

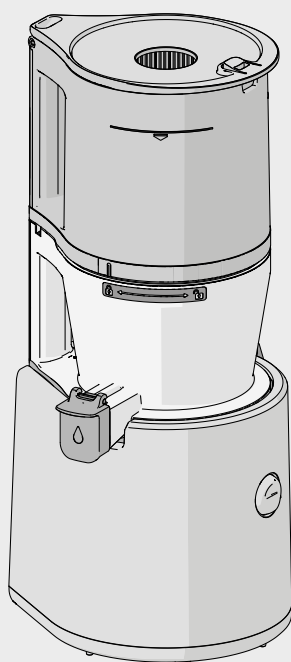
p03 English

p14 Deutsch

p24 français

p36 español

p46 italiano



Hurom™

IMPORTANT SAFEGUARDS

English

P.03-P.13 English

Instruction Manual | H320N Series

[Home use only / Warranty not included]

P.14-P.23 Deutsch

Bedienungsanleitung | Serie H320N

[Nur für den privaten Gebrauch / Garantiekarte nicht eingeschlossen]

P.24-P.35 Français

Mode d'emploi | Série H320N

[Utilisation domestique uniquement / Garantie non incluse]

P.36-P.45 Español

Manual de instrucciones | Serie H320N

[Solo para uso doméstico / Garantía no incluida]

P.46-P.55 Italiano

Manuale di istruzioni | Serie H320N

[Solo per uso domestico / Garanzia non inclusa]

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

1. WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT PUT THE MAIN BODY (MOTOR) IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
3. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE CLOSELY SUPERVISED AND INSTRUCTED CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
4. TURN THE APPLIANCE OFF, THEN UNPLUG FROM THE OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS AND BEFORE CLEANING. TO UNPLUG, GRASP THE PLUG AND PULL FROM THE OUTLET. NEVER PULL FROM THE POWER CORD.
5. AVOID CONTACTING MOVING PARTS. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT ANY SAFETY INTERLOCK MECHANISMS.
6. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG, OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR OR ELECTRICAL OR MECHANICAL ADJUSTMENT.
7. THE USE OF ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY.
8. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER.
9. ALWAYS MAKE SURE HOPPER IS SECURELY FASTENED IN PLACE BEFORE MOTOR IS TURNED ON. DO NOT UNFASTEN HOPPER WHILE JUICER IS IN OPERATION.
10. BE SURE TO TURN SWITCH TO OFF POSITION AFTER EACH USE OF YOUR JUICER. MAKE SURE THE MOTOR STOPS COMPLETELY BEFORE DISASSEMBLING.
11. DO NOT PUT YOUR FINGERS OR OTHER OBJECTS INTO THE JUICER WHILE IT IS IN OPERATION. IF FOOD BECOMES LODGED IN OPENING, USE FOOD PUSHER OR ANOTHER PIECE OF FRUIT OR VEGETABLE TO PUSH IT DOWN. WHEN THIS METHOD IS NOT POSSIBLE, TURN THE MOTOR OFF AND DISASSEMBLE JUICER TO REMOVE THE REMAINING FOOD.
12. DO NOT USE OUTDOORS.
13. DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER OR IN A HEATED OVEN.
14. DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CONTENTS

- P.04 1. Precautions for Safe Use
- P.05 2. Precautions During Use
- P.06 3. Power Switch Guide /
 - 4. Precautions Before Juicing
- P.08 5. How to Assemble
- P.09 6. Assembly and Disassembly of Silicone
- P.10 7. How to Use
- P.11 8. When the Screw Stops during Operation
- P.12 9. How to Disassemble and Clean
- P.13 10. Before Requesting Repair

Before Reading Manual

1. Read 'Safety Precautions' (p. 04~05) and use the appliance properly.
2. After 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 is subject to change without notice.



1. Precautions for Safe Use

- 01 Make sure read <Precautions for Safe Use>.
- 02 Follow <Precautions for Safe Use>.
- 03 Precautions are classified as follows.



Warning A violation of any of the warning marks may cause a serious injury or death.

- **Do not insert or pull the power cord with wet hands.**
- **Do not use any current other than that specified on the warranty card and product specifications. It may cause electric shock, fire and/or performance impairment.** Connecting to a different voltage may reduce the motor's lifespan or lead to a malfunction.
- **Securely insert the power cord plug all the way into an outlet.**
- **Do not bend, tie, damage or pull the power cord by force, or place it near a high temperature or heat such as a gas stove. Also, do not place any heavy object on top of the product, wedge it into a narrow space, or alter it.**
- **Do not remodel it under any circumstances.** Also, do not attempt to dismantle or repair it yourself.

• **Do not insert any foreign objects such as a finger or iron pin into any crack or hole in the product body.** It may cause a fire, electric shock, injury and/or malfunction. For after-sales service and maintenance of a product, contact the HUROM Customer Service Center.

• **When the power plug is damaged, do not repair or remodel it yourself and, instead, visit an after-sales service center or branch store.**

• **Do not get wet or splash water on the product body.** Make sure that no water or foreign material goes into the product's power switch.

• **Do not control the power switch with wet hands.**

• **For safety, ground the power outlet at all times.** Also, do not ground it to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line. Make sure to use a grounded outlet.

• **Do not attempt to dismantle any parts of the chamber set or insert foreign objects such as a finger or spoon into the inlet or juice outlet during operation.**

• **Do not use it within children's reach. Children should be carefully supervised so that they do not play with this device.** There is a risk of an injury or malfunction if children accidentally hit and knock it down.

• **A person who is not familiar with handling the product should not use it him/herself.** Anyone with physical or mental problems or who lacks experience and knowledge should not use it without a supervisor present.

• **Do not use the product while wearing or holding any items with magnetic force (e.g. magnetic bracelets).**

Placing magnetic objects near the product may cause malfunction.



Caution A violation of any of the caution marks may lead to a serious injury or death.

