNG



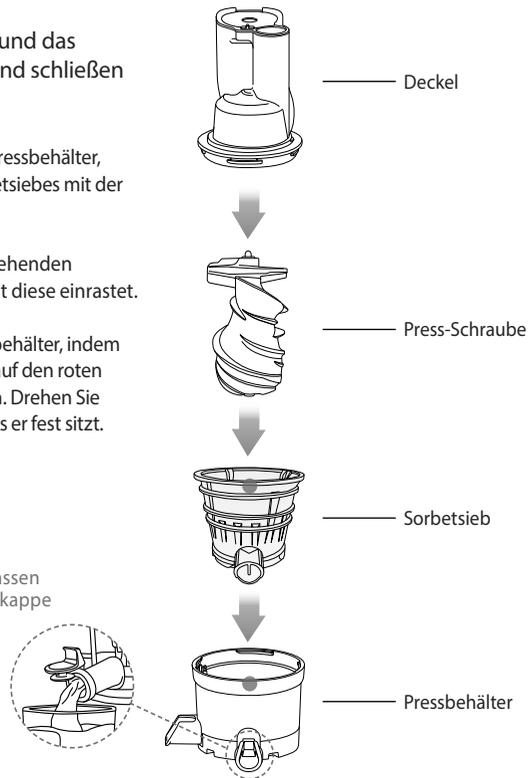
Sobald das Waschen und Trocknen des Deckels abgeschlossen ist, setzen Sie zur Aufbewahrung die Staubabdeckung auf das Einfüllrohr.

! Achten Sie vor der Nutzung darauf, dass die Silikonabdeckung korrekt eingesetzt ist.

**1** Platzieren Sie die Press-Schraube und das Sorbetsieb in den Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

- ① Platzieren Sie das Sorbetsieb in den Pressbehälter, dass die rote Markierung ● des Sorbetsiebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.
- ② Setzen Sie die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in das Sorbetsieb damit diese einrastet.
- ③ Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter, indem Sie den weißen Punkt ○ des Deckels auf den roten Punkt ● des Pressbehälters ausrichten. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

※ Bei Benutzung des Sorbetsiebes lassen Sie bitte unbedingt die Verschlusskappe offen.



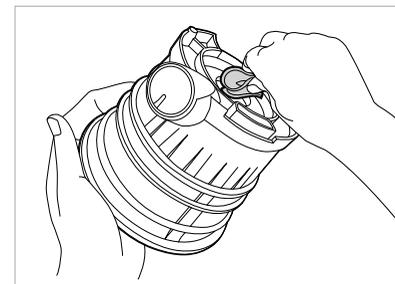
## ! WARNUNG

Das Sorbetsieb darf nur mit gefrorenen Zutaten benutzt werden. Je nach Zutaten lassen Sie diese 5-20 Minuten vor der Verarbeitung antauen. Füllen Sie vorsichtig und nur kleine Mengen ein.



- ※ Benutzen Sie keine Zutaten mit pflanzlichen oder tierischen Ölen.
- ※ Entfernen Sie harte und größere Kerne vor der Verarbeitung.

## REINIGUNG DER SILIKONDICHTUNG



Die Silikondichtung lässt sich zur Reinigung abnehmen. Setzen Sie die Dichtung wie auf dem Bild gezeigt wieder ein, achten Sie dabei auf korrekten Sitz.

TIPP | Setzen Sie den Silikonring mit der glatten Fläche nach innen gerichtet wieder ein.

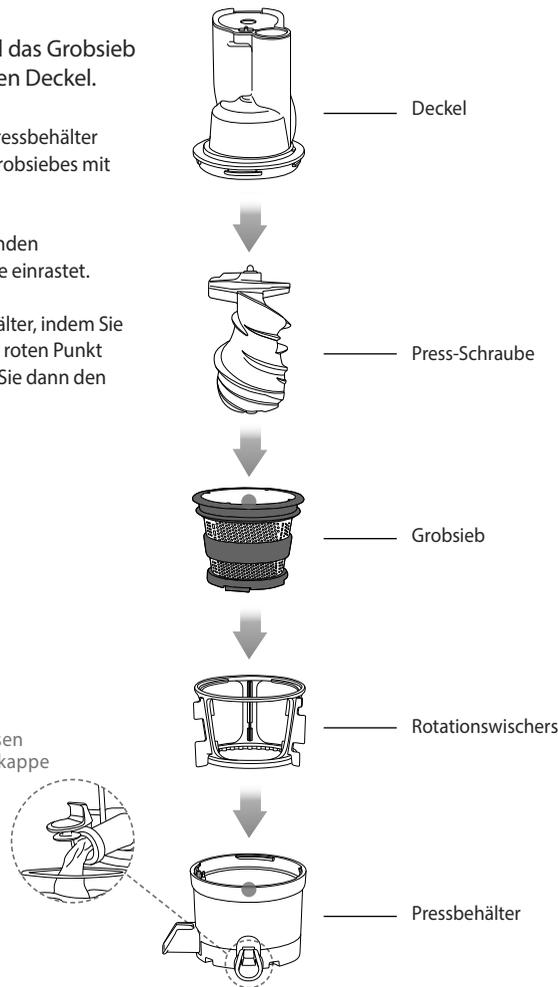
! Vor dem Gebrauch vergewissern Sie sich, dass der Rotationswischer richtig auf dem Grobsieb sitzt.

**1** Platzieren Sie die Press-Schraube und das Grobsieb im Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

① Rotationswischer und Grobsieb in den Pressbehälter legen, dass die rote Markierung ● des Grobsiebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.

② Setzen Sie die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in das Grobsieb damit diese einrastet.

③ Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter, indem Sie den weißen Punkt ○ des Deckels auf den roten Punkt ● des Pressbehälters ausrichten. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.



※ Bei Benutzung des Grobsiebes lassen Sie bitte unbedingt die Verschlusskappe offen.

## ! WARNUNG

- Bei Verwendung des Grobsiebes, entfernen Sie vorher jegliche harten Samen und entkernen Sie die Zutaten.
- Entfernen Sie harte, hölzerne, ledrige Schalen.
- Beim Entsaftern von gefrorenen Zutaten, vergewissern Sie sich, dass diese komplett aufgetaut sind. Verarbeiten Sie kein Eis.
- Verwenden Sie keine Zutaten mit hohem Anteil an pflanzlichem oder tierischem Fett/Öl. Dies kann zu einer Leistungsminderung führen und den Entsafter beschädigen.
- Das Verarbeiten der folgenden Zutaten ist untersagt: Kokosnuss, Bohnen, Zuckerrohr etc.



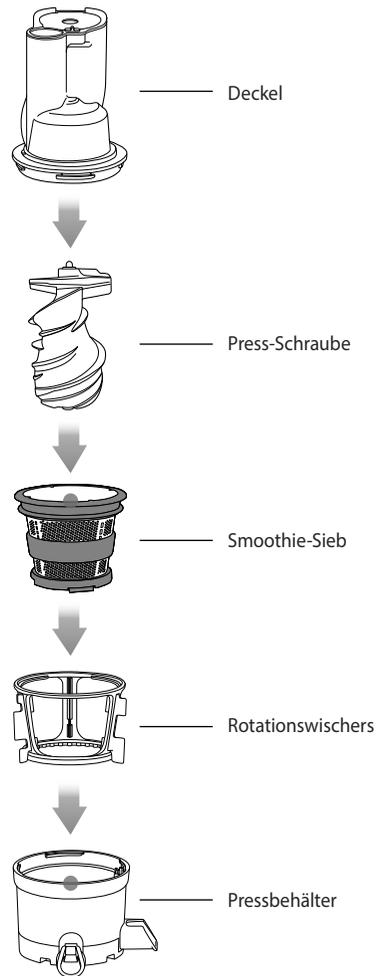
**1** Platzieren Sie die Press-Schraube und das Smoothiesieb in den Pressbehälter und schließen Sie den Deckel.

