

HUROM™

H-AA Series

ENG	01
DEU	23
FRA	45
ITA	67
NLD	89

CONTENTS

ENG

02	Precautions for Safe Use
04	Terms of Parts
06	How to disassemble the chamber
07	How to trim the ingredients / Use by strainer types
08	How to Assemble
13	Cautions during Operation
14	How to Use
15	How to use control lever by mode
16	How to use control lever by ingredients (Juicing)
17	When the auger stops during operation / Caution when Using Operation Button
18	How to Clean
20	Before Requesting Repair
22	Product Specifications / Warranty

(Household use only / Warranty Included)

- 1 Read 'Precautions for safe use' (Page 02) and use the appliance properly.
- 2 After finish reading the manual, keep it in a convenient location for future reference.
- 3 Do not use it abroad which has different power supply and voltage.
- 4 Any quality improvements are subject to change without notice.

Precautions for safe use

- 01 You should read <Precautions for safe use>
- 02 You should follow <Precautions for safe use>
- 03 Precautions are classified as follows.



Warning When violating the labeling requirement, it may cause serious injury or death.

- **Do not plug in nor unplug with wet hands.** It may cause electric shock or injury.
- **Do not use other than 230 - 240V AC.** It may cause electric shock, fire or abnormal performance. If the voltage is different, it may shorten the life of the motor or cause a failure.
- **Plug the power cord correctly and push it tight in a wall socket.**
It may cause an electric shock or a fire.
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer's its service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.** If the power cord is damaged, it may cause electric shock or fire.
- **Never alter the appliance. Also, do not disassemble nor repair by yourself. Do not insert fingers, foreign substances or objects such as pins into gaps or holes in the base.** It may cause a fire, electric shock or failure. For any technical support, contact the authorized local Customer Care Center.
- **When the power cord, wire is broken or damaged or the plug-in part becomes loose, do not operate it.** It may cause electric shock, fire or injury.
- **Do not moisten the base or splash water on the base.** Be careful not to let any liquids or other substances get into the switch on the appliance. **Do not operate the switch with wet hands.** It may cause an electric shock or fire.
- **For safety, must do grounding connection. Also, do not do grounding on gas pipe, plastic water pipe, telephone wire, etc.** It could cause electric shock, fire, malfunction or explosion. Be sure to use the electrical outlet with ground connection.
- **Never disassemble the chamber set during operation NOR insert fingers, foreign objects such as forks, spoons, etc. into hopper chute or juice outlet.** It may cause injury, accident or failure.
- **Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance out of reach of children.**
- **Do not operate without locking the hopper properly.** It may cause an injury or a failure.
- **When detecting a gas leak, do not insert the power cord into its slot. Open the window to ventilate fully and immediately.** It may cause injury or failure.



Caution When violating the labeling requirement, it may cause serious injury or damage to the appliance.

- **Never put a finger, fork or spoon, etc. into the juice outlet.**

It may cause injury or failure.

- **If Auger rotation is stopped from normal operation, press [REV] button and hold for 2~3 seconds and then after reverse operation is completely stopped, press [ON] button again.** If such a stop event continues during the operation, the parts may be damaged and performance may be deteriorated due to overheating in a motor. When the problem continues, immediately stop the appliance and contact the local Customer Care Center.

- **During the operation, do not attempt to move the base, disassemble the chamber set or parts, and try to lock them.** It may cause an injury or a failure. Any act of event needed, switch off first and unplug the power cord.

- **When using the appliance, be careful for a necktie, long necklace, scarf, etc. not to be entangled into the hopper chute.** It may cause injury, failure or breakage.

- **Place the appliance on a flat and stable surface.** It may cause injury or failure.

- **Do not operate the appliance for more than 30 minutes at a time.** It may cause a motor failure due to overheating. Cool it down sufficiently about 5 minutes and operate it again.

- **When placing ingredients into the hopper chute, only use the pusher provided.** It may cause injury or failure.

- **Do not allow a severe shock to the appliance nor drop it.** It may cause electric shock, fire or damage.

- **If the appliance gives off an unpleasant smell or excessive heating, smoke, stop using immediately and contact the local Customer Care Center.** When using a new appliance, it gives off a smell and the smell disappears naturally over time.

- **Always unplug the appliance after use. always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. When unplugging the power cord, make sure to hold the power cord.** Pulling on the wire to unplug may cause electric shock or fire.

- **Do not wash at high temperatures of 80°C(176°F) or higher. Do not put the appliance in a dishwasher, a dryer or a microwave etc.** It may cause a failure or parts deformation.

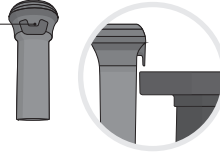
- **The appliance weighs about 4.8kg. When moving the appliance, ensure to move it holding grips tightly at the base bottom with both hands.** If attempting to hold chamber or the edge of the base, the base falls causing an injury or failure.

- **Do not use household products for commercial purposes.** Forcing a large amount of ingredients to be extracted may damage the parts. Please contact the Customer Service Center for information on how to use the product for commercial purposes.

TERMS FOR PARTS

1 Pusher

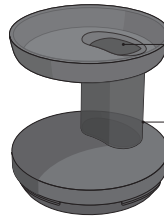
Pusher hook



2 Hopper

Hopper Chute

Safety Sensor (▲)



3 Squeezing Screw

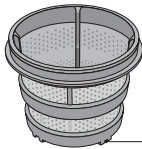
Screw axis



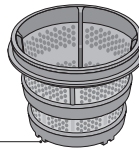
4 Fine Strainer

5 Coarse Strainer

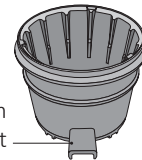
6 Ice Cream Strainer



Strainer bump



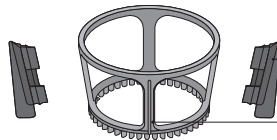
Ice Cream outlet



7 Spinning Brush

Silicone Brush

Brush holder



8 Chamber

Pulp Outlet

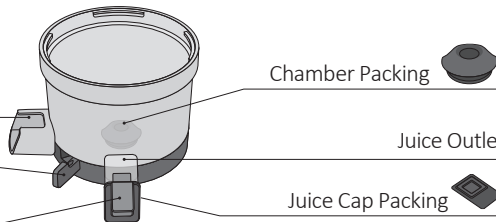
Control Lever

Juice Cap

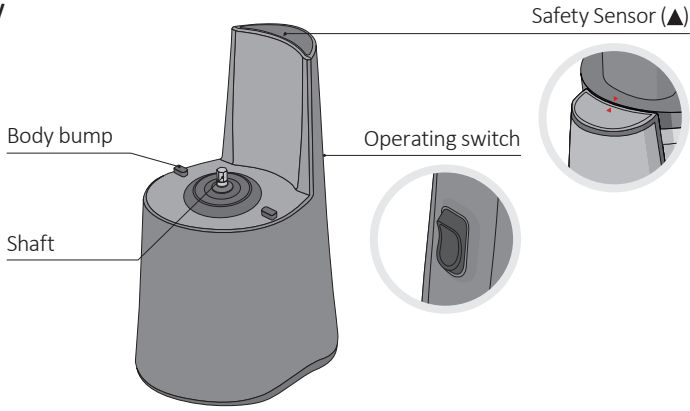
Chamber Packing

Juice Outlet

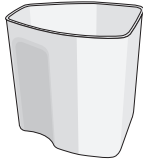
Juice Cap Packing



9 Body



10 Pulp Container



15 Hopper Lid



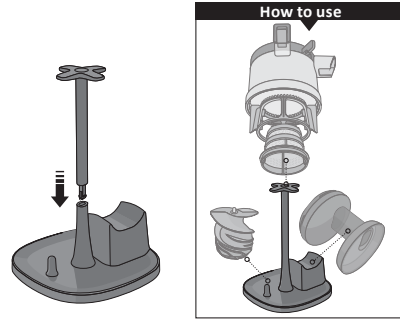
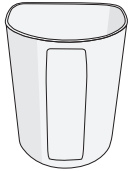
11 Juice Container Cover



16 Chamber Set Stand

*Chamber Set Stand can't be separated after assembling.

12 Juice Container



13 Small Cleaning Brush



14 Cleaning Brush

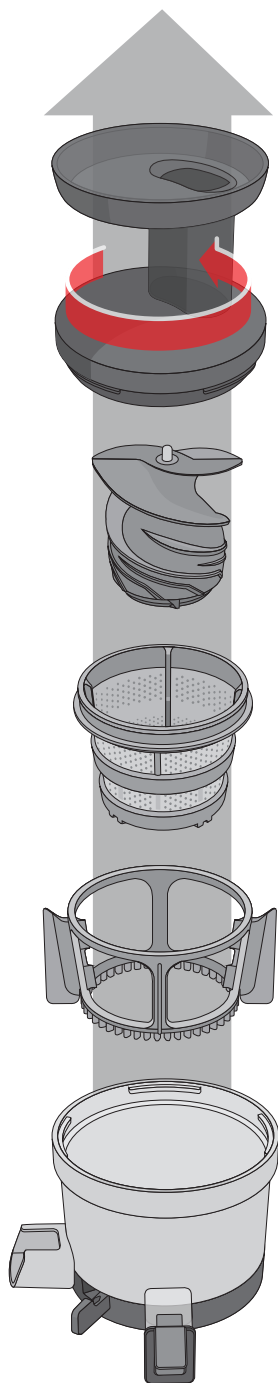


* These components may vary depending on the model.

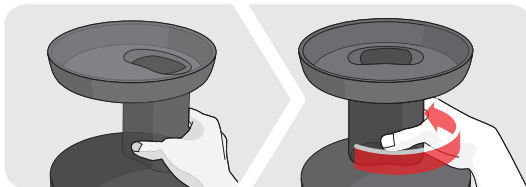
* Some parts (Chamber Set Stand, Juice Container Cover, Small Cleaning Brush, Hopper Lid, Coarse Strainer) can be optional for each model.

How to disassemble the chamber

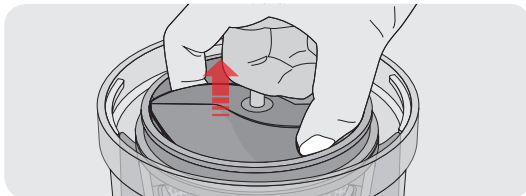
• Please clean all the parts before first use.



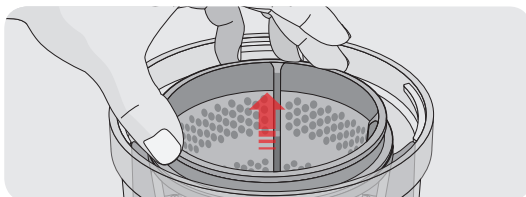
1 Turn the hopper counterclockwise and pull it up.



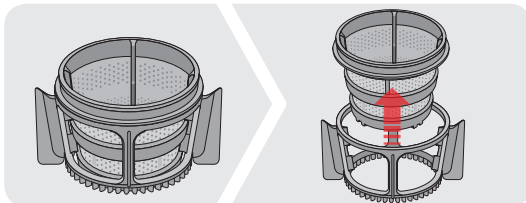
2 Pull out the squeezing screw holding both sides of wing.



3 Disassemble the strainer and spinning brush from the chamber.



4 Disassemble the spinning brush and strainer.



How to trim the ingredients / Use by strainer types

How to trim the ingredients For juicing




Apple · Pear · Kiwi · Oriental Melon	Juice fruits like pear, kiwi, oriental melon, etc. put them with seeds and peels. However, apple seeds contain toxicity, so it better to remove them.
Pomegranate · Grapes	Separate each grape from the cluster. Peel the pomegranate and use flesh only.
Watermelon · Melon · Orange · Grapefruit · Lemon	Peel off the skin of watermelon, melon, orange, grapefruit, lemon and cut them into right size.
Mango · Cherry · Peach · Lemon	Fruits like mango, cherry, peach, lemon or plum, etc. have hard seeds which are hard to swallow. Those seeds might cause stoppage or parts damage, so they must be removed before using it.
Wheat · Chives · Water Parsleys · Angelica · Celery · Kale	Cut fibrous ingredients into small sized less than 3~4 cm. Put a handful of wheat or chives in not to be scattered.
Ginger · Garlic	When extracting juice from ingredients with many fibers, including ginger, slice thinly and insert slowly. When extracting juice from root vegetables, including ginger (carrot, dandelion, potato, deodeok, etc.), non-food materials such as dirt on the surface may damage the parts. Please remove peels before using the product. When extracting a large amount of juice, repeat the process of "disassembling and cleaning after extracting juice from 1kg of ingredients".

How to trim the ingredients For making Ice Cream

Flesh	Dice frozen fruits as 2cm to make ice cream. When use the testaceous fruits, please peel and freeze to use. Fruits with hard seeds such as persimmon, Japanese apricot, lemon, plum, peach etc. that are hard to chew with our teeth should be taken out before freeze. Please use seedless grapes.
-------	---

- ▶ This is a reference about how to trim the ingredients, so if you have allergy please choose your own proper ingredients which agrees with you.
- ▶ Please refer to the recipe book for the product usage of each ingredient.

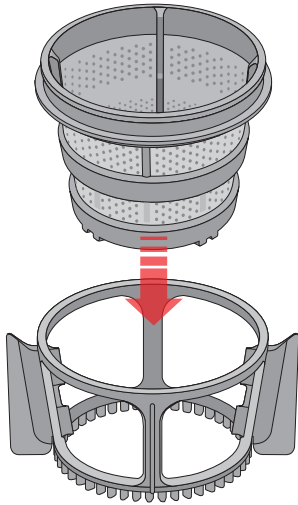
Use by strainer types

Fine Strainer	 Fine strainer has tiny and fine holes good to make clean juice.
Coarse Strainer	 Coarse strainer has larger holes so is good to make thick juice with flesh in it. It is to make juice with soft fruits and thick juice like banana, strawberry, and also useful for smoothie, latte, or soup.
Ice Cream Strainer	 It is for making Smoothie, slush and Ice Cream with frozen fruits. Do not extract large amount of ingredients at once or put the large chunk of the ingredients. The juice can be out to pulp outlet or outside of the strainer when use a little bit defrost fruits. It is natural phenomenon and not a product failure. Do not use water freezes, ice cube.

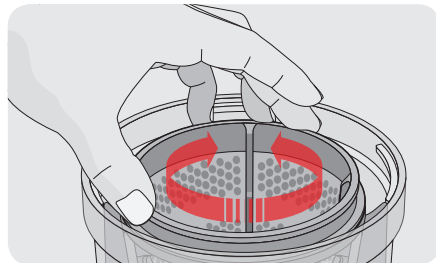
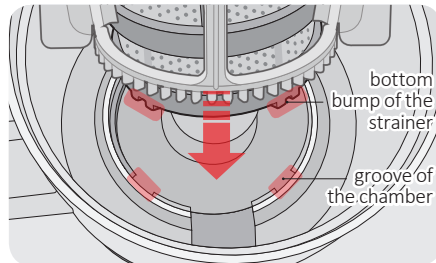
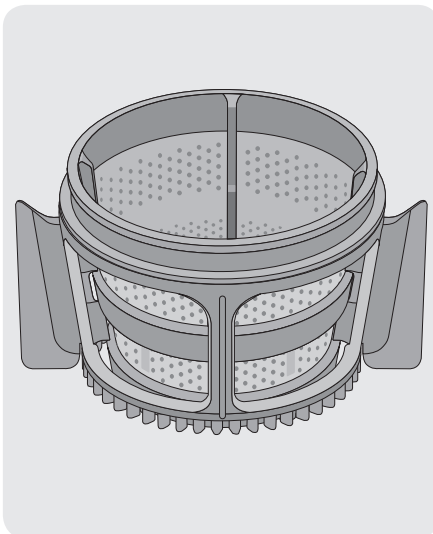
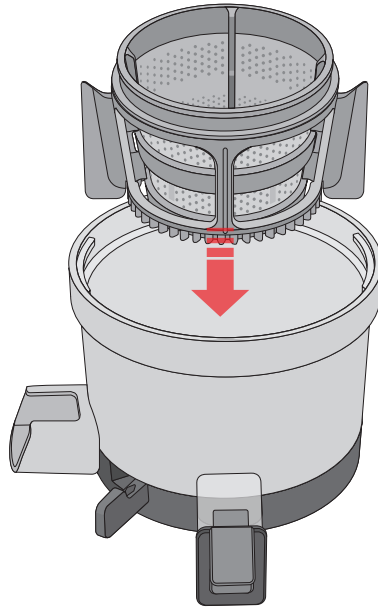
Note This ice cream strainer is only for frozen fruits. Do not use for crushing ice and grinding.

How to assemble the chamber for juicing

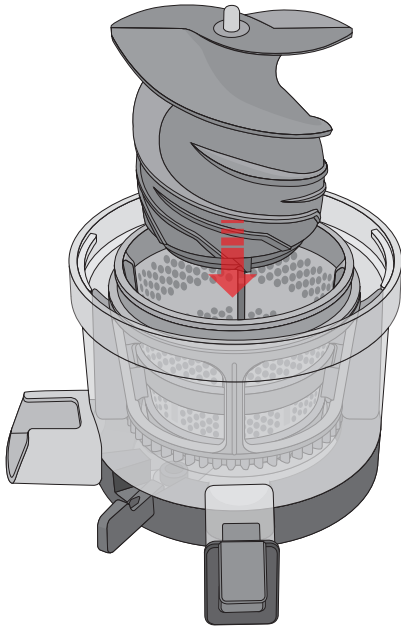
1 Assemble the strainer and spinning brush as shown in the picture.



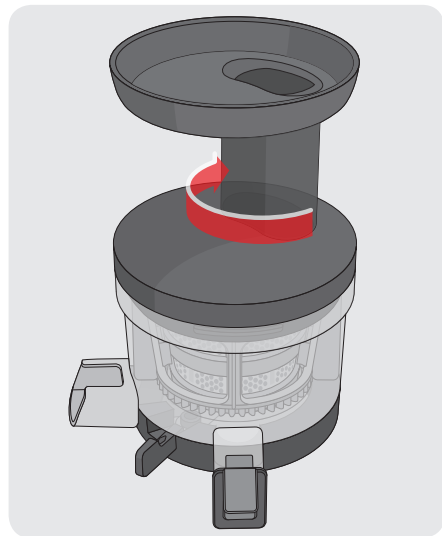
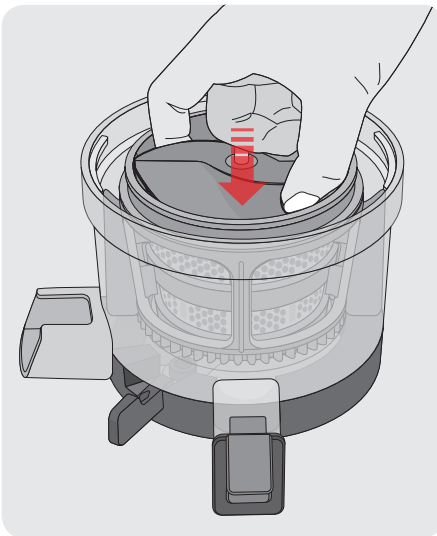
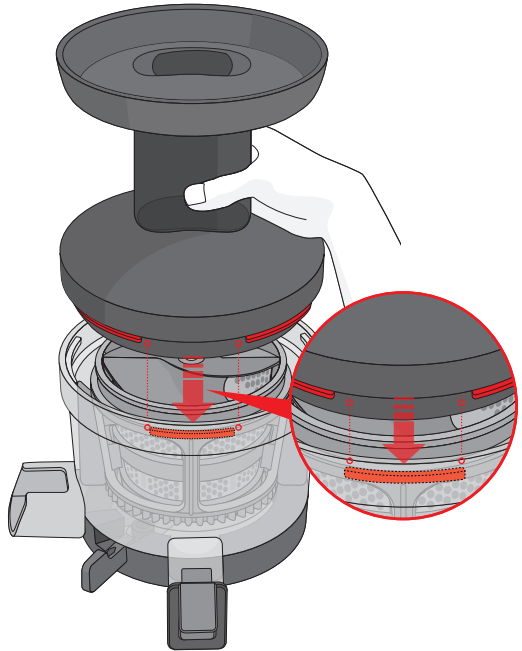
2 Place the assembled parts from [STEP 1] into the chamber by turning the strainer from side to side to fit the groove in the bottom bump of the chamber.



3 Press the squeezing screw into the assembled parts from [STEP 2] until the screw fits perfectly.

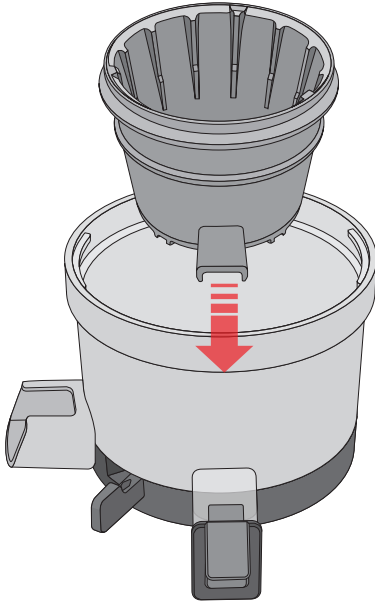


4 Assemble the hopper like the picture. After putting the hopper on the chamber, turn it clockwise until it is locked completely.

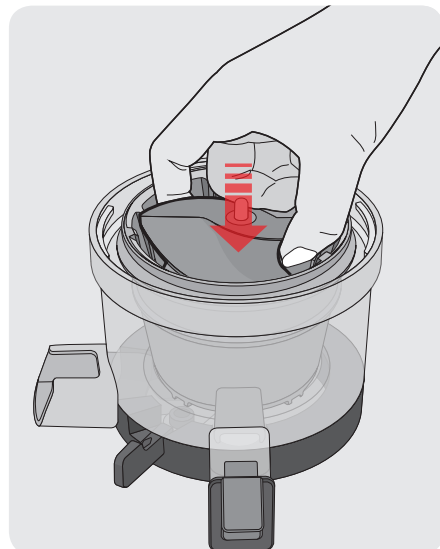
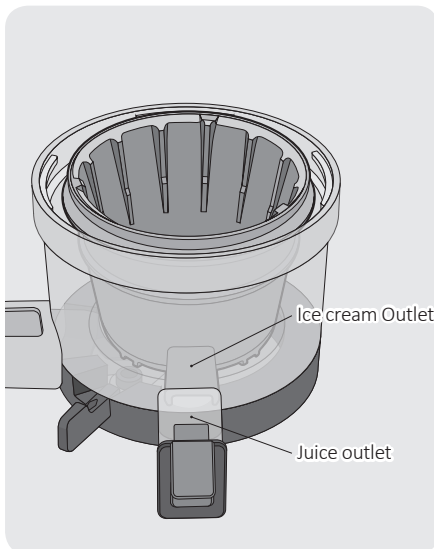
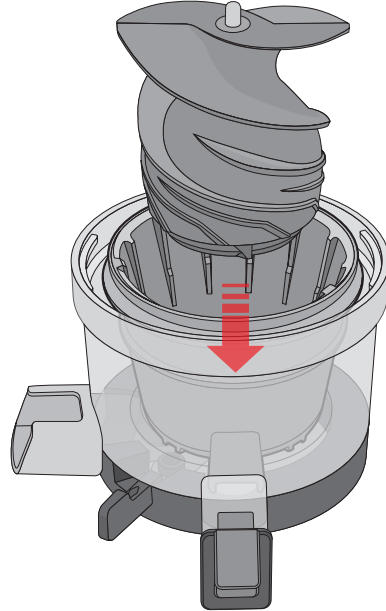


How to assemble the chamber for making ice cream

1 Assemble the chamber and ice cream strainer. Place the ice cream outlet align with juice outlet.



2 Press the squeezing screw into the assembled parts from [STEP 1] until the screw fits perfectly.

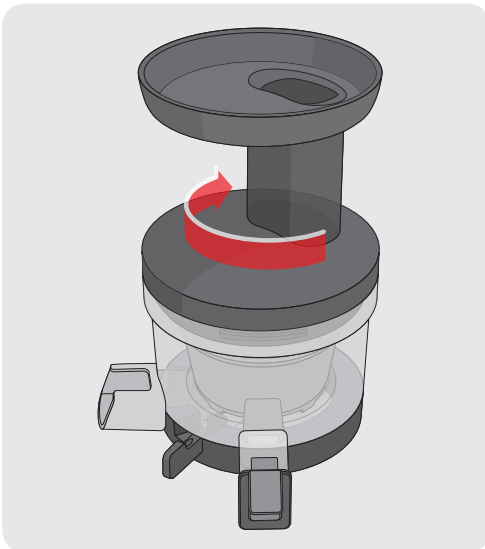
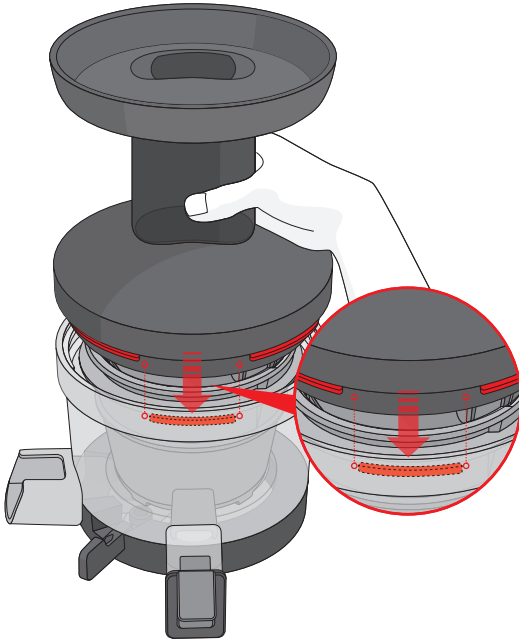


3

Assemble the hopper like the picture. After putting the hopper on the chamber, turn it clockwise until it is locked completely.

NOTE

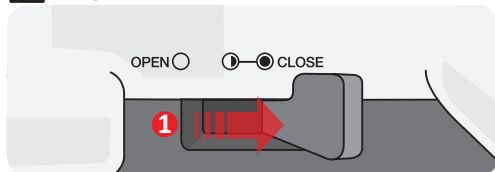
The spinning brush isn't needed for ice cream making.



How to assemble the chamber set and body

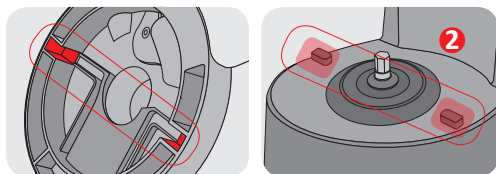
*The assembling method is same regardless of strainer type.

- 1 Place the control lever of the chamber set to **CLOSE** as image ①.

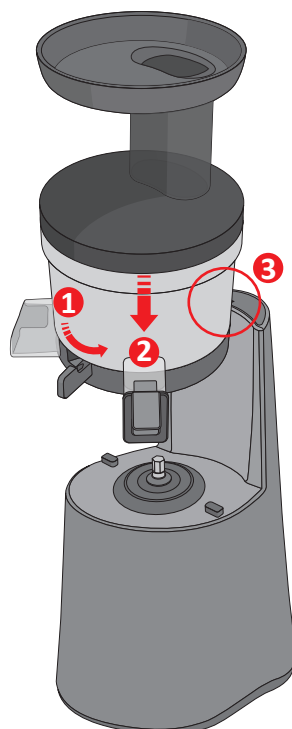
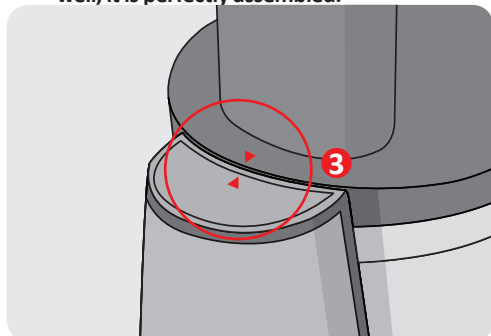


- 2 Assemble the bottom of the chamber to bump of the body.

If the control lever is not placed at **CLOSE** the chamber set and body will not fit completely.



- 3 If the sign < ▲ > on the body and the sign < ▼ > behind of the chamber set are aligned well, it is perfectly assembled.



NOTE

If the hopper is assembled according to the safety sensor on the main body, the appliance works even the hopper is assembled in the opposite direction as the picture below.

Note

The main body itself will not work.
The appliance will not work if the chamber set isn't assembled well even though it is on the body.

Cautions during Operation

* **Ingredients which needs caution.**

It may cause damage or failure.

- Fruits with hard seeds such as persimmon, Japanese apricot, lemon, plum, peach etc. that are hard to chew with our teeth should be taken out before extraction.
 - For stalk vegetables with strong fiber such as water parsleys, celery etc. should be cut into small size about 3~4cm before putting into the hopper chute.
 - Do not put in sesame, coffee beans, bark of the tree, Chinese pepper, etc. which cannot be extracted.
 - Do not put in fruits preserved in alcohol, sugar, honey, etc. (grapes, apricot, berries, etc.) and enzymes (glasswort, house leek, etc.).
 - Do not insert ingredients that cannot be juiced due to their characteristics, such as figs, aloe and cactus.
- (Please contact the Customer Service Center for more information on which ingredients can be juiced.)
- Extracting the juice from a large amount of root vegetables, including ginger, may cause damage or failure. Please repeat the process of "juicing 1kg, disassembling and cleaning".

* **We recommend you to drink green vegetable juice and fruit juice immediately after extraction rather than keeping them for long time.**

* **Do not use for grinding grains.**

- It may cause damage or failure.

* **Do not re-squeeze residues expelled through the pulp outlet.**

- Soft fruits can be re-squeezed.

* **Do not operate the appliance before putting in the ingredients.**

* **Do not use the appliance for more than 30 minutes continuously.**

- It may cause a failure due to overheating of the motor.
- When using continuously, stop it and give it 5 minutes of interval and then you may use it again.

* **Never insert chopsticks or spoon into Pulp outlet during the operation.**

- Inserting such as chopsticks etc. into Pulp outlet during operation may cause them to stuck into the spinning brush and cause damage to the parts.

* **Do not press the ingredients with anything except the pusher.**

- It may stick to the screw and cause injury and failure.

* **Do not operate the switch with wet hands.**

- It may cause electric shock or fire. Do not put foreign objects near the switch.

* **When you extract over 400ml at once, please open the control lever every 400ml to emit the pulp.**

- The hopper can't be opened or it may cause damage when the pressure in the chamber increases.

* **Please use only ice cream strainer when you put frozen fruits.**

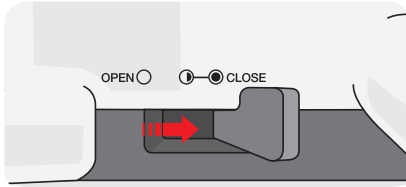
* **Do not put the ice cube, other ingredients and for grinding.**

- It may cause damage or failure.

Note

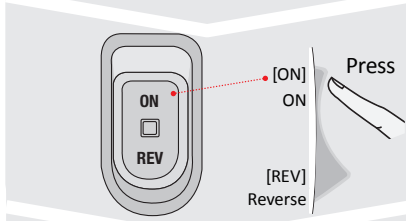
Withered ingredients because of refrigerated for long term may make small amount of juice or impossible to make juice. If the unit is not cleaned immediately after use, a residue may dry and stick to the unit. This will make assembling and cleaning difficult as well as lead to performance degradation.

How to Use : For juicing / Ice cream



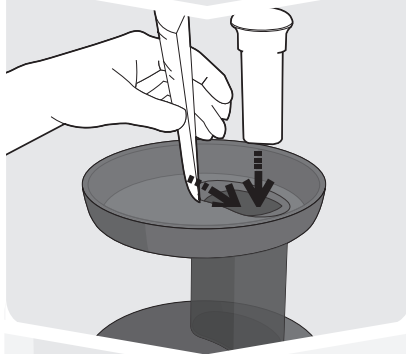
1 Place the control lever into CLOSE (● CLOSE) position before operating.

The chamber will not be assembled with body if the control lever is not into CLOSE (● CLOSE) position.



2 Press [ON] button to start.

For your safety, this appliance only works when it's correctly assembled with chamber set.

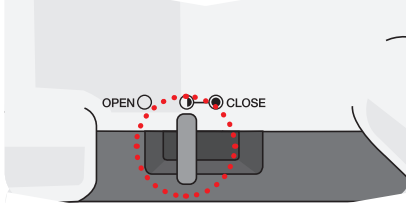


3 Put ingredients gradually in the hopper chute and press with the pusher.

Do not press the ingredients with anything except the pusher provided.
Please put the ingredients as 3~4cm sizes.

When you use the ice cream strainer, the juice can be out through outlet and it is normal operation.

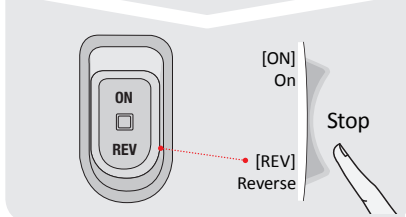
When you extract over 400ml at once, please open the control lever every 400ml to emit the pulp.



4 Juice : Place the control lever in half-open (◐) putting the last ingredients.

Ice cream : Close (● CLOSE) the control lever to use.

The hopper will be opened easily as long as the residues in the strainer are released.



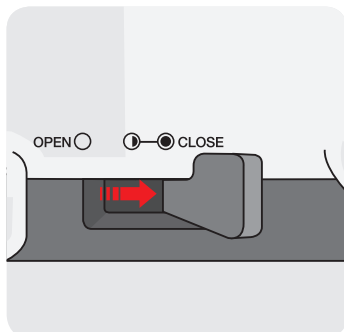
5 After extraction is completed, place the switch in the [REV] position.

Stop the machine slowly after press the button for safety and product performance.

NOTE When using [ON] or [REV] button, make sure that the squeezing screw is completely stopped.

How to use control lever by mode

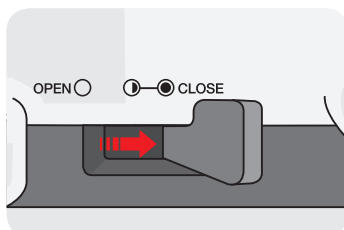
- * The control lever is between the juice cap and pulp outlet.
- * The control lever has various functions and can help to extract juice by characteristic of ingredients except extract function.



● CLOSE Preparation-Juice Extraction Mode

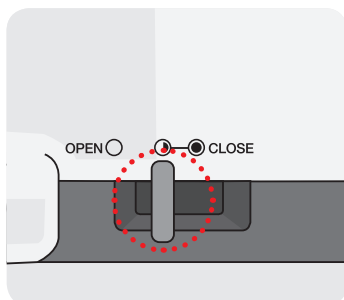
For general ingredients, the extraction rate is good when you close (● CLOSE) the control lever during operation. When you extract over 400ml at once, please open the control lever every 400ml to emit the pulp.

For juicing the fruits with hard seeds, such as grapes, rubus coreanus, and pomegranates, place the control lever into close (● CLOSE) and switch into half-closed (●) position when the juice begins to come out.



● CLOSE Ice Cream Mode

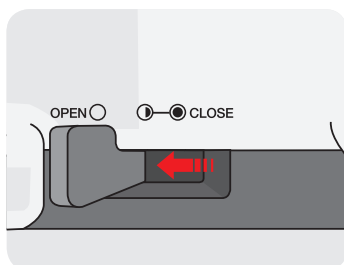
Close (● CLOSE) the control lever to use since the pulp is not released separately.



● Completion, Simple Cleaning Mode

Place the control lever into half-closed (●) position when putting in the last ingredients and release the residues. The hopper will open easily when the residues in the strainer are released.

For Simple Cleaning Mode, put the lever in halfclosed (●) position and release the residues.



○ OPEN Cleaning Mode

When detaching and cleaning the chamber, put the lever completely in (OPEN ○) position. You can easily and conveniently clean the chamber.

The control lever doesn't go to (OPEN ○) position when the chamber is placed on the main body.

NOTE

When it is hard to open Hopper after operation.

Put the lever in half-closed (●) position and press [REV] button for 3~5 seconds. Repeat this for 2~3 time and the hopper will be opened easily.

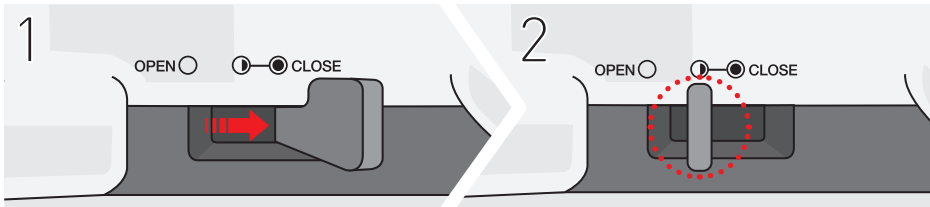
How to use control lever by ingredients (Juicing)

Note

Use the control lever by the properties of each ingredients, you can make a more delicious juice. When you extract over 400ml at once, please open the control lever every 400ml to emit the pulp. The hopper can't be opened or it may cause damage when the pressure in the chamber increases.

Ingredients

Apple, Pear, Melon, Watermelon, Strawberry, Blueberry, Orange, Grapefruits, Lemon, Mango, Plum, Peach, Cherry, Persimmon, Pineapple, Wheat-Grass, Parsley, Celery, Dandelion, Carrot, Ginger, Potato, Beet, Tomato, Paprika, Broccoli, Cauliflower, Cabbage, Kale, Spinach (Cooked) Sweet Potato, Pumpkin, Corn

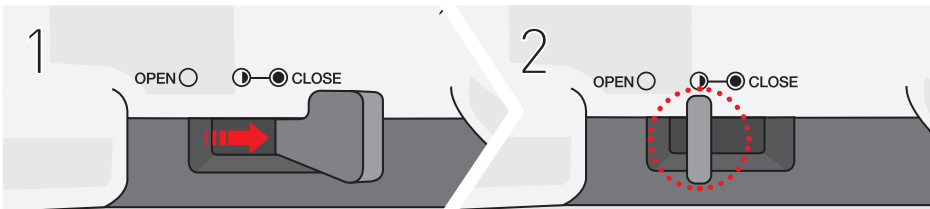


Start from control lever in [● CLOSE] position.

When extraction is almost finished, place the control lever into [●] half-opened position.

Ingredients with seed

Grapes, Pomegranate, Kiwi, Tomato, Blackberry, Raspberry, Mulberry, Etc.