• **Do not operate the product unless the product body set and chamber set are securely connected.**

• **If there is a gas leak, etc., do not touch the power cord but, instead, open the windows and thoroughly ventilate the area.**

• **If the screw stops rotating during operation, press the operation switch in the [REV] direction for 3 to 5 seconds to activate the reverse operation. Then, once the reverse rotation is completely stopped, press the switch again in the [ON] direction.** If the product is continuously in the stopped state, it may overheat the motor and cause damage to parts and impairment of functions. If the problem continues, stop the product and contact the HUROM Customer Center.

• **Do not move the product body, or disassemble or assemble the chamber set or parts during operation.** Make sure to stop the operation and pull out the power cord beforehand.

• **When using the product, be careful so that a tie, long necklace, scarf, etc. doesn't get into the inlet.**

• **Place this product on an even and stable surface for use.**

• **When inserting ingredients into the inlet, do not use a chopstick, spoon, any hard object or anything other than the pusher.**

• **Do not use the product for more than 30 minutes continuously each time.** It may overheat the motor to cause malfunction. To operate it again, completely stop the device for about 5 minutes before use.

• **Do not exert any excessive shock to or drop the product.**

• **If the device produces any unusual sounds, excessive heat or smoke, stop using it immediately and contact the Customer Service Center.** The smell experienced when using a new product will naturally go away over time.

• **Pull the power cord plug from the outlet when it is not in use.** Also, when pulling the power cord, make sure to grab the plug to pull it.

• **Do not clean the product at a temperature of 80°C or higher.** Do not place it in a dishwasher, dryer, microwave, etc. It may cause malfunction and/or deformation of parts.

• **The product weighs approximately 6.2 kg. When moving the product, make sure to securely hold the product body with both hands.** If you move it by holding just the chamber or the sides of the product body, the body may fall to cause a bodily injury or malfunction.

• **Do not use this household-use product for commercial purposes. Excessive extraction of a large amount of ingredients may cause damage to the parts.** In case it is to be used for commercial purposes, please contact the Customer Service Center on the method of use.



2. Precautions During Use

• **Make sure to thoroughly understand how to prepare ingredients and prepare them properly before inserting them.**

- Poorly prepared ingredients may hinder the extraction process and/or cause damage to the product.

• **Ingredients in need of extra care**

- When using boiled ingredients, such as boiled potatoes and boiled sweet potatoes, or soft ingredients, such as bananas, ripened kiwis, or tomatoes, alone, the juice may pool inside the chamber and not be extracted properly. Insert only a small amount or use them with other ingredients.

- When inserting walnuts, peanuts, almonds, sunflower seeds, pine nuts, beans, etc., add only a

small amount or add them with other ingredients after soaking them in water.

● **Ingredients unable to be juiced**

- Do not insert ingredients that cannot be juiced such as sesame seeds, coffee beans, Chinese peppers, tree barks and pine needles. Do not insert mudfish, eels, shrimp, marsh snails, squids, etc.

- Do not insert fruits soaked in alcohol, honey or sugar (grapes, raspberries, mulberries, etc.) and enzymes (glasswort, rock pine enzymes, etc.).

- Do not insert ingredients whose attributes make them difficult to be juiced such as silverberries, aloe, cactus, quince, yams, kudzu root, sugar cane, acorn and dandelions.

- Do not insert ice made by freezing water.

● **It is recommended that you consume extracted vegetable juice immediately, if possible, and do not refrigerate it for a long period of time.**

● **Do not use this product for pulverizing grains. It may cause damage or malfunction.**

● **Do not re-extract juice from pulp that has already been juiced.**

● **Do not conduct any idle run of the product before inserting any ingredients.**

● **Do not insert ingredients into the hopper above the guided limit mark.**

● **Do not use it for more than 30 minutes continuously.**

- It may overheat the motor to cause malfunction. However, when using it continuously, pause the operation and use it after a break of over 5 minutes.

● **Do not insert a chopstick or spoon into the juice/pulp outlet during operation.**

● **When inserting ingredients, do not use anything other than the pusher.** It may damage the parts or cause a bodily injury and/or malfunction.

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

- It may cause electric shock, short circuit and/or fire. Do not get foreign substances on or near the power switch.

● **Use it with the juice cap open.**

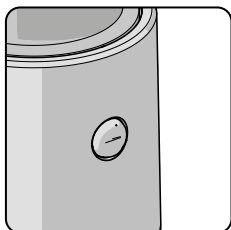
- The juice can flow backwards into the hopper if the juice cap is closed while juicing.

● **Do not use it when the top of the product body is wet from extracted juice or water.**

Note

1. Withered ingredients, which have been stored for a long time in the refrigerator, or frozen fruits may produce only a small amount of juice or none at all.
2. If the product is not cleaned immediately after use, the pulp may dry up, which makes it difficult to disassemble and clean it and also cause performance impairment. So, if possible, clean it immediately after use.

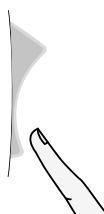
Press the operation switch for operation.



[ON] : Operation - Used to start juicing



[○] : Stop - Used to stop the product's operation



[REV] : Reverse rotation - Used when the operation halts while in use due to ingredient overload ※ It only works when the reverse operation switch [REV] is being pressed, and it stops when the switch is released.

※ If you have an allergy, make sure to select proper ingredients for your body when preparing the ingredients.

※ For the method of and notes on using the device for each ingredient, please refer to the recipe book.

※ Prepare ingredients in sizes able to be inserted into the hopper. If you want to juice a large volume or perform fast juicing, cut the ingredients into smaller pieces before inserting them. For about 1 kg, repeat the "disassemble and clean after juicing" step for use.

※ Do not insert ingredients into the hopper above the guided limit mark.

※ When using boiled or soft ingredients alone, the juice may pool inside the chamber and not be extracted properly. Insert only a small amount or use them with other ingredients.

※ When juicing fibrous fruits and vegetables, the juice may thicken.

※ Inserting the following ingredients, which are impossible to be juiced, may lead to damage or malfunction.

- Ingredients that cannot be juiced such as sesame seeds, coffee beans, Chinese peppers, tree barks and pine needles, as well as mudfish, eels, shrimp, marsh snails, squids, etc.
- Fruits soaked in alcohol, honey or sugar (grapes, raspberries, mulberries, etc.) and enzymes (glasswort, rock pine enzymes, etc.)
- Ingredients whose attributes make them difficult to be juiced such as silverberries, aloe, cactus, quince, bananas, yams, kudzu root, sugar cane, acorns and dandelions
- Boiled ingredients such as boiled potatoes and sweet potatoes
- Ice made by freezing water

※ Do not use it for pulverizing grains.