① Platzieren Sie den Rotationswischer und das Smoothiesieb in den Pressbehälter, dass die rote Markierung ● des Smoothiesiebes mit der des Pressbehälters übereinstimmt.

② Setzen Sie die Press-Schraube mit drehenden Bewegungen in den Smoothiesieb, damit diese einrastet.

③ Setzen Sie den Deckel auf dem Pressbehälter, indem Sie den weißen Punkt ○ des Deckels auf den roten Punkt ● des Pressbehälters ausrichten. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

※ Bei Benutzung des Smoothiesiebes schließen Sie bitte die Verschlusskappe für bessere Ergebnisse.



**! WARNUNG**

Wenn Sie tiefgefrorene Zutaten verarbeiten, tauen Sie diese 5-20 Minuten vor der Verarbeitung auf.

(Die Auftauzeit hängt davon ab wie lange und bei welcher Temperatur die Zutaten eingefroren waren.)



Beim Herstellen von Smoothies geben sie Flüssigkeit wie Milch, Pflanzmilch oder andere Flüssigkeiten hinzu, je nach gewünschter Konsistenz und beachten Sie das Ergebnis durch den Pressbehälter.

- ※ Benutzen Sie keine Zutaten mit pflanzlichen oder tierischen Ölen.
- ※ Entfernen Sie harte und größere Kerne vor der Verarbeitung.

**REINIGUNG DER SILIKONDICHTUNG**



Die Silikondichtung lässt sich zur Reinigung abnehmen. Setzen Sie die Dichtung, wie auf dem Bild gezeigt, wieder ein, achten Sie dabei auf das richtige Einrasten.

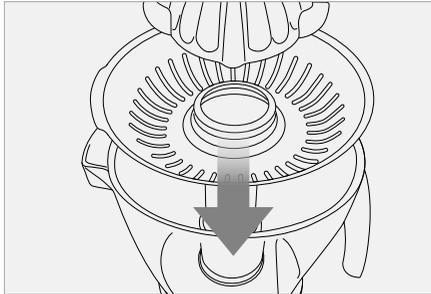
TIPP | Setzen Sie den Silikonring mit der glatten Fläche nach innen gerichtet wieder ein

## OPTIONAL | SO BENUTZEN SIE DIE ZITRUSPRESSE

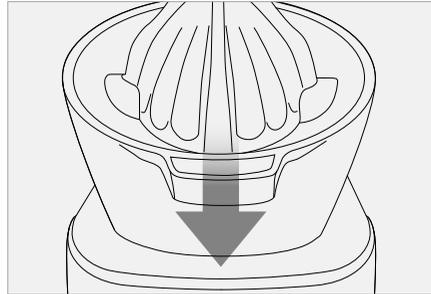
! Die Zitruspresse wird bei nicht ordnungsgemäßer Montage nicht funktionieren.

### 1 Montageanleitung

1 Legen Sie das Sieb und den Presskegel in die Mitte des Pressbehälters.

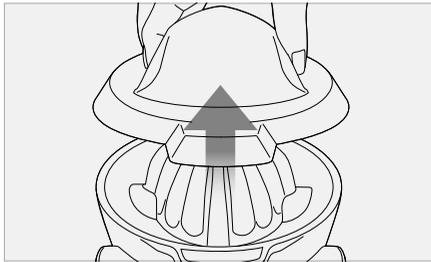


2 Platzieren Sie das zusammengebaute Top-Set auf dem Motorsockel und achten Sie darauf, dass dieser wie angezeigt ausgerichtet ist.

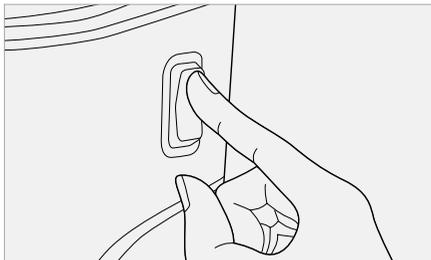


### 2 Betriebsanleitung

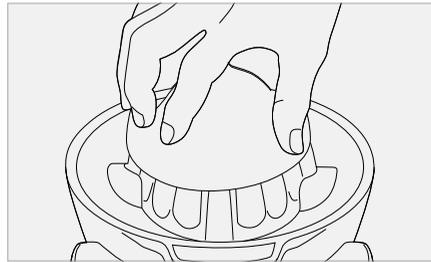
1 Entfernen Sie den Schutzdeckel.



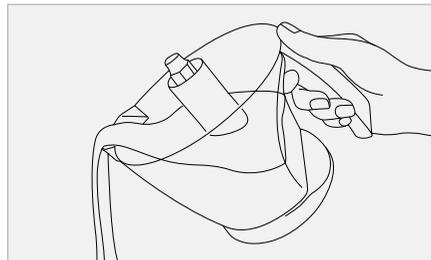
2 Drücken Sie auf FWD, um den Entsafter einzuschalten.



3 Die Zitruspresse wird bei nicht ordnungsgemäßer Ausrichtung und Montage nicht laufen.



4 Reinigen Sie die Presskegel und das Sieb, wenn der Fruchtfleischanteil zu hoch ist.

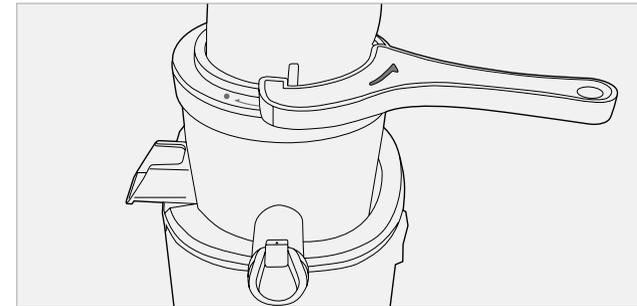


## OPTIONAL | SO BENUTZEN SIE DEN DECKELÖFFNER

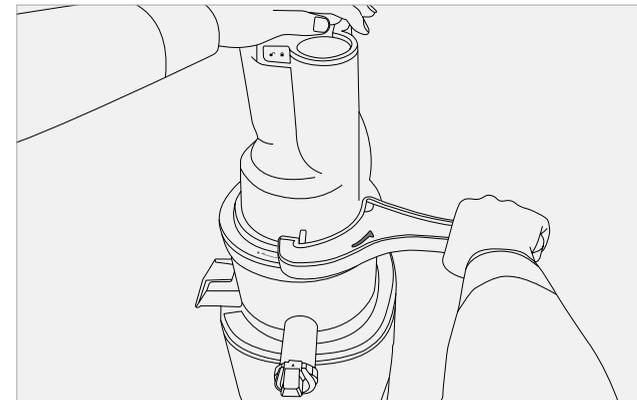
! Nutzen Sie den Deckelöffner, wenn sich der Deckel nach dem Entsaften nicht öffnet.

1 Platzieren Sie den Deckelöffner, indem Sie die Haken, wie in der Abbildung gezeigt, verbinden.

! **VORSICHT** Vergewissern Sie sich, dass sich der obere Set auf dem Gehäuse sitzt und verwenden Sie dann den Deckelöffner.



2 Fassen Sie das Einfüllrohr und drehen Sie den Deckelöffner gegen den Uhrzeigersinn.



## PROBLEMBEHANDLUNG

### ■ Wenn das Gerät sich nicht einschalten lässt:

- Prüfen Sie, ob der Stecker im Sockel sitzt.
- Prüfen Sie, ob der Deckel und Pressbehälters 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.
- Prüfen Sie, ob die Silikondichtung unter dem Tresterauslass des Pressbehälters ordnungsgemäß verschlossen ist.
- 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.

### ■ Es befindet sich zu viel Trester im Saft:

- Um das feine Fruchtfleisch zu reduzieren, reinigen Sie den Aufsatz zwischendurch und entfernen die Faserstoffe.
- Benutzen Sie ein Handsieb, um Fruchtfleisch zu reduzieren
- Wenn die Press-Schraube 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.