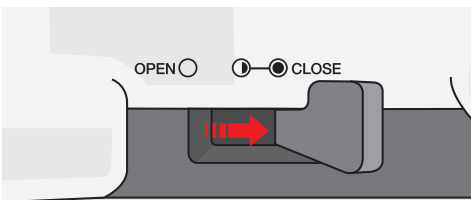


Start from control lever in [● CLOSE] position.

When juice starts to come out, place the control lever into [●] half-opened position.

Mix with milk

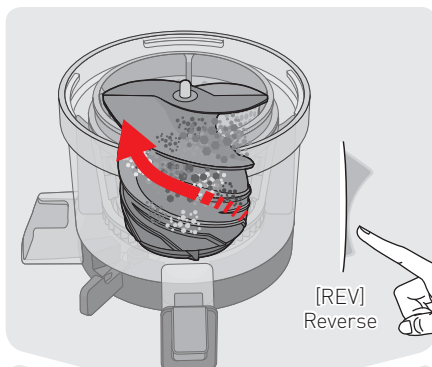
Banana, Strawberry, Blueberry, Etc.



1. Start from control lever in [● CLOSE] position.

When the auger stops during operation

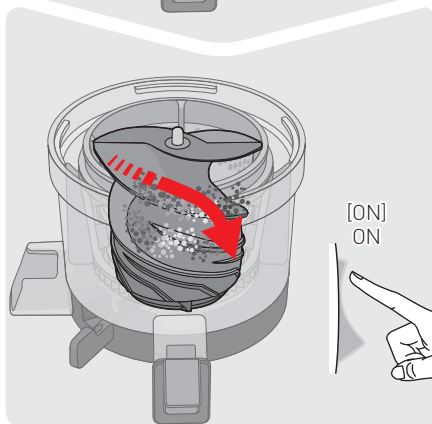
- ▶ The appliance may stop if ingredients are overloaded or inserted quickly.
- ▶ Gradually insert ingredients, since the product squeezes them instead of grinding.



- 1** Press **[REV]** for 3-5 seconds to release pressure from chamber set. Repeat if necessary.

Reverse is a function that rotates (or operates) the screw (motor) in the opposite direction.

Reverse rotation operates only while holding the switch in **[REV]** position, and shuts off when switch is released.



- 2** Press **[ON]** after reverse auger rotation stops completely to continue juicing.

Before reversing directions, make sure that the auger stops completely.

NOTE

If the auger still won't turn after following the above directions, unplug the power cord, disassemble chamber set, clean the parts, and try again.

Caution when using operation button



NOTE

In case of reversing during operation, press **[REV] button shortly to stop the appliance, then you press **[REV]** button for operation.**

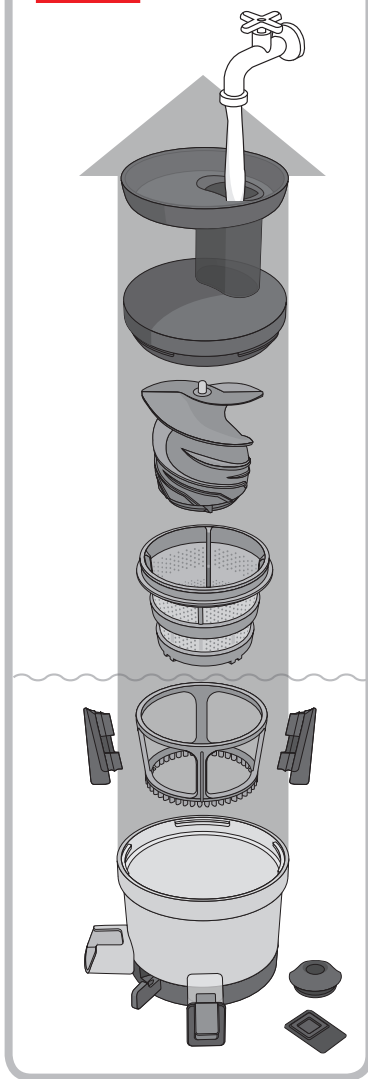
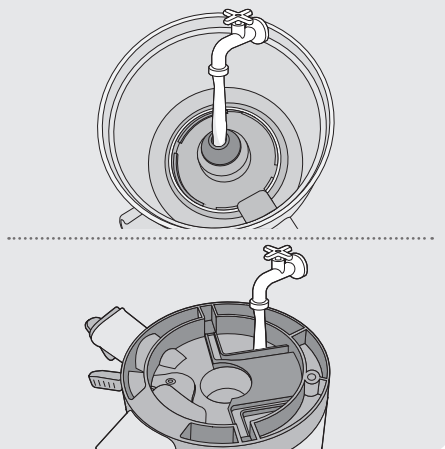
From the feature of the product, even though you stop the operation, it doesn't stop right away. It rotates slowly then stops. If the rotation stops completely, you may press the button to any direction you want.

How to Clean

Clean the parts

- 01 Unplug the power cord with dry hands after the unit has been completely stopped.
- 02 Remove the chamber set from the main body. Twist the chamber cover to open and lift up the parts in order to disassemble the unit.
- 03 Use a cleaning brush and wash the chamber set under running water.
- 04 Open the control lever [OPEN ○] and juice cap to wash the chamber.
- 05 Wipe the main body with a damp towel or a soft cloth.
- 06 The silicone packing can be disassembled and washed. (Including juice cap packing, Mid gear packing, silicone brush)
- 07 You can sterilize and clean the product by soaking it in water with diluted baking soda, citric acid or vinegar for about 30 minutes.

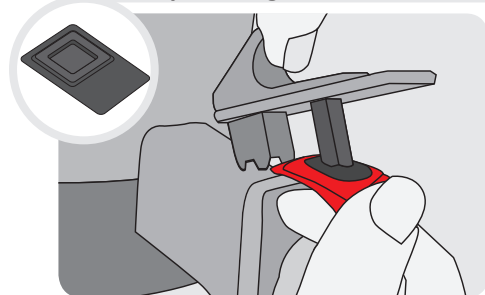
※ When you clean the chamber set, wash the residue inside of the chamber first. And then disassemble the chamber packing and wash it under running water.



NOTE

If the unit is not cleaned immediately after use, a residue may dry and stick to the unit. This will make disassembling and cleaning difficult as well as lead to performance degradation. Do not wash with hot or boiling water, an iron scrubber, abrasive material, sink solvents, or sharp cleaning tools. Do not put it in a dishwasher or dish dryer. After washing, thoroughly and naturally dry, and store in a clean area.

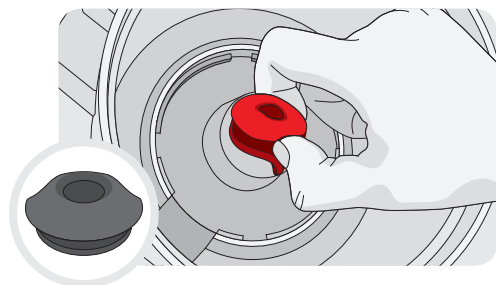
Juice Cap Packing



Open the juice cap, hold the chamber and juice cap with one hand, and remove the juice cap packing with your other hand to disassemble.

Please be careful not to drop or damage the juice cap and chamber when disassembling the unit.

Chamber Packing

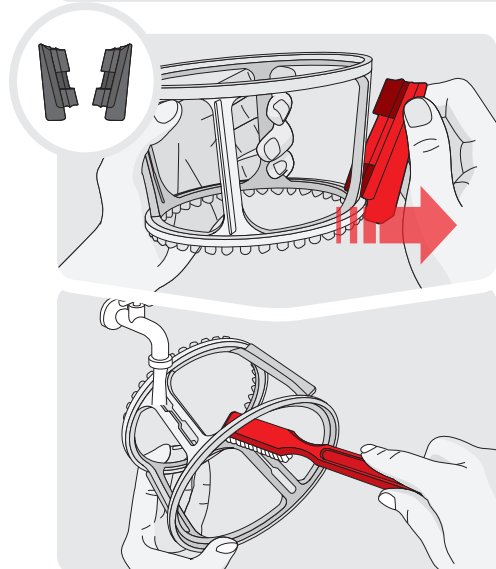


Pinch the chamber packing with two fingers and twist to separate.

Please assemble the upper and lower parts correctly. (Refer to chamber packing image on the left.)

※ When you clean the chamber set, wash the residue inside of the chamber first. And then disassemble the chamber packing and wash it under running water.

Spinning Brush



1 Remove the silicone brush from the spinning brush holder.

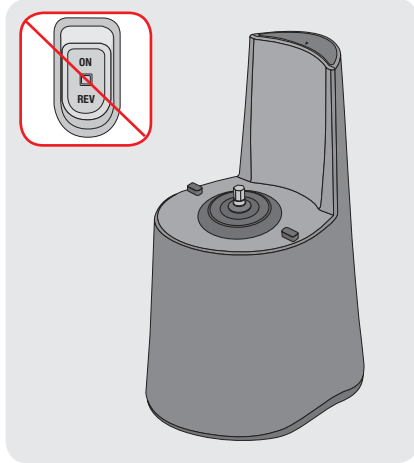
Please follow the recommended method to separate the silicone brush. Otherwise, it may cause damage of spinning brush holder and silicone brush.

2 Use a cleaning brush and wash the inside and outside of the spinning brush holder under running water.

Wash the silicone brush under running water as the same method.

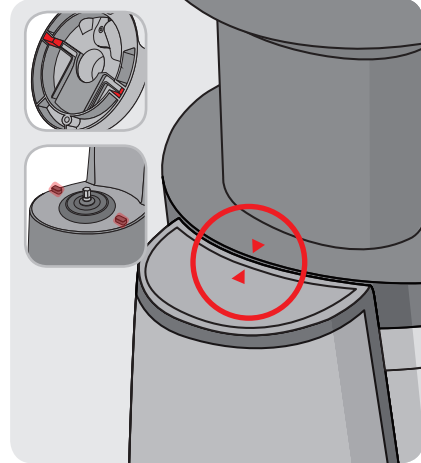
Before Requesting for Repair

If you need additional information, please contact your local Customer Service Center or visit www.hurom.com.



01 The main body itself will not work.

The main body itself will not work. For your safety, this unit only works when main body is correctly assembled with the chamber set.



02 Please assemble according to the safety sensor.

For your safety, this unit only works when it's correctly assembled.

03 The Appliance does not work.

Make sure that the power cord is properly plugged in. Check if the hopper is assembled properly.

The appliance may not operate when used for an extended period of time (more than 30 minutes). It will work normally after the body (motor) cools down.

If the hopper has not been locked into place, the appliance will not operate for safety reasons.

Check if the appliance is assembled according to the directions in the manual.

Refer to instructions for assembly in the manual or consult with your Customer Service Center for additional assistance.

04 The appliance stops during normal operation.

Have you in heavy loads or large pieces of ingredients into the appliance?

Refer to page 17 of the manual and follow the guideline for using [REV] button.

If the issue is not resolved after following the above process, please contact your local Customer Service Center.

05 There are fine lines or scratch marks around the auger.

These are molding marks resulting from the normal manufacturing process.

This is a normal product and there is no problem for use.

06 Chamber set does not fit into the base.

If the lever is in **OPEN** ○ position, the chamber set does not fit in to the base.

Before assembling ● **CLOSE** position.

When applying for after-sales service,
please have the manufacturer's serial number or bar code available.



07 Do not insert too many ingredients at once.

If you insert an excessive amount of ingredients or thick ingredients, the unit may stop.



08 Do not use in ways other than pressing on the pusher in the inlet.

It may cause damage, injury, etc.

09 Juice leaks over the base.

Have you inserted a lot of ingredients into the hopper chute?

If you insert a large amount of ingredients compared to the pulp outlet, the packing is slightly pushed away, so the juice leaks out of the gap.

Do not put too much ingredients by force and just put gradually for extraction.

Please contact the Customer Service Center if juice continues to leak from above the body.

10 The hopper does not open.

There might be a lot of residues inside. Put the lever in half-closed position, and press [ON] button to release residues.

Press [REV] button for 3~5 seconds and stop it. Repeat this process 2~3times.

Have you placed any foreign substances or solid objects (hard seed such as persimmon seed) in the juicer?

Press [REV] button and push the ingredients back up toward the hopper chute.

Do not attempt to open by force.

Please contact your local Customer Service Center for assistance.

11 The Chamber shakes when squeezing.

Slight shaking may be caused by the motor.

Depending on the texture of the ingredient, there may be slight to more pronounced shaking of this is a normal phenomenon as auger rotates and it is not a malfunction.

Hard ingredients (e.g carrot, potato, radish, beet, kohlrabi, etc.)

may cause more shaking than soft ingredients.

Product Specifications

● Product Name	Hurom Slow Juicer	● Cord Length	1.4 m
● Model Name	H-AA Series	● Motor	Single-phase induction motor
● Rated Voltage	230-240 V	● Fuse	250 V 5 A
● Rated Frequency	50 Hz	● Weight	4.8 kg
● Rated Power Consumption	150 W	● Outward Dimension	Width 223 mm Length 180 mm Height 407 mm
● RPM	43 rpm	● Rated Operating Hour	Less than 30 minutes

Warranty

<i>Product name</i>	<i>Customer name</i>	<i>Model name</i>
<i>Supplier</i>	<i>Date of purchase</i>	<i>Manufacture's serial number</i>
<i>Address</i>		

1. Important: To better protect your purchase, fill out and mail this form to a local distributor where you purchased the appliance and keep the original receipt.

2. This certifies that the Hurom Slow juicer is covered under warranty by **HUROM** to be free from defects in material construction and workmanship.

Hurom provides warranty for ten (10) years for the motor and two (2) years for other parts from the date of purchase by the original purchaser. Coverage is valid only with proof of purchase from an Authorized Local Distributor. (No international warranty available)

This warranty does not apply to damages caused by accident, misuse, abuse, commercial use, alteration, failure to follow operating instructions, or damage caused by parts or service unauthorized by **HUROM**. Damages caused by transportation must be claimed with carrier. **HUROM** disclaims all responsibilities for consequential damages from incidental losses caused by use of this appliance.

3. Please check the bottom of your Hurom product for a sticker with a barcode. This barcode sticker helps verify a genuine Hurom product and identify the product manufacturing date. Hurom's manufacturer's warranty does not cover products with missing or damaged barcode stickers. Products are to be inspected upon receipt.

4. For service and assistance with technical difficulty, please contact our local customer care center.

Manufacture : **HUROM**
Hurom webpage : www.hurom.com

HUROM

HUROM™

H-AA Series

INHALT

DEU

-
- 24 Vorsichtsmaßnahmen für sicheren Gebrauch
 - 26 Teileliste
 - 28 Auseinanderbau des Pressbehälters
 - 29 Vorbereitung der Zutaten / Siebtypen
 - 30 Zusammenbau
 - 35 Vorsicht während des Betriebs
 - 36 Bedienungsanleitung: Für Saft / Eiscreme
 - 37 Bedienungsanleitung für den Kontrollhebel
 - 38 Bedienung des Kontrollhebels für Entsaften
 - 39 Wenn die Pressschnecke während des Betriebs stoppt
/ Vorsicht bei Benutzung des Schalters
 - 40 Reinigungshinweise
 - 42 Bevor Sie den Service in Anspruch nehmen
 - 44 Produktspezifikationen / Garantie
-

(nur für den Hausgebrauch / Garantieinhalt)

- 1 Lesen Sie die Sicherheitshinweise durch (S.24) und benutzen Sie das Gerät entsprechend.
- 2 Nach Durchlesen der Bedienungsanleitung bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf für zukünftige Nutzung.
- 3 verwenden Sie das Gerät nicht im Ausland mit anderen Stromspannungen.
- 4 Qualitätsverbesserungen vorbehalten.

Vorsichtsmaßnahmen für sicheren Gebrauch



Warnung Verletzung der Kennzeichnungsanforderungen kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen.

- **Niemals den Stecker mit nassen Händen in die Steckdose stecken oder herausziehen.** Kann zu elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.
- **Verwenden Sie keine andere Spannung als 230 - 240 V Wechselstrom.** Kann sonst zu Stromschlag, Brand oder Fehlfunktionen führen. Andere als die angegebene Spannung kann zur Verkürzung der Lebensdauer des Motors führen.
- **Stecken Sie das Netzkabel richtig in die Steckdose und drücken Sie den Stecker leicht an.** Sonst kann es zu Stromschlag oder Brand kommen.
- **Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Service Partner oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.** Defekte Kabel können zu Stromschlag / Brand führen.
- **Verändern Sie niemals das Gerät. Bauen Sie es auch nicht auseinander oder reparieren Sie es selbst. Stecken Sie keine Finger oder sonstige Gegenstände in Spalten oder Löcher am Gerät.** Kann zu Brand, Stromschlag oder Fehlern führen. Für jedwede technische Hilfe wenden Sie sich an einen autorisierten Service-Partner.
- **Falls das Netzkabel gebrochen oder beschädigt oder der Stecker lose ist, betreiben Sie das Gerät nicht.** Kann zu Stromschlag, Brand oder Verletzung führen.
- **Halten Sie Feuchtigkeit oder Spritzwasser vom Motorblock fern.** Seien Sie vorsichtig, damit keine Flüssigkeiten in den Schalter am Gerät geraten. **Betätigen Sie den Schalter nicht mit nassen Händen.** Kann zu Stromschlag oder Brand führen.
- **Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät geerdet sein. Erden Sie das Gerät nicht über Gasleitungen, Plastikwasserleitungen, Telefonkabel, etc.** Es kann zu Stromschlag, Brand, Fehlfunktionen oder Explosionen führen. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose geerdet ist.
- **Bauen Sie den Pressbehälter niemals während des Betriebs auseinander oder stecken Sie Finger oder andere Gegenstände wie Gabeln oder Löffel in den Einfüllschacht oder den Saftauslauf.** Kann zu Verletzungen oder Fehlern führen.
- **Das Gerät kann von Personen mit verminderter physischer, sensorischer oder mentaler Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder die Bedienungsanleitung und die Gefahren des Betriebs verstanden haben. Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen, Reinigung und Betrieb des Gerätes soll nicht von Kindern vorgenommen werden. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf.**
- **Betreiben Sie das Gerät nicht ohne geschlossenen Trichter.** Kann zu Verletzungen oder Fehlern führen.
- **Wenn Sie Gasgeruch bemerken, stecken Sie das Netzkabel nicht in die Steckdose. Öffnen Sie das Fenster und lüften Sie vollständig durch.** Kann sonst zu Verletzungen oder Fehlern führen.



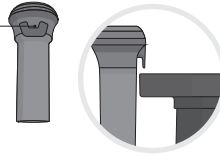
Warnung Verletzung der Kennzeichnungsanforderungen kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen.

- **Niemals Finger, Gabel oder Löffel in den Saftauslauf stecken.**
Kann zu Verletzungen oder Fehlern führen.
- **Falls das Drehen der Pressschnecke stoppt, drücken Sie den <REV>-Knopf und halten ihn 2 - 3 Sekunden gedrückt. Wenn die Rückwärtsbewegung vollständig zum Stillstand gekommen ist, drücken Sie den <ON>-Knopf.** Falls dies öfter während des Betriebs auftritt, können Teile beschädigt werden oder der Motor überhitzen. Falls das Problem fortbesteht, schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren den Service.
- **Versuchen Sie während des Betriebs nicht, den Motorblock zu bewegen, den Pressbehälter auseinander zu bauen oder zu verschließen. Kann zu Verletzungen oder Fehlern führen.** Im Zweifelsfalle das Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen.
- **Seien Sie während des Betriebs vorsichtig, dass Krawatten, Halsbänder oder Schals nicht in die Trichteröffnung gelangen können.** Kann zu Verletzungen, Fehlern oder Schäden führen.
- **Betreiben Sie das Gerät nur auf einer glatten und stabilen Oberfläche.**
Kann sonst zu Verletzungen oder Fehlern führen.
- **Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten ohne Unterbrechung.**
Kann zu Motorschäden durch Überhitzung führen. Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden.
- **Wenn Sie Zutaten in den Trichter geben, benutzen Sie nur den Stopfer.**
Kann sonst zu Verletzungen oder Fehlern führen.
- **Versetzen Sie dem Gerät keinen harten Schlag oder lassen es fallen.**
Kann zu Stromschlag, Brand oder Schäden führen.
- **Fall das Gerät einen unangenehmen Geruch erzeugt oder übermäßige Hitze bzw. Rauch, schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren den Service.**
Bei neuen Geräten kommt es anfangs zu Geruchsentwicklungen, die mit der Zeit auf natürlichem Wege verschwinden.
- **Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker und lassen das Gerät unangeschlossen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist oder vor dem Zusammen- oder Auseinanderbau bzw. der Reinigung. Ziehen Sie das Netzteil am Stecker und nicht am Kabel aus der Steckdose.** Kann sonst zu Stromschlag oder Brand führen.
- **Waschen Sie die Zubehörteile nicht mit Wasser, das 80°C oder heißer ist. Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine, einen Trockner oder eine Mikrowelle.**
Kann zu Deformation der Teile oder Fehlern führen.
- **Das Gerät wiegt ca. 4.8 kg. Vergewissern Sie sich, dass sie es mit beiden Händen an den Griffen am Boden halten, wenn sie es bewegen.** Wenn Sie versuchen, das Gerät am Pressbehälter oder am Rande der Basis zu halten, fällt es herunter und verursacht Verletzungen oder Schäden.
- **Verwenden Sie Haushaltsgeräte nicht für kommerzielle Zwecke. Wenn Sie zu große Mengen extrahieren, kann das Gerät beschädigt werden.** Bitte wenden Sie sich an den Service, um zu erfahren, wie das Gerät für kommerzielle Nutzung zu verwenden ist.

Teilleiste

1 Stopfer

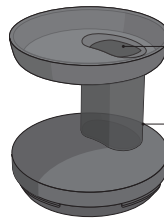
Stopferhaken



2 Trichter

Trichteröffnung

Sicherheitssensor (▲)

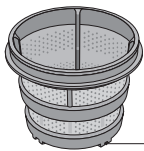


3 Pressschraube

Schraubenachse

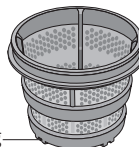


4 Feines Sieb

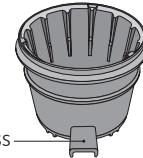


Siebanschlag

5 Grobes Sieb

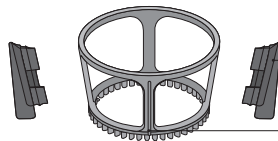


6 Eiscrèmezubereiter



Eiscrèmeauslass

7 Bürstenhalter



Silikonbürste

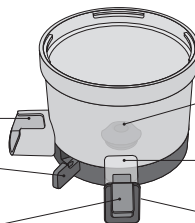
Bürstenhalter

8 Pressbehälter

Tresterauslauf

Kontrollhebel

Verschlusskappe



Pressbehälterdichtung

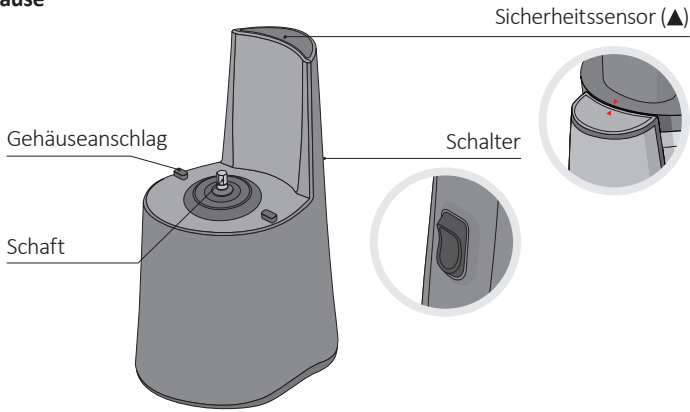


Saftauslauf

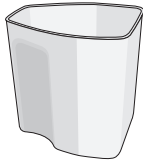
Verschlusskappendichtung



9 Gehäuse



10 Tresterbehälter



15 Einfülltrichterdeckel



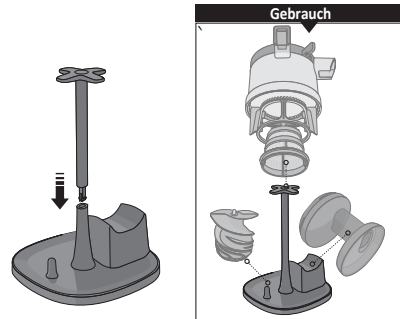
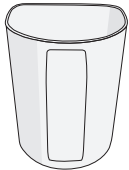
11 Saftbehälterdeckel



16 Pressgehäuseständer

* Kann nicht entfernt werden nach dem Zusammenbau

12 Saftbehälter



13 Kleine Reinigungsbürste



* Diese Teile können sich von Modell zu Modell unterscheiden.

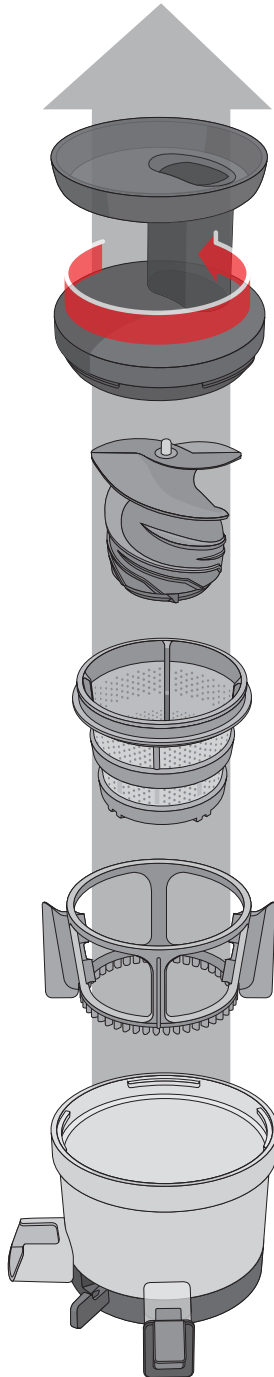
14 Reinigungsbürste



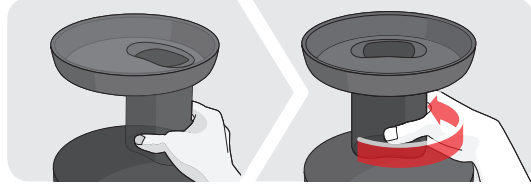
* Einige Teile (Pressgehäuseständer, Saftbehälterdeckel, Kleine Reinigungsbürste, Grobes Sieb) sind optional für jedes Modell.

Auseinanderbau des Pressbehälters

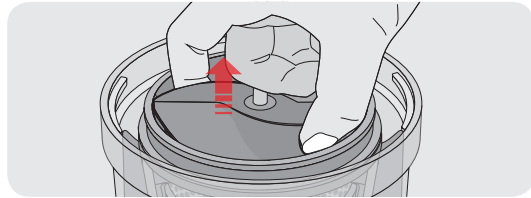
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung.



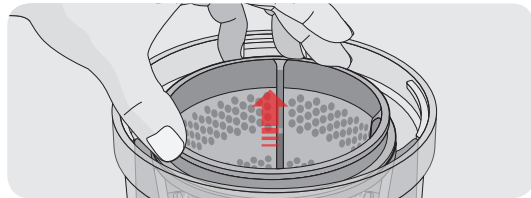
- 1** Drehen Sie den Einfülltrichter gegen den Uhrzeigersinn und ziehen ihn hoch.



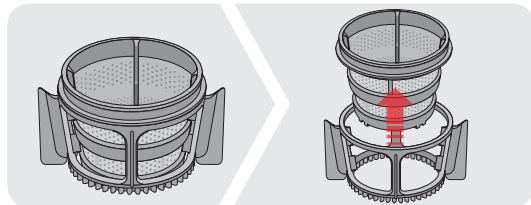
- 2** Ziehen Sie die Pressschraube heraus, indem Sie an beiden Seiten festhalten



- 3** Trennen Sie Sieb und Bürstenhalter vom Pressbehälter.



- 4** Trennen Sie den Bürstenhalter vom Sieb.



Vorbereitung der Zutaten / Siebtypen

Vorbereitung der Zutaten zum Entsaften




Apfel . Birne . Kiwi . Melone	Um Früchte wie Birne, Kiwi, Melone, etc. zu entsaften, geben Sie sie mit Samen und Haut in den Trichter. Apfelkerne jedoch enthalten Toxine, sie sollten deshalb besser entfernt werden.
Granatapfel . Weintrauben	Trennen Sie die Weintrauben von den Stielen. Schälen Sie den Granatapfel und verwenden Sie nur das Fruchtfleisch.
Wassermelone - Melone . Orange . Grapefruit . Zitrone	Schälen Sie die Haut von Wassermelone, Melone, Orange, Grapefruit und Zitrone und schneiden das Fruchtfleisch in Stücke.
Mango . Kirsche . Pfirsich . Zitrone	Früchte wie Mango, Kirsche, Pfirsich oder Zitrone haben harte Kerne, die schwer zu schlucken sind. Diese Kerne können auch Unterbrechungen oder Schäden am Gerät verursachen, deswegen müssen sie vor dem Entsaften entfernt werden.
Weizengras . schnittlauch . Petersilie . Engelwurz . Grünkohl	Schneiden Sie faserige Zutaten in kleine Stücke von weniger als 3 - 4 cm. Geben Sie eine Handvoll Weizengras oder Schnittlauch hinein, damit es sich nicht verheddert.
Ingwer . Knoblauch	Wenn Sie Saft aus sehr faserigen Zutaten wie z.B. Ingwer pressen, schneiden Sie sie sehr klein und geben Sie sie langsam in den Trichter. Wenn Sie Saft aus Wurzelgemüse (Karotte, Petersilienwurzel, Kartoffel, Deodeok, etc.) herstellen, kann Dreck auf deren Oberfläche die Teile beschädigen. Schälen Sie die Gemüse deshalb vor Gebrauch. Wenn Sie große Mengen entsaften, wiederholen Sie nach 1 kg Saft den Vorgang "Auseinanderbau und Reinigung".

Vorbereitung der Zutaten zur Eiscrèmeherstellung

Fruchtfleisch	Würfeln Sie gefrorene Früchte in 2 cm große Stücke. Wenn Sie Schalenfrüchte verwenden, schälen Sie sie und frieren Sie sie ein, bevor Sie sie verwenden. Früchte mit harten Kernen wie Dattelpflaume, japanische Aprikose, Zitrone, Pflaume, Pfirsich, etc. sollten vor der Verarbeitung entkernt werden. Verwenden Sie bitte kernlose Trauben.
---------------	---

- ▶ Dieses sind Beispiele für die Vorbereitung von Früchten. Falls Sie Allergien haben, wählen Sie bitte die geeigneten Zutaten aus, die Sie vertragen.
- ▶ Schauen Sie bitte ins Rezeptbuch für die Behandlung verschiedener Zutaten.

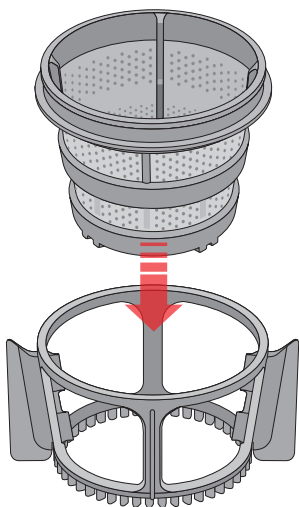
Verwendung der verschiedenen Siebtypen

Feines Sieb 	Das feine Sieb hat kleine Löcher, die gut sind für die Herstellung klarer Säfte.
Grobes Sieb 	Das grobe Sieb hat größere Löcher für Saft mit Fruchtfleisch drin. Es ist geeignet für Saft von weichen Früchten und dickem Saft von Früchten wie Banane, Erdbeere und für Smoothies, Latte oder Suppe.
Eiscrèmezubereiter 	Für Smoothies, Halbgefrorenes und Eiscrème aus gefrorenen Früchten. Extrahieren Sie keine großen Mengen auf einmal und verwenden Sie keine großen Stücke von Zutaten. Etwas Saft kann aus dem Treterauslauf austreten, wenn angetaute Früchte verwendet werden. Das ist ein natürliches Phänomen und kein Fehler. Verwenden Sie keine Eiswürfel.

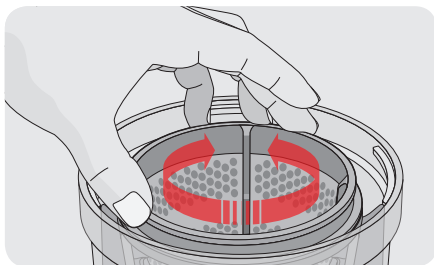
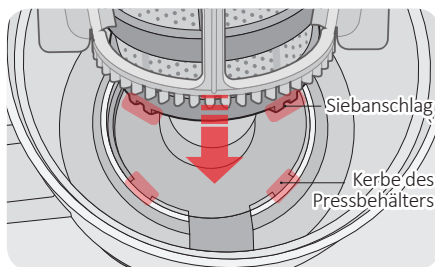
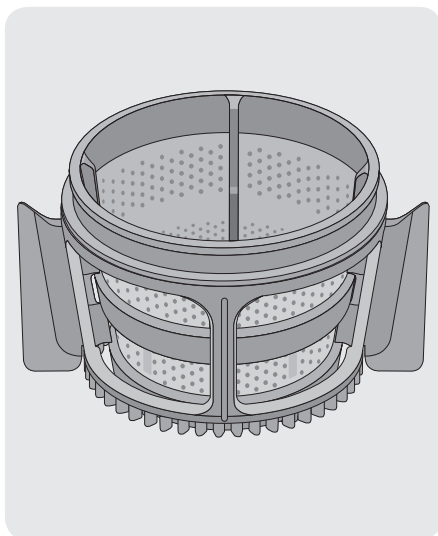
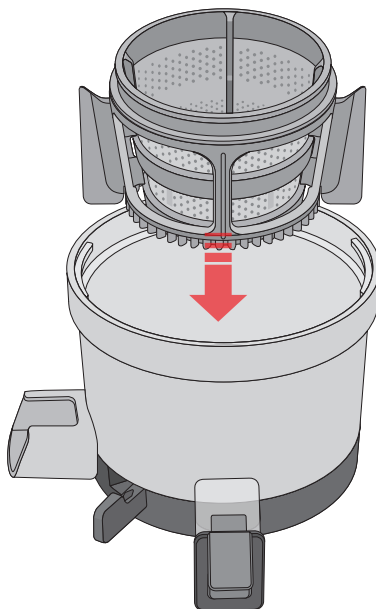
Bemerkung Der Eiscrèmezubereiter ist nur für gefrorene Früchte. Nicht für Eiscrushen oder Mahlen verwenden.

Zusammenbau des Pressbehälters zum Entsaften

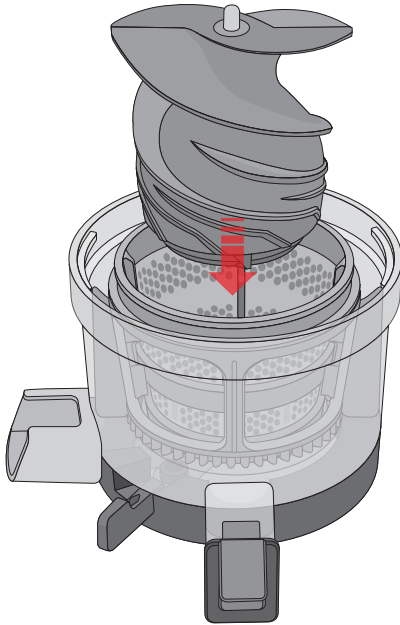
1 Bauen Sie Sieb und Bürstenhalter zusammen wie im Bild angezeigt.



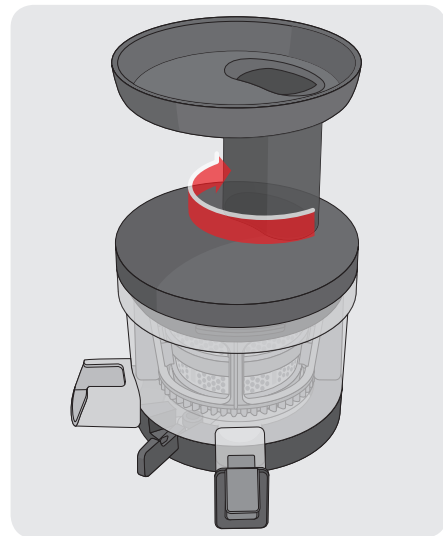
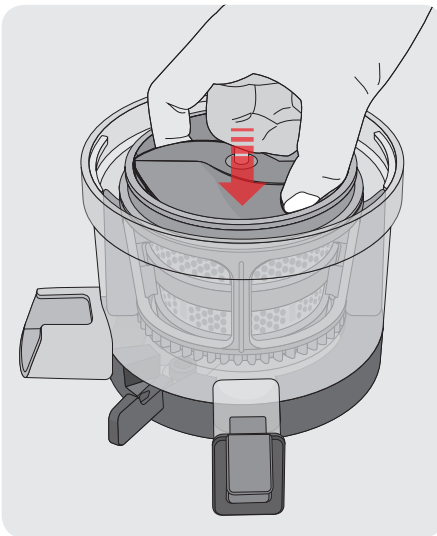
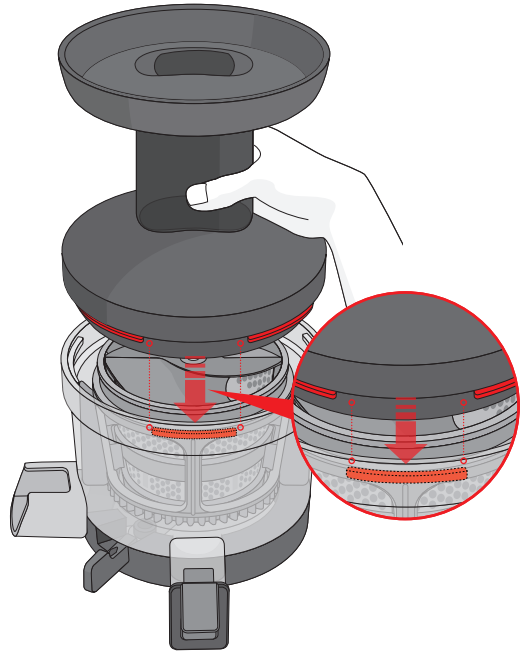
2 Platzieren Sie die in [Schritt 1] zusammengebauten Teile in den Pressbehälter, indem Sie das Sieb drehen, bis es in die Bodeneinkerbung des Pressbehälters passt.