※ Refer to the instructions in <Precautions During Operation> (refer to p. 5).

4-1. How to Prepare Ingredients

- As certain ingredients need extra care during preparation, please refer to the following instructions on how to prepare the ingredients.
- When juicing several times or in bulk, make sure to cut ingredients into small pieces, and then repeat the "disassemble and clean after juicing" step.
- For faster juicing, mince the ingredients into fine pieces.

Citrus fruits

Grapefruit, oranges, lemons, etc.

Prepare the ingredients by peeling and cutting them into smaller pieces to fit in the hopper inlet. Remove all hard, unchewable seeds before insertion.

Fruits with thick peel

Pineapples, dragon fruit, melons, watermelons, pomegranate, etc.

Prepare the ingredients by peeling and cutting them into smaller pieces to fit in the hopper inlet. Remove all hard, unchewable seeds before insertion.

Seeded fruits

Grapes, apples, peaches, persimmons, plums, cherries, pears, Korean melons, etc.

For ingredients containing hard, unchewable seeds or large-sized seeds such as those in peaches, make sure to remove the seeds first and cut and prepare only the flesh. Hard seeds may stop the operation or damage the parts. Apple seeds contain toxicity so remove them as much as possible. For grapes, pluck each grape from the bunch after cleaning them thoroughly. Do not extract only the ingredients that are too soft; instead, mix them with other fruits and vegetables.

Soft fruits

Single extraction (berries, cherry tomatoes, pineapples, etc.)

※ Thoroughly clean and cut the ingredients into small pieces that can fit in the hopper inlet. For fruits and vegetables with stalks, remove the stalks first.

Mixed extraction (strawberries, kiwi, bananas, tomatoes, mangoes, etc.)

※ For dry and viscous ingredients, mix them with other ingredients for extraction. Remove the peel and stalks, and also remove seeds, if there are any.

Root vegetables

Carrots, beets, ginger, sweet potatoes, potatoes, garlic, etc.

Wash the ingredients in running water to remove dirt and other foreign substances. For fibrous ingredients such as ginger, peel the outer skin and cut them into small pieces. For long ingredients, cut them vertically for extraction.

Leaf and stem vegetables

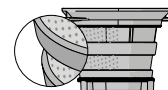
Celery, kale, cabbage, water parsley, wheatgrass, chives, etc.

Cut the ingredients into 3-cm or shorter pieces for extraction. Since leaf and stem vegetables are rough and fibrous, they are not easily juiced and can get caught in the Multi-screw.

- When juicing ingredients other than root, leafy and stem vegetables, the juice may stagnate.

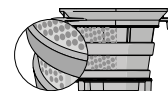
How to Use Each Strainer

Fine Strainer

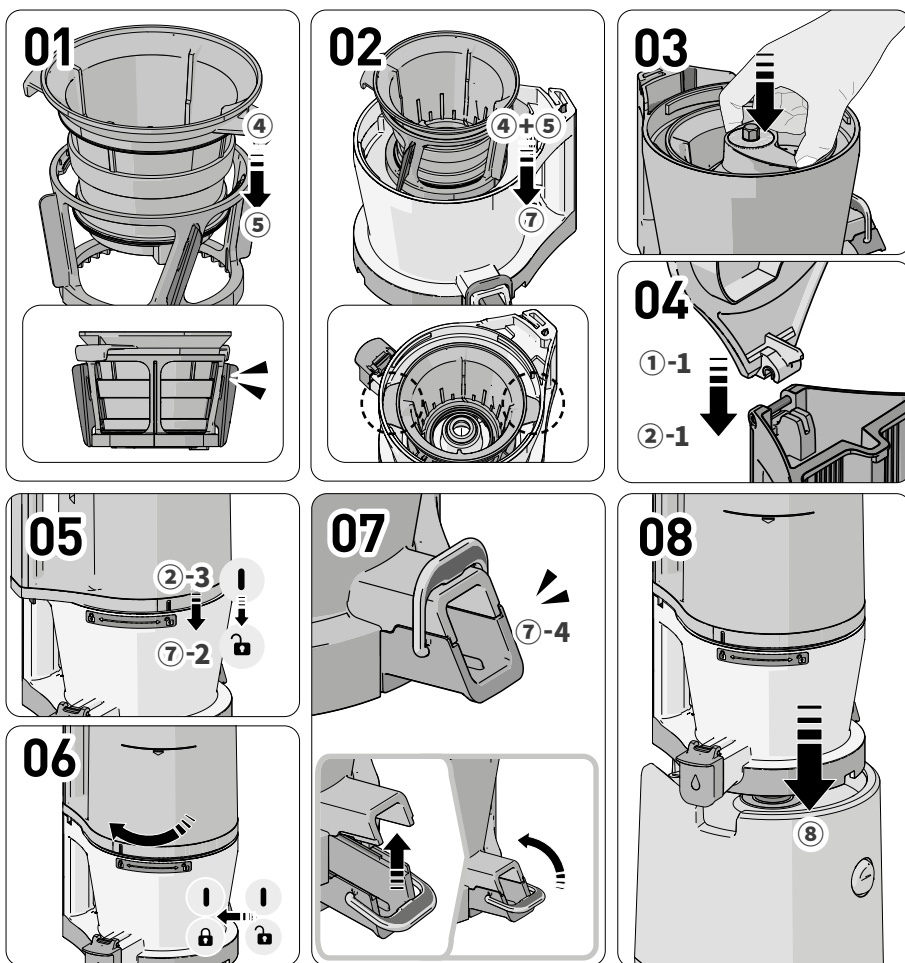


Used to extract vegetables and fruit to make juice

Coarse Strainer



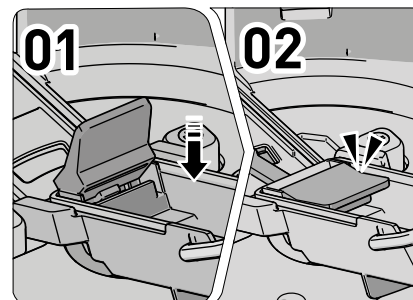
A coarse strainer has large openings so it is primarily used to make thick juice with solid flesh. It is ideal for when using bananas, strawberries and other ingredients whose flesh is soft as well as ingredients with thick juice. It is useful to make a smoothie, latte or soup.