### ■ Der Deckel lässt sich nicht schließen:

- Stellen Sie sicher, dass die Schraube richtig eingesetzt ist, damit sich der Deckel schließen lässt.
- Falls die Schraube nicht richtig eingesetzt ist, lässt sich der Deckel nicht schließen.

### ■ Der Entsafter macht komische Geräusche:

- Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind und prüfen Sie erneut.
- Starten Sie den Entsafter nicht ohne Pressgut oder Flüssigkeit einzuführen.
- 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. Geben Sie keine Stücke in den Entsafter, die breiter als 4cm sind.
- 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 Trester ist sehr feucht:

- Zu Beginn des Entsaftens kann der Trester etwas feuchter sein.
- Je nach Zustand des Pressgutes kann der Trester beeinträchtigt werden. Besonders wenn das Pressgut nicht frisch ist, kann mehr Trester in den Saft kommen.

### ■ Der Pressbehälter wackelt während des Betriebs:

- Es ist normal, dass der Pressbehälter während des Betriebs vibriert, da Schraube und Sieb zum Zerkleinern und Entsaften konzipiert sind.
- Bei faserigerem Pressgut kann die Vibration größer sein.

### ■ 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 Rücklaftaste und schalten es wieder an (Vorgang dreimal wiederholen).
- Bei einer Nutzung von mehr als 30 Minuten, wenn das Gerät aufgrund dem Überfüllschutz abschaltet, lassen sie das Gerät vor der weiteren Benutzung 30-60 Minuten abkühlen.
- 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 Saftsichten:

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

### ■ Der Deckel lässt sich nicht öffnen:

- Lassen Sie den Entsafter zusätzlich 30 Sek. Laufen, um

## PROBLEMBEHANDLUNG

das restliche Pressgut zu entsaften.

- Wenn sich zu viel Fruchtfleisch im Pressbehälter angesammelt hat, kann dies dazu führen, dass der Deckel sich schwer oder nicht abnehmen lässt. In dieser Situation drücken Sie bitte den REVERSE-OFF-FORWARD Knopf in dieser Reihenfolge etwa 2-3 Mal. Dann legen Sie beide Hände auf den Deckel, drücken dabei nach unten und drehen den Deckel dabei zum Öffnen.
- Je nach Pressgut, Wasser in die Einfüllöffnung gießen, um die Trester zu lösen.

### ■ Saft läuft auf den Motorsockel aus:

- Wenn der Silikonring unter dem Sieb nicht richtig angebracht ist, kann auf den Motorsockel Saft auslaufen. Bevor Sie die Teile zusammenbauen, überprüfen Sie, dass die flache Seite des Silikonrings zum Sieb und die breite Fläche zur äußeren Seite des Siebs ausgerichtet ist.

### ■ 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 Seife.
- Pflanzliches Öl sollte nur zur Reinigung des Pressbehälter eingesetzt werden. Nicht auf Schraube oder Sieb verwenden, da dies zu einer Leistungsminderung oder zu Schäden führen 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.

## SPEZIFIKATIONEN

Produkt	Juicer
Modell	KSP-2428CB, KSP-2458CB, KSP-2428CE, KSP-2458CE
Volt	AC220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	200W
max.Nutzung	bis zu 30 min
Gewicht	7.5kg
Mase (B xTx H)	256 x 210 x 480 mm
Hersteller	NUC Electronics Co., Ltd.
Extraktionsverfahren	Kaltpressensaft
Herstellung	Made in Korea

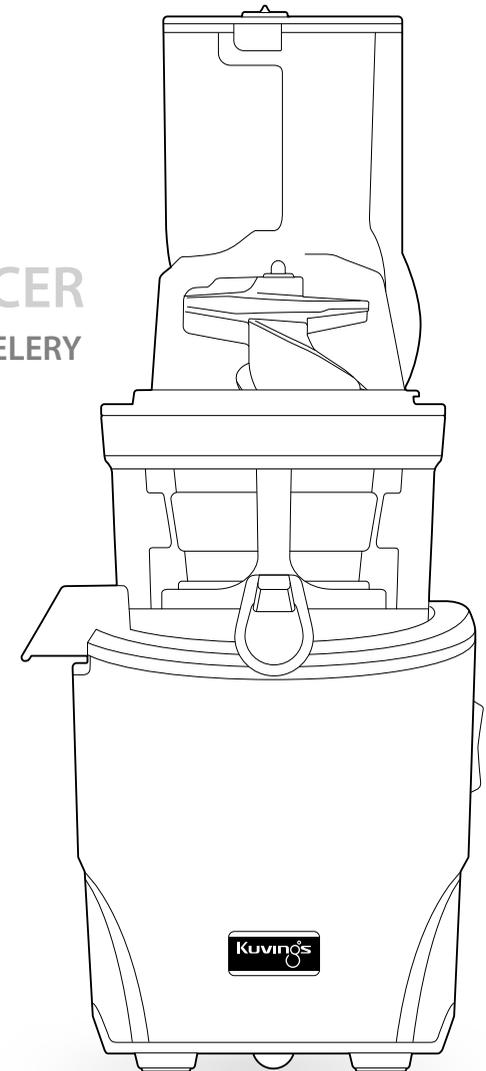
**Kuvings®**  
WHOLE SLOW JUICER

**Kuvings®**

**REVO830**

# KUVINGS WHOLE SLOW JUICER OPTIMIZED FOR CARROTS & CELERY MANUAL

- After you read this manual,  
keep in the place you can reach easily.
- Household use only.



# CONTENTS

<b>34</b>	Important Safeguards	<b>53</b>	How to Use the Cleaning Tool
<b>36</b>	Safety Warning		OPTIONAL   How to use the Lid Cap
<b>38</b>	Parts	<b>54</b>	OPTIONAL   How to Use the Blank Strainer
<b>40</b>	How to Assemble	<b>56</b>	OPTIONAL   How to Use the Coarse Strainer
<b>42</b>	How to Operate	<b>58</b>	OPTIONAL   How to Use the Smoothie Strainer
<b>44</b>	Tips on Operation	<b>60</b>	OPTIONAL   How to Use the Citrus Maker
<b>45</b>	Tips on Ingredients	<b>61</b>	OPTIONAL   How to Use the Lid Opener
<b>46</b>	Ingredients Preparation	<b>62</b>	Troubleshooting Q&A
<b>50</b>	How to Disassemble and Clean	<b>63</b>	Specifications
<b>52</b>	How to Clean Silicone Parts		

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor or base of unit in water or other liquid.
3. Keep away from children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.

11. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
12. Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
13. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.
14. When a separable Juice Cup(1,2) is provided, do not operate without the Juice Cup(1,2) in place.
15. Please do not alter the appliance in anyway.
16. Do not use the appliance for anything other than it's intended purpose as described in the manual.
17. This appliance should be used for limited period of time.
18. This appliance can not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only. Please carefully follow the instructions in the manual.  
(The appliance cannot be covered under the manufacture warranty if the product is abnormally or commercially used.)
- Save the instruction manual for future reference
- If the appliance is given away as a gift, please include the manual with the product.
- These instruction shall also be available in an alternative format.  
e.g on a website. [www.kuvings.com](http://www.kuvings.com)



## SAFETY WARNING

The following precaution is provided to ensure the safety of the user. Please carefully read through the precautions and exercise a degree of care when using the appliance.

 **Warning** : Warns risk of death or severe injuries.

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

 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 put your finger or other objects into the feeding tube while it is in operation.  
→ It may cause injury.



## SAFETY WARNING

 Do not put the parts in the dishwasher or extremely hot water.  
→ The parts may wear faster.

 Do not repair, disassemble the base, or customize the appliance.  
→ The appliance may not operate properly causing fire, electrical shock or injury.

 Do not use the appliance on an uneven surface.  
→ It may cause a malfunction if the appliance tips over.

 Keep away from children and store the appliance in a safe place.  
→ It may cause injury.