3 Drücken Sie die Pressschraube in die in **[Schritt 2]** zusammengesetzte Einheit, bis die Schraube perfekt passt.

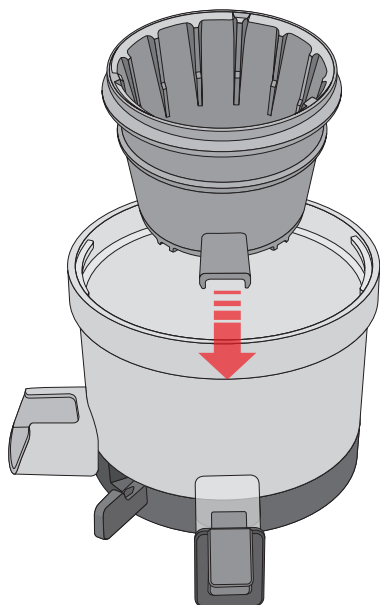


4 Befestigen Sie den Trichter wie im Bild. Nach Aufsetzen auf den Pressbehälter drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er richtig einrastet.

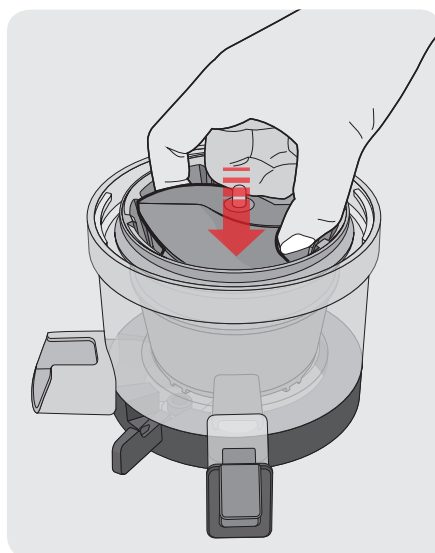
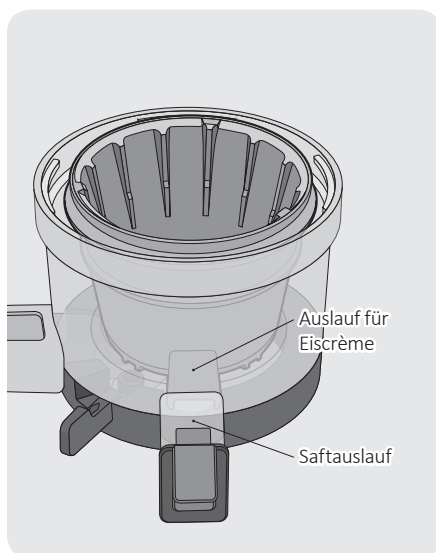
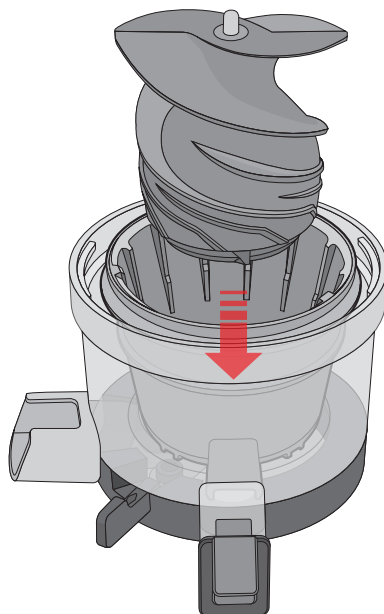


Zusammenbau des Pressbehälters zur Eiscrèmeherstellung

1 Bauen Sie Pressbehälter und Eiscrèmezubereiter zusammen. Platzieren Sie den Auslass für die Eiscrème in einer Linie mit dem Saftauslauf.



2 Drücken Sie die Pressschraube in die in [Schritt 2] zusammengesetzte Einheit, bis die Schraube perfekt passt.

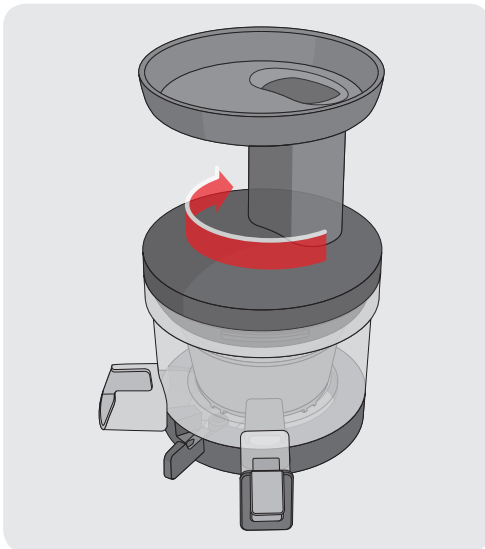
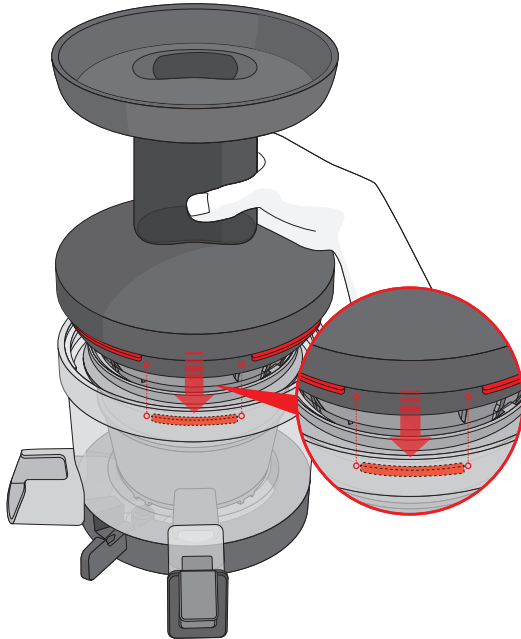


3

Befestigen Sie den Trichter wie im Bild. Nach Aufsetzen auf den Pressbehälter drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er richtig einrastet.

BEMERKUNG

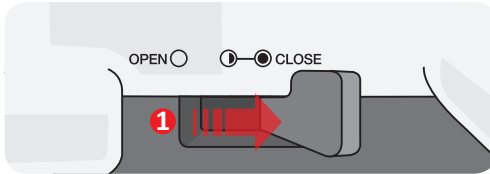
Der Bürstenhalter wird für die Eiscrèmeherstellung nicht benötigt.



Zusammenbau von Pressbehälter und Gehäuse

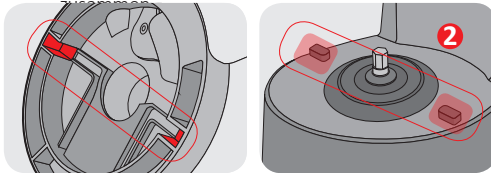
*Die Art des Zusammenbaus ist unabhängig vom Siebtypus.

- 1** Stellen Sie den Kontrollhebel des Pressbehälters auf **CLOSE**, wie in Abb. 1

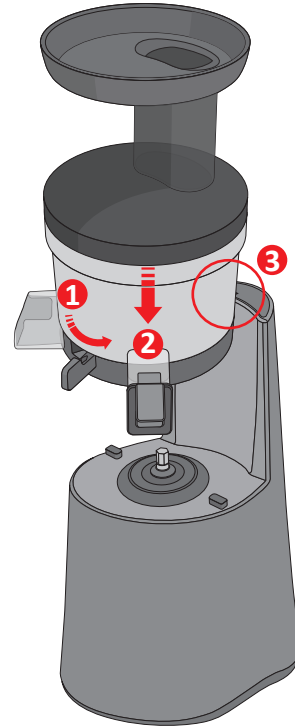
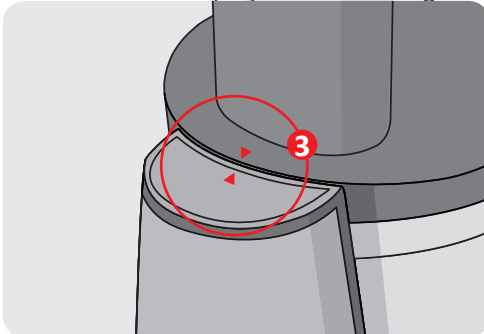


- 2** Setzen Sie Pressbehälter und Gehäuse zusammen.

Falls der Kontrollhebel nicht auf Position **CLOSE** steht, passen Pressbehälter und Gehäuse nicht richtig



- 3** Wenn das Zeichen < ▲ > auf dem Gehäuse und das Zeichen < ▼ > hinter dem Pressbehälter auf einer Linie stehen, ist perfekt zusammengebaut.



BEMERKUNG

Falls der Trichter entsprechend der Sicherheitshinweise zusammengebaut ist und auf dem Motorgehäuse sitzt, arbeitet das Gerät, auch wenn der Trichter in die entgegengesetzte Richtung zusammengebaut wurde wie auf dem Bild.

Bemerkung

Der Motorblock und auch das ganze Gerät arbeiten nicht, wenn der Pressbehälter nicht richtig zusammengesetzt ist. Selbst wenn er auf dem Gehäuse montiert ist.

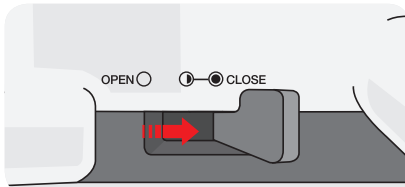
Vorsicht während des Betriebs

- * **Zutaten, die Vorsicht erfordern, damit sie das Gerät nicht beschädigen.**
 - Früchte mit harten Kernen wie Dattelpflaume, japanische Aprikose, Zitrone, Pflaume, Pfirsich, etc. sollten vor der Extraktion entfernt werden.
 - Faserige Gemüse wie Fenchel, Sellerie, etc. sollten in kleine Stücke von 3 -4 cm geschnitten werden, bevor sie ihn den Trichter gegeben werden.
 - Geben Sie keinen Sesam, Kaffeebohnen, Baumrinde, Pfefferkörner, etc. in das Gerät. Sie können nicht extrahiert werden.
 - Verwenden Sie keine in Alkohol, Zucker oder Honig eingelegten Früchte (Trauben, Aprikosen, Beeren, etc.) oder Zutaten wie Queller, Lauch, etc.
 - Verwenden Sie keine Zutaten, die aufgrund Ihrer Beschaffenheit nicht entsaftet werden können wie Feigen, Aloe oder Kaktus. (Informieren Sie sich im Zweifelsfall beim Service, welche Zutaten verarbeitet werden können.)
 - Wenn Sie Saft von großen Mengen von Wurzelgemüse, einschließlich Ingwer, herstellen möchten, wiederholen Sie nach 1 kg verarbeiteter Menge den Vorgang "Auseinanderbauen und reinigen" und fahren dann erst fort.
- * **Wie empfehlen, grünen Gemüsesaft und Fruchtsaft direkt nach dem Pressen zu trinken statt ihn für längere Zeit aufzubewahren.**
- * **Benutzen Sie den Entsafter nicht zum Mahlen von Getreide, das schädigt das Gerät.**
- * **Versuchen Sie nicht, den Trester, der aus dem Tresterauslauf kommt, nochmals zu entsaften.**
 - Weiche Früchte können ein 2. Mal entsaftet werden.
- * **Lassen Sie das Gerät nicht laufen, bevor Sie Zutaten hineingegeben haben.**
- * **Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten ohne Unterbrechung.**
 - Das kann zu Schäden durch Überhitzung des Motors führen.
 - Wenn Sie das Gerät länger nutzen, lassen Sie von Zeit zu Zeit für 5 Minuten abkühlen, bevor Sie weiter verwenden.
- * **Führen Sie nie Stäbchen oder Löffel während des Betriebs in den Tresterauslauf.**
 - Das kann dazu führen, dass Stäbchen oder Löffel sich mit dem Bürstenhalter verkanten und zu Schäden an dem Gerät führen.
- * **Drücken Sie die Zutaten nie mit etwas anderem als dem Stopfer in den Trichter.**
 - Sonst kann die Pressschnecke beschädigt werden.
- * **Betätigen Sie den Schalter nicht mit nassen Händen.**
 - Das kann zu Stromschlag oder Brand führen. Platzieren Sie keine fremden Gegenstände in der Nähe des Schalters.
- * **Wenn Sie mehr als 400 ml Saft auf einmal herstellen, öffnen Sie bitte alle 400 ml den Kontrollhebel, um den Trester ablaufen zu lassen.**
 - Der Trichter kann nicht geöffnet werden, oder es kann zu Schäden kommen wegen des hohen Drucks im Pressbehälter.
- * **Bitte benutzen Sie nur den Eiscrèmezubereiter, wenn Sie gefrorene Früchte verwenden.**
- * **Füllen Sie keine Eiswürfel oder Zutaten zum Mahlen ein.**
 - Kann zu Schäden und Fehlern führen.

Bemerkung

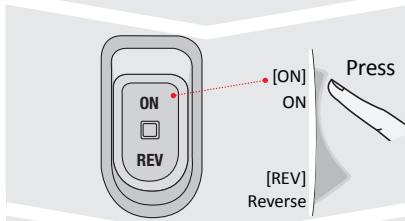
Verwelkte Substanzen wegen langer Gefrierzeit ergeben weniger oder gar keine Saftausbeute. Wenn die Einheit dann nicht sofort nach dem Betrieb gesäubert wird, können Reste antrocknen und das Gerät verstopfen. Dies kann dazu führen, dass Zusammenbau und Reinigung erschwert werden.

Bedienungsanleitung: Für Saft / Eiscrème



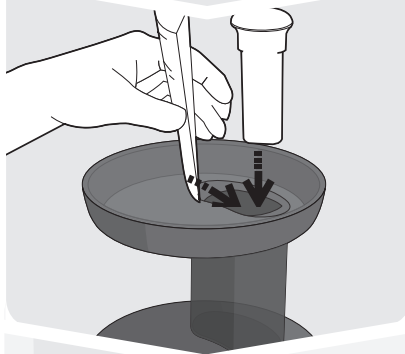
1 Stellen Sie vor Inbetriebnahme den Kontrollhebel auf (●) CLOSE.

Der Pressbehälter lässt sich nicht mit dem Motorblock verbinden, wenn der Kontrollhebel nicht in der Position (●) CLOSE steht.



2 Drücken Sie den [ON] Knopf zum Start.

Zu Ihrer Sicherheit arbeitet das Gerät nur, wenn es richtig zusammengesetzt ist.

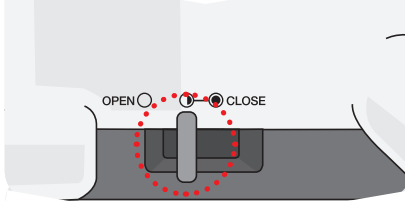


3 Geben Sie die Zutaten allmählich und nacheinander in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem Stopfer herunter.

Drücken Sie die Zutaten nie mit etwas anderem als dem Stopfer herunter. Zerkleinern Sie die Zutaten in Stücke von 3 - 4 cm Größe.

Wenn Sie den Eiscrèmezubereiter benutzen, kann Saft aus dem Tresterauslauf austreten. Das ist normal.

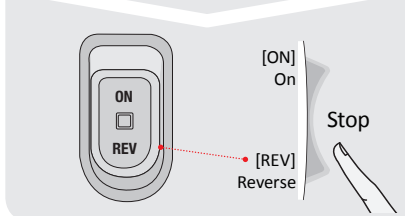
Wenn Sie mehr als 400 ml auf einmal extrahieren, öffnen Sie bitte den Kontrollhebel nach jeweils 400 ml, um den Trester auslaufen zu lassen.



4 Saft: Stellen Sie den Kontrollhebel auf Position halb-offen (○), wenn Sie die letzten Zutaten zufügen.

Eiscrème : Schließen (●) Sie den Kontrollhebel.

Der Trichter kann so lange leicht geöffnet werden, wie das Sieb frei von Restsubstanzen ist.



5 Sobald der Entsaftungsvorgang abgeschlossen ist, stellen Sie den Schalter auf die Position [REV].

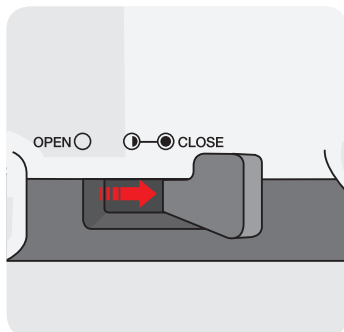
Stoppen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen und für Betriebssicherheit langsam.

BEMERKUNG

When Sie den [ON] oder [REV] Knopf drücken, stellen Sie sicher, dass die Pressschraube komplett zum Stillstand kommt.

Bedienungsanleitung für den Kontrollhebel

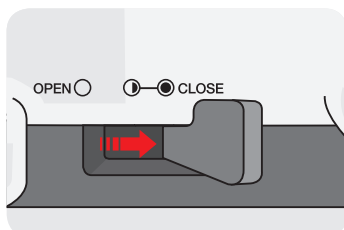
- * Der Kontrollhebel befindet sich zwischen Saftkappe und Tresterauslauf.
- * Der Kontrollhebel hat verschiedene Funktionen und kann helfen, den Saft von verschiedenen Zutaten optimal zu extrahieren.



● CLOSE Zubereitung, Safterstellungsmethode

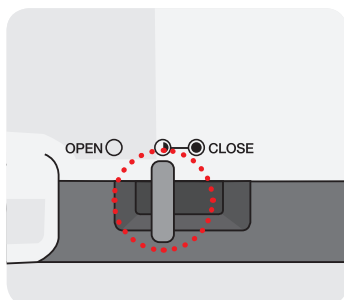
Für viele Zutaten ergibt sich eine gute Extraktionsrate, wenn für den Kontrollhebel die Position (● CLOSE) gewählt wird. Wenn Sie mehr als 400 ml extrahieren, öffnen Sie zwischendurch den Kontrollhebel, um den Trester ablaufen zu lassen.

Beim Entsaften von Früchten mit harten Kernen wie Weintrauben, Schwarzebeeren oder Granatäpfeln stellen Sie den Kontrollhebel auf Pos. (● CLOSE) und öffnen ihn zu halb-offen (◐), sobald der Saft austritt.



● CLOSE Eiscremezubereitung

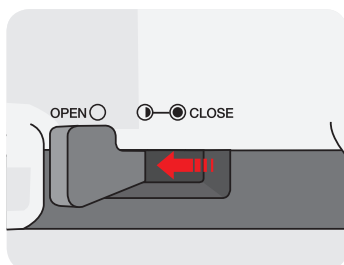
(● CLOSE) Lassen Sie den Kontrollhebel geschlossen, solange der Trester noch nicht austritt.



◐ Beendigung, einfache Reinigungsmethode

Stellen Sie den Kontrollhebel auf Position halb-offen (◐), sobald Sie die letzten Zutaten in den Trichter geben. Dieser ist dann leicht zu öffnen, wenn das Sieb frei von Resten ist.

Für die einfache Reinigungsmethode stellen Sie den Kontrollhebel auf (◐) und lassen Sie die Reste ablaufen.



○ OPEN Reinigungsmethode

Wenn Sie den Pressbehälter abbauen und reinigen, stellen Sie den Kontrollhebel in Position (OPEN ○). So können Sie den Pressbehälter leicht reinigen.

Der Kontrollhebel kann nicht in die Position (OPEN ○) gebracht werden, wenn der Pressbehälter auf dem Motorgehäuse sitzt.

BEMERKUNG

Wenn es schwierig sein sollte, den Trichter nach dem Betrieb zu öffnen, stellen Sie den Kontrollhebel auf halb-offen (◐) und drücken Sie den [REV] Knopf für 3 - 5 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang 2 - 3 mal und der Trichter wird sich leicht öffnen lassen.

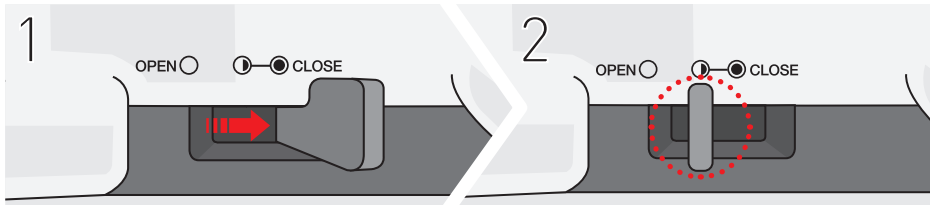
Bedienung des Kontrollhebels für Entsaften

Bemerkung

Verwenden Sie den Kontrollhebel passend zu den Eigenschaften der Zutaten, umso besser wird der Saft. Wenn Sie mehr als 400 ml auf einmal extrahieren, öffnen Sie bitte den Kontrollhebel nach jeweils 400 ml und lassen des Trester ablaufen. Wenn der Druck im Pressbehälter zu groß wird, kann der Trichter nicht geöffnet werden, oder es kommt zu Schäden

Zutaten

Apfel, Birne, Melone, Wassermelone, Erdbeere, Blaubeere, Orange, Grapefruit, Zitrone, Mango, Pflaume, Pfirsich, Kirsche, Dattelpflaume, Ananas, Weizengras, Petersilie, Sellerie, Löwenzahn, Karotte, Ingwer, Kartoffel, Rote Beete, Tomate, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Kohl, Spinat, gekochte Süßkartoffel, Kürbis, Mais.



Starten Sie mit dem Kontrollhebel in Position [● CLOSE].

Wenn die Extraktion fast beendet ist, stellen Sie den Kontrollhebel auf Position [○ OPEN].

Zutaten mit Kernen

Weintrauben, Granatapfel, Kiwi, Tomate, Brombeere, Himbeere, Maulbeere, etc.

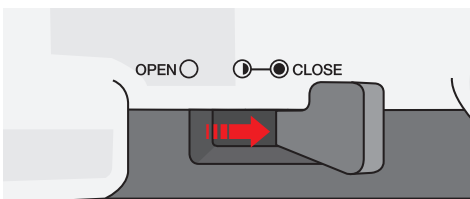


Starten Sie mit dem Kontrollhebel in Position [● CLOSE].

Wenn der Saft beginnt auszutreten, stellen Sie den Kontrollhebel auf Position [○ OPEN].

Mischgetränke mit Milch

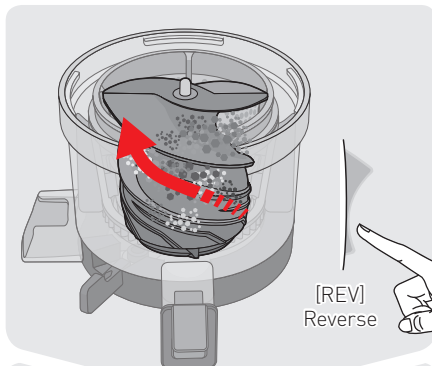
Banane, Erdbeere, Blaubeere, etc.



1. Starten Sie mit dem Kontrollhebel in Position [● CLOSE].

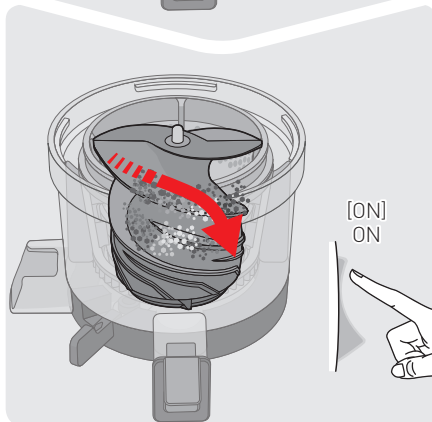
Wenn die Pressschnecke während des Betriebs stoppt

- ▶ Das Gerät kann stoppen, wenn es überladen wird oder die Zutaten zu schnell eingefüllt werden.
- ▶ Geben Sie deshalb die Zutaten langsam zu, damit sie ausgepresst und nicht gemahlen werden.



- 1** Drücken Sie den [REV] Knopf für 3 - 5 Sekunden, um den Druck aus dem Pressbehälter zu entlassen. Wiederholen Sie, falls nötig.

Rückwärtslauf ist eine Funktion, bei der der Motor und die Schraube in die entgegengesetzte Richtung laufen. Rückwärtslauf funktioniert nur solange wie der [REV] Knopf gedrückt ist. Gerät schaltet ab, wenn er losgelassen wird.



- 2** Drücken Sie den [ON] Knopf nach Rückwärtslauf erst nach vollständigem Stillstand der Pressschraube, um weiter zu entsaften.

Vergewissern Sie sich vor Betätigung der Rückwärtslauf-Funktion, dass die Pressschraube vollständig zum Stillstand gekommen ist.

BEMERKUNG

Falls die Pressschraube sich nicht lösen lässt nach der oben beschriebenen Vorgehensweise, ziehen Sie den Stecker, bauen den Pressbehälter auseinander, reinigen die Teile und versuchen es erneut.

Vorsicht bei Benutzung des Schalters



BEMERKUNG

Im Fall von Umdrehen der Bewegungsrichtung während des Betriebs drücken Sie kurz die [REV] Taste, um das Gerät anzuhalten.

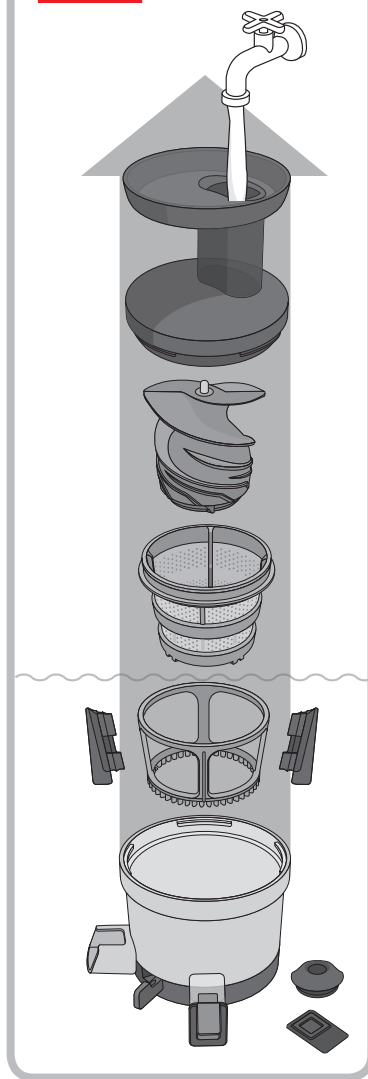
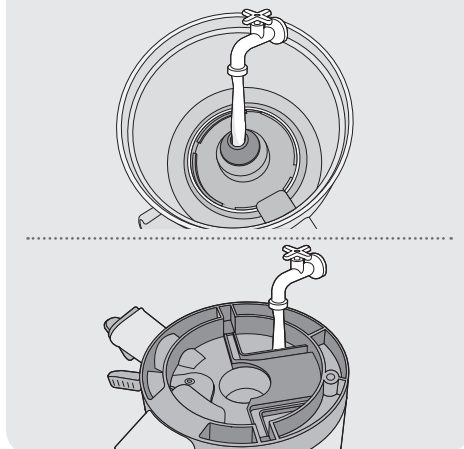
Dann drücken Sie die Taste erneut für den weiteren Betrieb. Das Gerät ist so produziert, dass es, wenn man den Betrieb unterbricht, es nicht sofort stoppt, sondern langsam weiter dreht und dann anhält. Wenn die Rotation vollständig zum Stillstand gekommen ist, können Sie den Knopf in beliebige Richtung drücken.

Reinigungshinweise

Reinigung der Teile

- 01 Ziehen Sie den Stecker mit trockenen Händen, nachdem das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist.
- 02 Lösen Sie den Pressbehälter vom Motorblock. Drehen Sie den Behälterdeckel zum Öffnen und nehmen die Teile heraus, um die Einheit auseinander zu bauen.
- 03 Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um das Set unter fließendem kaltem Wasser zu waschen.
- 04 Öffnen Sie den Kontrollhebel [OPEN ○] und Saftkappe, um den Pressbehälter zu reinigen.
- 05 Wischen Sie den Motorblock mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- 06 Die Silikonteile können auseinanderggebaut und gewaschen werden (Saftkappendichtung, Mittelzahnradichtung, Silikonbürste inklusive)
- 07 Sie können das Produkt sterilisieren und reinigen, indem Sie es für 30 min in Wasser mit ein wenig Natron, Zitronensäure oder Essig einlegen.

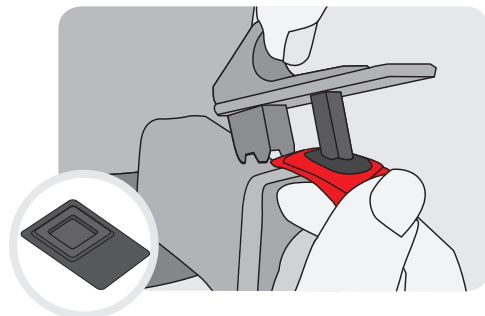
※ Wenn Sie das Pressbehälter-Set reinigen, waschen Sie zuerst die Reste im Inneren. Dann bauen Sie die Pressbehälterdichtung ab und waschen es unter fließendem Wasser.



BEMERKUNG

Falls das Gerät nicht sofort nach Gebrauch gereinigt wird, können Reste antrocknen und den Pressbehälter verstopfen. Das macht Auseinander- und Zusammenbau sowie Reinigung schwierig und kann zu Verschlechterung der Handhabung führen. Benutzen Sie kein sehr heißes oder kochendes Wasser, Metallschaber, Scheuermittel, Abflussreiniger oder scharfe Reinigungsbürsten. Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine oder den Trockner. Trocknen Sie die Teile an der Luft und verstauen Sie sie an einem sauberen Ort.

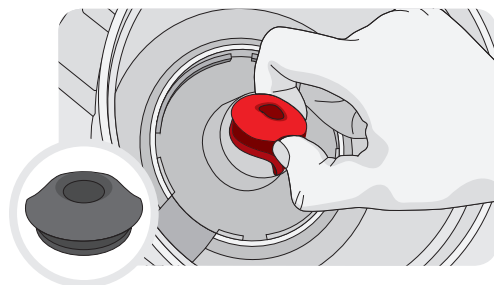
Saftkappendichtung



Öffnen Sie die Saftkappe, halten Sie Pressbehälter und Saftkappe mit einer Hand und ziehen Sie mit der anderen Hand die Saftkappendichtung ab.

Seien Sie bitte vorsichtig, damit Sie nicht die Saftkappe oder den Pressbehälter beschädigen während des Auseinanderbaus.

Pressbehälterdichtung

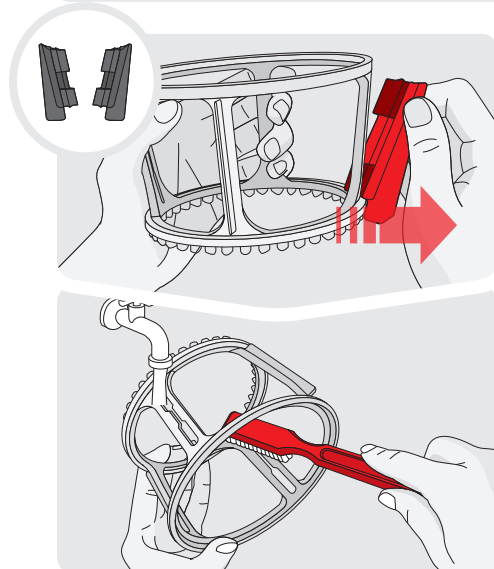


Drücken Sie die Pressbehälterdichtung mit zwei Fingern zusammen und drehen sie heraus.

Bitte bauen Sie die oberen und unteren Teile korrekt zusammen. (Siehe Bild der Pressbehälterdichtung links)

※ Wenn Sie das Pressbehälter-Set reinigen, waschen Sie zuerst die Reste im Inneren. Dann bauen Sie die Pressbehälterdichtung ab und waschen es unter fließendem Wasser.

Bürstenhalter



1 Entfernen Sie die Silikonbürsten vom Bürstenhalter.

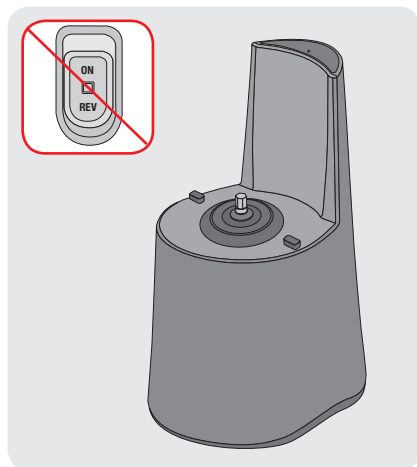
Folgen Sie bitte der empfohlenen Methode, um die Silikonbürsten vom Bürstenhalter zu trennen. Sonst könnten die Bürsten oder der Halter beschädigt werden.

2 Benutzen Sie eine Reinigungsbürste und waschen Sie den Bürstenhalter unter fließendem Wasser.

Waschen Sie die Silikonbürsten auf die gleiche Weise.

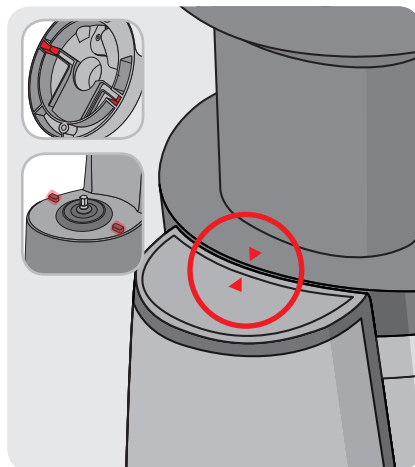
Bevor Sie den Service in Anspruch nehmen

Falls Sie zusätzliche Informationen benötigen, kontaktieren Sie Ihren lokalen Service-Partner oder schauen Sie nach auf www.hurom.com



01 Der Motorblock allein arbeitet nicht.

Zu Ihrer Sicherheit arbeitet das Gerät nur, wenn Motorblock und Pressbehälter richtig zusammen montiert sind.



02 Bauen Sie das Gerät zusammen, wie beim Sicherheitssensor beschrieben.

Aus Sicherheitsgründen funktioniert das Gerät nur, wenn es richtig zusammengebaut ist.

03 Das Gerät arbeitet nicht.

Versichern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt und der Trichter richtig aufgesetzt ist.

Es kann sein, dass das Gerät nicht läuft, wenn es zu lange ununterbrochen benutzt wurde (mehr als 30 Minuten). Normalerweise wird es wieder arbeiten, wenn der Motorblock abgekühlt ist. Falls der Trichter nicht richtig an seinem Platz befestigt wurde, wird das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht arbeiten.

Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß den Richtlinien in der Bedienungsanleitung richtig zusammengebaut wurde. Schauen Sie in der Bedienungsanleitung nach oder kontaktieren Sie den Service für zusätzliche Hilfestellung.

04 Das Gerät stoppt während des normalen Betriebs.

Haben Sie viele Zutaten oder große Stücke im Gerät?

Schauen Sie auf S. 39 nach und folgen Sie den Anweisungen für den Gebrauch des [REV] Knopfes.

Falls das Problem auch nach Durchführung oberer Operationen nicht gelöst ist, kontaktieren Sie bitte den Service.

05 Es gibt feine Linien oder Streifen auf der Pressschraube.

Dieses sind Formpressspuren, die vom normalen Herstellungsprozess herrühren.

Sie sind normal und kein Problem für die Verwendung.

06 Der Pressbehälter passt nicht auf die Basis.

Falls der Hebel auf der Position **OPEN** ○ steht, passt der Pressbehälter nicht auf die Basis.

Stellen Sie den Hebel vor dem Zusammenbau auf Position **●CLOSE**.

Wenn Sie den Garantie-Service anrufen, halten Sie bitte die Seriennummer des Herstellers oder den Strich-Code bereit.



07 Füllen Sie nicht zu viele Zutaten auf einmal ein. Wenn Sie eine übermäßige Menge an Zutaten oder zu große Stücke einfüllen, kann es sein, dass sich das Gerät ausschaltet.



08 Verwenden Sie kein anderes Verfahren als Zutaten mit dem Stopfer in den Trichter zu drücken. Sonst kommt es zu Schäden oder Verletzungen.

09 Saft läuft über das Motorgehäuse.

Haben Sie eine große Menge an Zutaten in den Trichter eingefüllt?

Wenn Sie eine große Menge eingefüllt haben im Vergleich zum Tresteraustritt, kann die Dichtung leicht verrutscht sein und Saft austreten. Füllen Sie nicht zu viele Zutaten gewaltsam ein, sondern allmählich und nacheinander. Verständigen Sie bitte den Service, wenn Saft weiterhin austritt und über das Motorgehäuse läuft.

10 Der Trichter lässt sich nicht öffnen.

Es könnten größere Rückstände darin sein. Stellen Sie den Hebel auf Position halb-offen und drücken Sie den [ON] Knopf, um die Rückstände zu beseitigen.

Drücken Sie den [REV] Knopf für 3 - 5 Sekunden und halten an. Wiederholen Sie diesen Vorgang 2 - 3 mal.

Haben Sie eine fremde Substanz oder einen festen Gegenstand (harter Kern, z.B. von Datteln) im Entsafter?

Betätigen Sie den [REV] Knopf und drücken die Zutaten in Richtung Einfülltrichter.

Versuchen Sie nicht, das Gerät gewaltsam zu öffnen.

Kontaktieren Sie Ihren lokalen Service für Hilfestellung.

11 Der Pressbehälter bewegt sich während des Entsaftens.

Leichte Bewegungen können vom Motor herrühren.

Je nach Textur der Zutaten kann es zu einem schwächeren oder stärkeren Schütteln kommen. Das ist ein normales Phänomen und kein Zeichen von Fehlfunktion.

Harte Zutaten (Karotte, Kartoffel, Rettich, Rote Beete, Kohlrabi, etc.) können stärkere Bewegungen verursachen als weiche.

Produktspezifikationen

● Produktname	Hurom Entsafter	● Kabellänge	1.4 m
● Modellname	H-AA Series	● Motor	Ein-Phasen-Induktions-Motor
● Spannung	230 - 240 V	● Sicherung	250 V 5 A
● Frequenz	50 Hertz	● Gewicht	4.8 kg
● Leistungsaufnahme	150 W	● Äußere Maße	Weite 223 mm Länge 180 mm Höhe 407 mm
● RPM	43 Umdrehungen pro Minute	● empfohlene Betriebsdauer	weniger als 30 Minuten

Garantie

Produktname	Kundenname	Modellname
Händler	Kaufdatum	Seriennummer des Herstellers
Adresse		

1. Wichtig: Für besseren Käuferschutz füllen Sie dieses Blatt aus und senden es an den Service. Bewahren Sie den original Kassenzettel auf.

2. Es wird bescheinigt, dass der Hurom Entsafter unter die HUROM Garantie fällt, dass er frei von Material-, Konstruktions- und Herstellungsfehlern ist.