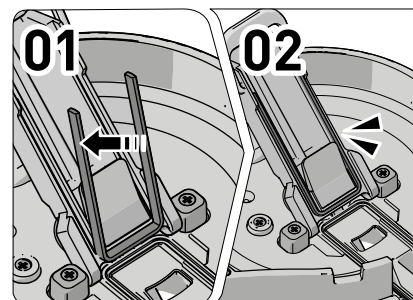
- 01** Assemble the fine strainer (4) and rotation brush (5) as shown in the figure. Push it all the way in.
- 02** Align the fine strainer + rotation brush set, assembled on the chamber (7), on the chamber groove as shown in the figure.
- 03** Insert the screw on the assembled chamber. Push it all the way in until it no longer goes in.
- 04** Assemble it by making the hopper cover (1-1) stand vertically in the hopper (2-1).
- 05** Align the hopper [] assembly guide mark (2-3) with the chamber [] assembly guide mark (7-2) to connect.
- Turn the assembled hopper clockwise until its guide mark is aligned with the chamber assembly guide mark [].
- 06** If the internal components are not assembled correctly, then the hopper won't close.
- Check that the discharge cover and the loop (7-4) of the chamber are properly fastened.
1. Close the discharge cover and fasten it with the loop.
 2. If the packing is not in place or the lever is not fastened properly, juice may leak or the lever may open during extraction.
- 07** Place the well-assembled chamber set onto the product body (8).
- Assemble the chamber set and connect it to the product body.

* Silicone packings are consumables that are recommended to be replaced once every 6 to 12 months. They are available for purchase through the Customer Service Center.
(The juicer may leak if the product is not assembled properly.)

Extraction Packing

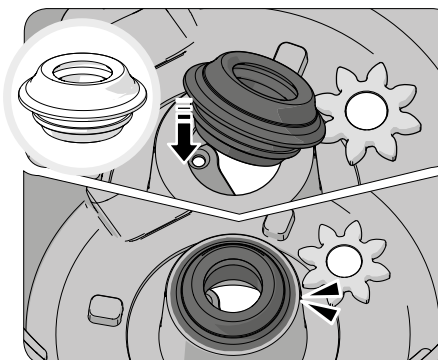


Seal Packing



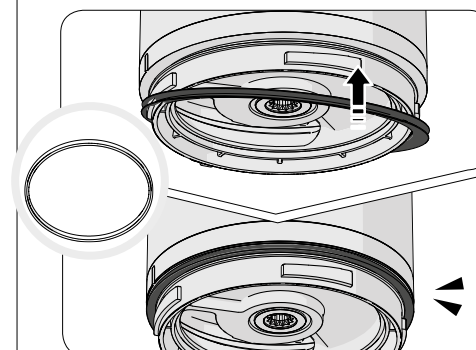
- 01** Hold and take out the packing as if you are pulling it back.
- 02** After cleaning, insert one side of the packing first as if you are hooking it.
- 03** Insert the remaining part and press down the perimeter.

Chamber Packing



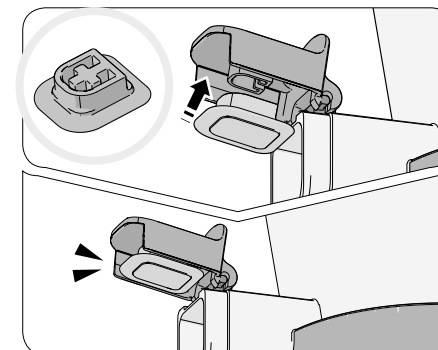
- 01** Grab one side and pull it back to detach it.
- 02** After cleaning, check the top and bottom of the packing and insert it as if you are hooking one side. Firmly press the remaining part of the packing
- 03** without any folded area.

Hopper Packing



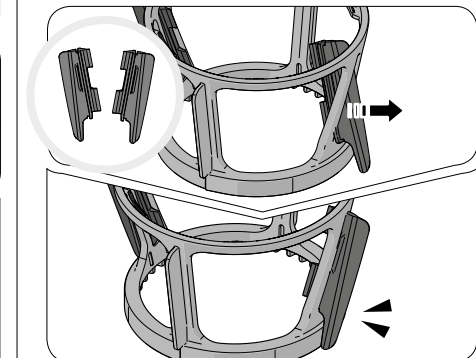
Assemble the packing as shown in the figure.