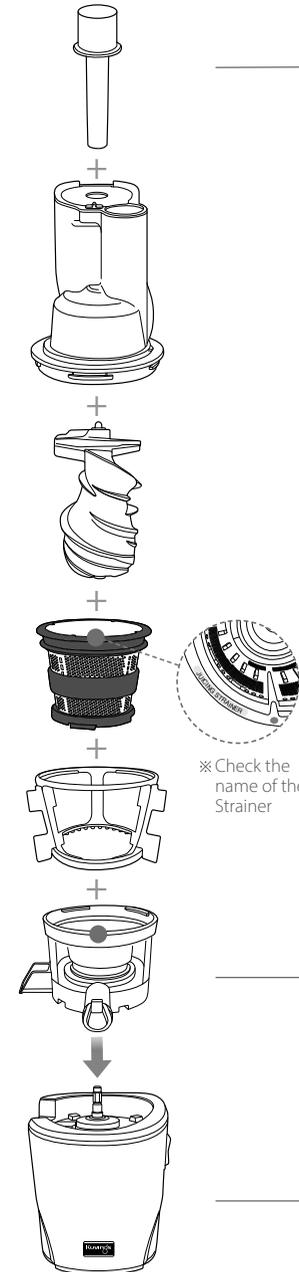
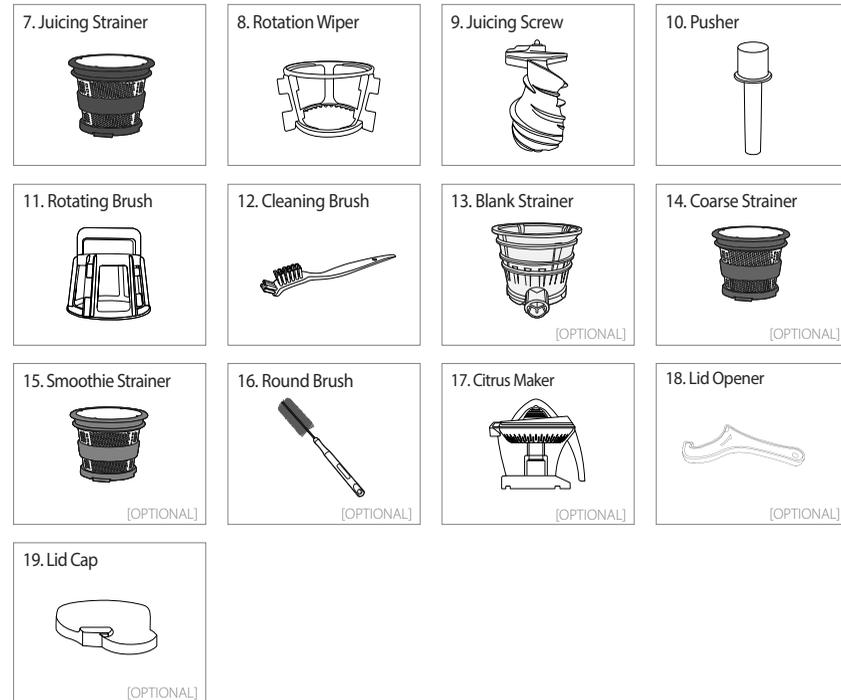
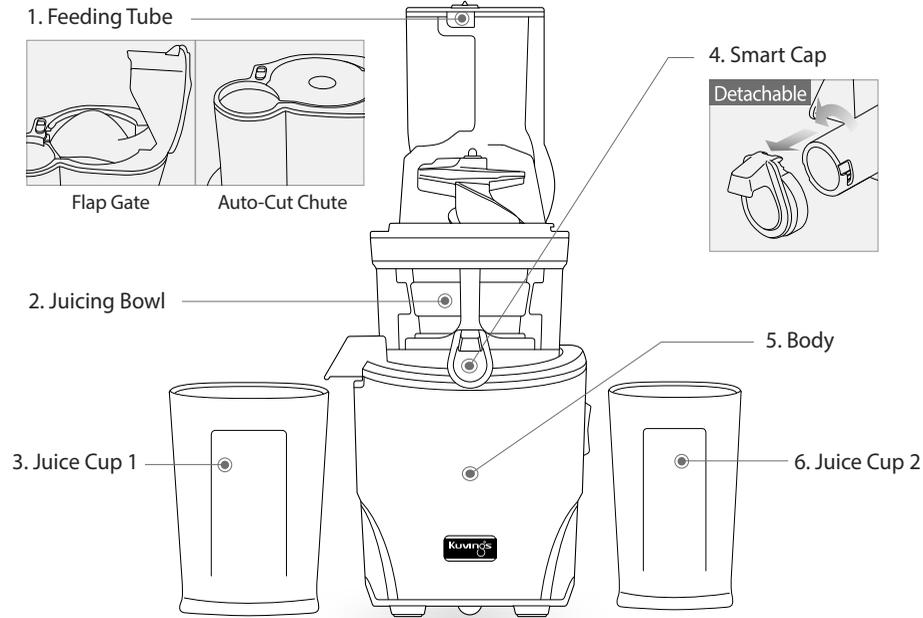
 Please do not store or operate the appliance near any heating appliance.  
→ The appliance may become discolored or deformed.

 Do not use any hazardous chemical to clean the appliance or flammable sprays near the appliance.  
→ It may change the color of the appliance or could result in a fire.

 To protect the power cord, please do not aggressively bend or put heavy object on top of the power cord.  
→ It may cause short circuit or even fire.

 Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.

 For cleaning parts that come in contact with food, please follow the instruction on pages 50-52.



### STEP 1

Top-set Assembly

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

### STEP 2

Top-set and body assembly

Place the assembled Top-set on the body. Position the juice outlet so that it is in front of the body.

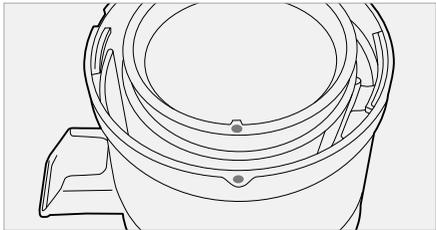
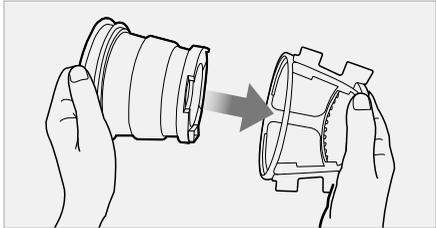
# HOW TO ASSEMBLE

## STEP 1 Top-set assembly

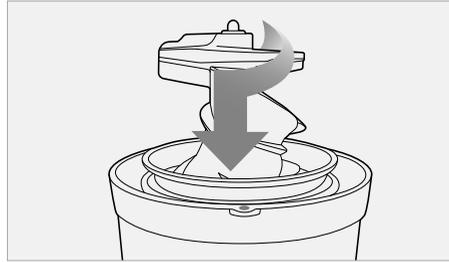
### Check Before Operating

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

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

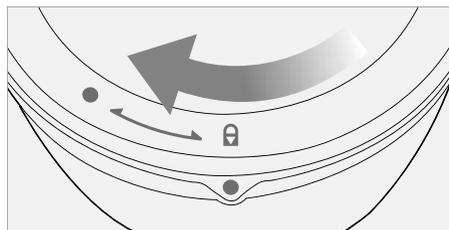
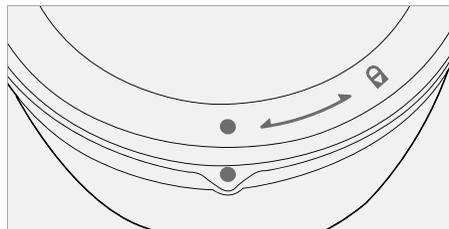


- 2** Place the juicing screw into the strainer. Turn and press down on it until it clicks into place.