Hurom gewährt eine Garantie von 10 Jahren auf den Motor und 2 Jahren auf alle anderen Teile beginnend mit dem Kaufdatum des Ersterwerbers. Gewährleistung ist nur gültig mit dem Nachweis des regulären Kaufs bei einem autorisierten Händler und in dessen Land (keine internationale Garantie). Diese Garantie ist nicht anwendbar bei Schäden, die durch Unfall, Missbrauch, falsche Nutzung, kommerzielle Nutzung, Veränderung des Gerätes, Fehlern beim Befolgen der Bedienungsanleitung oder Schäden durch andere Teile oder Service von nicht durch HUROM autorisierten Personen zurückzuführen sind. Transportschäden sind mit dem Lieferanten zu klären. HUROM schließt alle Verantwortung aus für Folgeschäden, die zufällig durch dieses Gerät verursacht wurden.

3. Bitte prüfen Sie auf der Unterseite Ihres Hurom-Gerätes den Aufkleber mit dem Strichcode. Dieser hilft Ihnen zu verifizieren, dass es sich um ein original Hurom-Produkt handelt und das Produktionsdatum festzustellen. Die Hersteller-Garantie von Hurom deckt keine Geräte mit fehlendem oder beschädigtem Strichcode ab. Produkte müssen beim Kauf daraufhin überprüft werden.

4. Bei technischen Schwierigkeiten und für Hilfe kontaktieren Sie bitte den Service.

Manufacture : **HUROM**
Hurom webpage : www.hurom.com

HUROM

HUROM™

Série H-AA

TABLE DES MATIÈRES

FRA

-
- 46 Recommandations de sécurité
 - 48 Désignation des composants
 - 50 Démontage du récepteur
 - 51 Préparation des ingrédients / Utilisation avec passoire ou tamis
 - 52 Montage
 - 57 Précautions lorsque l'appareil est en marche
 - 58 Utilisation
 - 59 Utilisation du levier (en fonction du mode/des ingrédients)
 - 60 Utilisation du levier selon les ingrédients (préparation de jus)
 - 61 Utilisation de la vis de pressage lorsque l'appareil est en marche /
Précautions pour l'utilisation du bouton de mise en marche
 - 62 Nettoyage
 - 64 Avant de demander une réparation par le fabricant
 - 66 Caractéristiques du produit / Garantie
-

(Pour usage domestique seulement / Garantie incluse)

Veuillez lire les « Recommandations de sécurité » (page 46) et utiliser l'appareil correctement. Après avoir fini de lire le manuel, conservez-le dans un emplacement adapté pour pouvoir le consulter plus tard.

Ne l'utilisez pas à l'étranger, où l'alimentation électrique a une puissance et une tension différentes.

4 Des améliorations de qualité peuvent être apportées sans notification particulière.

Recommandations de sécurité

01. Vous devez lire la section <Recommandations de sécurité>.
02. Vous devez suivre les <Recommandations de sécurité>.
03. Les recommandations sont classées comme suit.



Avvertissement Le non-respect des exigences figurant sur les étiquettes peut avoir pour conséquence des blessures graves ou mortelles.

NE BRANCHEZ PAS ET NE DÉBRANCHEZ PAS L'APPAREIL AVEC LES MAINS MOUILLÉES.

Cela peut provoquer un choc électrique ou entraîner des blessures.

UTILISEZ UNIQUEMENT UNE TENSION DE 230 - 240 V CA. Cela peut provoquer un choc électrique, un incendie ou une altération des performances. Si la tension est différente de celle indiquée, cela peut réduire la durée de vie du moteur et entraîner une panne.

BRANCHEZ CORRECTEMENT LE CORDON D'ALIMENTATION ET ENFONCEZ-LE COMPLÈTEMENT DANS LA PRISE MURALE. Cela peut sinon provoquer un choc électrique ou un incendie.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE OU D'AUTRES PERSONNES COMPÉTENTES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie.

NE MODIFIEZ EN AUCUN CAS L'APPAREIL. NE TENTEZ PAS NON PLUS DE LE DÉMONTER OU DE LE RÉPARER VOUS-MÊME. N'INTRODUISEZ PAS VOS DOIGTS, DES SUBSTANCES OU DES CORPS ÉTRANGERS TELS QUE DES ÉPINGLES DANS LES OUVERTURES OU TROUS DU BLOC. Cela peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une panne. Pour obtenir une assistance technique, contactez le centre local agréé de service clients.

LORSQUE LE CORDON D'ALIMENTATION EST ROMPU OU ENDOMMAGÉ ET QUE LA PIÈCE ENFICHABLE DEVIENT MOBILE, N'ALLUMEZ PAS L'APPAREIL. Cela peut provoquer un choc électrique, un incendie ou des blessures.

NE MOUILLEZ PAS LE BLOC ET NE VERSEZ PAS D'EAU DESSUS. Veillez à ce qu'aucun liquide ou d'autres substances ne puisse infiltrer le commutateur.

NE LE TOUCHEZ PAS AVEC LES MAINS MOUILLÉES. Cela peut sinon provoquer un choc électrique ou un incendie.

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, VOUS DEVEZ EFFECTUER UNE MISE À LA TERRE. DE MÊME, N'EFFECTUEZ PAS UN TEL RACCORDÉMENT SUR UNE CONDUITE DE GAZ, UNE CONDUITE D'EAU EN PLASTIQUE, UN CÂBLE TÉLÉPHONIQUE, ETC. Cela peut provoquer un choc électrique, un incendie, un dysfonctionnement ou une explosion. Assurez-vous d'utiliser la prise électrique dotée d'une connexion de mise à la terre.

NE DÉMONTÉZ JAMAIS L'ENSEMBLE DU RÉCEPTEUR PENDANT QUE L'APPAREIL FONCTIONNE ET N'INTRODUISEZ PAS VOS DOIGTS, DES CORPS ÉTRANGERS TELS QUE DES FOURCHETTES, DES CUILLÈRES PAR EXEMPLE DANS LA GOULOTTE DE LA TRÉMIE OU LA VERSEUSE À JUS. Cela peut provoquer des blessures, un accident ou une panne.

LES APPAREILS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS PAR DES PERSONNES AVEC UN HANDICAP PHYSIQUE, SENSORIEL OU MENTAL OU AVEC UNE EXPÉRIENCE ET DES CONNAISSANCES INSUFFISANTES SI ELLES ONT ÉTÉ ENCADRÉES OU ONT REÇUES DES INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL ET QU'ELLES COMPRENNENT LES RISQUES ASSOCIÉS À CETTE UTILISATION. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS MANIPULER L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ÊTRE RÉALISÉS PAR LES ENFANTS EN L'ABSENCE DE SURVEILLANCE. CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR LES ENFANTS. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LEUR PORTEE.



Avertissement Le non-respect des exigences figurant sur les étiquettes peut avoir pour conséquence des blessures graves ou des dégâts importants.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LA TRÉMIE N'EST PAS BLOQUÉE CORRECTEMENT. Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

SI UNE FUITE DE GAZ EST DÉTECTÉE, NE BRANCHEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION. OUVREZ LA FENÊTRE POUR TOUT AÉRER IMMÉDIATEMENT. Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

N'INTRODUISEZ JAMAIS VOS DOIGTS, UNE FOURCHETTE, UNE CUILLÈRE OU AUTRE DANS LA VERSEUSE À JUS. Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

SI LA ROTATION DE LA VIS DE PRESSAGE S'ARRÊTE PENDANT LE FONCTIONNEMENT NORMAL, APPUYEZ SUR LE BOUTON [REV] ET MAINTENEZ-LE ENFONCÉ PENDANT 2 À 3 SECONDES. UNE FOIS QUE LE FONCTIONNEMENT EN MODE INVERSE EST TOTALEMENT ARRÊTÉ, APPUYEZ À NOUVEAU SUR LE BOUTON [ON]. Si un tel arrêt persiste en cours de fonctionnement, les pièces peuvent être endommagées et les performances altérées en raison de la surchauffe du moteur. Si le problème persiste, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez le centre de service client local.

LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ, N'ESSEYER PAS DE DÉPLACER LE BLOC, DE DÉMONTER L'ENSEMBLE DU RÉCEPTEUR OU LES PIÈCES OU DE LES BLOQUER. Cela peut entraîner des blessures ou une panne. Si une manipulation est requise, éteignez d'abord l'appareil puis débranchez le cordon d'alimentation.

LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL, FAITES ATTENTION À CE QUE RIEN NE SE PRENNE DANS LA TRÉMIE COMME PAR EXEMPLE UNE CRAVATE, UN LONG COLLIER, UNE ÉCHARPE, ETC. Cela peut provoquer des blessures, un accident ou endommager l'appareil.

INSTALLEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE. Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES. Cela peut provoquer une panne du moteur par surchauffe. Laissez suffisamment refroidir l'appareil (5 minutes environ) et allumez-le de nouveau.

LORSQUE VOUS GLISSEZ DES INGRÉDIENTS DANS LA TRÉMIE, UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR FOURNI AVEC L'APPAREIL. Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

ÉVITEZ QUE L'APPAREIL NE SUBISSE UN CHOC SÉVÈRE OU ÉVITEZ DE LE LAISSER TOMBER. Cela peut provoquer un choc électrique, un incendie ou des blessures.

SI L'APPAREIL DÉGAGE UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE, UNE CHALEUR EXCESSIVE OU DE LA FUMÉE, ARRÊTEZ IMMÉDIATEMENT DE L'UTILISER ET CONTACTEZ LE CENTRE LOCAL DE SERVICE CLIENT. Si vous utilisez un nouvel appareil, ce dernier dégage une odeur qui disparaît d'elle-même par la suite.

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL APRÈS UTILISATION. DÉBRANCHEZ-LE DE LA PRISE SECTEUR S'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AUSSI AVANT DE LE MONTER, DE LE DÉMONTER OU DE LE NETTOYER. LORSQUE VOUS DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION, ASSUREZ-VOUS DE BIEN LE TENIR. Tirer sur le câble pour le débrancher peut provoquer un choc électrique ou un incendie.

NE LAVEZ PAS L'APPAREIL À DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES (80 °C OU SUPÉRIEURES). NE METTEZ PAS L'APPAREIL DANS UN LAVE-VAISSELLE, SÈCHE-VAISSELLE, UN MICRO-ONDES OU AUTRE. Cela peut provoquer une panne ou déformer les pièces.

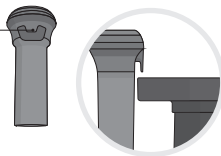
L'APPAREIL PÈSE ENVIRON 4.8KG. LORSQUE VOUS LE DÉPLACEZ, VEILLEZ À TENIR FERMEMENT DES DEUX MAINS LES PRISES SITUÉES SUR LE BAS DU BLOC. Si vous essayez de le tenir par le récepteur ou le bord du bloc, ce dernier risque de tomber et de provoquer des blessures ou entraîner une panne.

NE PAS UTILISER LES PRODUITS MÉNAGERS À DES FINS COMMERCIALES. Tenter d'extraire une grande quantité d'ingrédients peut endommager les pièces. Veuillez communiquer avec le centre de service à la clientèle pour toute information concernant l'utilisation de l'extracteur à des fins commerciales.

Désignation des composants

1 Poussoir

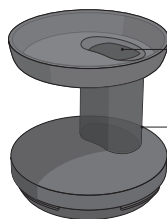
Prise du poussoir



2 Trémie

Goulotte de la trémie

Capteur de sécurité (▲)



3 Vis de pressage

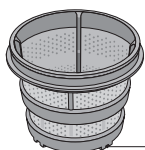
Axe de la vis



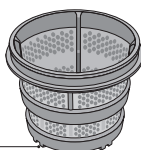
4 Tamis

5 Passoire

6 Passoire à glace



Éléments saillants de la passoire/du tamis



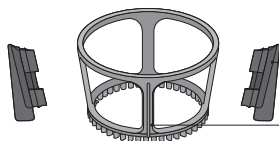
Déversoir de crème glacée



7 Brosse rotative

Brosse en silicone

Support de brosse



8 Récepteur

Déversoir de pulpe

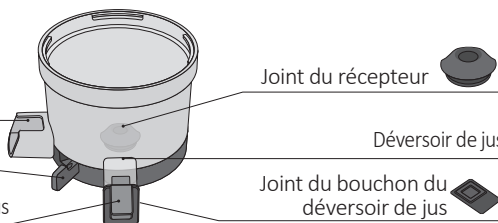
Levier de contrôle

Bouchon du déversoir de jus

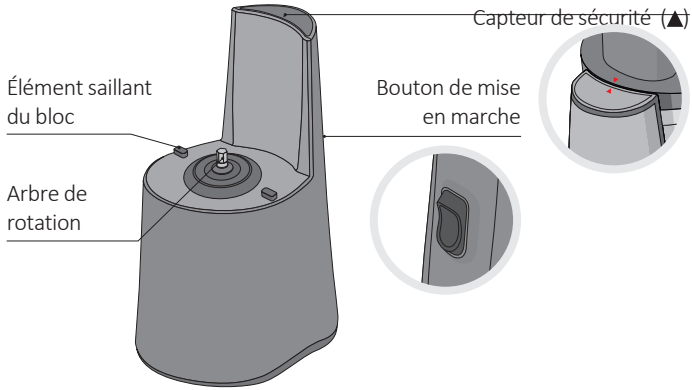
Joint du récepteur

Déversoir de jus

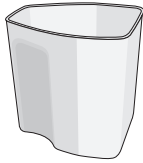
Joint du bouchon du déversoir de jus



9 Bloc



10 Réservoir à pulpe



15 Couvercle de la trémie



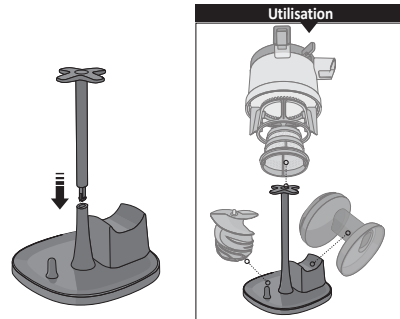
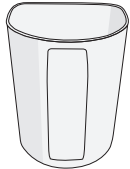
11 Couvercle du réservoir à jus



16 Support du récepteur

*Le support du récepteur ne peut pas être détaché une fois le montage effectué.

12 Réservoir à jus



13 Petite brosse de nettoyage



14 Brosse de nettoyage



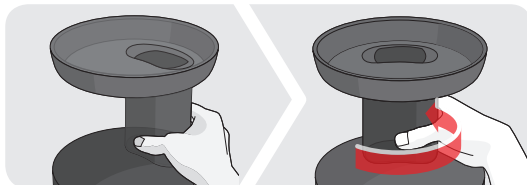
Ces composants peuvent être différents suivant le modèle.

Certains éléments (Support du récepteur, Couvercle de la trémie, Couvercle du réservoir à jus, Passoire, Petite brosse de nettoyage) peuvent être optionnels pour chaque modèle.

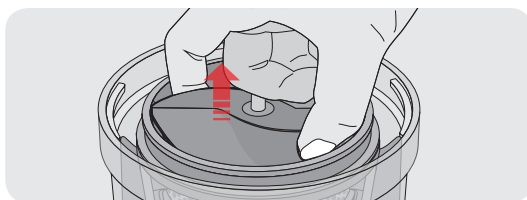
Démontage du récepteur

• Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.

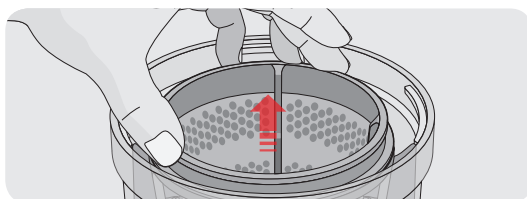
1 Tournez le chargeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut.



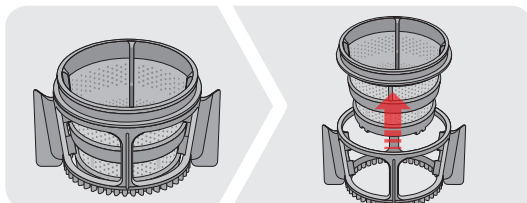
2 Retirez la vis de pressage en maintenant les deux côtés de l'ailette.



3 Démontez la grille et la brosse rotative du récepteur à jus.



4 Démontez la brosse rotative et la grille.



Préparation des ingrédients

Pour la préparation des jus

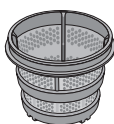
Pomme, poire, kiwi, melon asiatique	Pour les jus de fruits à base de pomme, de poire, de kiwi, de melon asiatique, etc., introduisez les fruits avec les pépins et la peau. Dans le cas des pommes toutefois, leurs pépins étant toxiques, il est préférable de les enlever.
Grenade, raisin	Séparez chaque raisin de la grappe. Pelez la grenade et n'utilisez que la chair.
Pastèque, orange, pamplemousse, Citron	Pelez la peau de la pastèque, de l'orange, melon, Citrondu pamplemousse et découpez-les à la taille qui convient.
Mangue, cerise, pêche, Citron	Les fruits comme la mangue, la cerise, la pêche, la Citron ou la prune contiennent des pépins ou noyaux durs qui sont difficiles ou ne pouvant pas être avalés. Ces pépins et noyaux peuvent entraîner l'arrêt de l'appareil ou endommager les pièces, ils doivent donc être enlevés avant de procéder à l'extraction.
Blé, ciboulette, Eau persillée, Angelica, Céleri, Kale	Coupez les ingrédients fibreux en petits morceaux inférieurs à 3-4 cm. Mettez une poignée de blé ou de ciboulette en veillant à ce que les ingrédients ne se dispersent pas.
Gingembre, Ail	Lorsque vous effectuez l'extraction avec des ingrédients contenant beaucoup de fibres, incluant le gingembre, coupez en petits morceaux et insérez lentement. Lorsque vous effectuez l'extraction avec des légumes-racines, incluant le gingembre (carotte, pissenlit, pomme de terre, déodeok, etc.), des produits non-alimentaires tels que la poussière à la surface peuvent endommager les pièces. Veuillez retirer toute pelure avant d'utiliser ce produit. Lors de l'extraction d'une grande portion de jus, répétez le processus de "démontage et de nettoyage après l'extraction de 1 kg d'ingrédients et plus.

Pour la préparation des glaces

Pulpe	Coupez les fruits congelés en dés de 2 cm pour faire de la glace. Si vous utilisez des fruits à écorce, épluchez-les et congelez-les avant utilisation. Les fruits contenant des pépins ou noyaux durs comme le kaki, l'abricot japonais, le citron, la prune, la pêche, etc. qui sont difficiles ou impossibles à mâcher doivent être enlevés avant la congélation. Utilisez des raisins sans pépins.
-------	--

- ▶ Il ne s'agit que d'un guide pour la découpe des ingrédients. Si vous décelez des allergies, veuillez choisir les ingrédients qui vous sont adaptés.
- ▶ Veuillez vous reporter au livre de recettes pour l'utilisation du produit en fonction de chacun des ingrédients.

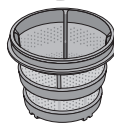
Utilisation avec passoire ou tamis



Passoire

La passoire a des trous plus gros et est indiquée pour obtenir des jus plus épais contenant de la pulpe.

Elle s'utilise pour préparer des jus avec des fruits mous et des jus épais comme le jus de banane, de fraise et permet également de réaliser des smoothies, des crèmes ou des soupes.



Tamis

Le tamis, aux trous petits et fins, est indiquée pour obtenir des jus clairs.



Passoire à glace

Elle sert à préparer des smoothies, des slushes et des glaces à partir de fruits congelés.

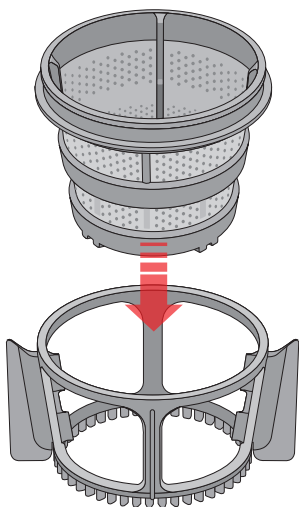
N'extrayez pas de grandes quantités à la fois et ne placez pas de gros morceaux d'ingrédients. Le jus peut sortir par la sortie de pulpe ou en dehors de la grille si vous utilisez des fruits légèrement décongelés. Il s'agit là d'un phénomène naturel et non d'un défaut du produit. N'utilisez pas de glaçons.

REMARQUE

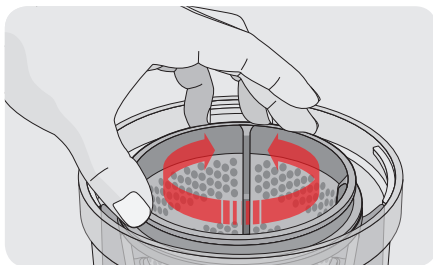
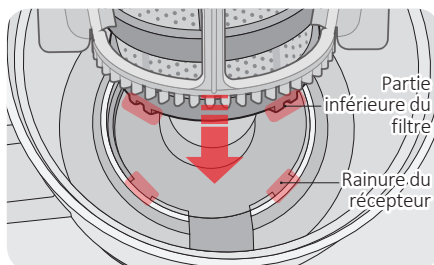
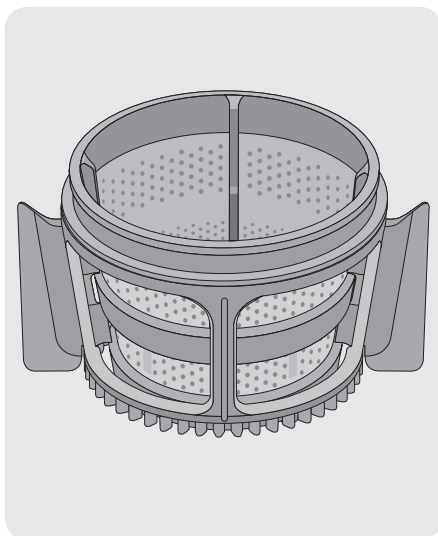
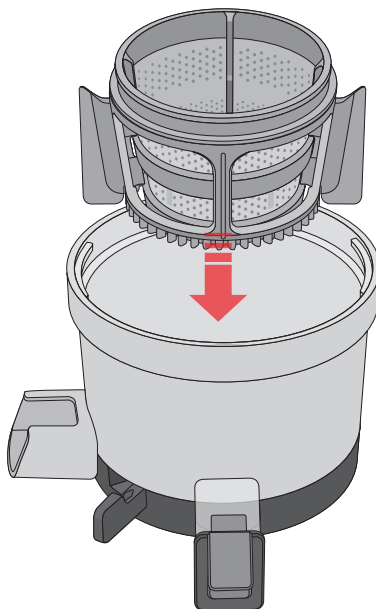
Cette grille pour les glaces ne s'utilise qu'avec des fruits congelés. Ne l'utilisez pas pour piler de la glace ou pour broyer des aliments.

Montage du récepteur pour la préparation de jus

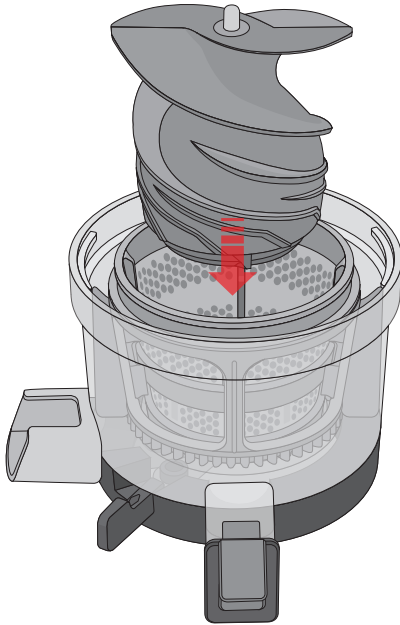
1 Assemblez la grille et la brosse rotative comme indiqué sur le schéma.



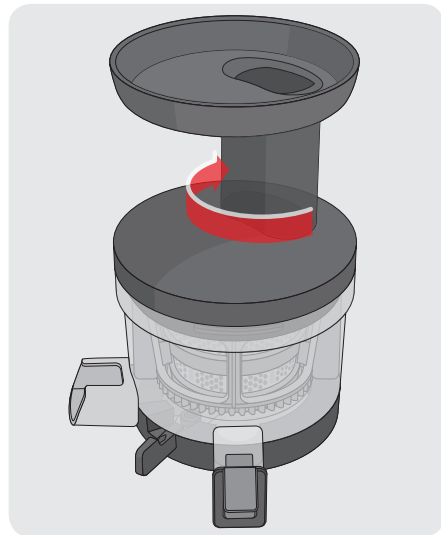
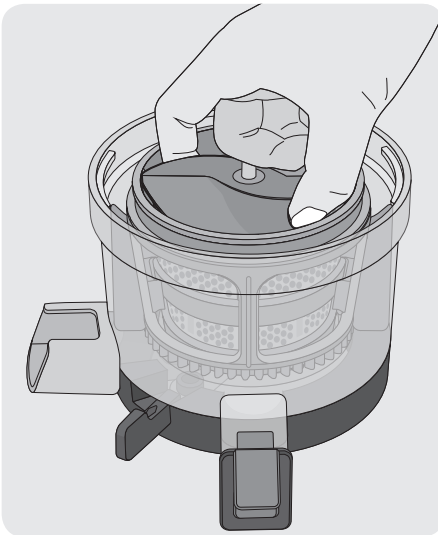
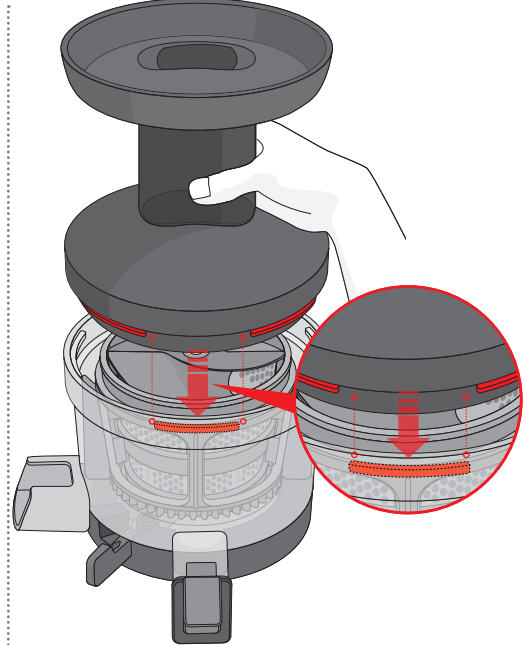
2 Placez les pièces assemblées à [L'ÉTAPE 1] dans le récepteur à jus en tournant le récepteur à jus de façon à insérer la bosselure de la base de la grille dans la rainure du récepteur à jus.



3 Enfoncez la vis de presse dans les pièces assemblées dans [L'ÉTAPE 2] jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée.

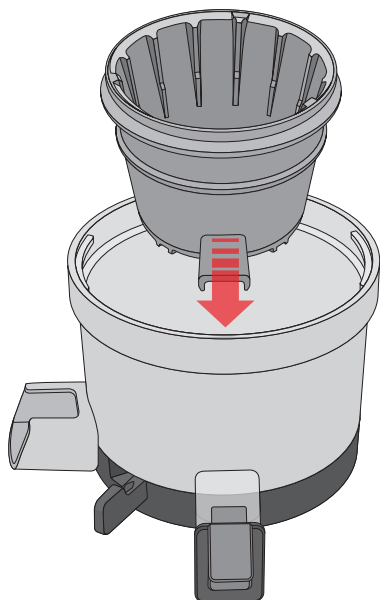


4 Montez le chargeur comme indiqué sur l'illustration. Après avoir placé le chargeur sur le récepteur à jus, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement bloqué.

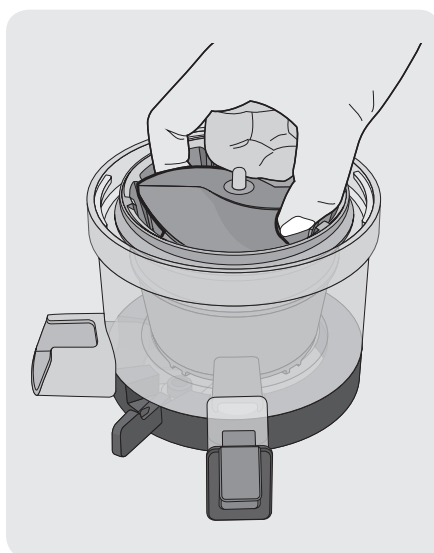
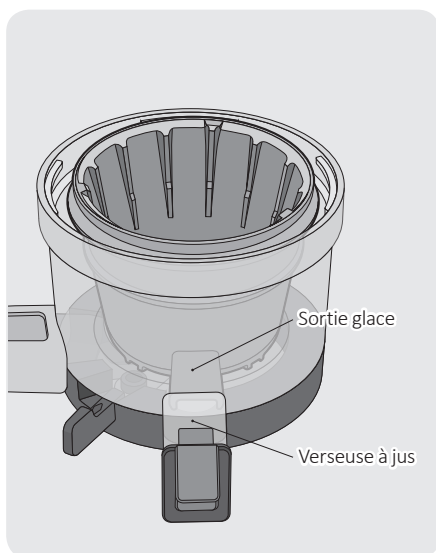
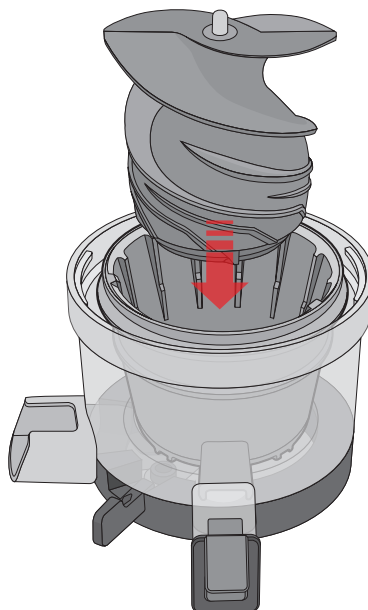


Montage du récepteur pour la préparation de crème glacée

1 Assemblez le récepteur à jus et la grille pour les glaces. Placez la sortie pour les glaces dans l'alignement de la sortie de jus.



2 Enfoncez la vis de presse dans les pièces assemblées à [L'ÉTAPE 1] jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée.

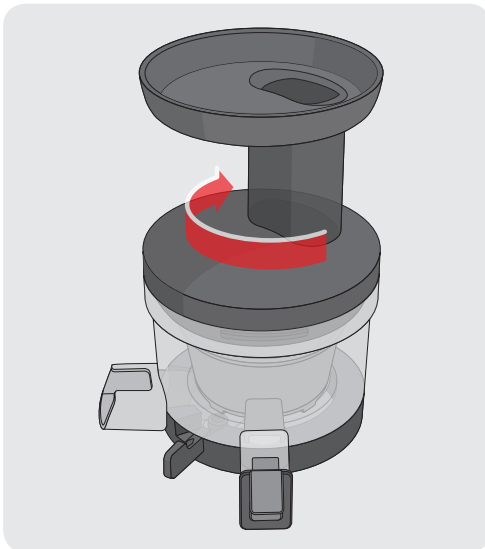
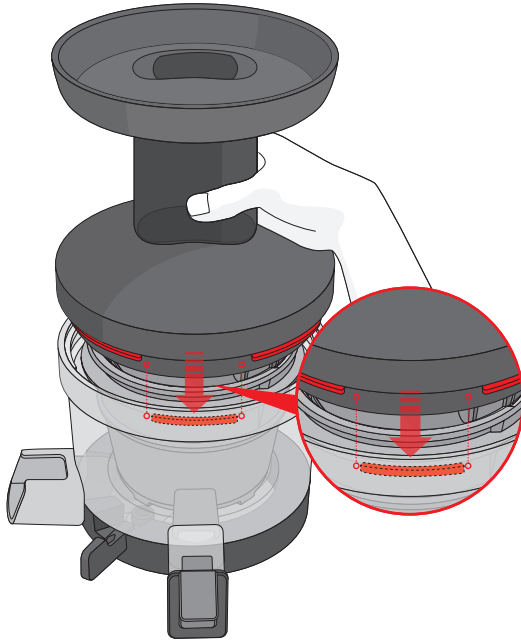


3

Montez le chargeur comme indiqué sur l'illustration.
Après avoir placé le chargeur sur le récepteur à jus, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement bloqué.

REMARQUE

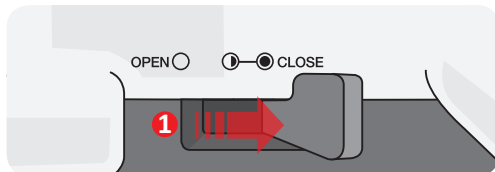
La brosse rotative n'est pas nécessaire pour la réalisation des glaces.



Montage du récepteur à jus et du bloc moteur

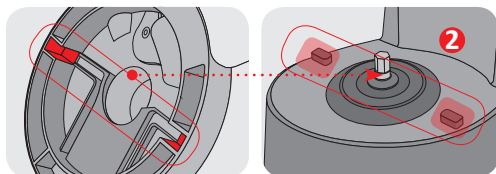
*La méthode de montage reste la même quel que soit le type de grille utilisé.

- 1 Placez le levier de contrôle du récepteur à jus en position **●** CLOSE (fermé) comme indiqué sur l'illustration **1**.

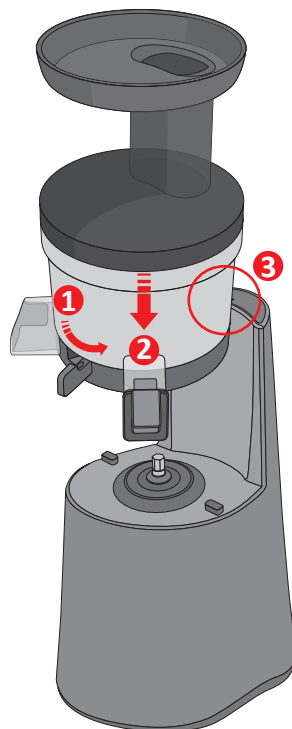
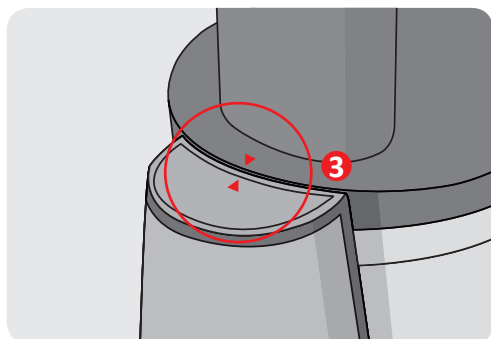


- 2 Insérez la base du récepteur à jus dans les bosselures du bloc moteur.

Si le levier de contrôle n'est pas placé en position **●** CLOSE, l'ensemble du récepteur à jus et le bloc moteur ne pourront pas être assemblés parfaitement.



- 3 Si l'icône **< ▲ >** sur le bloc moteur et l'icône **< ▼ >** derrière le récepteur à jus sont bien alignées, c'est que l'ensemble est parfaitement assemblé.



REMARQUE

1. Le bloc principal ne pourra pas fonctionner tout seul.
2. L'appareil ne fonctionnera pas si le récepteur à jus n'est pas bien placé, même s'il se trouve sur le bloc moteur.

Précautions lorsque l'appareil est en marche

● Ingrédients nécessitant quelques précautions

- Les fruits contenant des pépins ou noyaux durs comme le kaki, l'abricot japonais, le citron, la prune, la pêche, etc. qui sont difficiles ou impossibles à mâcher doivent être enlevés avant l'extraction.

- Pour les légumes tiges contenant des fibres dures comme l'oenanthe, le céleri, etc., découpez-les en morceaux de petite taille de 3 à 4 cm avant de les mettre dans la goulotte de la trémie.

- Ne mettez pas de sésame, de grains de café, d'écorce d'arbre, de poivre de Chine, etc. Leur extraction n'est pas possible.

- Ne mettez pas de fruits conservés dans de l'alcool, du sucre, du miel, etc. (raisins, abricot, fruits rouges etc.) ni d'enzymes (salicorne, joubarbe, etc.). Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

- L'extraction d'une grande quantité de légumes-racines, incluant le gingembre, peut endommager ou provoquer une défaillance de l'appareil. Veuillez répéter le processus de "pour un jus de 1 kg, démontage et nettoyage".

● Nous vous conseillons de boire les jus de légumes verts et les jus de fruits immédiatement après leur extraction plutôt que de les conserver pour une longue période.

● Vous pouvez utiliser l'appareil pour broyer des épices (ail, poivron rouge) mais pas pour mouliner des grains. Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

● Ne procédez pas une nouvelle fois à l'extraction des résidus évacués par la sortie de la pulpe. Les fruits mous peuvent quant à eux être à nouveau pressés.

● Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'introduire les ingrédients.

● N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 30 minutes.

- Cela peut entraîner une panne consécutive à une surchauffe du moteur. Si vous devez utiliser l'appareil de manière continue, arrêtez l'appareil et attendez 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

● N'introduisez en aucun cas vos doigts, une fourchette, une cuillère ou autre dans la verseuse à jus pendant que l'appareil est en marche.

- L'insertion de baguettes ou autre dans la verseuse à jus pendant que l'appareil est en marche peut bloquer la brosse rotative et endommager les pièces.

● N'utilisez rien d'autre que le poussoir pour appuyer sur les ingrédients.

- L'objet pourrait sinon se coincer avec la vis et provoquer des blessures ou la panne de l'appareil.

● Ne touchez pas le commutateur avec les mains mouillées.

- Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie. Ne mettez pas d'objets étrangers à proximité du commutateur.

● Si vous extrayez plus de 400 ml à la fois, placez le levier de contrôle en position ouverte tous les 400 ml pour extraire la pulpe.

- Le chargeur ne doit pas être ouvert, cela pourrait provoquer des dommages lorsque la pression augmente à l'intérieur du récepteur à jus.

● Utilisez la grille pour les glaces uniquement avec des fruits surgelés.