Juice Cap Packing

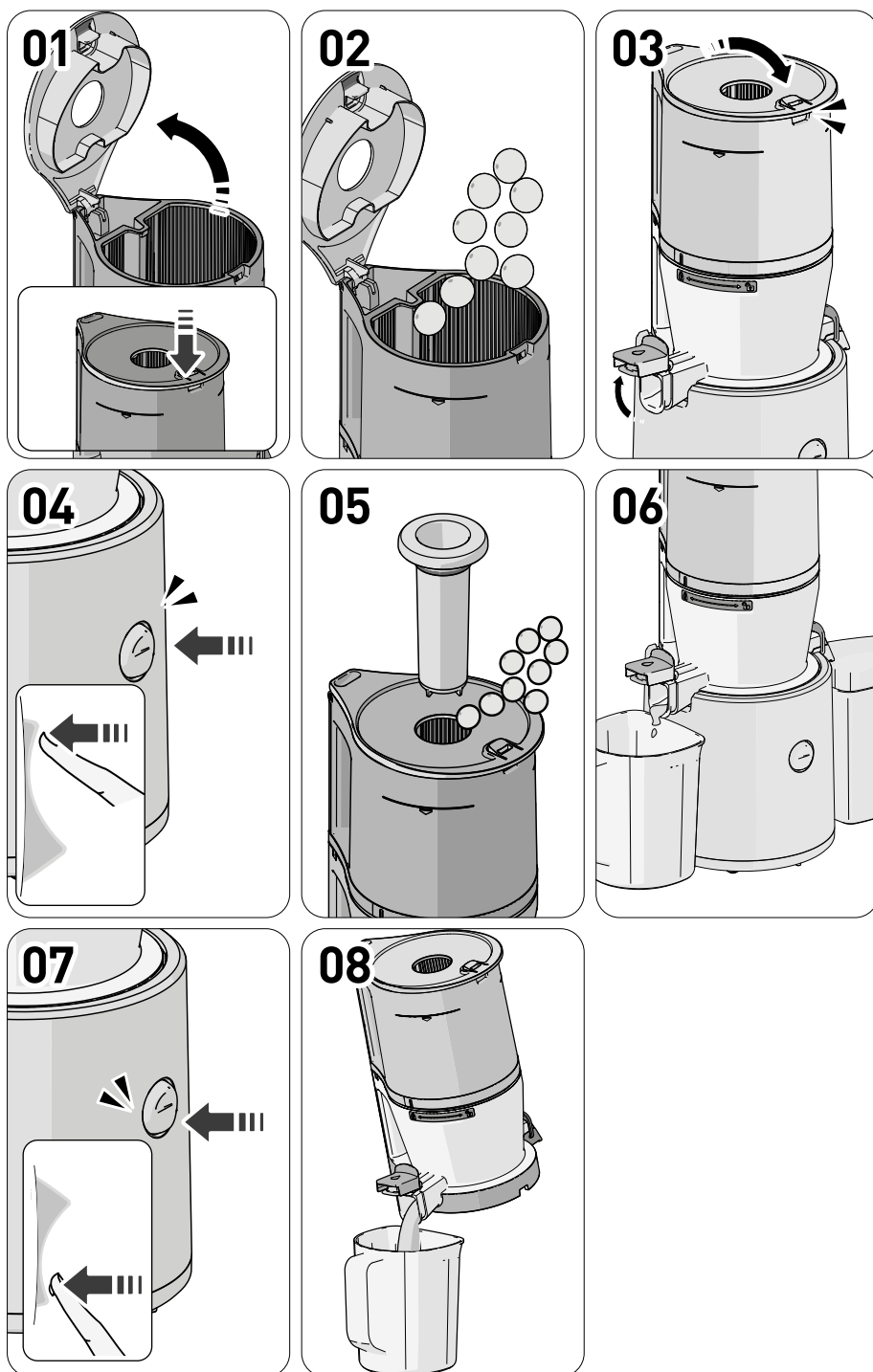


After cleaning, insert in a way that the round side of the packing faces outward while the grid grooves face upward.

Rotating brush packing



- 01** After cleaning the silicone brush, pull it from the inside to the outside to assemble it as shown in the figure.
- 02** Grab the top and bottom of the outer blades of the silicone brush to pull it tightly.

**01 Open the hopper cover.**

- ① Press the lever of the hopper cover to open it. Overloading the product with ingredients may damage the product.

02 Add the juicing ingredients below the limit mark of the hopper.

- ① Use soft ingredients by mixing them with others.

03 Close the hopper cover and keep the juice cap open.

- ① Before pressing the extraction switch [ON], put a juice cup in place first.
- ② The juice can flow backwards into the hopper if the juice cap is closed. If the juice does not come out even after opening the juice cap, then open the hopper cover and remove the content.

04 Press the operation switch [ON] to start operation.

- ① The "click" sound when the product is operating is the sound of the chamber set and the motor binding together.

05 To add more ingredients during operation, use the additional inlet or open the hopper cover.

- ① Operation stops when the hopper cover is open.
- ② Do not use anything other than the designated pusher.
- ③ In case the ingredients spin but fail to be ground up in the hopper during extraction, use the pusher to press the ingredients down.

06 Let the machine operate for about 1 more minute after all ingredients go down in the hopper.

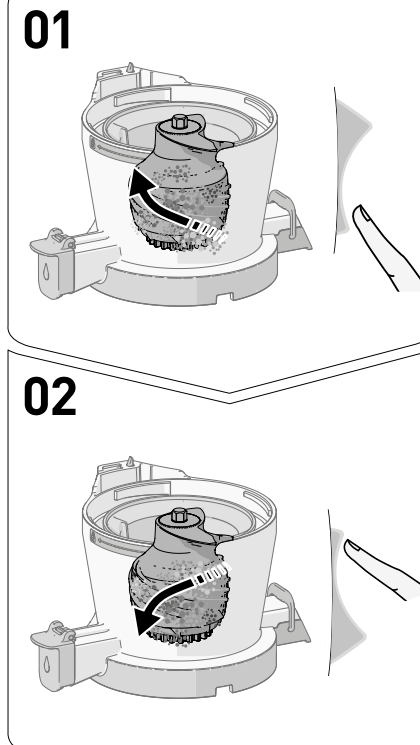
- ① It slowly presses and squeezes the ingredients so it takes some time until the last ingredient is juiced.
- ② Removing the remaining pulp by additionally operating the machine after extraction makes it more convenient to detach the hopper and clean the parts.

07 Once the juicing and pulp removal are finished, press the power switch to stop the machine.

- ① The machine stops 3 seconds after it is stopped by pressing the power switch.

08 Pour any remaining juice by tilting the chamber forward.

- ① For thickly concentrated juice made of tomatoes, etc., the juice may still remain in the chamber.