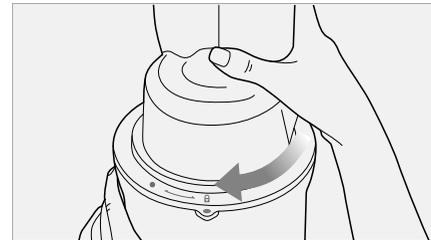
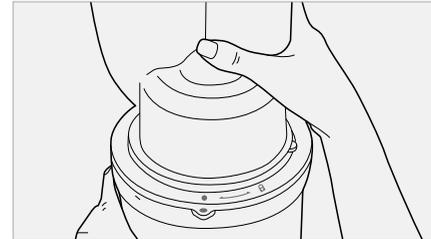
Note | The juicing screw needs to be locked in place in order to close the drum lid.

- 3** Place the drum lid onto the juicing bowl, aligning the white dot ○ on the drum lid with the red dot ● on the juicing bowl. Turn the drum lid clockwise until the lock mark ℳ on the lid is lined up with the red dot ● on the juicing bowl.

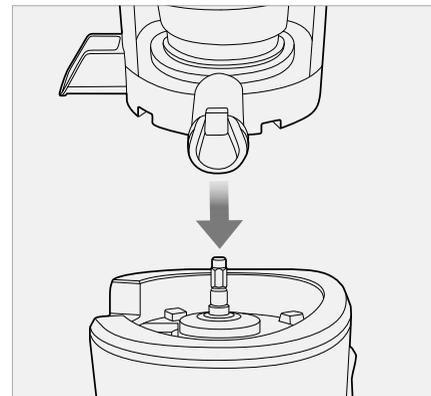


## STEP 2 Top-set and Body Assembly

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



- 4** Place the assembled Top-set on the body. Position the juice outlet so that it is in front of the body.



- 5** Place the juice cup 1,2 under the spout.



Note | When juicing with ingredients with high juicing content, place the juice cup 1 under the juice spout.

## HOW TO OPERATE

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

- Note |
- Do not touch the power cord with wet hands. It may cause electrical shock, short-circuit, or fire.
  - Ensure the power cord is plugged into a power outlet.



### Press the FORWARD button to operate.

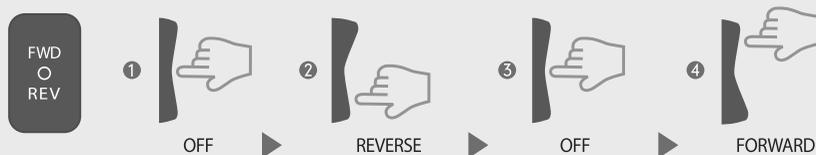
- Note |
- Forward: Pulls down and slowly masticates the ingredients.
  - Reverse: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

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

## If the juicer stops during operation

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

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



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

### Insert the prepared ingredients into the feeding tube, one piece at a time.

- Note |
- Prepare ingredients for optimal extraction.
  - If large quantity of ingredients are put into the feeding tube, it can cause the juicer to stop. Insert the ingredients one piece at a time.
  - Remove hard seeds or pits in fruits. When juicing frozen fruits, completely thaw before juicing.

#### Insert into the Auto-Cut Chute



#### Hard vegetables & high fiber foods | (E.g. carrots & celery, kale)

- Tip |
- Tough and fibrous ingredients: Ingredients with a thickness of 1.5 inches or less, can be fed whole. For thick ingredients, cut it by 1.5 inches of width or less, before feeding.
  - Fibrous leafy vegetables (celery, kale, collard greens, etc.): Cut the stems into 1.5 inch wide and bundle up the leafy part as you insert them into the juicer.

#### Insert into the Flap Gate



#### Soft Fruits & Vegetables | (E.g. apples, oranges & tomatoes)

- Tip |
- Soft ingredients: Insert the prepared ingredients into the flap gate and push down the ingredient with the flap gate lid to extract. If the ingredients are larger than the flap gate, cut ingredients into 1-4 pieces.



### Smart Cap Use the smart cap to make mixed juice, block juice from dripping, or rinse between different juices.

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

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



### After juice and pulp have been completely extracted, switch the unit OFF.

- Note |
- If the remaining ingredients in the juicing bowl have not been extracted completely, the drum lid may not open easily. (After each extraction, run the juicer for additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp.)

When the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in the order, switching back and forth 2~3 times to dislodge. Then place your hands on top of the drum lid and firmly press down as you simultaneously turn the drum lid counter clockwise to open.

※ Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then try to take off the drum lid.

## TIPS ON OPERATION

- 1. Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.**
- 2. Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes.**

This can damage the motor from overheating.  
After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
- 3. Do not put hand, utensil, tong, or other objects into the feeding tube other than the provided pusher.**
- 4. During operation, do not put spoon, spatula or other objects into the juice spout of the juicing bowl.**

If other object is put into the juice spout during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts.
- 5. Do not put dried whole grains, fruits with hard seeds or ice.**

These may damage the juicer parts (e.g. juicing bowl, juicing screw, and strainer).

  - Beans or grains can be used if soaked overnight or boiled.
  - Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes and cherries) must be pitted before juicing.
  - When using frozen fruits with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.
  - Use of ice in the juicer will decrease the product durability over time.
- 6. Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients.**

If vegetable/animal oil gets on the juicing screw, it may reduce performance and even damage the part.
- 7. Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.**
- 8. After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the juicing screw.**

## TIPS ON INGREDIENTS

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

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

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

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

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



## INGREDIENTS PREPARATION

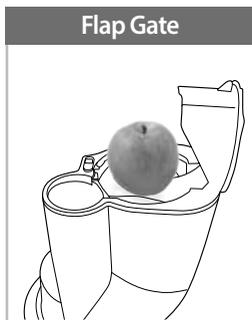
### Before Operating:

- Before Operating: If the juicer is jammed or if the drum lid does not open, press the REVERSE button and hold until it becomes dislodged. Repeat REVERSE-OFF-FORWARD as needed.
- Continue operating the juicer until all the ingredients in the juicing bowl are extracted. The drum lid may not open easily if there is a lot of pulp remaining in the juicer.
- Every ingredient yields different amounts of juice.

### Juice Yield:

- For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section.
- Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted. The juice yield may vary depending on the juicing speed.

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



- Peel the skin off oranges, and for tomatoes and apples, take out the stem.
- Slowly insert the ingredients down the flap gate.



1~4 wedges

- If the ingredients are larger than the flap gate cut the ingredients into pieces that will fit into the flap gate.

### PREPARATION TIPS:

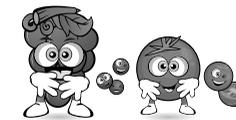
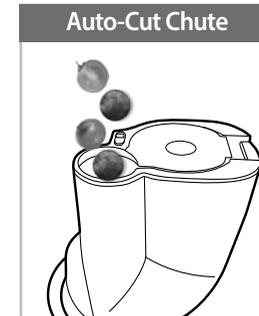
- If the ingredients are larger than the flap gate, cut to 1-4 wedges.

### JUICING TIPS:

- Fruits with hard seeds must be pitted before extraction.
- Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube. (The pusher also helps prevent juice from spraying out of the feeding tube when extracting ingredients with high water content)
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction. (Foam can accumulate if operated with the smart cap closed.)
- It is recommended that the extracted juice be consumed within 48 hours after extracting. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
- When an ingredient is being masticated by the juicing screw, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing.

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

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



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

### PREPARATION TIPS:

- Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.
- For best result, juice with ingredients with higher amount of fluid (e.g. apple, pear)
- When juicing frozen ingredients (e.g. raspberry, strawberry), make sure they are completely thawed.

### JUICING TIPS:

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

**Caution** | If the lid does not open due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl, continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds. If the lid is still stuck, repeat REVERSE - OFF- FORWARD until the ingredients become dislodged. Place both hands on the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid to open. (depending on the ingredient, pour some water down the feeding tube for quick rinsing to help dislodging).