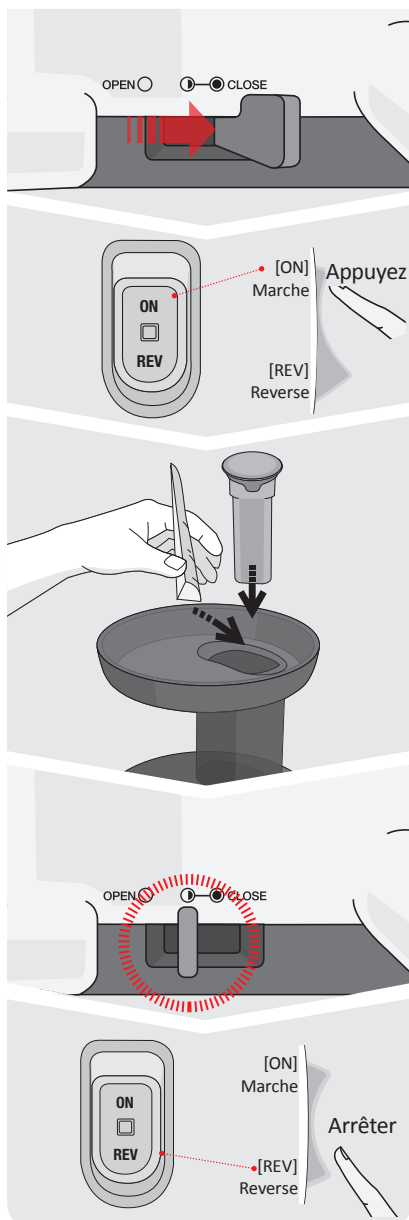
N'insérez pas de glaçons ni d'autres ingrédients et ne l'utilisez pas pour broyer les aliments.

- Cela pourrait endommager l'appareil ou provoquer une panne.

REMARQUE

Des ingrédients devenus secs du fait d'une réfrigération trop longue rendront peu de jus, voire aucun jus. Si l'appareil n'est pas nettoyé immédiatement après utilisation, les résidus risquent de sécher et de rester collés à l'appareil. Cela rendra le montage et le nettoyage plus difficiles et pourrait générer une réduction de l'efficacité de l'appareil.

Utilisation : Pour la préparation des jus/glaces



1 Mettez le levier sur la position (●) CLOSE avant de mettre en marche l'appareil.

Si le levier de contrôle n'est pas placé en position (●) CLOSE, l'ensemble du récepteur à jus et le bloc moteur ne pourront pas être assemblés parfaitement.

2 Appuyez sur le bouton [On] pour mettre l'appareil en marche.

Le bloc principal ne pourra pas fonctionner tout seul.

3 Mettez les ingrédients dans la goulotte de la trémie de manière progressive et servez-vous du poussoir.

N'utilisez rien d'autre que le poussoir pour appuyer sur les ingrédients. découpez-les en morceaux de petite taille de 3 à 4 cm avant de les mettre dans la goulotte de la trémie.

Lorsque vous utilisez la grille pour les glaces, le jus peut sortir par la sortie, il s'agit d'un fonctionnement normal.

Si vous extrayez plus de 400 ml à la fois, placez le levier de contrôle en position ouverte tous les 400 ml pour extraire la pulpe.

4 Jus : Placez le levier de commande en position semi-ouverte (○) pour introduire les derniers ingrédients.

Glaces : Placez le levier de commande en position fermée (●) CLOSE avant utilisation.

La trémie s'ouvrira facilement tant que les résidus de l'extraction seront évacués.

5 Une fois que l'extraction est terminée, mettez le bouton de mise en marche sur la position arrêt. [REV]

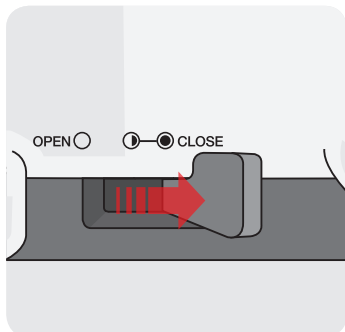
Éteignez doucement l'appareil après avoir appuyé sur le bouton pour plus de sécurité et pour préserver l'efficacité de l'appareil.

REMARQUE

Lorsque vous basculez entre les positions [ON] et [REV], assurez-vous que la vis est complètement arrêtée entre-temps.

Utilisation du levier (en fonction du mode/des ingrédients)

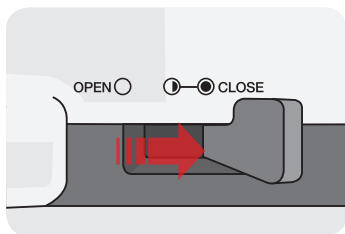
- Le levier de contrôle est situé entre le bouchon de sortie de jus et la sortie de pulpe.
- Il possède différentes fonctions et peut permettre d'extraire du jus en fonction des caractéristiques des ingrédients, sauf pour la fonction d'extraction.



● CLOSE Préparation, mode d'extraction

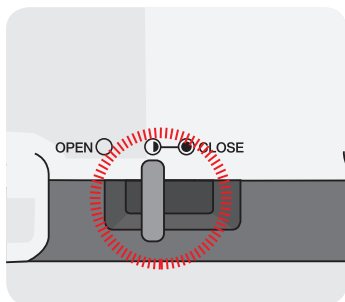
En général, le taux d'extraction des ingrédients est satisfaisant lorsque vous mettez le levier sur la position fermée (● CLOSE) quand l'appareil est en marche.

Cependant, pour les fruits qui possèdent des pépins durs comme le raisin, le rubus coreanus, les grenades, vous devez mettre le levier sur la position fermée quand l'appareil est en marche puis passer à la position demi-ouverte (◐) lorsque le jus commence à s'écouler.



● CLOSE glaces

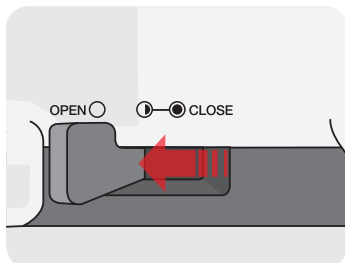
Placez le levier de commande en position fermée (● CLOSE) avant utilisation puisque la pulpe ne ressortira pas séparément.



◐ Extraction terminée, mode de nettoyage simple

Évacuez les résidus en mettant le levier sur la position demi-ouverte (◐) lorsque vous mettez les derniers ingrédients. La trémie s'ouvrira facilement tant que les résidus de l'extraction seront évacués.

Pour le mode de nettoyage simple, mettez le levier sur la position demi-ouverte (◐) et évacuez les résidus.



○ Mode de nettoyage

Lorsque vous démontez et nettoyez le récepteur, mettez le levier sur la position (○ OPEN) complètement ouverte.

Vous pouvez alors nettoyer le récepteur à jus en toute simplicité.

REMARQUE

Dans les cas où il est difficile d'ouvrir la trémie après une extraction :

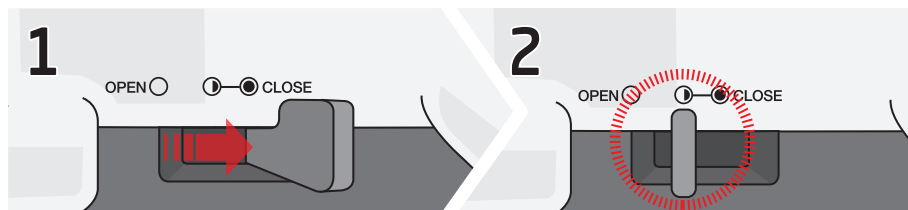
- Mettez le levier sur la position (◐) demi-ouverte et appuyez sur le bouton Reverse pendant 3 à 5 secondes. Répétez cette opération 2 à 3 fois et la trémie s'ouvrira facilement.

Utilisation du levier selon les ingrédients (préparation de jus)

REMARQUE En utilisant le levier de contrôle selon la propriété de chaque ingrédient, vous obtiendrez un meilleur jus. Lorsque vous effectuez l'extraction de plus de 400 ml de jus à la fois, veuillez ouvrir le levier de contrôle tous les 400 ml pour en ressortir la pulpe. La trémie d'alimentation ne peut pas s'ouvrir ou elle peut s'endommager si la pression de la chambre augmente.

Ingrédients

pomme, poire, melon, pastèque, fraise, myrtille, framboise, orange, pamplemousse, citron, mangue, prune, pêche, cerise, kaki, ananas, herbe de blé, persil, céleri, chou de Chine, carotte, gingembre, pomme de terre, betterave, tomate, paprika, brocoli, chou-fleur, concombre, aloès, chou, chou frisé, épinards, noix/noisettes, amandes, haricots, sésame, patate douce et potiron cuits, after maïs

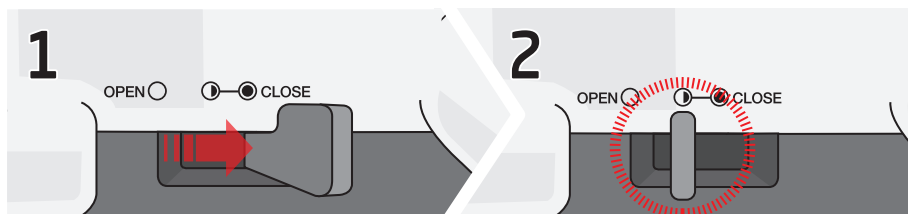


1. Veuillez mettre le levier sur la position **●** CLOSE (fermée) avant de procéder à l'extraction des ingrédients.

2. Lorsque l'extraction est pratiquement terminée, mettez le levier sur la position **◐** Half-Open (demi-ouverte).

Ingrédients à pépins

Raisin, grenade, mûre, kiwi, Tomate, Framboise, etc.

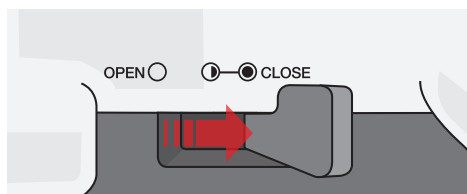


1. Veuillez mettre le levier sur la position **●** CLOSE (fermée) avant de procéder à l'extraction des ingrédients.

2. Lorsque le jus commence à s'écouler, mettez le levier sur la position **◐** Half-Open (demi-ouverte).

À mélanger avec du lait

banane, fraise, myrtille, etc. ou patate douce cuite, potiron, maïs

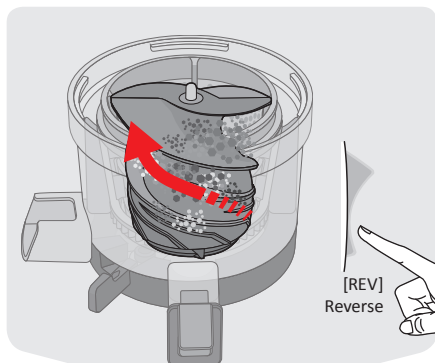


1. Veuillez mettre le levier sur la position **●** CLOSE (fermée).

Utilisation de la vis de pressage lorsque l'appareil est en marche

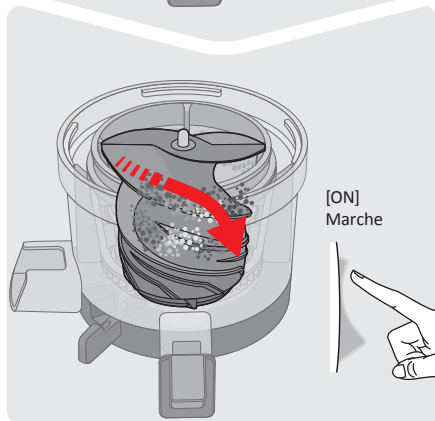
*L'appareil peut s'arrêter s'il y a trop d'ingrédients ou s'ils sont insérés trop rapidement.

*Insérez les ingrédients progressivement car l'appareil les écrase au lieu de les broyer.



- 1 Appuyez sur le bouton [REV] du bouton de mise en marche pendant 3 à 5 secondes et relâchez-le. Répétez cette opération 2 à 3 fois.**

Inverser est une fonction de rotation (ou de fonctionnement) de la vis (moteur) dans le sens opposé. La rotation inverse s'effectue en maintenant l'interrupteur en position [REV] et s'éteint lorsque l'interrupteur est relâché.



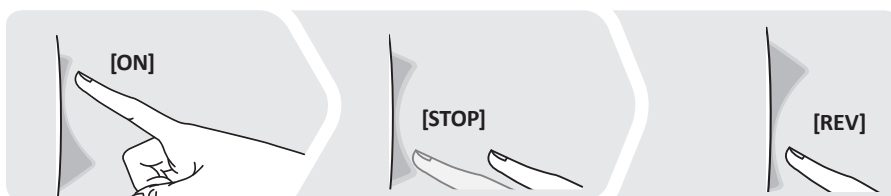
- 2 Appuyez sur le bouton [ON] pour mettre en marche l'appareil une fois que la rotation inverse est complètement arrêtée.**

Lorsque vous basculez entre les positions [ON] et [REV], assurez-vous que la vis de pressage est complètement arrêtée entre-temps.

REMARQUE

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas même après avoir suivi les instructions ci-dessus, veuillez débrancher le cordon d'alimentation, démonter l'ensemble du récepteur pour le nettoyer. Vous pouvez alors réessayer.

Précautions pour l'utilisation du bouton de mise en marche



REMARQUE

Dans le cas d'un fonctionnement en sens inverse, appuyez brièvement sur le bouton [REV] puis appuyez sur le bouton [ON] pour la mise en marche.

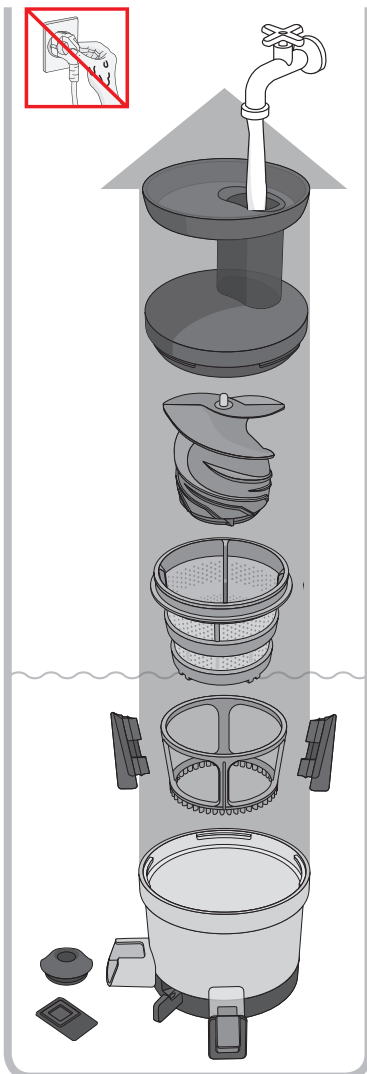
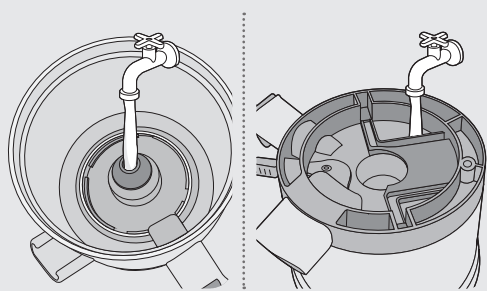
Le produit est ainsi conçu que même si vous arrêtez son fonctionnement, l'appareil ne s'arrête pas instantanément. La rotation de la vis de pressage ralentit jusqu'à s'arrêter. Si la rotation s'arrête complètement, vous pouvez appuyer sur le bouton et choisir la direction de votre choix. (Même cas de figure que si vous actionnez le bouton [ON] pendant un fonctionnement en sens inverse)

Nettoyage

Nettoyez les différents éléments de l'appareil.

1. Débranchez le cordon d'alimentation avec des mains sèches après l'arrêt complet de l'appareil.
2. Otez l'ensemble du récepteur à jus du bloc principal. Tournez le chargeur pour l'ouvrir et sortez les éléments afin de démonter l'unité.
3. Utilisez une brosse de nettoyage et nettoyez l'ensemble du récepteur à jus sous un filet d'eau.
4. Placez le levier de contrôle et le bouchon de sortie du jus en position ouverte (**OPEN** ○) pour nettoyer le récepteur à jus.
5. Nettoyez le bloc principal à l'aide d'un chiffon humide ou d'un chiffon doux.
6. Le boîtier en silicone peut se détacher pour être nettoyé. (Incluant le boîtier du bouchon de sortie du jus, le boîtier du récepteur à jus et la brosse en silicone)
7. Vous pouvez stériliser et nettoyer l'appareil en le trempant dans de l'eau diluée avec du bicarbonate de soude, de l'acide citrique ou du vinaigre pendant approximativement 30 minutes.

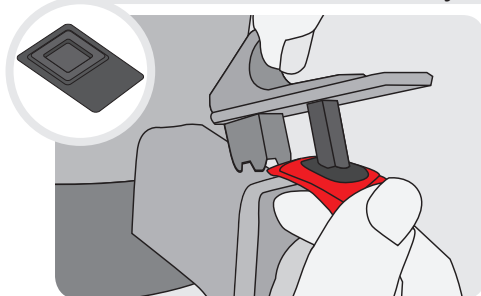
※ Lors du nettoyage de l'ensemble du récepteur à jus, commencez par nettoyer les résidus à l'intérieur du récepteur à jus. Démontez ensuite le boîtier du récepteur à jus et nettoyez-le sous un filet d'eau.



REMARQUE

1. Si le récepteur à jus n'est pas nettoyé immédiatement après utilisation, les résidus risquent de sécher et de rester collés. Cela rendra le démontage et le nettoyage plus difficiles et pourrait générer une réduction de l'efficacité de l'appareil. Nettoyez le récepteur à jus immédiatement après utilisation.
2. N'utilisez pas d'eau chaude ou d'eau bouillante, de brosse métallique, de matériau abrasif, de solvant ni d'outil coupant pour le nettoyage. Ne les lavez pas au lave-vaisselle ni ne les placez pas dans un sèche-vaisselle. Après avoir lavé les éléments et les avoir fait sécher naturellement et entièrement, rangez-les dans un endroit sec.

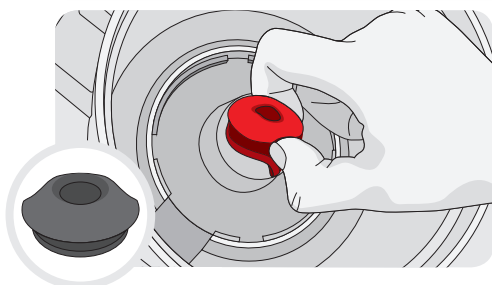
Boîtier du bouchon de sortie de jus



Ouvrez le bouchon de sortie de jus, tenez le récepteur à jus et le bouchon de sortie de jus d'une main et retirez le boîtier du bouchon de sortie de jus de l'autre main pour le démonter.

Faites attention à ne pas laisser tomber ni endommager le bouchon de sortie de jus et le récepteur à jus en démontant l'unité.

Boîtier du récepteur

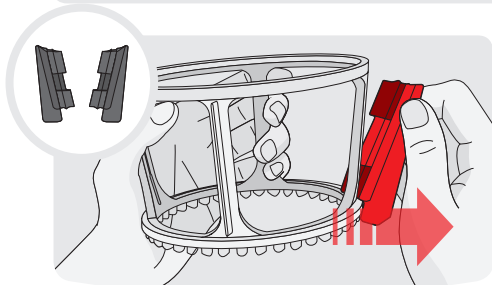


Pincez le boîtier du récepteur à jus entre deux doigts et tournez-le pour le détacher.

Assemblez correctement la partie supérieure et la partie inférieure. (Cf. illustration boîtier du récepteur à jus à gauche.)

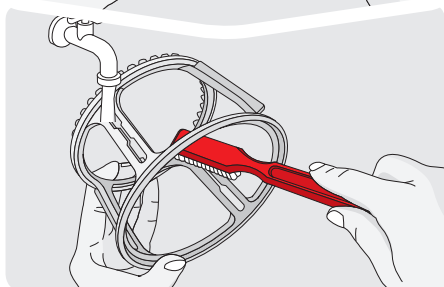
※ Lors du nettoyage de l'ensemble du récepteur à jus, commencez par nettoyer les résidus à l'intérieur du récepteur à jus. Démontez ensuite le boîtier du récepteur à jus et nettoyez-le sous un filet d'eau.

Brosse rotative



1 Otez la brosse en silicone du support rotatif de la brosse.

Suivez la méthode conseillée pour détacher la brosse en silicone. Dans le cas contraire, vous pourriez endommager le support rotatif de la brosse ou la brosse en silicone.

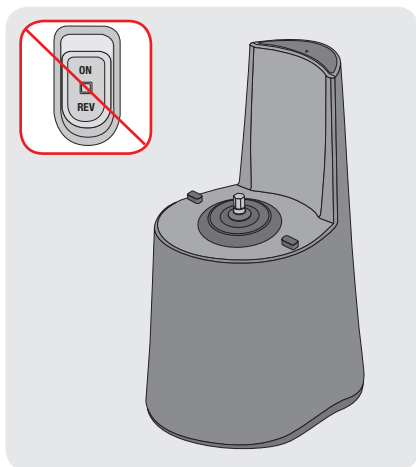


2 Utilisez une brosse de nettoyage et nettoyez l'extérieur et l'intérieur du support rotatif de la brosse sous un filet d'eau.

Nettoyez la brosse en silicone sous un filet d'eau à l'aide de la même méthode.

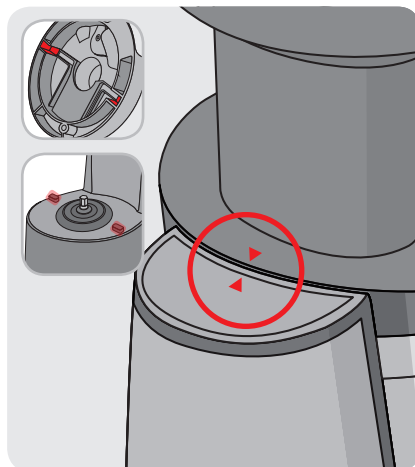
Avant de demander une réparation par le fabricant

• Si vous avez besoin de plus amples informations, veuillez contacter le centre de service à la clientèle près de chez vous ou visiter www.hurom.com.



1. Le bloc principal ne pourra pas fonctionner tout seul.

L'appareil lui-même ne fonctionnera pas. Pour votre sécurité, cet appareil fonctionne seulement lorsque le corps principal est assemblé adéquatement avec l'ensemble.



2. Effectuez le montage en tenant compte du capteur de sécurité.

Pour votre sécurité, l'unité de fonctionnera que si elle est correctement montée.

3. L'appareil ne fonctionne pas.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché.

Vérifiez que la trémie est correctement installée.

L'appareil ne fonctionnera peut-être pas après une longue période d'utilisation (plus de 30 minutes). Il fonctionne normalement après le refroidissement du corps principal.

Si la trémie n'a pas été bloquée en place, l'appareil ne se mettra pas en marche pour des raisons de sécurité.

Vérifiez si l'appareil a été monté conformément aux instructions du mode d'emploi.

Reportez-vous aux instructions pour le montage dans le manuel ou contactez le centre de service à la clientèle pour obtenir de l'aide supplémentaire.

4. L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement normal.

Avez-vous mis dans l'appareil une quantité importante d'ingrédients ou des morceaux trop gros ? Reportez-vous à la page 61 de ce manuel et suivez les recommandations quant à l'utilisation du bouton [REV]. Si le problème n'est toujours pas résolu après avoir suivi les procédures ci-dessus, veuillez contacter le centre de service à la clientèle près de chez vous.

5. La trémie d'alimentation ne s'ouvre pas.

Il peut y avoir beaucoup de résidus à l'intérieur. Mettre le levier de commande à la position semi-fermée (D) et appuyez sur le bouton [ON] pour libérer les résidus. Appuyez sur le bouton [REV] pendant 3 à 5 secondes et arrêtez-le. Répétez ce processus 2 à 3 fois.

Avez-vous inséré des substances étrangères ou des objets solides (tel que des graines de figue par exemple) dans l'extracteur de jus?

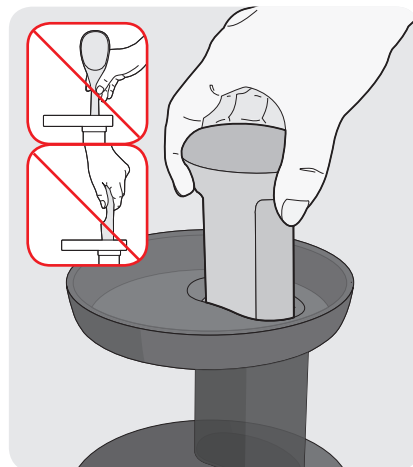
Appuyez sur le bouton [REV] et poussez les ingrédients vers le haut dans la chute de la trémie d'alimentation. Ne pas appliquer une force pour l'ouvrir. Veuillez contacter votre centre de service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

- Lorsque vous faites une demande auprès du service après-vente, veuillez avoir à votre disposition le numéro de série ou le code-barres du fabricant.



6. N'insérez pas une trop grande quantité d'ingrédients à la fois.

L'insertion d'une trop grande quantité d'ingrédients ou d'ingrédients épais peut entraîner l'arrêt de l'appareil.



7. Pressez uniquement avec le poussoir dans le conduit.

Toute autre méthode pourrait provoquer des dommages, des blessures, etc.

8. Fuites de jus au niveau du bloc.

Avez-vous introduit une grande quantité d'ingrédients dans la goulotte de la trémie ?

Si vous avez introduit une grande quantité d'ingrédients par rapport à la capacité de la sortie de la pulpe, les pièces du récepteur sont légèrement décalées et le jus s'écoule par les ouvertures. Ne mettez pas trop d'ingrédients de force, introduisez-les de manière progressive lors de l'extraction.

9. Des rayures ou des lignes apparaissent autour de la vis de pressage.

Il s'agit des marques de moulage qui résultent du processus normal de sa fabrication. Cela est tout à fait normal et n'entraîne aucun problème quant à l'utilisation de l'appareil. Veuillez communiquer avec le département du service à la clientèle s'il y a présence de fuite au-dessus du ceps.

10. Le récepteur vibre lors du pressage.

De légères vibrations peuvent être causées par le moteur.

En fonction de la texture des ingrédients, il est possible que l'appareil vibre légèrement ou de manière plus prononcée. Il s'agit d'un phénomène normal car la vis est en rotation. Ce n'est pas un dysfonctionnement. Des ingrédients durs (par ex. carotte, pomme de terre, radis, betterave, etc.) peuvent provoquer davantage de vibrations que les ingrédients à chair tendre.

11. L'ensemble du récepteur ne s'emboîte pas sur le bloc.

Si le levier est sur la position (OPEN ○), l'ensemble ne peut pas être installé sur le bloc. Avant le montage de l'ensemble du récepteur, assurez-vous que le levier est sur la position (● CLOSE).

Caractéristiques du produit

● Nom du produit	Extracteur lent de jus de fruits et de légumes Hurom	● Longueur du cordon	1.4 m
● Nom du modèle	Série H-AA	● Moteur	Moteur monophasé à induction
● Tension nominale	230 - 240 V	● Fusible	250 V 5 A
● Fréquence nominale	50 Hz	● Poids	4.8 kg
● Consommation électrique	150 W	● Dimensions extérieures	Largeur 223 mm Longueur 180 mm Hauteur 407 mm
● TR/MN (tours par minute)	43 tr/mn	● Durée de fonctionnement	Less than 30 minutes

Garantie

● Nom du produit

● Nom du modèle

● Nom du client

● Numéro de série du fabricant

● Fournisseur

● Adresse

● Date d'achat

Important: Afin de mieux protéger votre achat, remplissez le présent formulaire et envoyez-le par voie postale au distributeur local auprès duquel vous avez acheté l'appareil et dont vous avez conservé le reçu d'origine.

Le présent document certifie que l'extracteur à jus lent Hurom est couvert en vertu de la garantie par **HUROM** et ne présente aucun défaut matériel ou de main d'oeuvre.

Hurom offre une garantie de dix (10) ans pour le moteur et de deux (2) ans pour les autres pièces à compter de la date d'achat par l'acheteur d'origine.

La garantie n'est valide qu'avec la preuve d'achat provenant d'un distributeur local agréé. (Aucune garantie internationale n'est disponible)

La présente garantie ne s'applique pas aux dommages provoqués par un accident, une mauvaise utilisation, un usage abusif, un usage commercial, une altération, le non-respect des instructions d'utilisation ou les dommages provoqués par des pièces ou une réparation qui ne sont pas autorisées par **HUROM**.

Les dommages provoqués par le transport relèvent du transporteur.

HUROM décline toute responsabilité concernant des dommages consécutifs liés à des pertes incidentes dues à l'utilisation de cet appareil.

Un code à barres appliqué sous forme d'autocollant est apposé sur le fond de la centrifugeuse pour identifier la véritable certification du produit et la date de fabrication. Si vous ne trouvez pas l'autocollant de code à barres ou si celui-ci est endommagé, il peut y avoir des limites dans la prestation des services par la garantie du fabricant, à partir du moment où le certificat authentique et la date de fabrication n'auraient pas pu être convenablement identifiés. Nous vous demandons de bien vouloir vérifier l'étiquette de code à barres sur le fond de la centrifugeuse lorsque vous achetez le produit.

Pour toute réparation ou assistance en cas de problème technique, veuillez contacter notre centre local de service clients.

HUROM

Manufacture : **HUROM**
Hurom webpage : www.hurom.com

HUROM™

Serie H-AA

INDICE

ITA

- 68** Precauzioni per un utilizzo sicuro
- 70** Nomi dei componenti
- 72** Smontaggio del contenitore
- 73** Come tagliare gli ingredienti / Utilizzo per tipo di filtro
- 74** Assemblaggio del contenitore ~
- 79** Cautele durante l'utilizzo
- 80** Istruzioni d'uso: Per succhi e gelato
- 81** Istruzioni d'uso per la leva (per modalità)
- 82** Come utilizzare leva di controllo per ingredienti
- 83** Se la vite di spremitura si arresta durante l'utilizzo
/ Esercitare cautela quando si utilizza
- 84** Pulizia
- 86** Prima di richiedere la riparazione
- 88** Specifiche prodotto / Garanzia

(Solo per uso domestico/garanzia inclusa)

- 01 Leggere attentamente le "Precauzioni per un utilizzo sicuro" (pagina 68)
e utilizzare l'apparecchio correttamente.
- 02 Dopo aver letto il manuale, tenerlo a portata di mano per consultazioni future.
- 03 Non utilizzare all'estero in presenza di tensione e alimentazione diverse.
- 04 Qualsiasi miglioramento qualitativo è soggetto a modifiche senza alcun preavviso.

Precauzioni per un utilizzo sicuro

1. Leggere le <Precauzioni per un utilizzo sicuro>.
2. Attenersi alle <Precauzioni per un utilizzo sicuro>.
3. Le precauzioni sono classificate come segue.



Attenzione: la mancata osservanza dei requisiti indicati sulla targhetta può causare lesioni gravi o morte.

- **NON INSERIRE O DISINSERIRE CON LE MANI BAGNATE.** Rischio di elettrocuzione o incendi.
- **NON UTILIZZARE ALIMENTAZIONE DIVERSA DA 230 - 240 V C.A.** Rischio di elettrocuzione, incendi o danni al prodotto. Se la tensione è diversa, la durata di vita del motore sarà inferiore e potrebbero verificarsi guasti.
- **INSERIRE CORRETTAMENTE LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE IN UNA PRESA A MURO E ASSICURARSI CHE SIA SALDAMENTE IN POSIZIONE.** Rischio di elettrocuzione o incendi.
- **SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL PRODUTTORE O DA PERSONE QUALIFICATE PER EVITARE RISCHI.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato potrebbe causare elettrocuzione o incendi.
- **NON MODIFICARE L'APPARECCHIO. NON SMONTARE O RIPARARE IL PRODOTTO AUTONOMAMENTE. NON INSERIRE DITA, SOSTANZE ESTRANEE O OGGETTI QUALI AGHI NELLE FESSURE O NEI FORI DELL'APPARECCHIO.** Rischio di elettrocuzione, incendi o danni al prodotto. Per ottenere assistenza tecnica, contattare il centro assistenza clienti locale autorizzato.
- **SE I FILI DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE SONO ROTTI O DANNEGGIATI O SE LA SPINA SI ALLENTA, NON UTILIZZARE IL CAVO.** Rischio di elettrocuzione, incendi o infortuni.
- **NON BAGNARE IL CORPO NÉ CONSENTIRE CHE VENGA RAGGIUNTO DA SCHIZZII.** Non consentire a liquidi o ad altre sostanze di penetrare nell'interruttore dell'apparecchio.
- **NON AZIONARE L'INTERRUTTORE CON LE MANI BAGNATE.** Rischio di elettrocuzione o incendi.
- **PER RAGIONI DI SICUREZZA, È NECESSARIO EFFETTUARE LA MESSA A TERRA. INOLTRE, NON ESEGUIRE LA MESSA A TERRA SU TUBI DEL GAS, TUBI DELL'ACQUA IN PLASTICA, CAVI TELEFONICI, ECC.** Rischio di elettrocuzione, malfunzionamenti o esplosioni. Accertarsi di utilizzare una presa elettrica dotata di messa a terra.
- **NON SMONTARE MAI IL SET DEL CONTENITORE DURANTE IL FUNZIONAMENTO NE INSERIRE DITA O OGGETTI ESTRANEI QUALI FORCHETTE, CUCCHIAI, ECC. NELLO SCIVOLO DELLA TRAMOGGIA O NEL BECCUCCIO DEL SUCCO.** Rischio di lesioni, incidenti o guasti.
- **GLI APPARECCHI POSSONO ESSERE UTILIZZATI DA PERSONE CON CAPACITÀ FISICHE, MENTALI O SENSORIALI RIDOTTE O PRIVE DI ESPERIENZA E CONOSCENZE NECESSARIE SOLO IN PRESENZA DI SUPERVISIONE O SE VENGONO FORNITE ISTRUZIONI IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO IN MODO SICURO E SE COMPRENDONO I RISCHI ASSOCIATI. I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE CON L'APPARECCHIO. LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE NON DEVONO ESSERE SVOLTE DA BAMBINI. QUESTO APPARECCHIO NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA PARTE DI BAMBINI. TENERE L'APPARECCHIO E IL SUO CAVO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
- **NON AZIONARE SE LA TRAMOGGIA NON È BLOCCATA CORRETTAMENTE.** Rischio di lesioni o guasti.

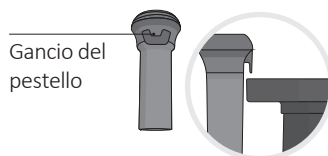


Attenzione: la mancata osservanza dei requisiti indicati sulla targhetta può causare lesioni gravi o danni all'apparecchio.

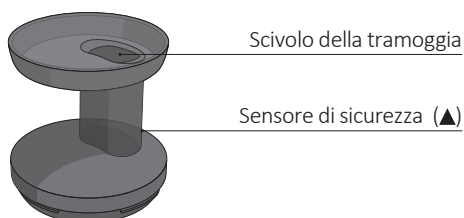
- **SE SI RILEVA UNA PERDITA DI GAS, NON COLLEGARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA PRESA. APRIRE IMMEDIATAMENTE LE FINESTRE PER VENTILARE IL LOCALE.** Rischio di lesioni o guasti.
- **NON METTERE MAI DITA, FORCHETTE O CUCCHIAI, ECC. NEL BECCUCCIO DEL SUCCO.** Rischio di lesioni o guasti.
- **SE LA VITE DI SPREMITURA CESSA DI FUNZIONARE DURANTE L'UTILIZZO NORMALE, TENERE PREMUTO IL TASTO [REV] PER 3~5 SECONDI E NON APPENA IL FUNZIONAMENTO INVERSO SI ARRESTA COMPLETAMENTE PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO [ON].** Se l'arresto si ripete durante l'utilizzo, le parti potrebbero danneggiarsi e le prestazioni risultare ridotte a causa del surriscaldamento del motore. Se il problema persiste, arrestare immediatamente l'apparecchio e contattare il Centro assistenza clienti locale.
- **DURANTE IL FUNZIONAMENTO, NON CERCARE DI SPOSTARE LA BASE, SMONTARE IL SET CONTENITORE O LE PARTI NE CERCARE DI BLOCCARLI.** Rischio di lesioni o guasti. In caso di necessità, spegnere prima l'apparecchio e disinserire il cavo di alimentazione.
- **QUANDO SI UTILIZZA L'APPARECCHIO, PRESTARE ATTENZIONE A NON FAR IMPIGLIARE CRAVATTE, COLLANE O SCIARPE ECC. NELLO SCIVOLO DELLA TRAMOGGIA.** Rischio di lesioni, guasti o rotture.
- **COLLOCARE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE PIANA E STABILE.** Rischio di lesioni o guasti.
- **NON AZIONARE L'APPARECCHIO PER PIÙ DI 30 MINUTI ALLA VOLTA.** Rischio di avarie al motore a causa del surriscaldamento. Lasciare raffreddare adeguatamente per circa 5 minuti prima di azionare di nuovo.
- **QUANDO SI COLLOCANO GLI INGREDIENTI NELLO SCIVOLO DELLA TRAMOGGIA, UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IL PESTELLO IN DOTAZIONE.** Rischio di lesioni o guasti.
- **NON CONSENTIRE CHE L'APPARECCHIO SUBISCA URTI NÉ LASCIARLO CADERE.** Rischio di elettrocuzione, incendi o danni.
- **SE L'APPARECCHIO EMANA ODORI SGRADUEVOLI, CALORE ECCESSIVO O FUMO, INTERROMPERE IMMEDIATAMENTE L'UTILIZZO E CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA CLIENTI LOCALE.** Se si utilizza un apparecchio nuovo, è normale avvertire un odore che scomparirà col tempo.
- **SCOLLEGARE SEMPRE L'APPARECCHIO DOPO L'USO. SCOLLEGARE SEMPRE L'APPARECCHIO DALL'ALIMENTAZIONE SE VIENE LASCIATO INCUSTODITO E PRIMA DI MONTAGGIO, SMONTAGGIO O PULIZIA. QUANDO SI SCOLLEGA IL CAVO DI ALIMENTAZIONE, PRESTARE ATTENZIONE A NON TIRARE IL CAVO MA LA SPINA.** Tirare il cavo potrebbe causare elettrocuzione o incendi.
- **NON LAVARE A 80 °C (176 °F) O TEMPERATURE SUPERIORI. NON COLLOCARE L'APPARECCHIO IN LAVASTOVIGLIE, ASCIUGATRICI, MICROONDE, ECC.** Rischio di guasti o deformazione delle parti.
- **L'APPARECCHIO PESA CIRCA 4,8 kg. QUANDO SI SPOSTA L'APPARECCHIO, ACCERTARSI DI AFFERRARE SALDAMENTE LE IMPUGNATURE AL FONDO DEL CORPO CON ENTRAMBE LE MANI.** Se si cerca di afferrare il contenitore o il bordo del corpo, questo potrebbe cadere provocando lesioni o guasti.