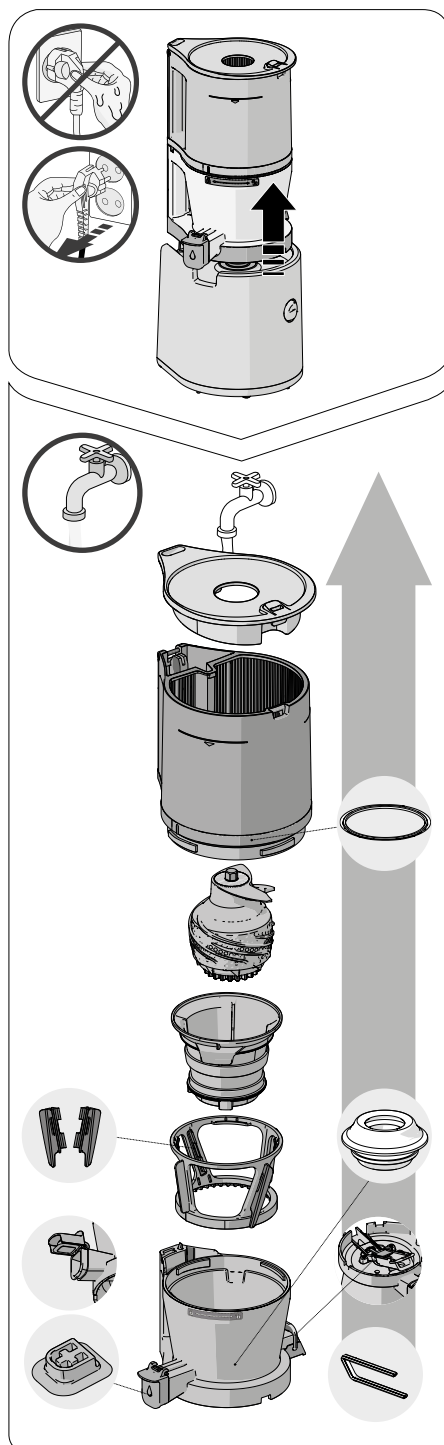
01 For 2 to 3 times, repeat the process of pressing the operation switch in the [REV] direction for 3 to 5 seconds and then releasing it. The reverse rotation [REV] is a function that returns and lifts the ingredients upward. It only works when the switch is being pressed in the [REV] direction, and the screw rotation stops when the switch is released.

02 After the screw is completely stopped after reverse rotation, press the operation switch in the [ON] direction to start the operation again.

When operating the extraction [ON] or reverse rotation [REV] function, completely stop the screw first and then operate the switch in the direction of the function to be operated next.

Note

If it does not work even after following the above steps, unplug the power cord from the outlet, remove the chamber set, wash it, and use it again. The motor will continue to spin after the machine is turned off but it will slow down and come to a complete halt.



※ After the product stops operating completely, pull the power cord plug with dry hands. Even after the product is stopped, the motor will slowly come to a stop so wait about 3 seconds before detaching the chamber set.

01 Detach the chamber set from the product body. Turn the hopper to open it and then sequentially pull each of the parts to disassemble them.

02 Wash the parts with a cleaning brush under running water.

03 Open the discharge cover and juice cap to clean the chamber.

04 Wipe the product body with a damp towel or soft cloth.

05 Detach and wash silicone packings after use.
- Residue may still be stuck.
(hopper packing, juice cap packing, extraction packing, seal packing, chamber packing, Silicone Brush)

06 You can sterilize the parts by soaking them in warm water diluted with baking soda, citric acid or vinegar.

※ Failure to clean the product immediately after use may cause its stainless steel parts and other parts to corrode or become discolored due to salt and pulp from the ingredients. Also, contaminants may be dried up and stuck inside, which makes it difficult to disassemble and clean them and may also cause performance impairment. Be sure to clean and air-dry it completely immediately after use and store it in a clean place. For long-term storage, use a cleaning brush to wash it. Do not clean with boiling or high-temperature water or use a cleansing sponge, steel sponge, abrasives and other sharp cleaning tools. Do not place it in a dishwasher or dish dryer.



Check the following before asking for repair. For follow-up service and any inquiry you may have while using the product, please contact our Customer Center, or homepage at <http://www.globalhurom.com> Check the manufacturer's number or the number under the barcode when requesting for follow-up service or parts.

01. A "click" sound is heard when the product begins to operate.	It is the sound of the motor and the screw binding together. It is not considered to be a malfunction.
02. It does not operate only with the product body.	Check if the chamber set and product body are properly assembled. Make sure to turn the power off when assembling or disassembling the product.
03. Assemble it so that it is aligned with the safety sensor.	Check if it is assembled in accordance with the guide mark. Make sure to turn the power off when assembling or disassembling the product.
04. It does not work.	Check if the power cord is properly inserted. The machine may not work after a long period of (30 minutes or longer). It will operate normally after the heat of the product body (motor) cools down.
05. It stops during a normal operation.	Check if the hopper is properly assembled. If the hopper is assembled incorrectly, the product will not work. It will operate only when the lock symbol on the chamber and the hopper's assembly guide mark are assembled in a way that they face each other. Check if the product is assembled according to the steps specified in the assembly guide. Refer to the assembly guide page (page 8). Haven't an excessive amount of ingredients or extremely thick ingredients inserted? Refer to Page 11 of the manual to activate a reverse rotation. For safety, a timer, which automatically stops after about 5 minutes from the start of operation, is set. Press the switch again briefly to start operation.
06. There are crack marks caused by a Multi-screw or scratch marks at the top of the Multi-screw.	In the process of making the molding, curve-shaped marks are created on the sides and top of the Multi-screw in addition to the straight-lined mold marks. They are normal parts and do not affect the operation at all.
07. Juice leaks through the pulp outlet immediately after the ingredients are inserted.	Depending on the inserted ingredients, small amounts of juice may leak through the pulp outlet. This is not a product defect but, rather, a phenomenon caused by the characteristics of the ingredients. The leakage will stop once the product starts running. If the leakage continues, contact the Customer Service Center.
08. Juice flows back into the hopper.	Did you extract juice with the juice cap closed? When juicing with the juice cap closed, the juice may flow backward into the hopper. If the contents are not sufficiently discharged even after opening the juice cap again, open the hopper cover and empty out the contents.
09. Juice leaks between the hopper and the chamber, or between the chamber and the product body.	Is the hopper packing or chamber packing assembled correctly? The juice will leak if the hopper packing or chamber packing has been assembled upside-down or incompletely. Check if the packing is assembled properly.
10. The hopper does not open.	There may be excessive pulp remaining inside. Operate the produce to discharge the pulp inside or repeat the process of activating a reverse rotation for about 10 seconds and then stopping 2 to 3 times. Then, the hopper will open without any issue. Weren't any foreign substances or solid matters (hard seeds such as persimmon seeds) inserted? If any foreign substances or solid matters are inserted, parts may be damaged more seriously when attempting a reverse rotation so contact the Customer Service Center and request for after-sales service.
11. The chamber shakes (during extraction).	Slight shaking may occur due to the kinetic force of the motor inside the product body. Slight and notable motions occur depending on the ingredients characteristics (hard, tough, etc.). This is a common phenomenon that happens when the screw rotates, and it is not considered to be a malfunction. The shaking may seem relatively greater when juicing hard ingredients than when juicing soft, succulent ingredients. (e.g.: Carrots, potatoes, white radishes, beets, kohlrabi, etc.)
12. The discharge cover is closed but the pulp is discharged.	Even if the lever is closed, pulp will be discharged naturally. Depending on the ingredients used, there may be a difference in the amount and speed of discharge.
13. An unusual noise is heard while juicing.	It is a natural sound produced when ingredients are being crushed. If the ingredients are hard or tough like apples, carrots, cabbage, celery, beets, etc., the extraction noise may be louder than that heard when juicing softer ingredients.