## INGREDIENTS PREPARATION

### How to Use the Smart Cap:

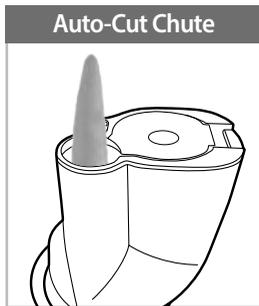
- Juicing with the smart cap closed allows mixed juice creations with different fruits, vegetables and liquids.
- After juicing, close the smart cap to block excess juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the body.
- When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the smart cap closed.
- Leave the smart cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. apples, celery).
- Pay close attention when operating the juicer with the smart cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the juicing bowl.

### Adjusting the amount of pulp in the juice:

- Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously.
- To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

## Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, beets, ginger, kohlrabi, quince)

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



Ingredients with a thickness of 3-4cm or less, can be fed whole. For thick ingredients, cut it by 3-4cm of width or less, before feeding.



Beets, ginger, quince and kohlrabi are cut into 2-3cm or less interval for horizontally and vertically.

**Caution** | Do not juice root vegetables with less moisture such as beets, ginger, or kohlrabi, or hard fruits like quince by itself.

\* When juicing alone, it may cause the decrease the performance of product.

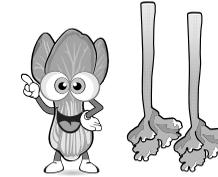
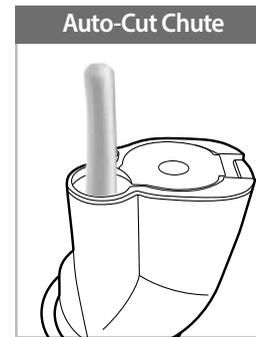
### PREPARATION TIPS:

- Prepare carrots after removing the stem.
- Soak ingredients like carrots in cold water for about 30 min prior to juicing for the best result.

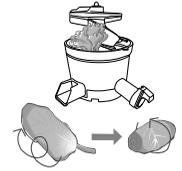
### JUICING TIPS:

- Slowly insert the ingredients one at a time.
- To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.

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



Bundle up the leafy part and insert them by facing down. Do not collect more than 500g per session.



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

### PREPARATION TIPS:

- Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 1.5 inch wide.
- Soak the leafy greens in cold water for about 30 min prior to juicing for the best result.

### JUICING TIPS:

- One at a time, slowly insert the prepared ingredients.
  - Insert more ingredients after the previously inserted ingredients have been completely extracted.
    - ① Roll leaves into spiral as inserting into the juicer.
    - ② For bet result, disassemble and wash the top-set before juicing again.
    - ③ For ingredients like wheatgrass, grab a handful and insert in a bundle.
      - \* It's best to juice with ingredients with higher amount of fluid, like apples or carrots.
- carrot, apples : fibrous ingredients = 9:1 [recommended ratio]

- Caution** |
- For ingredients like pineapple, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple to smaller pieces.
  - Recommended amount of juicing per session is 500g. When juicing more than 500g, wash the top-set before continue juicing.

# HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

\*The products illustrated in this booklet may vary slightly from the actual product.

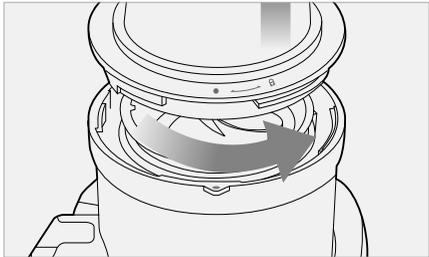
- 1 Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

Note |

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

\* Fill the juicing bowl with water and run the juicer before opening the drum lid. It may help to open the drum lid when stuck.

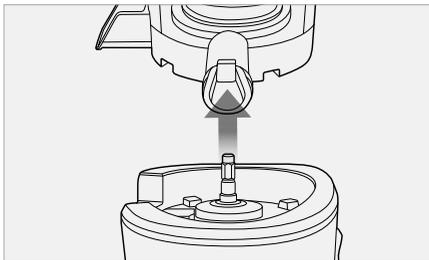
- 2 Turn the drum lid counter clockwise to open.



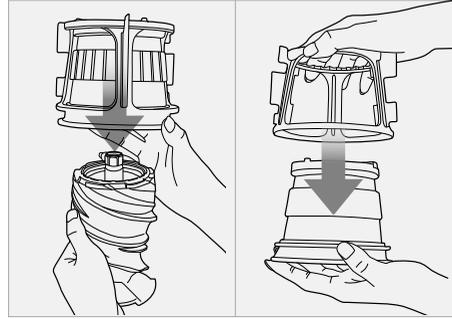
Note |

- When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the body or handle.

- 3 Turn the top-set counter clockwise and lift off the body.



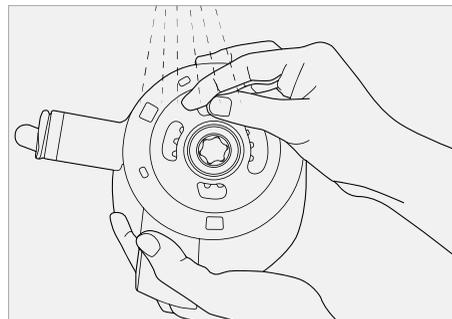
- 4 Remove the juicing screw, strainer and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.



Note |

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

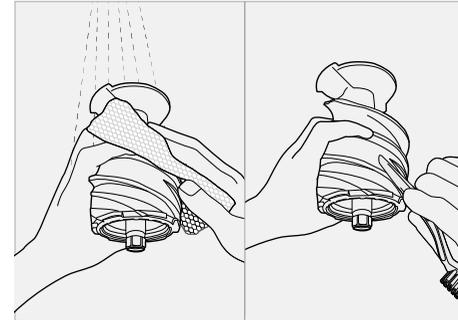
- 5 Place the juicing bowl under running water.



TIP |

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

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



Tip |

- Thoroughly clean the juicing screw ensuring that the juicing screw is clean without any residue.
- Completely dry before using.

Note |

- After juicing ingredients with seeds, make sure to thoroughly clean the bottom crevice of the juicing screw. (If this area isn't properly cleaned, it can cause the part to be damaged).

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

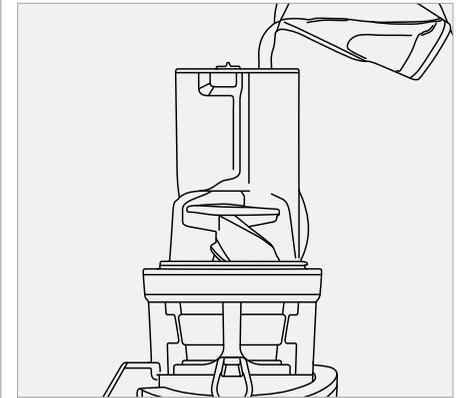


Note |

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

## Quick Rinsing

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



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



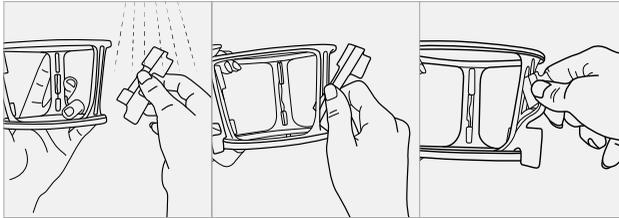
Tip |

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

## HOW TO CLEAN SILICON PARTS

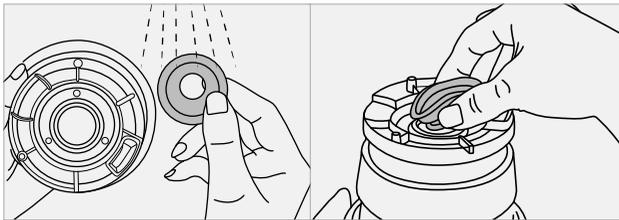
**Tip** | Clean the rotation wiper under running water. Thoroughly dry after cleaning. Before assembling the top-set, ensure that the silicon ring is firmly inserted.