Nomi dei componenti

1 Pestello



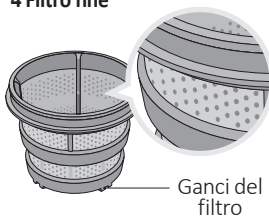
2 Pestello



3 Vite di spremitura



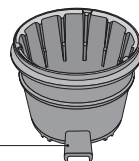
4 Filtro fine



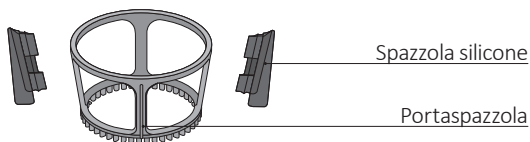
5 Filtro grossolano



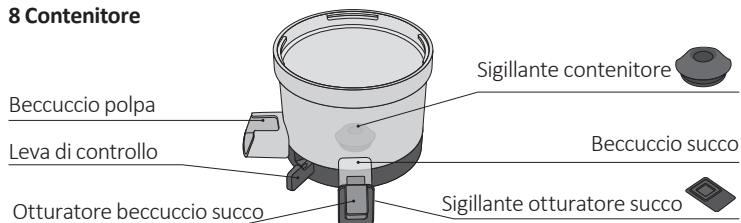
6 Filtro per gelato



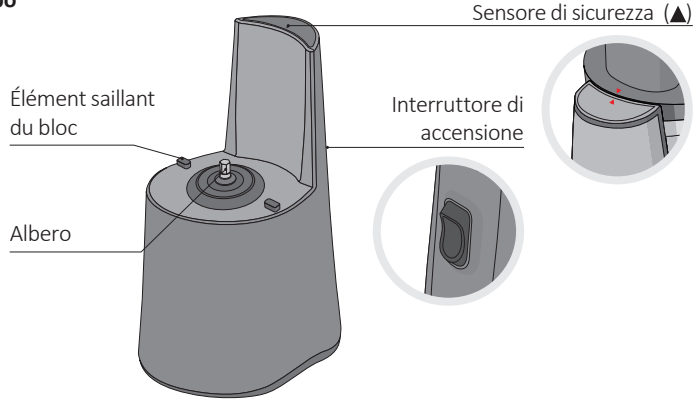
7 Spazzola rotante



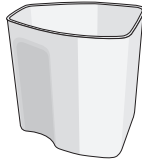
8 Contenitore



9 Corpo



10 Contenitore polpa



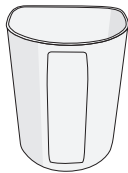
15 Coperchio contenitore



11 Coperchio contenitore

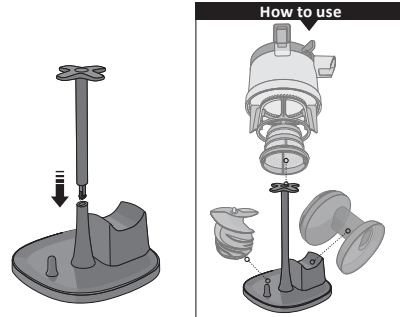


12 Contenitore succo



16 Supporto contenitore

* Il supporto del contenitore non può essere separato dopo l'assemblaggio.



13 Spazzolina per pulizia



14 Spazzola per pulizia

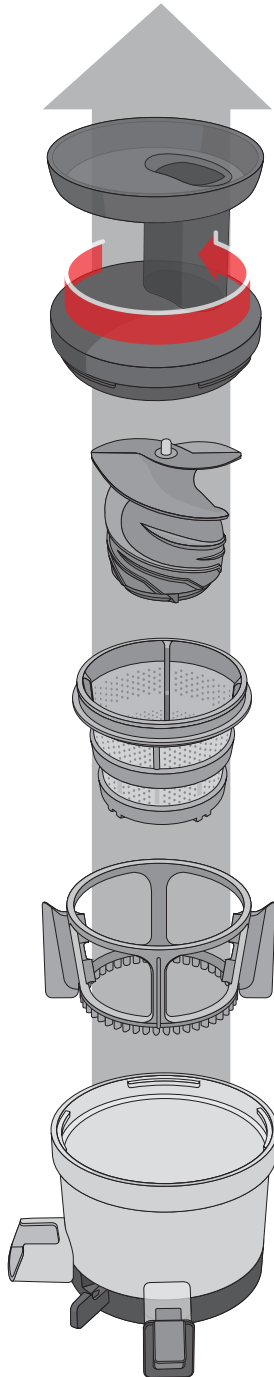


* Questi componenti possono variare a seconda del modello.

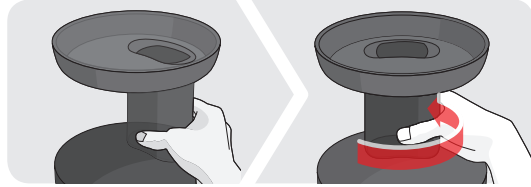
* Alcune parti (Supporto contenitore, Coperchio contenitore, Spazzolina per pulizia, Coperchio contenitore, Filtro grossolano) possono essere opzionali per alcuni modelli.

Smontaggio del contenitore

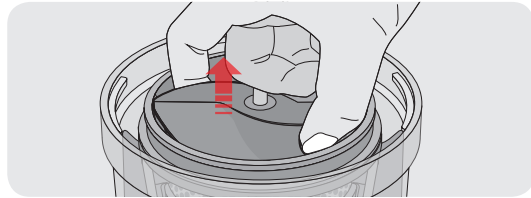
- Pulire tutti i componenti prima del primo utilizzo.



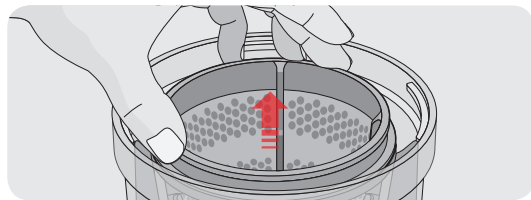
1 Ruotare la tramoggia in senso antiorario e sollevarla.



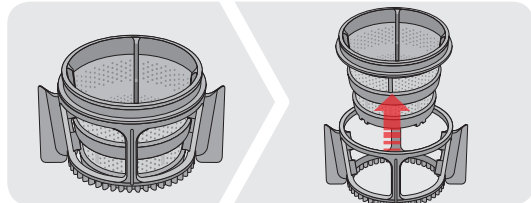
2 Estrarre la vite di spremitura afferrando entrambe le estremità elicoidali.



3 Smontare il filtro e la spazzola rotante dal contenitore.



4 Smontare la spazzola rotante e il filtro.



Come tagliare gli ingredienti

Taglio degli ingredienti Per succhi

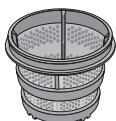
Mela · pera · kiwi · melone	Frutti succosi quali pere, kiwi, melone orientale, ecc. possono essere inseriti con semi e bucce. Tuttavia, i semi delle mele contengono tossine, quindi è consigliabile rimuoverli.
Melograno · uva	Separare i chicchi d'uva dal grappolo. Pelare i melograni e utilizzare solo frutti freschi.
Anguria · melone · arancia · pompelmo · limone	Rimuovere la buccia di anguria, melone, arancio, pompelmo e limone e tagliarli in pezzi di dimensioni adeguate.
Mango · ciliegia · pesca · limone	Frutti quali mango, ciliegia, pesca, limone o prugna, ecc. presentano semi e noccioli duri e difficilmente commestibili. Tali semi potrebbero causare l'arresto dell'apparecchio o danni ai componenti, di conseguenza devono essere rimossi prima dell'utilizzo.
Grano · erba cipollina · prezzemolo · angelica · sedano · verza	Tagliare gli ingredienti fibrosi in piccoli pezzi di dimensioni inferiori a 3-4 cm. Inserire una manciata di grano o erba cipollina in modo che non si spargano.
Zenzero · aglio	Per estrarre il succo da ingredienti molto fibrosi come lo zenzero, tagliare a fette sottili e inserire lentamente. Mentre si estrae il succo da radici come zenzero (carota, tarassaco, patata ecc.), è possibile che elementi non commestibili come terra danneggino i componenti. Rimuovere la buccia prima di utilizzare il prodotto. Per estrarre una grande quantità di succo, ripetere il processo di disassemblaggio e pulizia indicato nella sezione relativa alla pulizia dopo l'estrazione di 1 kg di ingredienti.

Taglio degli ingredienti Per gelati

Polpa	Per fare il gelato, tagliare la frutta congelata a dadini da 2 cm. I frutti con buccia devono essere pelati e congelati. I frutti contenenti semi duri quali cachi, albicocche, limoni, prugne, pesche, ecc. devono essere snocciolati prima dell'estrazione. Utilizzare uva senza semi.
-------	--

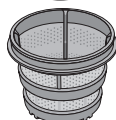
- ▶ Quanto precede rappresenta un riferimento per il modo in cui tagliare gli ingredienti. Se si soffre di allergie scegliere gli ingredienti che meglio si adattano alle proprie esigenze.
- ▶ Consultare il libro delle ricette per l'utilizzo del prodotto relativo a ciascun ingrediente.

Utilizzo per tipo di filtro



Filtro grossolano

Il filtro grossolano ha fori più grandi per preparare succhi densi e polposi. È destinato ad estrarre il succo di frutti morbidi e carnosi quali banane e fragole ed è anche utile per preparare frappè, frullati o zuppe.



Grove zeef

Il filtro fine presenta fori piccoli e fitti adatti ad estrarre succo puro.



Filtro per gelato

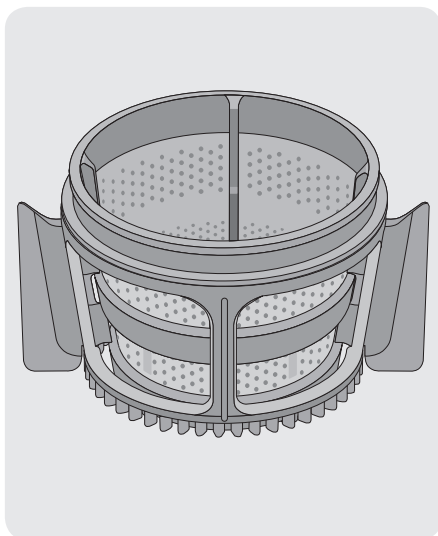
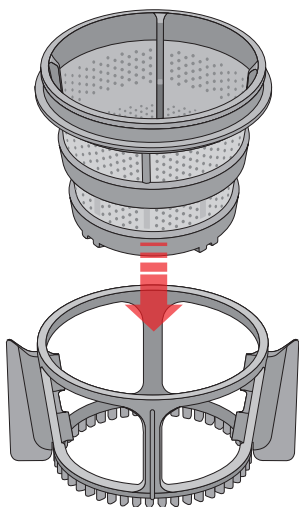
È utile per preparare frappè, granite e gelati con frutta congelata. Non estrarre grandi quantità di ingredienti contemporaneamente o inserire gli ingredienti in pezzi di grandi dimensioni. Il succo può uscire dal beccuccio della polpa o dal filtro se i frutti sono leggermente scongelati. Si tratta di un fenomeno naturale e non di un difetto del prodotto. Non utilizzare acqua congelata o cubetti di ghiaccio.

OPMERKING

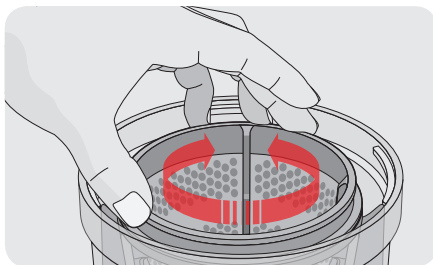
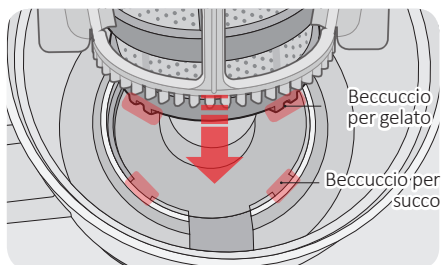
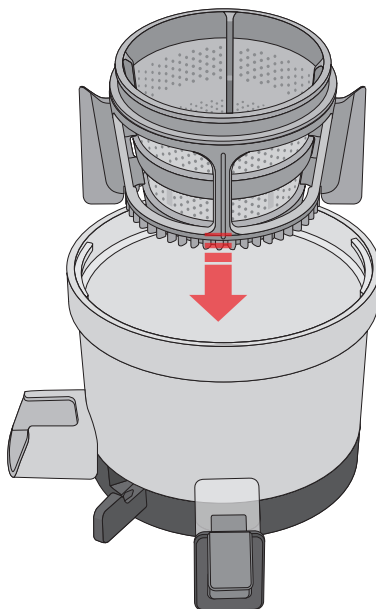
Il filtro per gelato è adatto solo a frutta congelata. Non utilizzare per frantumare ghiaccio o macinare spezie.

Assemblaggio del contenitore per succhi

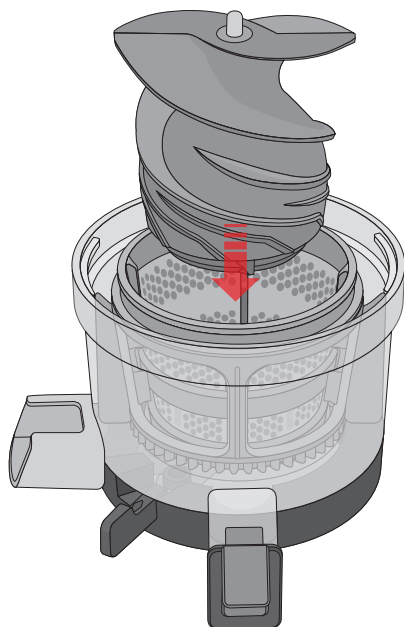
1 Assemblare il filtro e la spazzola rotante come indicato nell'immagine.



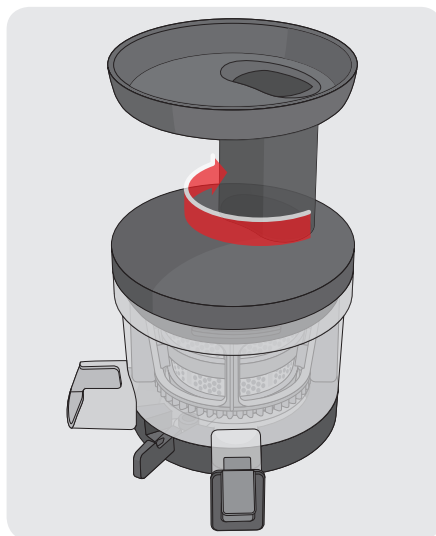
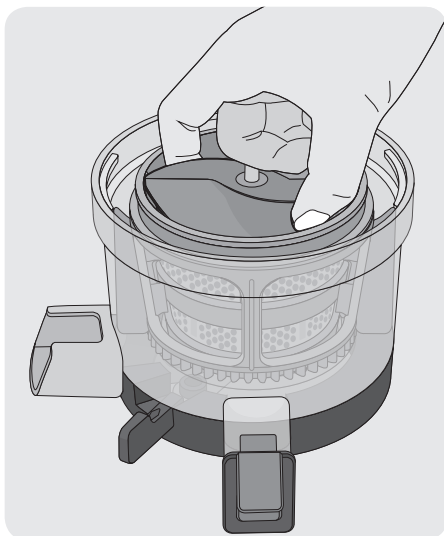
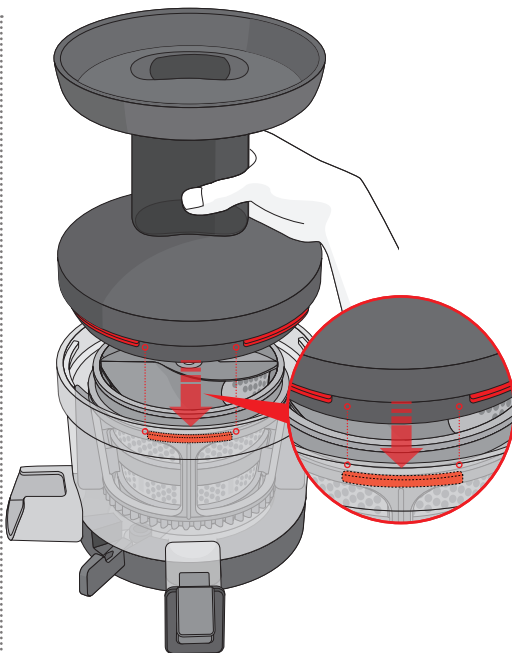
2 Inserire i componenti assemblati in [STEP 1] nel contenitore ruotando il filtro da un lato all'altro per agganciare il solco sul gancio inferiore del contenitore.



3 Montare la tramoggia come illustrato nell'immagine. Una volta collocata la tramoggia sul contenitore, farla ruotare in senso orario finché non si blocca completamente.



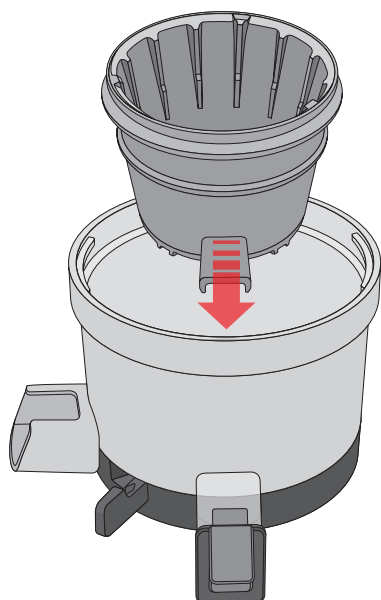
4 Montare la tramoggia come illustrato nell'immagine. Una volta collocata la tramoggia sul contenitore, farla ruotare in senso orario finché non si blocca completamente.



Assemblaggio del contenitore per gelato

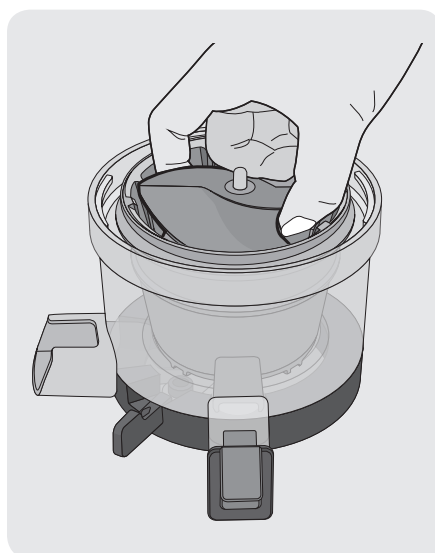
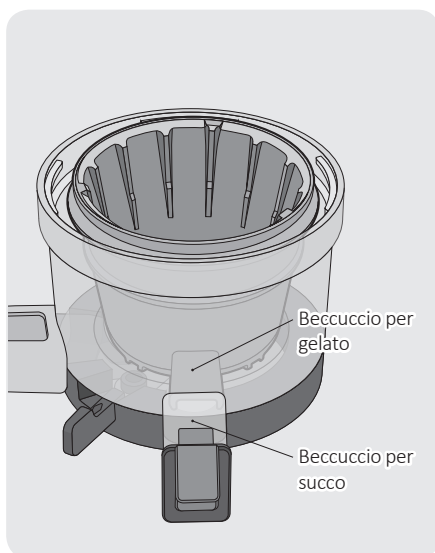
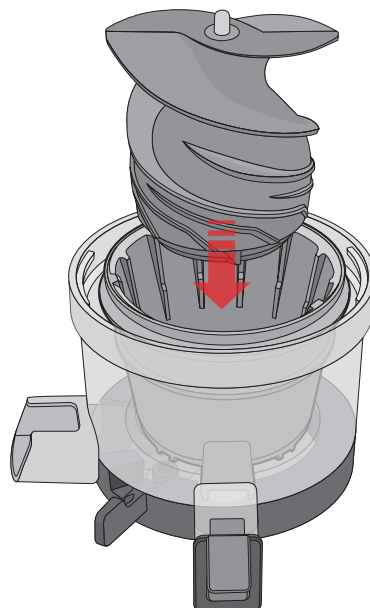
1

Assemblare il contenitore e il filtro per gelato. Allineare il beccuccio per gelato con quello per il succo.



2

Premere la vite di spremitura nei componenti assemblati in [STEP 1] finché questa non si adatta perfettamente.

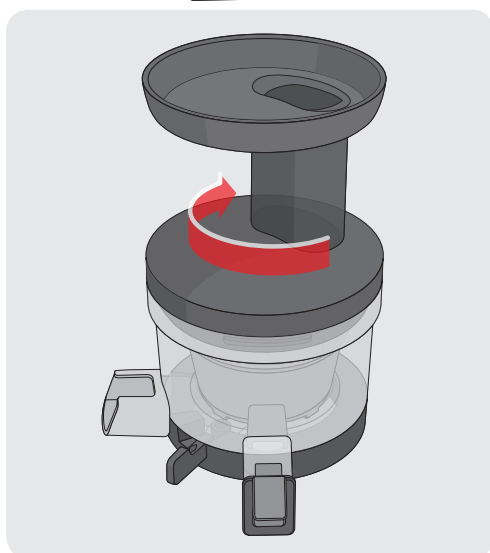
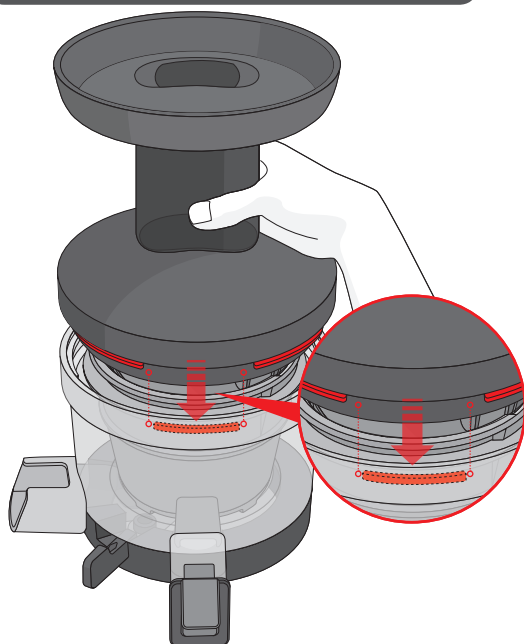


3

Montare la tramoggia come illustrato nell'immagine. Una volta collocata la tramoggia sul contenitore, farla ruotare in senso orario finché non si blocca completamente.

NOTA

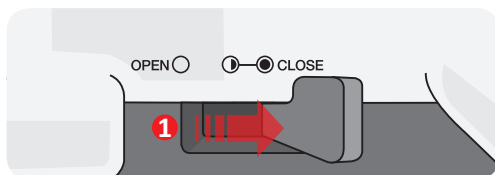
La spazzola rotante non è necessaria per il gelato.



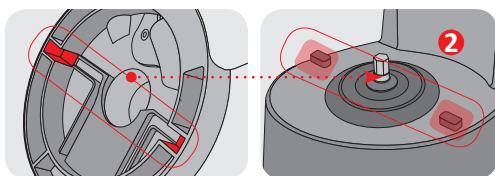
Assemblaggio del contenitore e del corpo

*Il metodo di assemblaggio è lo stesso indipendentemente dal tipo di filtro.

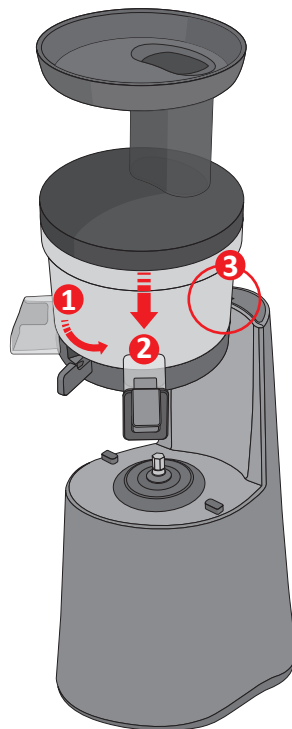
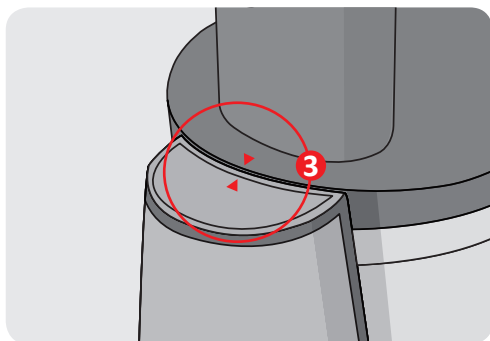
- 1** Posizionare la leva di controllo dell'insieme del contenitore su **CLOSE** come indicato nell'immagine **1**



- 2** Agganciare la parte inferiore del contenitore al gancio sul corpo.



- 3** Se i contrassegni < ▲ > sul corpo e < ▼ > dietro l'insieme del contenitore sono allineati correttamente, l'assemblaggio è corretto.



NOTA

1. Il corpo principale non funziona autonomamente.
2. L'apparecchio non funziona se l'insieme del contenitore non è assemblato correttamente, anche se è posizionato sul corpo.

Cautele durante l'utilizzo

● **Ingredienti che richiedono cautela. Rischio di danni o guasti.**

- I frutti contenenti semi duri quali cachi, albicocche, limoni, prugne, pesche, ecc. devono essere snocciolati prima dell'estrazione.
- Per verdure da fusto contenenti fibre resistenti quali prezzemolo, sedano, ecc., tagliare in piccoli pezzi di circa 3-4 cm prima di inserire nello scivolo della tramoggia.
- Non inserire semi di sesamo, chicchi di caffè, corteccia d'albero, grani di pepe ecc., che non possono essere estratti.
- Non inserire frutti conservati in alcol, zucchero, miele, ecc..(uva, albicocche, bacche, ecc..) né contenenti enzimi (salicornia, erba pignola, ecc.).
- L'estrazione di succo da grandi quantità di radici come zenzero può causare danni o guasti. Ripetere il processo indicato nella sezione relativa alla pulizia dopo l'estrazione di 1 kg di ingredienti.

● **Si consiglia di bere il succo di verdure e frutta immediatamente dopo l'estrazione invece di conservarlo a lungo.**

● **Non utilizzare per macinare semi.**

- Rischio di danni o guasti.

● **Non ripetere la spremitura dei residui espulsi dal beccuccio della polpa.**

- I frutti teneri possono essere rispremuti.

● **Non azionare l'apparecchio prima di inserire gli ingredienti.**

● **Non utilizzare l'apparecchio in maniera continua per più di 30 minuti.**

- Rischio di avaria del motore a causa del surriscaldamento.
- In caso di funzionamento continuo, arrestare e lasciare raffreddare per 5 minuti prima di proseguire l'utilizzo.

● **Non inserire mai dita, forchette, cucchiari, ecc. nel beccuccio del succo durante il funzionamento.**

- Inserire oggetti quali bacchette ecc. nel beccuccio del succo durante il funzionamento può causare il blocco della spazzola rotante e danni alle parti.

● **Spingere gli ingredienti esclusivamente con il pestello.**

- Altri oggetti potrebbero incastrarsi nella vite e causare lesioni e guasti.

● **Non azionare l'interruttore con le mani bagnate.**

- Rischio di elettrocuzione o incendi. Non collocare oggetti estranei vicino all'interruttore.

● **Se è necessario estrarre più di 400 ml alla volta, posizionare la leva di controllo su aperto ogni 400 ml per espellere la polpa.**

- La tramoggia non può essere aperta o può causare danni con l'aumento della pressione nel contenitore.

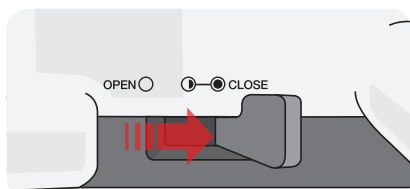
● **Utilizzare solo il filtro per gelato in caso di frutta congelata. Non inserire cubetti di ghiaccio o altri ingredienti e non utilizzare per macinare.**

- Rischio di danni o guasti

NOTA

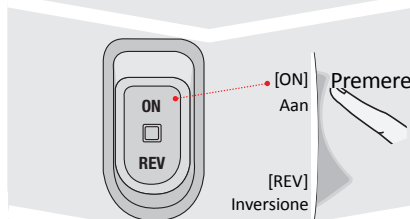
L'utilizzo di ingredienti appassiti poiché refrigerati troppo a lungo può fornire una quantità inferiore di estratto oppure non fornirne affatto. Se l'unità non viene pulita immediatamente dopo l'uso, è possibile che i residui si asciugano e aderiscano alla superficie dell'unità. Ciò può rendere l'assemblaggio e la pulizia più difficili e compromettere le prestazioni.

Istruzioni d'uso: Per succhi e gelato



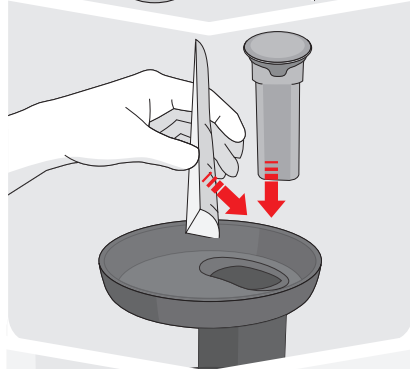
1 Posizionare la leva di controllo su CLOSE (● CLOSE) prima dell'utilizzo.

Il contenitore non verrà assemblato al corpo se la leva di controllo non è su (● CLOSE)



2 Premere il tasto [ON] per avviare.

Per la sicurezza dell'utente, questo apparecchio non funziona se l'insieme del contenitore non è assemblato correttamente.



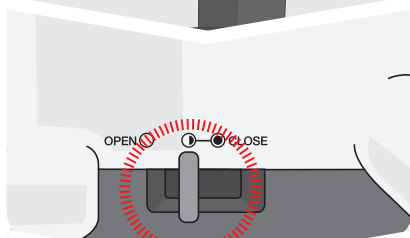
3 Inserire gradualmente gli ingredienti nello scivolo della tramoggia e schiacciarli con il pestello.

Spingere gli ingredienti esclusivamente con il pestello in dotazione.

Tagliare gli ingredienti in pezzi da 3~4 cm.

Se si utilizza il filtro per gelato, il succo potrebbe uscire dal beccuccio. Si tratta di un evento normale.

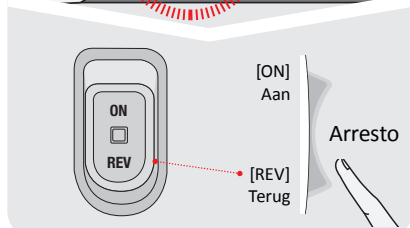
Se è necessario estrarre più di 400 ml alla volta, posizionare la leva di controllo su aperto ogni 400 ml per espellere la polpa.



4 Succo: posizionare la leva di controllo in posizione semiaperta (●) quando si inseriscono gli ultimi ingredienti.

Gelato: chiudere (● CLOSE) la leva di controllo per utilizzare.

La tramoggia si apre facilmente finché i residui vengono rimossi dal contenitore.



5 Una volta completata l'estrazione, collocare l'interruttore in posizione [REV].

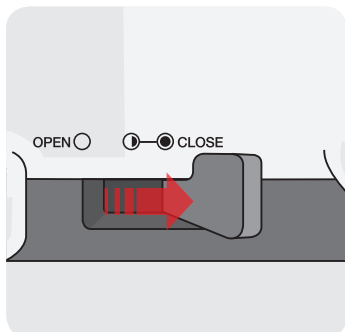
Fermare l'apparecchio lentamente dopo aver premuto il pulsante per aumentare la sicurezza e le prestazioni.

NOTA

Quando si utilizzano i tasti [ON] o [REV], accertarsi che la vite di spremitura si arresti completamente.

Istruzioni d'uso per la leva (per modalità)

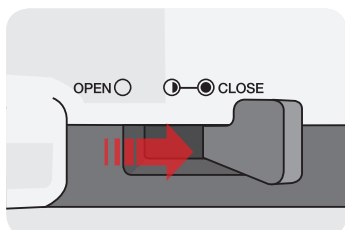
- La leva di controllo è posta tra l'otturatore del beccuccio e il beccuccio per la polpa.
- La leva di controllo ha varie funzioni e può aiutare ad estrarre il succo a seconda delle caratteristiche degli ingredienti al di là della funzione di estrazione.



● CLOSE Preparazione/modalità di estrazione

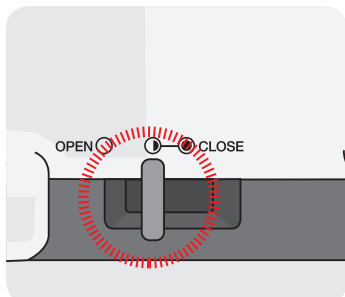
Per gli ingredienti generali, il tasso di estrazione è adeguato quando si chiude (● CLOSE) la leva durante l'utilizzo. Se è necessario estrarre più di 400 ml alla volta, posizionare la leva di controllo su aperto ogni 400 ml per espellere la polpa.

Per frutti con semi duri quali uva, lampone, melograno, chiudere la leva durante l'utilizzo quindi portarla sulla posizione chiusa (● CLOSE) e passare a semichiusa (◐) quando il succo inizia ad uscire.



● CLOSE Modalità gelato

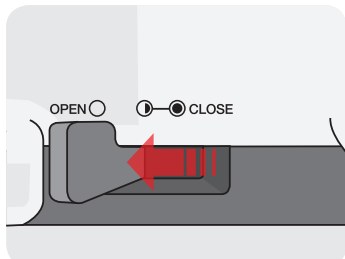
Chiudere (● CLOSE) la leva di controllo per utilizzare dato che la polpa non viene espulsa separatamente.



◐ Completamento, modalità di pulizia semplice

Spostare la leva di controllo in posizione semichiusa (◐) quando si inseriscono gli ultimi ingredienti ed espellere i residui. La tramoggia si apre facilmente quando i residui nel filtro vengono espulsi.

Per la modalità di pulizia semplice, porre la leva di controllo in posizione semichiusa (◐) e rimuovere i residui.



○ OPEN Modalità di pulizia

Quando si stacca e pulisce il contenitore, spostare la leva completamente in posizione (OPEN ○). Il contenitore può essere pulito facilmente e comodamente.

La maniglia non si sposta in posizione aperta (OPEN ○) quando il contenitore è posto sul corpo.

NOTA

Se risulta difficile aprire la tramoggia dopo l'uso:

Collocare la leva in posizione semichiusa (◐) e premere il tasto Inversione per 3~4 secondi. Ripetere l'operazione per 2~3 volte e la tramoggia si aprirà facilmente.

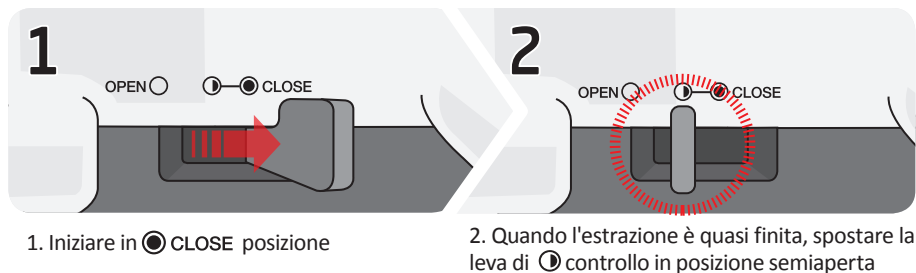
Herhaal dit 2-3 keer en de vulopening zal eenvoudig te openen zijn.

Come utilizzare leva di controllo per ingredienti

Utilizzando la leva di controllo secondo le proprietà di ciascun ingrediente è possibile preparare dei succhi ancora più buoni.

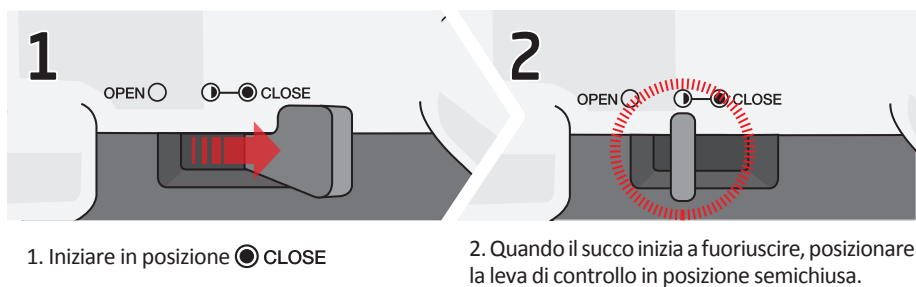
Ingredienti

Mela, pera, melone, anguria, fragola, mirtillo, lampone, arancia, pompelmo, limone, mango, prugna, pesca, ciliegia, cachi, ananas, erba di grano, prezzemolo, sedano, tarassaco, carota, zenzero, patata, barbabietola, pomodoro, peperone, broccolo, cavolfiore, cavolo, verza, spinacio, patata dolce cotta, zucca, mais.



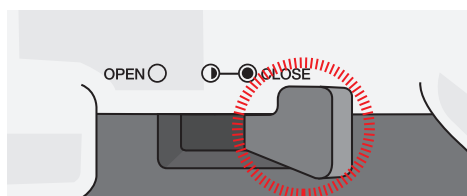
Ingredienti con semi

Uva, melograno, mora, kiwi



Miscelazione con latte

Banana, fragola, mora, ecc.

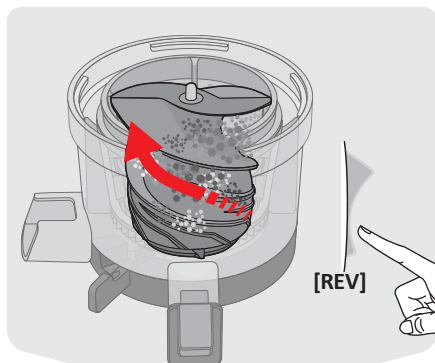


1. Iniziare in posizione **CLOSE**

Se la vite di spremitura si arresta durante l'utilizzo

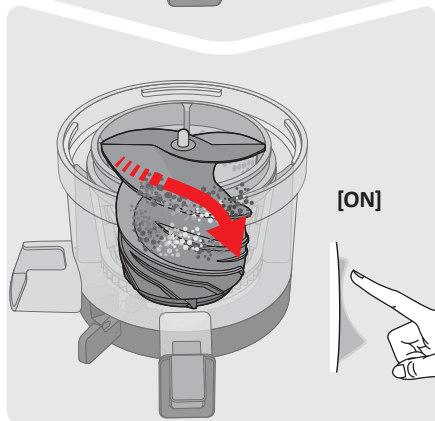
*L'apparecchio potrebbe bloccarsi se viene riempito troppo o se i prodotti vengono inseriti rapidamente.

*Inserire gli ingredienti gradualmente, poiché l'apparecchio li sprema e non li macina.