INHALT

p.14 1. Vorsichtsmaßnahmen zur sicheren Verwendung

p.15 2. Vorsichtsmaßnahmen während der Verwendung

p.16 3. Anleitung Netzschalter /

4. Vorsichtsmaßnahmen vor der Entsaftung

p.18 5. Zusammenbau

p.19 6. Ein- und Ausbau von Silikon

p.20 7. Verwendung

p.21 8. Wenn die Pressschnecke während des Betriebs anhält

p.22 9. Anleitung zu Ausbau und Reinigung

p.23 10. Vor Reparaturanfragen

Vor dem Lesen des Bedienungsanleitung

1. Lesen Sie die „Sicherheitshinweise“ (S. 14–15) und beachten Sie diese bei der Verwendung.

2. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung nach dem Lesen zum Nachschlagen an einem leicht zugänglichen Ort auf.

3. Verwenden Sie das Gerät nicht im Ausland mit anderen Steckdosenformaten und Voltzahlen.

4. Alle Qualitätsverbesserungen sind als Änderungen vorbehalten.



1. Vorsichtsmaßnahmen zur sicheren Verwendung

01 Bitte lesen Sie die <Vorsichtsmaßnahmen zur sicheren Verwendung> durch.

02 Befolgen Sie die <Vorsichtsmaßnahmen zur sicheren Verwendung>.

03 Es bestehen folgende Vorsichtsmaßnahmen:



Warnung Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen.

- Das Stromkabel nicht mit nassen Händen anfassen.
- Ausschließlich die Netzspannung verwenden, die auf dem Garantieschein und den Produktspezifikationen angegeben ist. Es kann sonst zu einem elektrischen Schock, Brand und/oder Verletzungen kommen. Der Anschluss an eine andere Netzspannung kann die Lebensdauer des Motors reduzieren oder zu Funktionsstörungen führen.
- Den Netzstecker vollständig in eine Steckdose einführen.
- Das Netzkabel nicht biegen, knicken, beschädigen oder gewaltsam herausziehen bzw. in die Nähe von Hitzequellen wie einen Gasherd legen. Auf dem Produkt dürfen keine schweren Objekte abgelegt werden, es darf nicht auf engem Raum eingeklemmt oder verändert werden.

• **Keinesfalls Änderungen vornehmen.** Das Gerät nie selbst zerlegen oder reparieren.

• **Keine Fremdkörper wie Finger oder Nadeln in Ritzen oder Öffnungen des Produktgehäuses einführen.** Dies kann zu Feuer, einem elektrischen Schlag und/oder Funktionsstörungen führen. Für Kundendienst oder Produktwartung das HUROM Kundendienstzentrum kontaktieren.

• **Einen beschädigten Netzstecker nicht selbst reparieren oder verändern, sondern in ein Kundendienstzentrum oder eine Zweigstelle bringen.**

• **Das Produktgehäuse darf nicht nass oder mit Wasser besprüht werden.** Es ist darauf zu achten, dass weder Wasser noch Fremdkörper in den Netzschalter des Produkts gelangen.

• **Den Schalter nicht mit nassen Händen anfassen.**

• **Aus Sicherheitsgründen muss die Netzsteckdose immer geerdet sein.** Sie darf ebenfalls nicht über eine Gasleitung, Kunststoffwasserleitung oder Telefonlinie geerdet sein. Immer eine geerdete Steckdose verwenden.

• **Versuchen Sie nicht, das Hauptbehälter-Set zu zerlegen oder während des Betriebs Fremdkörper wie Finger oder Löffel in die Einfüllöffnung/ den Saftauslass einzuführen.**

• **Außerhalb der Reichweite von Kindern verwenden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Es besteht eine Gefahr von Verletzung oder Funktionsstörungen, wenn Kinder das Gerät versehentlich anstoßen oder auf den Boden fallen lassen.

• **Eine Person, die mit der Handhabung des Produkts nicht vertraut ist, sollte es nicht unbeaufsichtigt verwenden.** Personen mit physischen oder geistigen Behinderungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis sollten das Gerät nicht unbeaufsichtigt verwenden.

• **Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie magnetische Gegenstände tragen oder in der Hand halten (z. B. magnetische Armbänder).** Wenn sich magnetische Gegenstände in der Nähe des Produkts befinden, kann es zu Funktionsstörungen kommen.



Vorsichtshinweis Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu schweren Verletzungen oder Tod führen.

• **Das Produkt nicht in Betrieb nehmen, bevor das Produktgehäuse und Hauptbehälter-Set sicher miteinander verbunden sind.**

• **Bei einem Gasleck das Netzkabel nicht berühren, die Fenster öffnen und den Raum gründlich durchlüften.**

• **Wenn die Pressschnecke während des Gerätebetriebs stoppt, den Netzschalter auf [REV] drehen und 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt halten, um den Rückwärtslauf zu aktivieren. Wenn der Rückwärtslauf komplett gestoppt ist, den Schalter erneut auf [ON] drehen.** Wird das Gerät längere Zeit gestoppt, können Überhitzung des Motors, Beschädi-

gung von Teilen oder Funktionsstörungen auftreten. Wenn das Problem andauert, schalten Sie das Gerät aus und kontaktieren Sie Ihren HUROM Kundendienst.