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



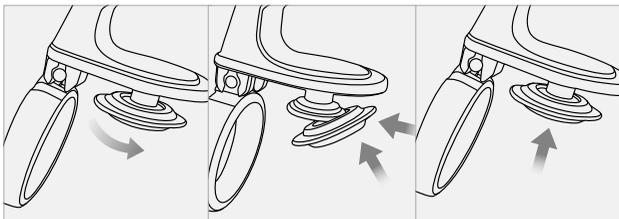
### Silicon Brush

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



### Silicon Ring

Remove the Silicon ring from strainer to clean. After cleaning, push in the silicone ring.

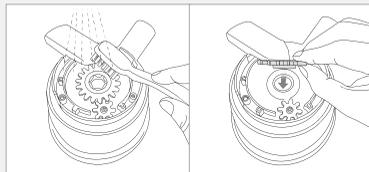


### Smart Cap

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

### Cleaning inside of the bowl

Please unscrew the cover on the bottom and clean inside. After cleaning, make sure that protrusion part of gear is placed on the outer part so it fits (connects) with the drum. Sequence of assembly is in reverse order of disassembly.



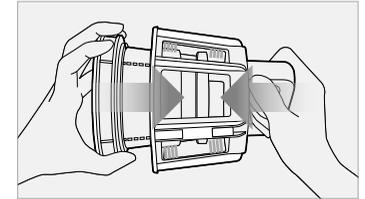
## HOW TO USE THE CLEANING TOOL

\*The products illustrated in this booklet may vary slightly from the actual product.

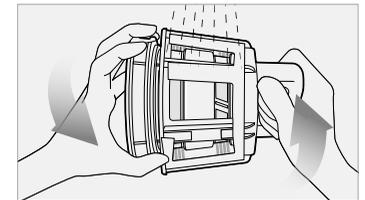
**Tip** | The cleaning tool makes clean-up quick and easy. Completely dry after cleaning.

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

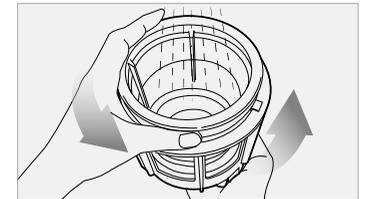
**Note** | Insert the strainer until you hear a click.



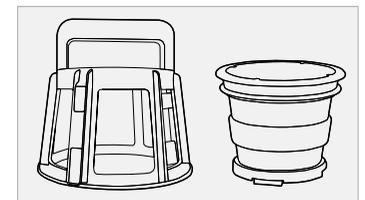
**2** Under running water, rotate the cleaning tool and the strainer in opposite directions to clean.



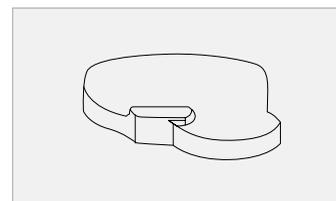
**3** Thoroughly rinse the inside and outside of the strainer under running water.



**4** After cleaning, remove the strainer from the cleaning tool. Dry before storing.



## OPTIONAL | HOW TO USE THE LID CAP



Once washing & drying of drum lid is completed, put on Lid cap on drum lid to store.

## OPTIONAL | HOW TO USE THE BLANK STRAINER

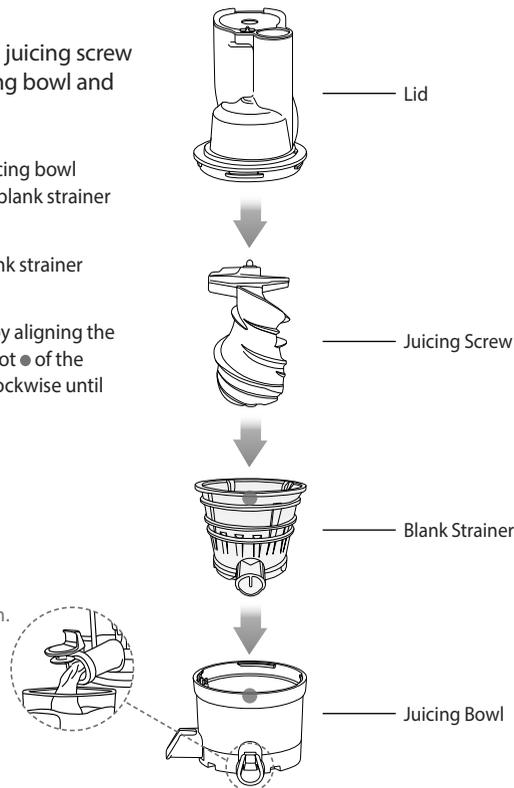
\* Disassemble is opposite of Assemble.

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

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

- ① Insert the blank strainer into the juicing bowl while aligning the red dots ● of the blank strainer and the juicing bowl.
- ② Insert the juicing screw into the blank strainer with a twisting motion.
- ③ Place the lid onto the juicing bowl by aligning the white dot ○ of the lid with the red dot ● of the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

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



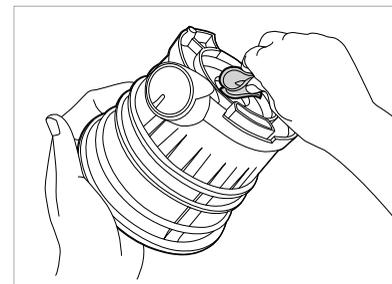
### ! CAUTION

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



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

## HOW TO CLEAN THE SILICON RING



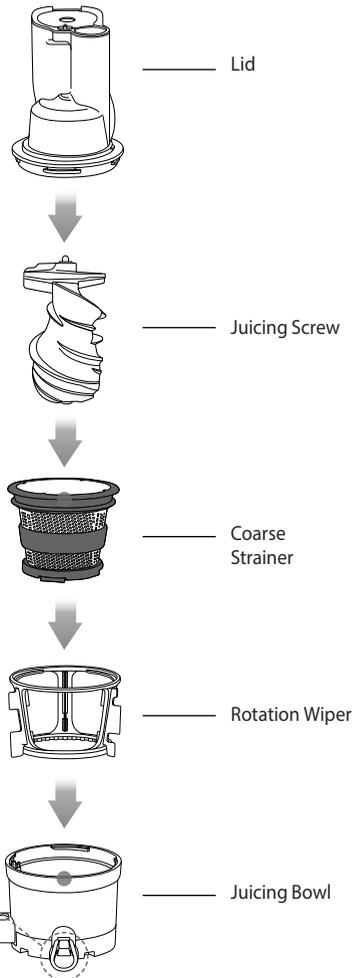
The silicon ring is removable for cleaning. After cleaning, place the silicon ring on as shown in the picture.

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

! Make sure to insert the coarse strainer into the rotation wiper before use.

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

- ① Insert the rotation wiper and the coarse strainer into the juicing bowl while aligning the red dot ● of the coarse strainer and the juicing bowl.
- ② Insert the juicing screw into the coarse strainer with a twisting motion.
- ③ Place the lid onto the juicing bowl by aligning the white dot ○ of the lid with the red dot ● of the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.



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



## ! CAUTION

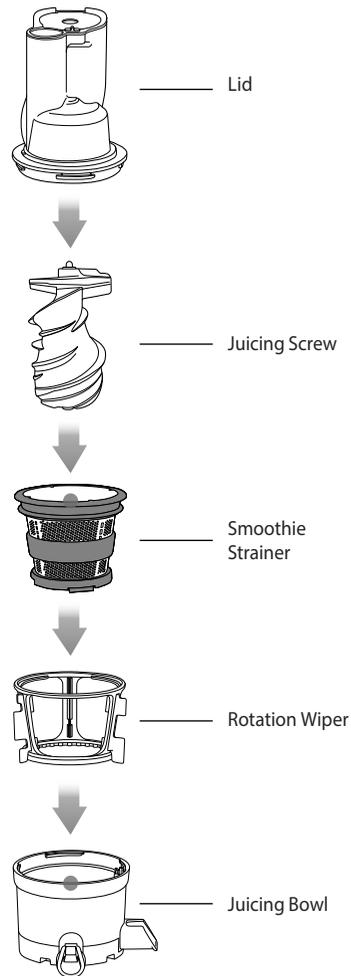
- When using "COARSE STRAINER" make sure to remove any hard seeds or pits from ingredients.
- Remove skin or rind that is tough, hard and/or leathery.
- When juicing frozen ingredients, make sure they are completely thawed, do not use ice.
- Do not try to juice ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and even damage the juicer.
- Do not put the following ingredients into the juicer; coconut, kudzu, sugarcane, whole gains etc.