- 1 Premere il tasto [REV] sull'interruttore di accensione per 3~5 secondi e arrestare. Ripetere l'operazione 2~3 volte.

Il tasto [REV] spinge gli ingredienti verso l'alto. La funzione [REV] si attiva solo premendo il tasto e la rotazione della vite di spremitura si arresta se si rilascia il tasto.



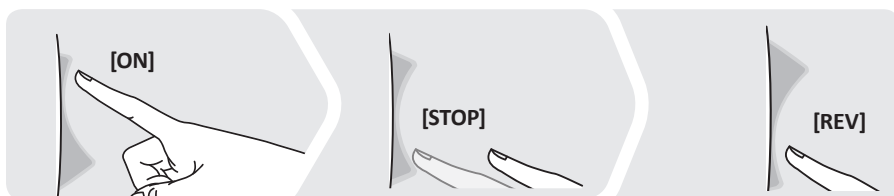
- 2 Premere il tasto [ON] per l'utilizzo una volta che il funzionamento inverso si è completamente arrestato.

Se si utilizzano i tasti [ON] o [REV], accertarsi che la vite di spremitura si arresti completamente.

NOTA

Se anche dopo aver osservato le istruzioni summenzionate l'apparecchio non funziona, scollegare il cavo di alimentazione e smontare e pulire il set contenitore. Infine riprovare.

Esercitare cautela quando si utilizza




NOTA

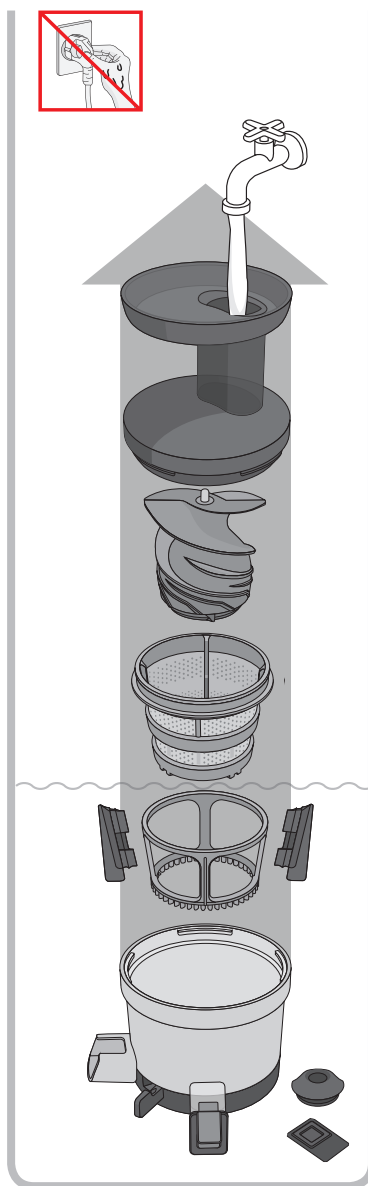
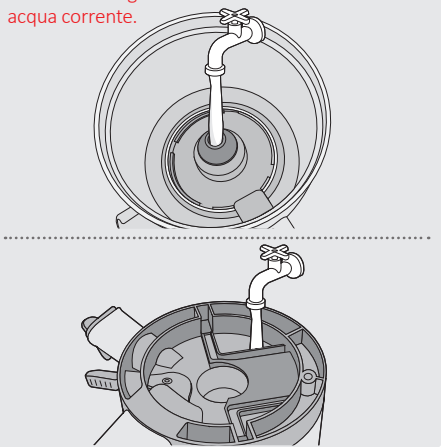
In caso di inversione durante il funzionamento, premere brevemente il tasto [REV] per spegnere l'apparecchio, quindi premere il tasto [REV] per l'utilizzo.

Una caratteristica del prodotto è che anche se il funzionamento viene interrotto, non si arresta immediatamente, ma ruota sempre più lentamente fino ad arrestarsi. Se la rotazione si arresta completamente, è possibile premere il tasto in qualsiasi direzione si desidera.

Pulizia delle parti

1. Staccare il cavo di alimentazione con mani asciutte dopo che l'unità è stata arrestata completamente.
2. Rimuovere l'insieme del contenitore dal corpo principale. Ruotare la tramoggia per aprire e sollevare le parti per smontare l'unità.
3. Servirsi della spazzola per pulizia e lavare il contenitore in acqua corrente.
4. Aprire la leva di controllo (OPEN ) e l'otturatore del beccuccio del succo per lavare il contenitore
5. Pulire il corpo principale con un panno bagnato o morbido.
6. Il sigillante in silicone può essere smontato e lavato (compresi sigillante otturatore succo, sigillante contenitore e spazzola silicone).
7. Immergere in acqua diluita con una o due gocce di bicarbonato di sodio o candeggina naturale per stoviglie per circa 30 minuti per sterilizzare e pulire.

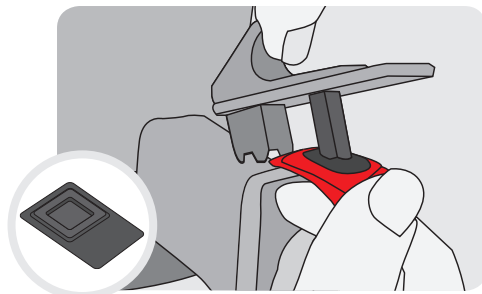
※ Se si pulisce l'insieme del contenitore, lavare prima i residui all'interno del contenitore. In seguito, smontare il sigillante del contenitore e lavare in acqua corrente.



NOTA

1. Se il contenitore non viene pulito immediatamente dopo l'uso, è possibile che i residui si asciughino e aderiscano alla superficie dell'unità. Ciò può rendere lo smontaggio e la pulizia più difficili e compromettere le prestazioni. Lavare l'insieme del contenitore immediatamente dopo l'uso.
2. Non lavare in acqua bollente o molto calda ed evitare l'uso di pagliette di ferro, materiali abrasivi, solventi per tubature o utensili di pulizia appuntiti. Non lavare in lavastoviglie o asciugatrice. Dopo il lavaggio, asciugare con cura in modo naturale e conservare in un luogo pulito.

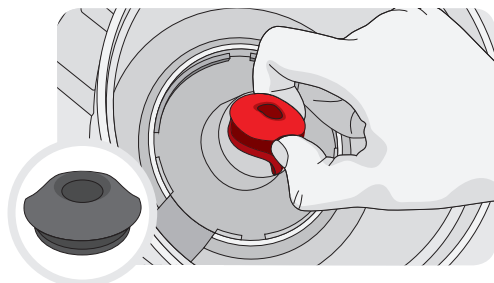
Sigillante otturatore succo



Per smontare, aprire l'otturatore beccuccio succo, tenere il contenitore e l'otturatore beccuccio succo con una mano e rimuovere il sigillante otturatore succo con l'altra mano.

Prestare attenzione a non lasciar cadere o danneggiare l'otturatore succo e il contenitore mentre si smonta l'unità.

Sigillante contenitore

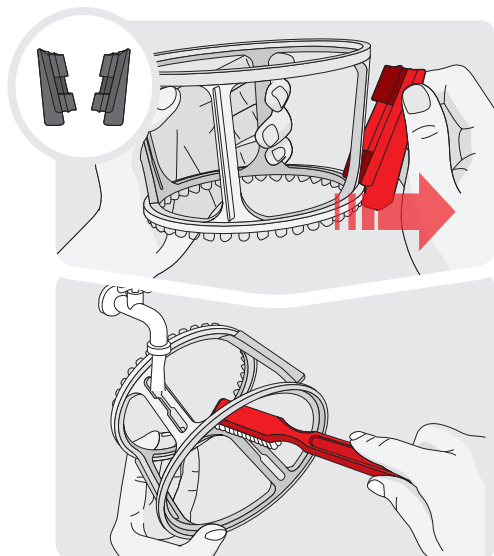


Comprimere il sigillante contenitore con due dita e ruotarlo per separarlo.

Assemblare correttamente la parte superiore e quella inferiore (fare riferimento all'immagine del sigillante contenitore sulla sinistra).

※ Se si pulisce l'insieme del contenitore, lavare prima i residui all'interno del contenitore. In seguito, smontare il sigillante del contenitore e lavare in acqua corrente.

Spazzola rotante



1 Rimuovere la spazzola in silicone dal supporto per la spazzola rotante.

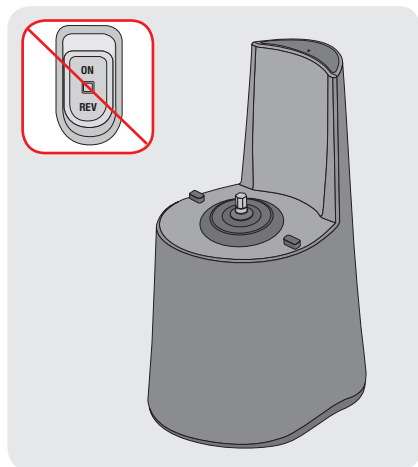
Seguire il metodo raccomandato per separare la spazzola in silicone. In caso contrario, il supporto per la spazzola rotante e per la spazzola in silicone potrebbero danneggiarsi.

2 Servirsi di una spazzola per pulizia per lavare la parte interna ed esterna del supporto per la spazzola rotante in acqua corrente.

Lavare la spazzola in silicone in acqua corrente utilizzando lo stesso metodo.

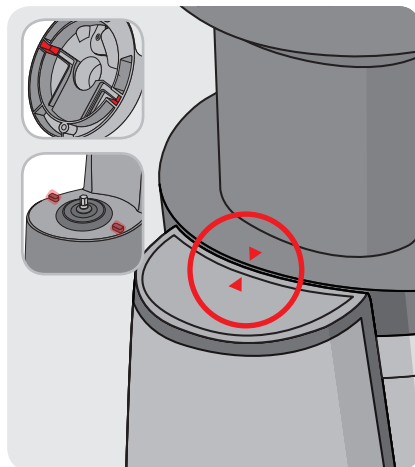
Prima di richiedere la riparazione

- Per ulteriori informazioni, contattare il Centro assistenza clienti locale or visitare HYPERLINK "<http://www.hurom.com/>" www.hurom.com



1. Il corpo principale non funziona autonomamente.

Il corpo principale non funziona autonomamente. Per la sicurezza dell'utente, questo apparecchio funziona solo se il corpo principale è assemblato correttamente al contenitore.



2. Assemblare seguendo il sensore di sicurezza.

Per la sicurezza dell'utente, questo apparecchio funziona solo se è assemblato correttamente.

3. L'apparecchio non funziona.

Accertarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente.

Controllare che la tramoggia sia montata correttamente.

L'apparecchio potrebbe non funzionare se utilizzato per un periodo di tempo prolungato (più di 30 minuti). Riprenderà a funzionare correttamente una volta che il corpo (motore) si sarà raffreddato. Se la tramoggia non viene bloccata in sede, l'apparecchio non funziona per ragioni di sicurezza.

Controllare che l'apparecchio sia stato montato conformemente alle istruzioni del manuale.

Consultare le istruzioni di montaggio del manuale o contattare il Centro assistenza clienti per ulteriore assistenza.

4. L'apparecchio si arresta durante il normale funzionamento.

Sono stati inseriti carichi pesanti o grossi pezzi di ingredienti?

Consultare la pagina 83 del manuale e seguire le istruzioni per l'utilizzo del tasto [REV].

Se il problema non si risolve dopo aver eseguito il processo summenzionato, contattare il Centro assistenza clienti locale.

5. La tramoggia non si apre. Potrebbero essere presenti troppi residui all'interno.

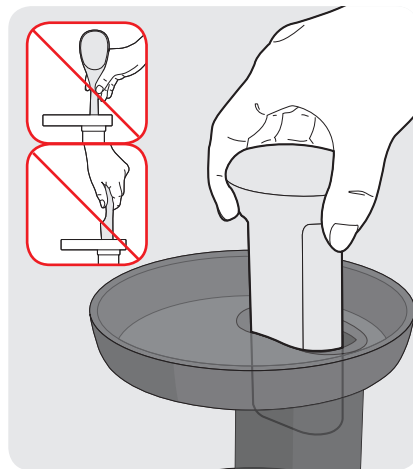
Collocare la leva in posizione semichiusa  e premere il tasto [ON] per espellere i residui. Premere il tasto [REV] per 3-5 secondi e arrestare. Ripetere l'operazione 2-3 volte.

Sono state collocati nello spremitore sostanze estranee o oggetti solidi (semi duri come quelli dei cachi)? Premere il tasto [REV] e spingere gli ingredienti all'indietro verso lo scivolo della tramoggia. Non cercare di aprire con la forza. Contattare il Centro assistenza clienti locale per ricevere assistenza.



6. Non inserire troppi ingredienti contemporaneamente.

Se si inserisce un numero eccessivo di ingredienti o se questi sono troppo grossi, l'unità potrebbe arrestarsi.



7. Utilizzare unicamente il pestello per comprimere all'interno dell'apparecchio.

In caso contrario, potrebbero verificarsi danni, infortuni ecc.

8. Sap lekt over de basis.

Heeft u een grote hoeveelheid ingrediënten in de vulopening gegaan?

Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten heeft ingevoerd in vergelijking tot de pulp uitvoer, kan het zijn dat het rubber aan de kant is geduwd en het sap uit de opening druppelt. Forceer niet te veel ingrediënten in één keer in het apparaat, maar doe dit geleidelijk voor extractie.

Neem contact op met de klantenservice wanneer er sap blijft uitlopen boven de basis.

Contattare il Centro assistenza clienti se il succo continua a fuoriuscire dalla parte superiore del corpo.

9. Sono presenti righe sottili o segni di graffi attorno alla vite di spremitura.

Si tratta dei segni di modellazione del normale processo produttivo.

Il prodotto è normale e può essere utilizzato senza problemi.



10. Il contenitore vibra durante la spremitura.

Una leggera vibrazione può essere causata dal motore.

A seconda della consistenza degli ingredienti, l'apparecchio potrebbe vibrare leggermente.

Si tratta di un fenomeno normale, legato alla rotazione della vite di spremitura e non di un difetto. Gli ingredienti duri (per es. carote, patate, rapanelli, barbabietole, ecc.) possono causare una vibrazione maggiore rispetto a quelli morbidi.

11. L'insieme del contenitore non si inserisce nel corpo.

Se la leva di controllo è in posizione **OPEN**  il set contenitore non si inserisce nel corpo. Prima di montare il set contenitore, accertarsi che la leva sia in posizione **CLOSE** 

Specifiche prodotto

● Nome prodotto	Spremitore lento Hurom	● Lunghezza del	1.4 m
● Nome modello	Serie H-AA	● Motore	Motore monofase a induzione
● Tensione	230 - 240 V	● Fusibile	250 V 5 A
● Frequenza nominale	50 Hz	● Peso	4.8 kg
● Consumo di energia nominale	150 W	● Dimensione esteriore	Larghezza 223 mm Lunghezza 180 mm Altezza 407 mm
● Giri/min.	43 rpm		
● Ore di funzionamento nominali	Meno di 30 minuti		

Garanzia

● Nome prodotto

● Nome cliente

● Nome modello

● Produttore

● Data d'acquisto

● Indirizzo

● Numero seriale produttore

Importante: per tutelare al meglio l'acquisto, compilare e inviare il presente modulo al distributore locale presso il quale si è effettuato l'acquisto e conservare la ricevuta originale.

Ciò attesta che lo spremitore lento Hurom è coperto da garanzia da **HUROM** come privo di difetti sostanziali di produzione e manodopera.

Hurom fornisce la garanzia per dieci (10) anni sul motore e per due (2) anni sulle altre parti a decorrere dalla data di acquisto da parte dell'acquirente originale. La copertura è valida esclusivamente insieme alla prova di acquisto presso un distributore locale autorizzato (non è disponibile alcun tipo di garanzia internazionale).

La presente garanzia non si applica ai danni causati da incidenti, utilizzo errato, utilizzo commerciale, alterazione, mancata osservanza delle istruzioni d'uso o danni causati da parti o servizi non autorizzati da **HUROM**. Il risarcimento dei danni causati dal trasporto deve essere richiesto allo spedizioniere. **HUROM** nega qualsiasi responsabilità per danni derivanti da perdite incidentali causate dall'uso del presente apparecchio.

Verificare la presenza di un'etichetta con un codice a barre sulla base del proprio prodotto Hurom. L'etichetta con il codice a barre aiuta a verificare la genuinità del prodotto Hurom e a identificarne la data di produzione. La garanzia del produttore di Hurom non copre prodotti con etichette con il codice a barre danneggiate o assenti. I prodotti devono essere ispezionati al ricevimento.

Per l'assistenza e la manutenzione che presentino difficoltà tecniche, contattare il nostro Centro assistenza clienti locale.

HUROM Produttore: **HUROM**
Sito web Hurom: www.hurom.com

HUROM™

H-AA Series

INHOUD

NLD

- 90** Waarschuwingen voor veilig gebruik
- 92** Onderdelen
- 94** Demontage van de extractiekamer
- 95** Ingrediënt voorbereiding / gebruik juiste zeef
- 96** Montage van ~
- 101** Waarschuwingen tijdens gebruikt
- 102** Gebruik : Voor juicen / ijs
- 103** Gebruik controle hendel per modus
- 104** Gebruik controle hendel per ingrediënt
- 105** Wanneer de schroef stopt tijdens gebruik / Pas op bij het gebruik van de bedieningsknop
- 106** Schoonmaken
- 108** Voor aanvraag reparatie
- 109** Product specificaties/ Garantie

(Alleen voor huishoudelijk gebruik/ garantie inbegrepen)

- 01 Lees 'Waarschuwingen voor veilig gebruik' (Pagina 90) en gebruik het apparaat als beschreven.
- 02 Bewaar de handleiding na het lezen op een handige plek voor toekomstig gebruik.
- 03 Gebruik het apparaat niet in landen met andere netstroom en voltage.
- 04 Eventuele kwaliteitsverbeteringen kunnen zonder voorgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Waarschuwing voor veilig gebruik

1. Lees Waarschuwingen voor veilig gebruik
2. Volg de instructies Waarschuwingen voor veilig gebruik.
3. Veiligheidsmaatregelen zijn als volgt ingedeeld.



Pas op! Wanneer je de veiligheidsvoorschriften overschrijd kan dit ernstige verwondingen of de dood tot gevolg hebben.

- **Steek de stekker nooit met natte handen in het stopcontact.** Dit kan elektrische schokken en verwondingen tot gevolg hebben.
- **Stop de stekker goed in het stopcontact en druk deze aan.** Dit kan elektrische schokken en brand veroorzaken.
- **Wanneer de stroomkabel is beschadigd, dient deze vervangen te worden door de fabrikant of een ander gekwalificeerd persoon om schade te voorkomen.** Wanneer de stroomkabel is beschadigd kan dit elektrische schokken en brand veroorzaken.
- **Breng nooit wijzigingen aan het apparaat aan. Demonteer en repareer het apparaat ook nooit zelf. Steek geen vingers of andere objecten in de openingen van het apparaat.** Dit kan brand, elektrische schokken en defecten geven. Voor alle technische ondersteuning, neem contact op met de lokale klantenservice.
- **Gebruik het apparaat niet wanneer de stroomkabel is gebroken en/of beschadigd en wanneer de stekker los komt.** Dit kan elektrische schokken, brand en verwondingen veroorzaken.
- **Zorg ervoor dat de basis niet nat wordt.** Wees voorzichtig en laat geen vloeistoffen in de schakelaar van het apparaat komen.
Gebruik de schakelaar nooit met natte handen. Dit kan elektrische schokken en brand veroorzaken.
- **Voor veiligheidsredenen dient de aansluiting geaard te zijn. Aard nooit via een gaspijp, plastic waterpijp, telefoondraad etc.** Dit kan elektrische schokken, brand, defecten en explosies veroorzaken. Zorg ervoor dat je een geaarde elektrische aansluiting gebruikt.
- **Demonteer nooit de extractiekamer tijdens gebruik en steek nooit je vingers of andere objecten zoals vorken, lepels etc. In de openingen.** Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken.
- **Het apparaat kan gebruikt worden door mensen met verminderde lichamelijk zintuigelijk of mentaal vermogen en mensen met gebrek aan ervaring en kennis wanneer deze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren volledig begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaken en onderhoud mag niet uitgevoerd worden door kinderen. Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen.**
- **Gebruik het apparaat nooit zonder het goed vastzetten van alle onderdelen.** Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken.
- **Wanneer je een gaslek ontdekt, steek dan niet de stekker in het stopcontact. Open een raam om direct goed te ventileren.** Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken.



Pas op! Wanneer je de veiligheidsvoorschriften overschrijd kan dit ernstige verwondingen of de dood tot gevolg hebben.

- **Steek nooit je vinger, vork of lepel etc. in de sap uitvoer.**

Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken.

- **Wanneer de persschroef is gestopt met werken, druk op de [REV] knop en houdt deze voor 2-3 seconden ingedrukt waarna de achteruit werking volledig is gestopt druk opnieuw op [ON].** Wanneer een probleem als dit zich blijft voordoen, kan het zijn dat de onderdelen zijn beschadigd en de prestatie kan verslechteren door oververhitting van de motor. Wanneer een probleem als dit zich blijft voordoen stop onmiddellijk het apparaat en neem contact op met de klantenservice.

- **Tijdens gebruik mag het apparaat nooit worden verplaatst en gedemonteerd worden.** Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken. Wanneer dit wel nodig is, schakel het apparaat dan eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact.

- **Pas er bij gebruik van het apparaat op dat stropdassen, lange kettingen, sjaals etc niet in de vulopening komen.**

Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken.

- **Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.** Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken.

- **Gebruik het apparaat nooit meer dan 30 minuten achter elkaar.**

Dit kan ervoor zorgen dat de motor oververhit raakt. Laat het apparaat ongeveer 5 minuten afkoelen voor verder gebruik.

- **Gebruik bij het vullen van ingrediënten alleen de meegeleverde aanduwer.** Dit kan ernstige verwondingen en defecten veroorzaken.

- **Laat geen ernstige schokken toe aan het apparaat en laat deze niet vallen.**

Dit kan elektrische schokken, brand en beschadigingen veroorzaken.

- **Wanneer er een onaangename geur, overmatige hitte of rook uit het apparaat komt stop direct met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.**

Wanneer het apparaat nieuw is geeft deze een lichte geur af. Deze geur verdwijnt na verloop van tijd.

- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, wanneer niet onder toezicht en voor montage, demontage en schoonmaken. Wanneer je de stekker uit het stopcontact haalt zorg er dan voor dat je de stekker vasthoudt.** Trekken aan het snoer kan elektrische schokken en brand veroorzaken.

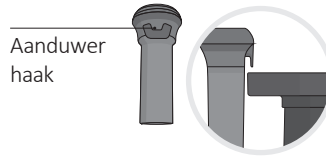
- **Het apparaat weegt ongeveer 4.8 kg. Wanneer je het apparaat verplaatst zorg er dan voor dat u de bodem stevig vast houdt met beide handen.**

Wanneer u de extractiekamer of randen vasthoudt kan de basis vallen wat kan leiden tot ernstige verwondingen en defecten.

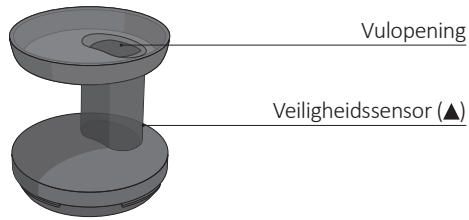
- **Gebruik geen huishoud producten voor commercieel gebruik.** Het doorvoeren van een grote hoeveelheid ingrediënten kan leiden tot beschadiging van de onderdelen. Neem contact op met de klantenservice voor informatie over hoe het apparaat gebruikt kan worden voor commerciële doeleinde.

Onderdelen

1 Anduwer



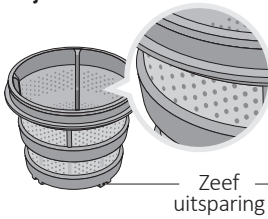
2 Vulopening



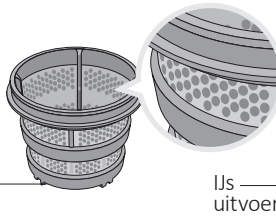
3 Persschroef



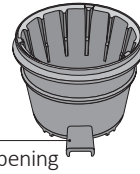
4 Fijne zeef



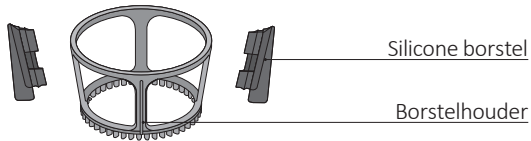
5 Grote zeef



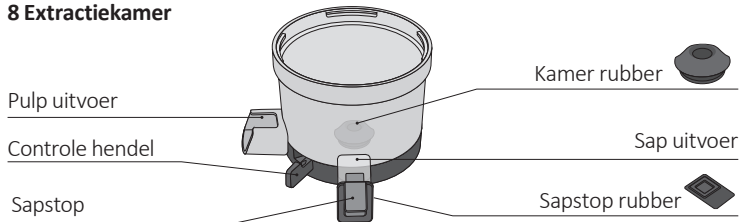
6 Ijs zeef



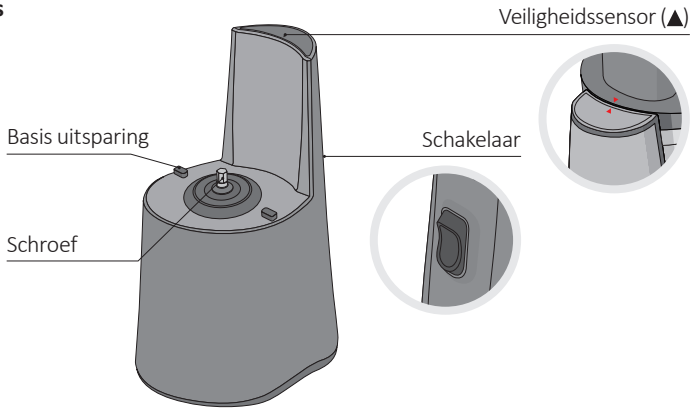
7 Draaiborstels



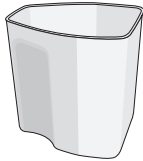
8 Extractiekamer



9 Basis



10 Sap container



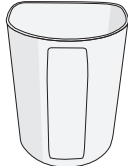
15 Vulopening deksel



11 Sap container deksel



12 Sap container deksel



13 Kleine schoonmaakborstel

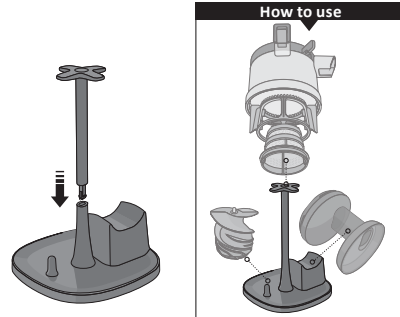


14 Schoonmaakborstel



16 Droogrek

*Extractiekamer kan uit elkaar gehaald worden na demontage

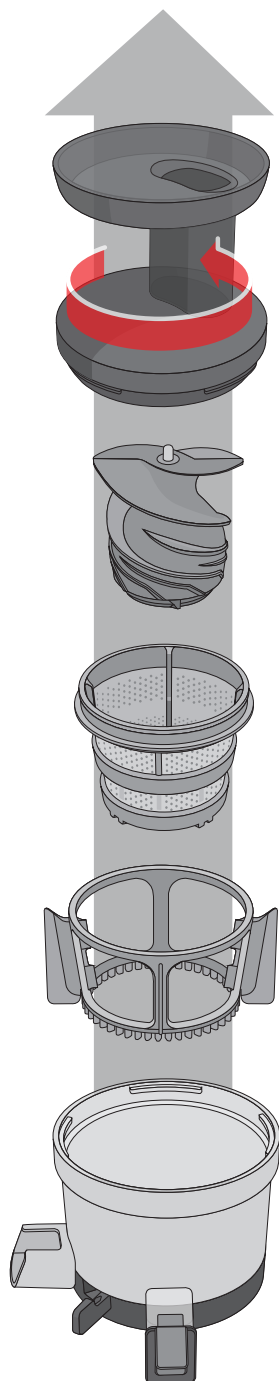


* Deze onderdelen kunnen verschillen per model.

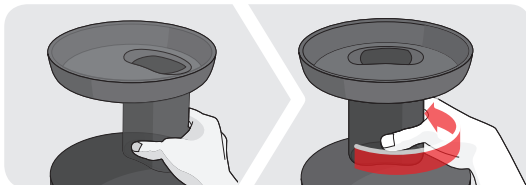
* Sommige onderdelen [Droogrek, Sap container deksel, Kleine schoonmaakborstel, Vulopening deksel, Grove zeef] kunnen optioneel zijn per model.

Demontage van de extractiekamer

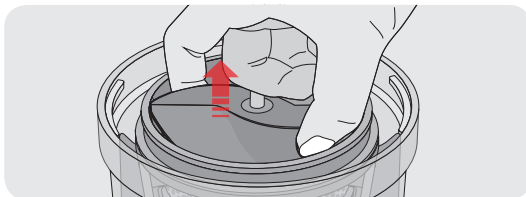
- Maak alle onderdelen goed schoon voor het eerste gebruik



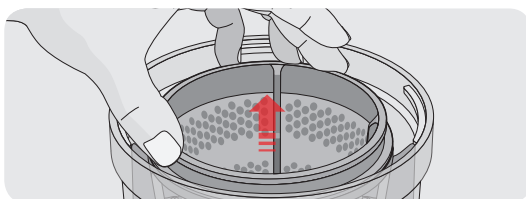
- 1** Draai de vulopening tegen de klok in en draai deze eraf.



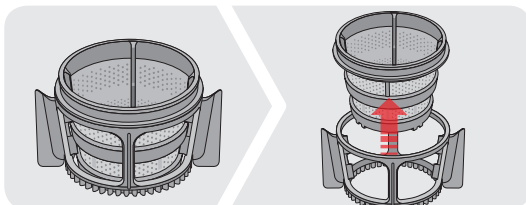
- 2** Trek de persschroef eruit door beide kanten vast te pakken.



- 3** Demonteer de zeef en schoonmaakborstels uit de kamer.



- 4** Demonteer de schoonmaakborstels van de zeef.



Ingrediënt voorbereiding

Ingrediënten voorbereiding Voor juicen

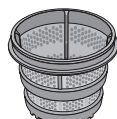
Appel · peer · kiwi · Meloen	Bij het juicen van fruit zoals peer, kiwi, meloen kunnen deze inclusief zaden en schil in de juicer. Bij appels is het beter om de zaden te verwijderen door gifstof.
Granaatappel · druiven	Maak iedere druif los van de steel. Pel de granaatappel en gebruik alleen verse.
Watermeloen · Meloen · Sinasappel · Grapefruit · Citroen	Haal de schil van de watermeloen, meloen, sinasappel, grapefruit, citroen en snij het fruit de juiste grootte.
Mango · Kers · Perzik · Citroen	Fruit zoals mango, kers, perzik, citroen en pruim hebben harde zaden welke moeilijk door te slikken zijn. Deze zaden kunnen verstopping en schade toebrengen aan het apparaat. Deze moeten verwijderd worden.
Tarwe · Bieslook · Peterselie · Selderij en Kool	Snij vezelachtige ingrediënten in kleine stukjes minder dan 3-4 cm. Stop een handvol tarwe of bieslook in het apparaat zonder deze te snijden.
Gember · Knoflook	Bij extractie van ingrediënten met veel vezels, zoals gember dien je deze in kleine stukjes te snijden en langzaam in te voeren. Bij extractie van wortel groente zoals gember, wortel, aardappel etc. kunnen niet eetbare zaken zoals vuil het oppervlak en onderdelen beschadigen. Verwijder de schillen voor gebruik. Bij extractie van grote hoeveelheden sap herhaal het proces van demontage en schoonmaken bij elke 1kg aan ingrediënten.

Ingrediënten voorbereiding Voor het maken van ijs

Flesh	Snij bevroren fruit in blokjes van 2cm om ijs te maken. Bij gebruik van fruit met een schil, verwijder de schil en bevries het fruit voor gebruik. Fruit met harde zaden zoals citroen en perzik etc. welke moeilijk met je tanden te breken zijn dienen verwijderd te worden voor invriezen. Gebruik enkel pitloze druiven.
-------	--

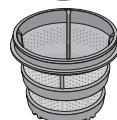
- ▶ Dit is een referentie over hoe de ingrediënten voorbereid dienen te worden, wanneer je een allergie hebt kies jouw eigen ingrediënten.
- ▶ Kijk in het receptenboek voor het productgebruik van ieder ingrediënt.

Gebruik juiste zeef



Fijne zeef

De fijne zeef heeft kleine gaatjes voor het maken van transparant sap.



Grove zeef

De grove zeef heeft grotere gaatjes en hierdoor geschikt voor het maken van dikker sap met vrucht vlees. Deze is geschikt voor het maken van sap van zachte ingrediënten zoals bananen, aardbei en smoothies, latte en soep.



Ijs zeef

Deze is geschikt voor smoothies, slush en ijs met bevroren fruit.

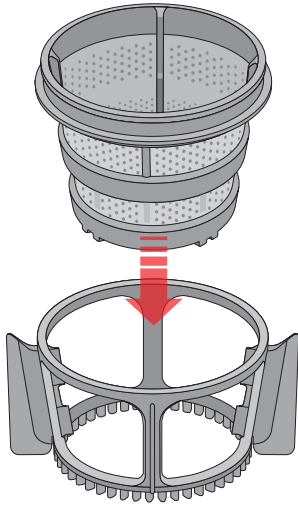
Extract geen grote hoeveelheden ingrediënten in één keer en gebruik geen grote stukken fruit. Het sap kan uit de pulpuitvoer of de zeef komen wanneer je een klein beetje bevroren fruit gebruikt. Dit is normaal en geen productiefout. Gebruik geen bevroren wate en ijsblokjes.

OPMERKING

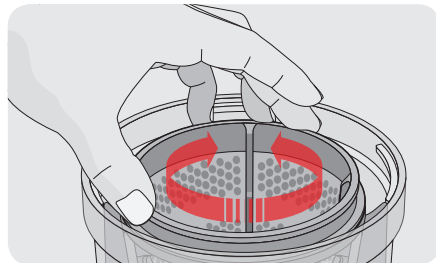
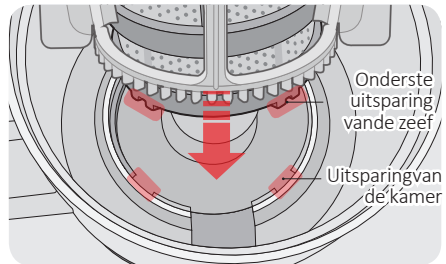
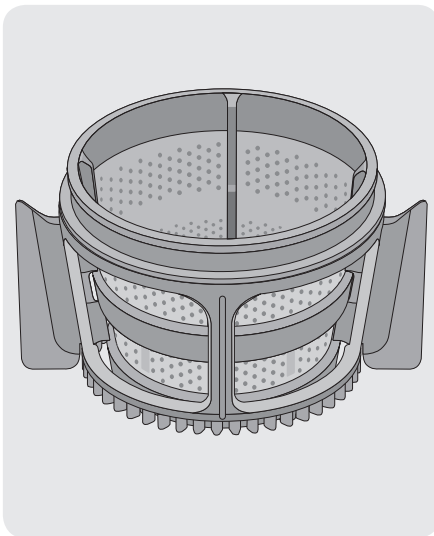
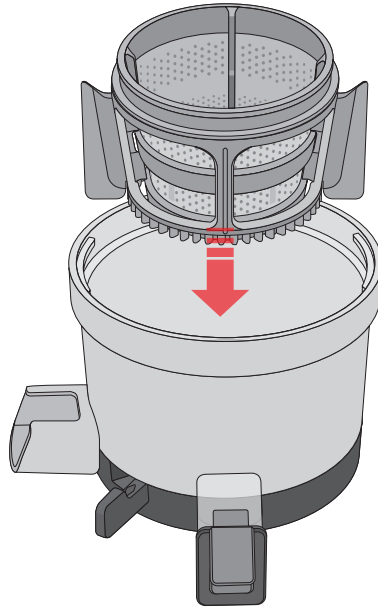
De ijs zeef is enkel voor bevroren fruit. Gebruik deze niet voor het vermalen van ijs.

Montage van extractiekamer voor juicen

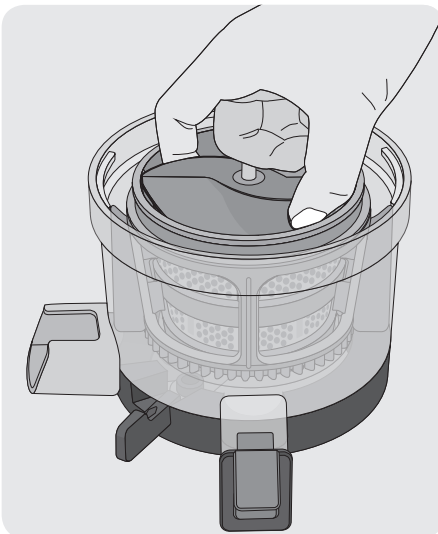
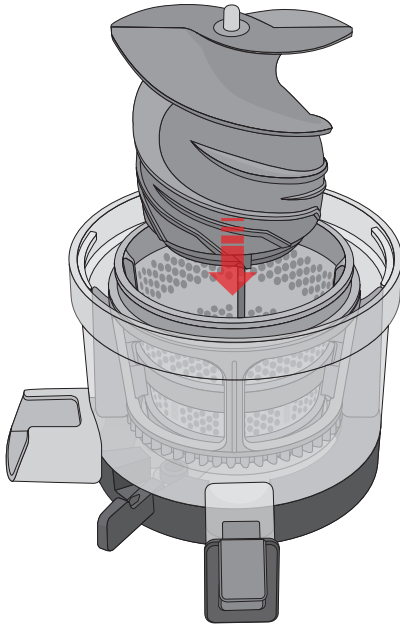
1 Monteer de zeef en de draaiende borstel zoals in de afbeelding.



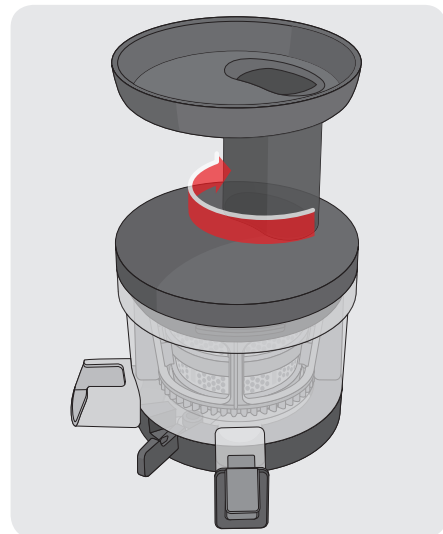
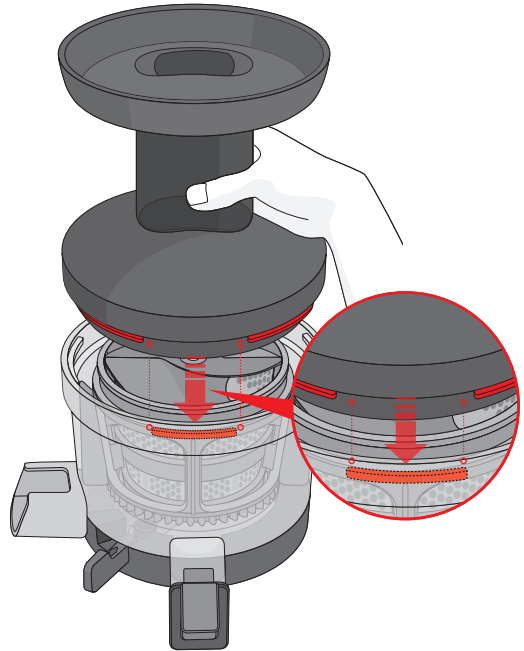
2 Plaats de gemonteerde onderdelen van [Stap 1] in de extractiekamer door de zeef te draaien van kant tot kant om op de juiste manier op de uitsparing te passen.



3 Druk de pers schroef in de gemonteerde onderdelen van [Stap 2] tot de schroef perfect past.

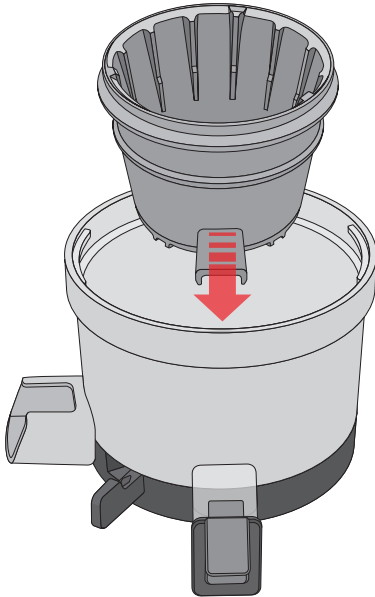


4 Plaats de vulopening zoals aangegeven in de afbeelding. Na het plaatsen van de vulopening draai deze met de klok mee tot deze volledig is vergrendeld.

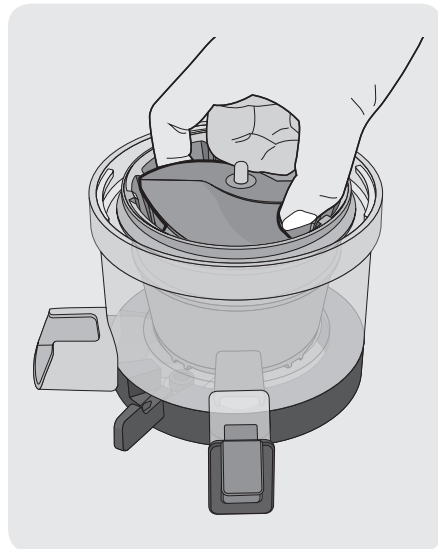
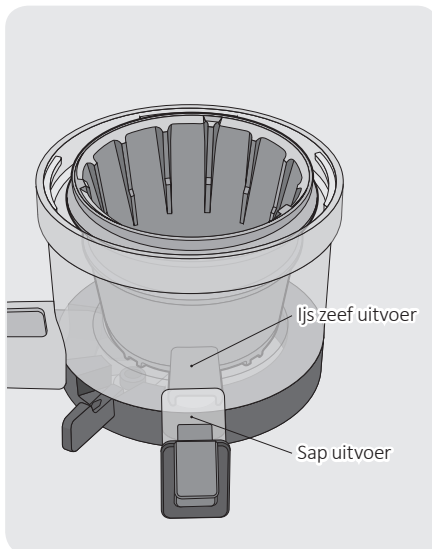
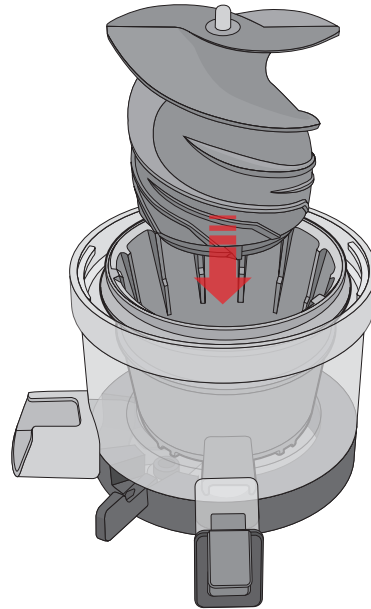


Montage van de extractiekamer voor het maken van ijs

- 1** Monteer de extractiekamer en ijs zeef.
Plaats de ijs zeef uitvoer bij de sap uitvoer.



- 2** Druk de persschroef in de gemonteerde onderdelen van [Stap 1] tot de schroef perfect past.

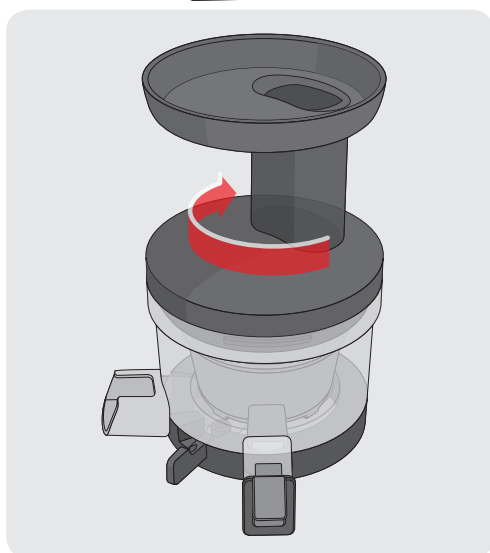
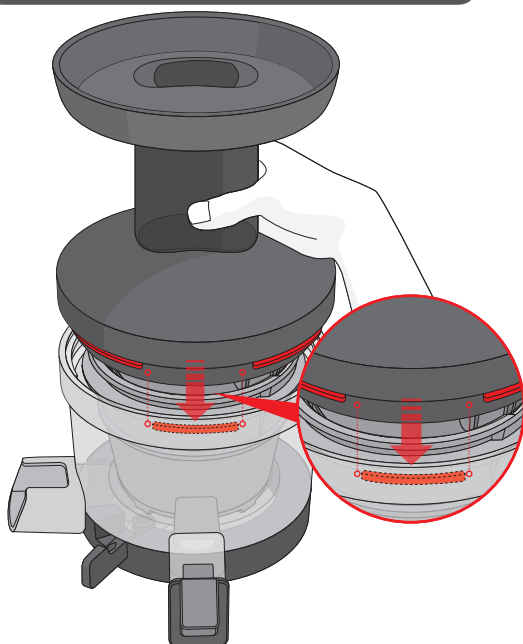


3

Monteer de vulopening zoals in de afbeelding. Na het plaatsen van de vulopening draai deze met de klok mee tot deze compleet vergrendeld is.

OPMERKING

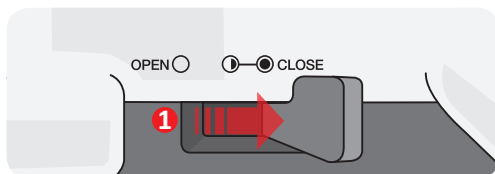
De draaiborstels zijn niet nodig voor het maken van ijs.



Montage van de extractiekamer en basis

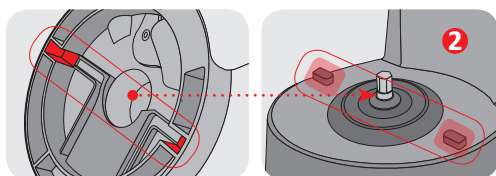
*De montage methode is hetzelfde voor ieder zeef type.

- 1** Plaats de schakelaar van de kamer op **●** CLOSE Zoals in afbeelding **1**

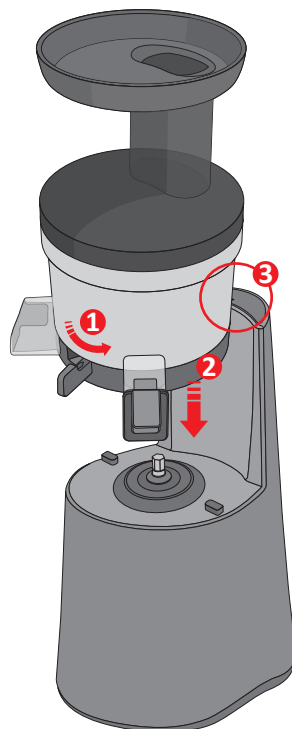
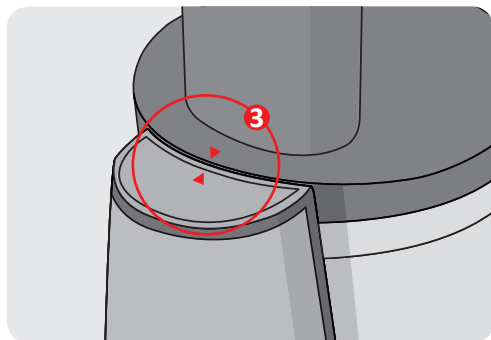


- 2** Monteer de onderkant van de kamer op de basis.

Wanneer de schakelaar staat op **●** CLOSE zal de kamer niet volledig op de basis passen.



- 3** Wanneer de markering < ▲ > op de basis en de markering < ▼ > op de achterkant van de kamer in lijn staan is de montage perfect.



OPMERKING

Wanneer de vulopening is gemonteerd volgens de veiligheidssensoren op de basis, zal het apparaat werken ook wanneer deze andersom staat, zoals in de afbeelding welke hieronder staat.

Waarschuwingen tijdens gebruik

● **Ingrediënten welke voorzichtigheid nodig hebben. Dit kan schade en defecten veroorzaken.**

- Fruit met harde zaden zoals Japanse abrikoos, citroen, pruim, perzik etc. welke moeilijk te kauwen zijn met je tanden moeten verwijderd worden voor extractie.
- Groente met stengels met sterke vezelf zoals peterselie, selderij etc. moeten in kleine stukjes van ongeveer 3-4 cm gesneden worden voor extractie.
- Stop nooit sesam, koffiebonen, schors, Chinese pepers etc. in de juicer. Hier kan geen extractie van gedaan worden.
- Stop nooit fruit geconserveerd in alcohol, suiker, honing, etc. (druiven, abrikoos, bessen, etc.) en en zymen in de juicer.
- Voer nooit ingrediënten in welke niet gejuiced kunnen worden wegens de kenmerken, zoals vijgen, aloe vera en cactus. (Neem contact op met de klantenservice over welke ingrediënten gejuiced kunnen worden.)
- Extractie van een grote hoeveelheid wortelgroenten, inclusief gember kan schade veroorzaken. Herhaal het proces van demontage en schoonmaken na iedere 1 kg.

● **Wij raden aan om het sap direct na extractie te drinken in plaats van deze lang te bewaren.**

● **Gebruik het apparaat niet voor het vermalen van granen.**

- Dit kan schade veroorzaken.

● **Gebruik het pulp niet om opnieuw te juicen.**

- Zacht fruit kan wel herbruikt worden.

● **Zet het apparaat niet aan voordat de ingrediënten ingevoerd zijn.**

● **Gebruik het apparaat nooit langer dan 30 minuten achter elkaar.**

- Dit kan schade toebrengen door oververhitting van de motor.
- Bij continue gebruik, stop het apparaat en laat het 5 minuten afkoelen voor verder gebruik.

● **Stop nooit een eetstokje, lepel etc. in de pulp uitvoer tijdens gebruik.**

- Het invoeren van eetstokjes etc. in de pulp uitvoer tijdens gebruik kan ervoor zorgen dat deze vast komen te zitten in de draaiende borstels wat schade kan toebrengen aan de onderdelen.

● **Druk ingrediënten alleen aan met de meegeleverde aanduwer.**

- Anders kan deze vast komen te zitten in de schroef en schade en letsel veroorzaken.

● **Gebruik de schakelaar nooit met natte handen.**

- Dit kan elektrische schokken en brand veroorzaken. Plaats geen vreemde voorwerpen naast de schakelaar.

● **Bij extractie van meer dan 400ml in één keer, open de hendel bij iedere 400ml om de vloeistof eruit te laten lopen.**

- De vulopening kan niet geopend worden, dit kan schade toebrengen wanneer de druk in de kamer verhoogd.

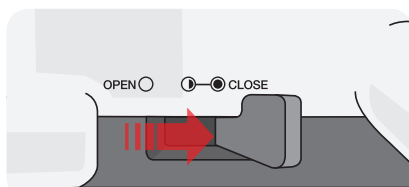
● **Gebruik de ijs zeef alleen met bevroren fruit. Plaats nooit ijsblokjes of andere ingrediënten voor vermalen**

- Dit kan schade en defecten veroorzaken.

OPMERKING

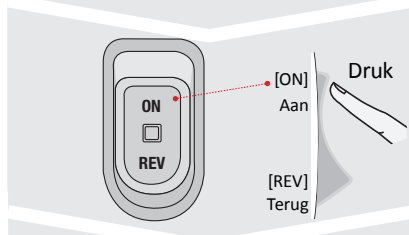
Gedroogde ingrediënten kunnen als gevolg van lange termijn koelen een kleine hoeveelheid sap of geen sap maken. Wanneer het apparaat niet direct schoon gemaakt wordt na gebruik kunnen de resten blijven plakken in het apparaat. Dit kan montage en schoonmaken moeilijk maken en kan de prestatie verminderen.

Gebruik : Voor juicen / ijs



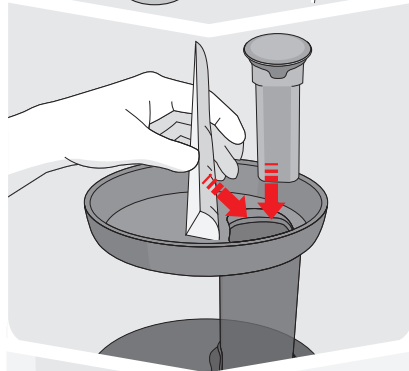
1 Plaats de schakelaar voor gebruik naar CLOSE (● CLOSE)

De extractiekamer zal niet in contact staan met de basis wanneer de schakelaar niet in (● CLOSE) positie.



2 Druk op [ON] om te starten.

Voor uw veiligheid werkt dit apparaat alleen bij correcte montage.

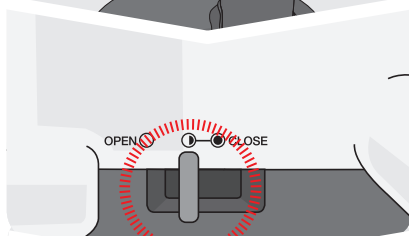


3 Vul de ingrediënten geleidelijk in de vulopening en druk aan met de aanduwer.

Druk de ingrediënten enkel met de meegeleverde aanwuwer aan. Maak stukjes van 3-4 cm.

Bij gebruik van de ijs zeef is het normaal dat het sap er bij de uitvoer uitkomt.

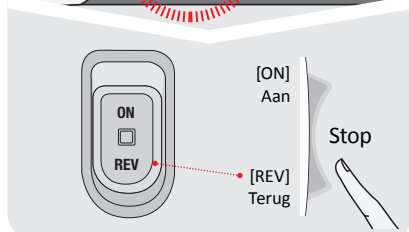
Bij extractie van meer dan 400ml in één keer, open de hendel zodat het sap en pulp eruit kan.



4 Sap: Plaats de hendel naar half open (◐) bij invoer van de laatste ingrediënten.

Ijs : Sluit (● CLOSE) De hendel voor gebruik.

De vulopening kan eenvoudig worden geopend wanneer de resten eruit zijn.



5 Na extractie plaats de knop naar [REV].

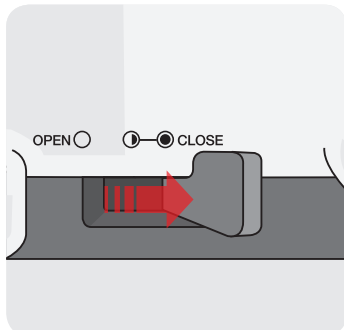
Stop het apparaat langzaam na indrukken van de knop voor veilig en duurzaam gebruik.

OPMERKING

Bij het drukken op de aan [ON] en terug [REV] knoppen, zorg ervoor dat de persschroef volledig is gestopt.

Gebruik controle hendel per modus

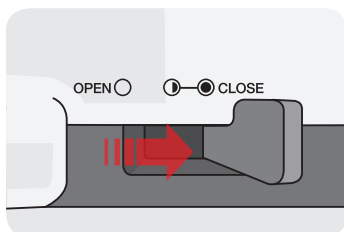
- De controle hendel zit tussen de sap en pulp uitvoer.
- De controle hendel heeft verschillende functies en kan u helpen bij de extractie op basis van kenmerken van ingrediënten met uitzondering van extractiefuncties.



● CLOSE Voorbereiding sap extractie

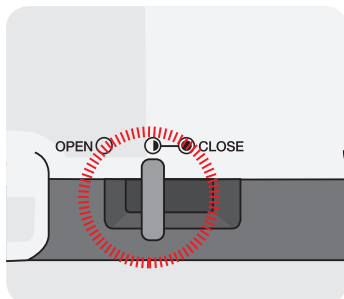
Voor algemene ingrediënten is de extractie goed bij de hendel op (● CLOSE) tijdens gebruik. Bij een extractie van meer dan 400 ml dient de hendel geopend te worden bij iedere 400 ml.

Voor het maken van sap van fruit met harde zaden zoals druiven en granaatappel plaats de schakelaar op dicht (● CLOSE) en schakel naar half dicht (◐) wanneer de sap eruit begint te komen.



● CLOSE Ijs modus

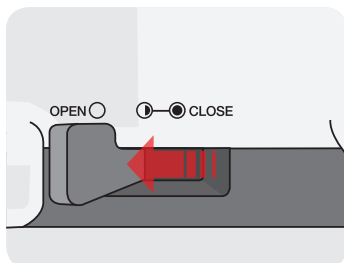
Sluit (● CLOSE) de hendel. Het pulp zal niet apart eruit komen.



◐ Eenvoudige schoonmaak modus

Plaats de hendel naar de half dicht (◐) positie bij het invoeren van de laatste ingrediënten voor uitvoer van de resten. De vulopening opent eenvoudig wanneer er geen resten in zitten.

Voor eenvoudige schoonmaak plaats de hendel naar half dicht (◐) positie voor uitvoer van de resten.



○ Schoonmaak modus

Bij demontage en schoonmaak van de kamer, plaats de hendel naar de volledig open (○ OPEN) positie. Je kunt nu eenvoudig de kamer schoonmaken.

De hendel gaat niet naar de open (○ OPEN) positie wanneer de kamer op de basis staat.

OPMERKING

Wanneer de vulopening lastig open gaat na gebruik, plaats de hendel naar half open (◐) positie en druk op de terug [REV] knop voor 3-5 seconden. Herhaal dit 2-3 keer en de vulopening zal eenvoudig te openen zijn.

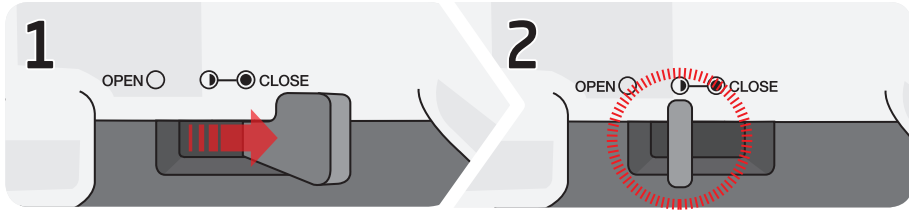
Gebruik controle hendel per ingrediënt

Opmerking

Gebruik de hendel naar de eigenschappen van de ingrediënten om heerlijke sap te maken. Bij extractie van 400 ml sap of meer open de hendel iedere 400 ml om het pulp eruit te laten. De vulopening kan niet geopend worden tijdens gebruik. Dit kan schade veroorzaken wanneer de druk op de kamer stijgt.

Ingrediënten

Appel, peer, meloen, watermeloen, aardbei, blauwe bessen, sinasappel, grapefruit, citroen, mango, pruim, perzik, kers, ananas, tarwe gras, peterselie, selderij, wortel, gember, aardappel, biet, tomaat, paprika, broccoli, bloemkool, kool, spinazie, zoete aardappel, pompoen en mais.



1. Start met de hendel in gesloten ● CLOSE positie

2. Wanneer de extractie bijna klaar is plaats je de hendel naar half open ◐ positie.

Ingrediënten met zaden

Druiven, granaatappel, kiwi, tomaat, zwarte bes, framboos, moerbeï etc.

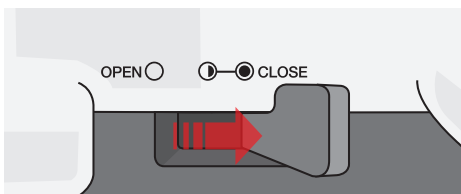


1. Start met de hendel in gesloten ● CLOSE positie.

2. Wanneer het sap eruit komt plaats je de hendel naar de half open ◐ positie.

Mengen met melk

Banaan, aardbei, blauwe bes etc.

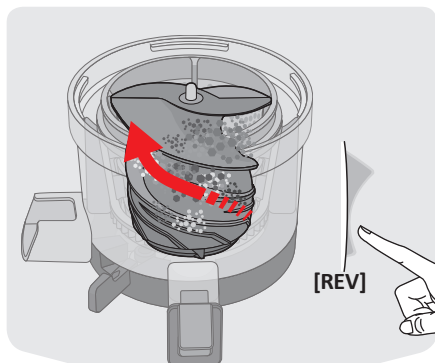


1. Plaats de hendel in gesloten ● CLOSE positie.

Wanneer de persschroef stopt tijdens gebruik

*Het apparaat stopt mogelijk door te veel of te snel invoeren van ingrediënten.

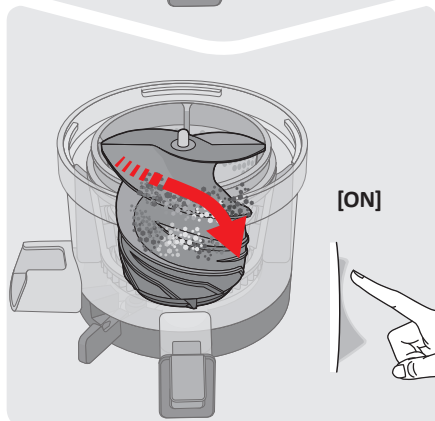
*Vul de ingrediënten geleidelijk, het apparaat perst de ingrediënten en vermaald deze niet.



- 1 Druk op [REV] voor 3-5 seconden om de druk van de kamer af te halen. Herhaal wanneer nodig.

Terug is een functie wat de persschroef in tegengestelde richting laat draaien.

Terug werkt alleen wanneer je [REV] ingedrukt houdt. Deze stopt wanneer je hem los laat.



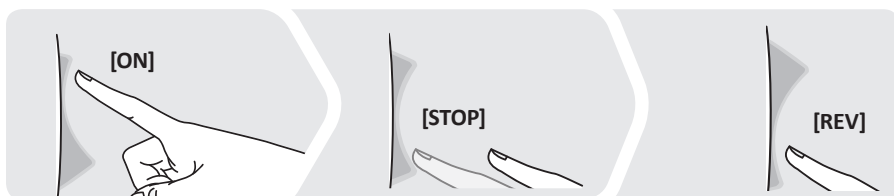
- 2 Druk op [ON] wanneer de schroef weer stil staat nadat je op terug [REV] hebt gedrukt om verder te gaan.

Voor het veranderen van de draairichting zorg ervoor dat de pers schroef volledig stil staat.

Opmerking

Wanneer de pers schroef nog niet draait na volgen van de bovenstaande instructies, haal de stekker uit het stopcontact, demonteer de onderdelen, maak deze goed schoon en probeer opnieuw.

Pas op bij het gebruik van de bedieningsknop




OPMERKING

In geval van terug draaien tijdens gebruik, druk kort op de [REV] knop om het apparaat te stoppen. Druk hierna op [REV] voor terug draaien.

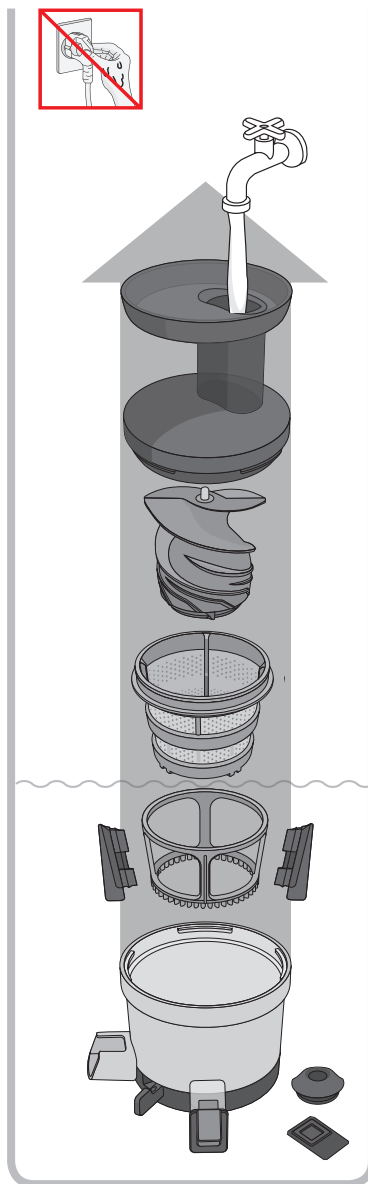
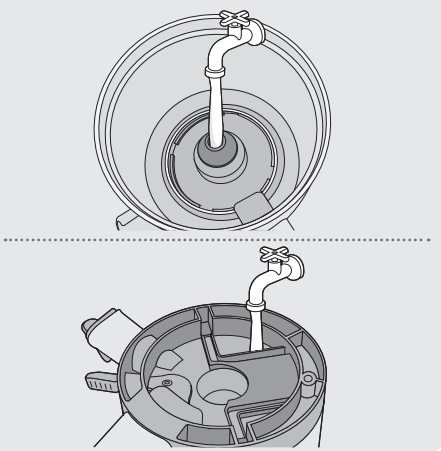
Door de eigenschappen van het product stopt het apparaat niet direct nadat je deze hebt stop gezet. Deze draait eerst langzaam en zal dan tot stilstand komen. Wanneer deze volledig is gestopt kun je de pers schroef in de gewenste richting laten draaien.

Schoonmaken

Reinig de onderdelen

1. Trek de stekker uit het stopcontact met droge handen wanneer het apparaat volledig is gestopt.
2. Haal de kamer van de basis. Draai de kamer om te openen en til de onderdelen omhoog om deze uit elkaar te halen.
3. Gebruik de schoonmaakborstel en was de kamer met stromend water.
4. Open de hendel (OPEN ) en sap uitvoer om de kamer te wassen.
5. Reinig de buitenkant met een vochtige zachte doek.
6. De silicone verpakking kan gedemonteerd en gereinigd worden. (inclusief de sap dop en silicone borstel)
7. De onderdelen kunnen gesteriliseerd worden door deze in water met verdunde baking soda, citroenzuur of azijn te leggen gedurende 30 minuten.

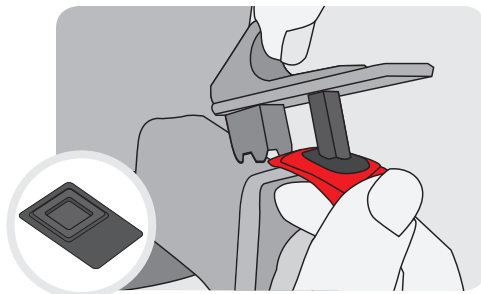
※ Bij het schoonmaken van de kamer, spoel hier eerst de resten uit. Demonteer de kamer hierna en spoel grondig uit met water.



OPMERKING

Wanneer het apparaat niet direct na gebruik schoon wordt gemaakt is het mogelijk dat de resten indrogen en blijven plakken aan het apparaat. Dit maakt demontage en schoonmaken lastig en kan leiden tot functievermindering. Maak niet schoon met kokend water, krachtige reinigers en scherpe voorwerpen. Plaats niet in de vaatwasser. Laat het apparaat natuurlijk opdrogen en bewaar op een schone plek.

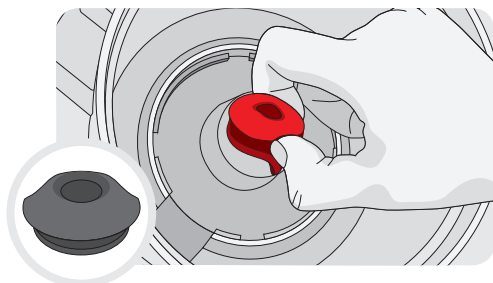
Sap dop



Open de sap dop, houd de kamer en sap dop met één hand vast en verwijder het rubberen kapje met je andere hand.

Wees voorzichtig en laat de sap dop niet vallen of beschadigen bij demontage van het apparaat.

Kamer

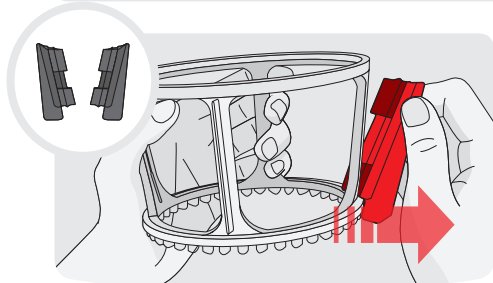


Knijp het rubberen dopje met twee vingers in en draai deze om eruit te halen.

Monteer het bovenste en onderste deel correct (Kijk naar de afbeelding links).

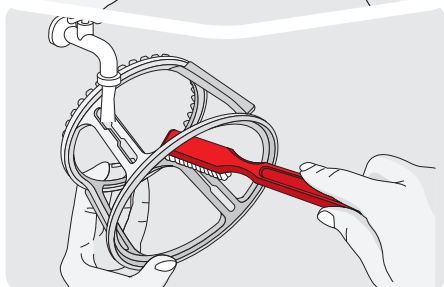
※ Zorg er bij het schoonmaken van de kamer voor dat de resten eruit gespoeld zijn. Demonteer de kamer hierna en spoel schoon met stromend water.

Draaiende borstels



1 Verwijder de silicone borstel van de draaiende borstels.

Volg de aanbevolen manier om de borstel lost te koppelen. Dit kan leiden tot schade aan de borstel en de houder.

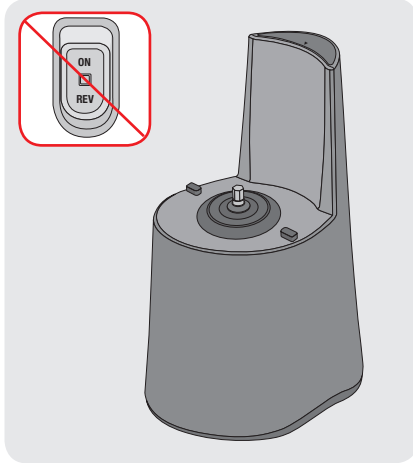


2 Gebruik de schoonmaakborstel en spoel de binnen en buitenkant van de houder met stromend water.

Was de schoonmaakborstel onder stromend water met dezelfde methode.

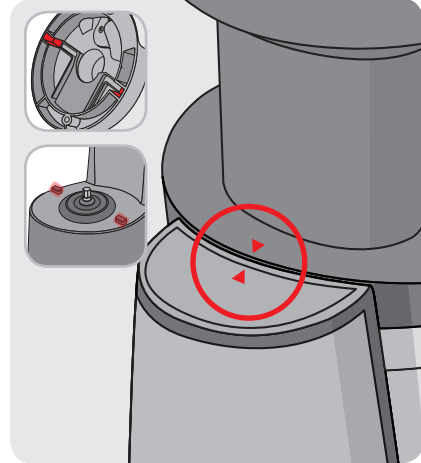
Voor aanvraag reparatie

- Voor meer informatie, neem contact op met de lokale klantenservice of bezoek www.hurom.com.



1. De basis op zichzelf doet het niet.

De basis op zich zelf werkt niet voor uw eigen veiligheid. Deze werkt alleen wanneer de basis correct is gemonteerd met de kamer.



2. Monteer volgens de veiligheidssensor.

Voor uw veiligheid werkt het apparaat enkel wanneer goed gemonteerd.

3. Het apparaat werkt niet.

Zorg ervoor dat de stekker juist in ingestoken. Check of de vulopening goed is gemonteerd.

Het apparaat werkt mogelijk niet na een lange periode van gebruik (meer dan 30 minuten). Deze werkt weer normaal wanneer de basis (motor) is afgekoeld. Wanneer de vulopening niet is vergrendeld werkt het apparaat niet vanwege veiligheidsoverwegingen.

Check of het apparaat volgens de handleiding is gemonteerd.

Lees de instructies voor montage in de handleiding of neem contact op met de klantenservice voor hulp.

4. Het apparaat stopt tijdens normaal gebruik.

Heb je grote hoeveelheden of grote stukken van ingrediënten ingevoerd?

Lees pagina 105 van de handleiding en volg de instructies voor het gebruik van de [REV] knop.

Wanneer het probleem niet is opgelost neem contact op met de klantenservice.

5. Er zijn fijne lijntjes en krassen rond de persschroef.

Dit zijn gietstreepjes als resultaat van een normaal productieproces.

Dit is normaal en geeft geen problemen voor gebruik.

6. De extractiekamer past niet op de basis.

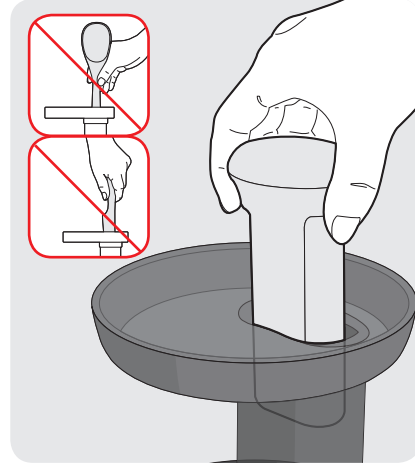
Wanneer de hendel op de open OPEN positie staat past de kamer niet op de basis.

Schuif de hendel naar CLOSE pvoor montage.

- Bij het opnemen van contact met de after-sales service zoek het serienummer en barcode alvast op.



7. Vul niet te veel ingrediënten in één keer. Bij het vullen van veel ingrediënten in één keer of dikke ingrediënten kan het apparaat stoppen met werken.



8. Gebruik enkel voor het aanduwen van ingrediënten in de invoer. Dit kan schade en letsel veroorzaken.

9. Sap lekt over de basis.

Heeft u een grote hoeveelheid ingrediënten in de vulopening gegaan?

Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten heeft ingevoerd in vergelijk tot de pulp uitvoer, kan het zijn dat het rubber aan de kant is geduwd en het sap uit de opening druppelt. Forceer niet te veel ingrediënten in één keer in het apparaat, maar doe dit geleidelijk voor extractie.

Neem contact op met de klantenservice wanneer er sap blijft uitlopen boven de basis.

10. De vulopening gaat niet open.

Er zijn mogelijk veel resten. Doe de hendel in half open positie en druk op de aan [ON] knop om dit los te maken. Druk op de terug [REV] knop voor 3-5 seconden en stop dit weer. Herhaal dit proces 2-3 keer.

Heeft u vreemde ingrediënten of objecten (zoals harde zaden) in de juicer gestopt?

Druk op de terug [REV] knop zodat de ingrediënten terug omhoog in de vulopening gaan. Forceer het openen niet.

Neem contact op met de klantenservice voor hulp.

11. De kamer trilt bij het juicen.

Lichte trilling kan veroorzaakt worden door de motor.

Afhankelijk van de textuur van het ingrediënt kan het apparaat meer of minder trillen, dit is normaal en komt door de persschroef en is geen defect. Harde ingrediënten (wortels, aardappel, radijs, biet, koolraap etc.) kunnen meer trillingen veroorzaken.

MEMO



Product Specificaties

● Product Naam	Hurom Slow Juicer	● Kabellengte	1.4 m
● Model Naam	H-AA Series	● Motor	Enkele- fase inductie motor
● Voltage	230 - 240 V	● Zekering	250 V 5 A
● Frequentie	50 Hz	● Gewicht	4.8 kg
● Vermogen	150 W	● Buiten afmeting	Breedte 223 mm Lengte 180 mm Hoogte 407 mm
● Omwentelingen	43 rpm		
● Gebruiksduur	Minder dan 30 minuten		

Garantie

● Product naam	● Klant naam	● Model naam
● Leverancier	● Aankoopdatum	
● Adres	● Fabriek serienummer	

Belangrijk : Om uw aankoop beter te beveiligen, vul dit in en mail dit formulier naar uw lokale distributeur waar u het product heeft gekocht en bewaar de originele aankoopbon.

Dit garandeerd dat de Hurom Slow juicer onder garantie staat bij **HUROM** en vrij is van defecten in materiele constructies en vakmanschap.

Hurom levert 10 jaar garantie op de motor en 2 jaar op de andere onderdelen vanaf de datum van aankoop van de originele koper. Dekking is geldig met bewijs van aankoop van een erkende lokale distributeur. (Er is geen internationale garantie beschikbaar)

De garantie is niet geldig bij schade toegebracht door een ongeluk, misbruik, commercieel gebruik, aanpassingen aan het apparaat, defect door niet volgen van de handleiding of schade toegebracht aan de onderdelen door niet door **HUROM** geautoriseerde service afhandeling. Schade toegebracht door transport moet geclaimed worden bij de vervoerder. **HUROM** is niet aansprakelijk voor gevolgschade door incidentele verliezen door het gebruik van dit apparaat.

Check de onderkant van het Hurom product voor een sticker met de barcode. Deze barcode helpt bij het verifiëren van de echtheid van het Hurom product en identificeert de productiedatum. Hurom fabrikant garantie is niet geldig op producten waarbij de barcode sticker mist of is beschadigd. De producten worden bij ontvangst gecontroleerd.

Voor service en hulp bij technische problemen, neem contact op met de klantenservice.

HUROM Fabrikant : **HUROM**
Hurom website : www.hurom.com