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

- ① Insert the rotation wiper and the smoothie strainer into the juicing bowl while aligning the red dots ● of the smoothie strainer and the juicing bowl.
- ② Insert the juicing screw into the smoothie strainer with a twisting motion.
- ③ Place the lid onto the juicing bowl by aligning the white dot ○ of the lid with the red dot ● of the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

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



**! CAUTION**

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

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



When making smoothie, add milk or other types of liquid between ingredients. Check the consistency of the smoothie by looking through the juicing bowl, and add more liquid as needed.

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

**HOW TO CLEAN THE SILICON COVER**



The silicon cover is removable for cleaning. After cleaning, place the silicon cover in regular sequence on as shown in the picture.

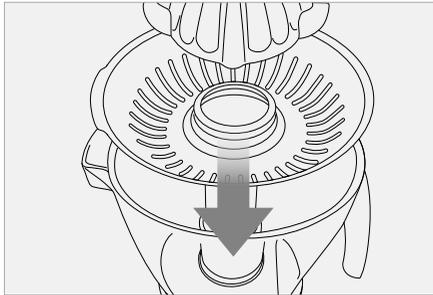
TIP | Carefully place the silicon cover by aligning grooves and wedges.

## OPTIONAL | HOW TO USE THE CITRUS MAKER

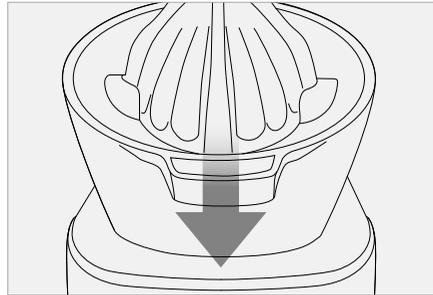
- ❗ Citrus juicer will not work unless it is properly aligned and placed onto the juicer as shown in the illustration.

### 1 How to assemble

- 1 Place the strainer and cone onto the center of the juicing bowl.

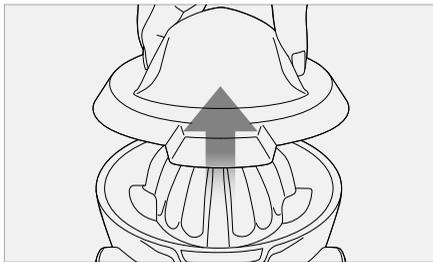


- 2 Place the assembled top set onto the juicer body making sure that it is aligned as shown.

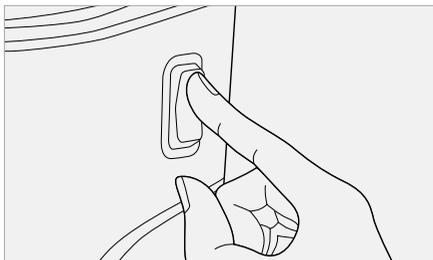


### 2 How to operate

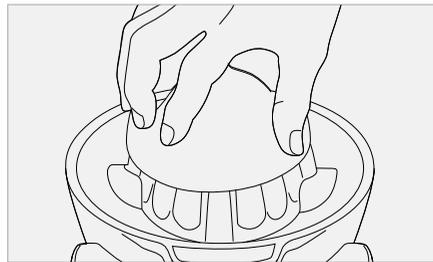
- 1 Remove the protective lid.



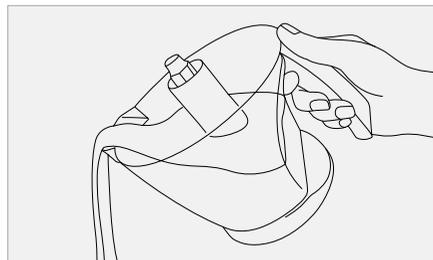
- 2 Turn the juicer on by pressing FWD.



- 3 Citrus maker will not work unless it is properly aligned and placed onto the juicer.



- 4 If there is too much pulp, clean the cone and strainer.

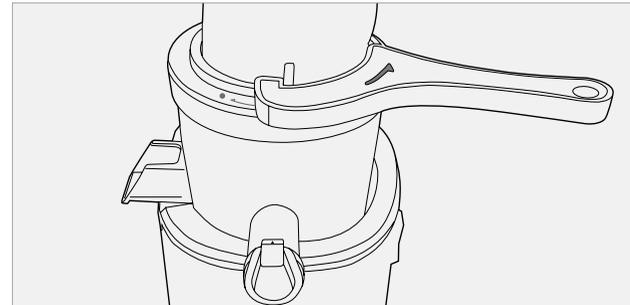


## OPTIONAL | HOW TO USE LID OPENER

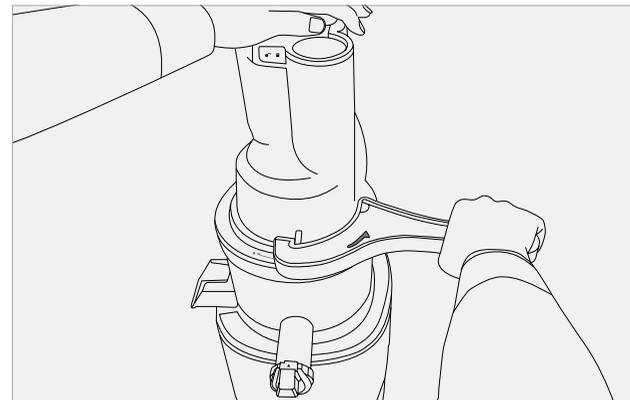
- ❗ Use the lid opener when the lid doesn't open gently after juicing.

- 1 Place the lid opener by connecting the hooks as shown in the illustration.

- ❗ **CAUTION** Be sure that the top set is on the main body, then use lid opener.



- 2 Grab the feeding tube and turn the lid opener counter clockwise.



## TROUBLESHOOTING Q&A

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

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

### ■ Low juice yield:

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

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

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

### ■ The drum lid will not close:

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

### ■ Odd noise from the juicer:

- Check if the parts are assembled correctly. Try reassembling the parts and listen for the odd noise.
- Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it.
- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
- If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage.
- The friction noise from the juicing screw and the strainer will disappear when ingredients are inserted into the juicer.
- If the noise occurs when ingredients are inserted into

the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 1.5 inch in thickness.

- Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller.
- The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.

### ■ The extracted pulp is very moist:

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

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

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

### ■ During juicing, the juicer stopped:

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.
- After using more than 30 minutes, if the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 1 hours before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

### ■ Layers of separation in the juice:

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

### ■ The drum lid is stuck:

- After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp.
- If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press

## TROUBLESHOOTING Q&A

- the REVERSE-OFF-FORWARD button in the order, switching back and forth 2 to 3 times. Then place both hands on the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid to open.
- Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.

### ■ Juice dripping down the body:

- If the silicon ring on the bottom of the strainer is not put in correctly, the juice may seep out on to the juicer body. Before assembling the parts, check and make sure the silicon ring has the flat part in the middle, on the inside of the strainer and the skirt on the outside of the strainer.

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

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

### ■ Discoloration of the plastic parts:

- After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and

cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color.

- Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean.
- Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts.
- The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.

### ■ Using for purposes other than juicing:

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

## SPECIFICATIONS

Product	Juicer
Model	REVO830, KSP-2428CB, KSP-2458CB, KSP-2428CE, KSP-2458CE
Voltage	AC220-240V, 50-60Hz
Power Consumption	200W
Maximum Use	Less than 30 min
Weight	7.5kg
Dimension	256 x 210 x 480 mm
Manufacturer	NUC Electronics Co., Ltd.
Type	Low speed compression
Origin	Made in Korea