• **Während des Betriebs das Produktgehäuse nicht bewegen oder das Hauptbehälter-Set bzw. Geräteeile zerlegen oder zusammenbauen.** Darauf achten, vorher den Betrieb zu stoppen und das Netzkabel herauszuziehen.

• **Beim Produktgebrauch darauf achten, dass keine Krawatte, Halskette, Schal etc. in die Einfüllöffnung gelangt.**

• **Platzieren Sie das Produkt für den Gebrauch auf einer ebenen und stabilen Oberfläche.**

• **Beim Einfüllen der Zutaten in die Einfüllöffnung keine Esststäbchen, Löffel, harte oder andere Gegenstände außer den Stopfer verwenden.**

• **Das Gerät nicht länger als 30 Minuten am Stück verwenden.** Eine Überhitzung des Motors kann zu Funktionsstörungen führen. Für die erneute Inbetriebnahme das Gerät vor dem Gebrauch 5 Minuten lang ausschalten.

• **Das Gerät keiner übermäßigen Kraft oder Druck aussetzen bzw. nicht fallen lassen.**

• **Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche erzeugt, heiß wird oder Rauch erzeugt, schalten Sie es bitte sofort aus und kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum.** Der Geruch beim Erstgebrauch des Produkts verschwindet im Laufe der Zeit.

• **Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.** Darauf achten, das Kabel mit dem Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

• **Das Produkt nicht bei Temperaturen von 80°C oder höher reinigen.** Das Gerät nicht in eine Geschirrspülmaschine, Mikrowelle etc. geben, dies kann Funktionsstörungen und/oder eine Verformung der Geräteeile verursachen.

• **Das Produktgewicht beträgt ca. 6,2 kg. Beim Bewegen des Produkts darauf achten, das Produktgehäuse mit beiden Händen festzuhalten.** Wenn nur der Hauptbehälter oder Seiten des Produktgehäuses gehalten werden, kann das Gehäuse zu Boden fallen und Körperverletzung oder Funktionsstörungen verursachen.

• **Dieses Haushaltsprodukt darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden. Durch die übermäßige Entsaftung großer Mengen von Zutaten können die Geräteeile beschädigt werden.**

Falls das Gerät für kommerzielle Zwecke verwendet wird, kontaktieren Sie bitte das Kundendienstzentrum für Informationen über die Verwendungsmethode.



2. Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch

• **Stellen Sie sicher, dass Sie genau verstehen, wie die Zutaten vorzubereiten sind, und bereiten Sie sie vor dem Einfüllen richtig vor.**

- Falsch vorbereitete Zutaten können den Entsaftungsvorgang behindern und/oder Produktschäden hervorrufen.

• **Zutaten, die besondere Sorgfalt erfordern**

- Wenn gekochte Zutaten, wie z. B. gekochte Kartoffeln

und Süßkartoffeln, oder weiche Zutaten wie Bananen, reife Kiwis oder Tomaten allein verwendet werden, kann sich der Saft im Behälter stauen und das Entsaften erschwert werden. Nur kleine Mengen einfüllen oder mit anderen Zutaten verwenden.

- Walnüsse, Erdnüsse, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne, Bohnen etc. nur in kleinen Mengen einfüllen, in Wasser einweichen und gemeinsam mit anderen Zutaten hinzufügen.

• **Für die Entsaftung ungeeignete Zutaten**

- Keine Zutaten einfüllen, die für eine Entsaftung ungeeignet sind, wie Sesamkörner, Kaffeebohnen, getrocknete Chilischoten, Baumrinde und Kiefernadeln. Keine/n Fisch, Aal, Krabben, Schnecken, Tintenfische etc. einfüllen

- Keine in Alkohol, Honig oder Zucker eingelegte Früchte (Trauben, Himbeeren, Brombeeren etc.) und enzymhaltige Produkte (Salzbohnen, Föhrenenzym etc.)

- Keine Zutaten einführen, die von Natur aus schwer zu entsaften sind, wie z. B. Ölfrüchte, Aloe vera, Kaktus, Quitte, Yams, Kudzu-Wurzel, Zuckerrohr, Ahorn und Löwenzahn.

- Keine Eiswürfel einfüllen.

• **Es wird empfohlen, Gemüsesaft sofort zu konsumieren und nicht über längere Dauer im Kühlschrank aufzubewahren.**

• **Dieses Gerät nicht für das Mahlen von Körnern verwenden.**

• **Trester darf nicht erneut entsaftet werden.**

• **Das Produkt nicht im Leerlauf vor dem Einführen von Zutaten verwenden.**

• **Keine Zutaten in den Trichter oberhalb der Grenzmarke einfüllen.**

• **Das Gerät nicht länger als 30 Minuten am Stück verwenden.**

- Eine Überhitzung des Motors kann Funktionsstörungen verursachen. Bei einer längeren Verwendung den Betrieb stoppen und nach einer Pause von 5 Minuten erneut starten.

• **Während des Betriebs keine Esststäbchen oder Löffel in die Einfüllöffnung / den Testerauslass einführen.**

• **Für das Einfüllen von Zutaten nur den Stopfer verwenden.**

Ansonsten besteht die Gefahr von Körperverletzung und/oder Funktionsstörungen.

• **Den Schalter nicht mit nassen Händen anfassen.**

- Dies kann zu einem elektrischen Schlag, Kurzschluss und/oder Feuer führen. Fremdkörper vom Netzschalter fernhalten.

• **Bei der Verwendung den Saftdeckel offen lassen.**

- Der Saft kann in den Trichter zurückfließen, wenn der Saftdeckel während der Entsaftung geschlossen ist.

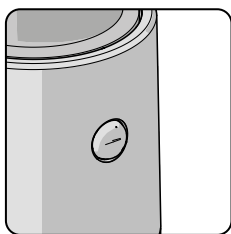
• **Nicht verwenden, wenn die Oberseite des Produktgehäuses nass ist (Saft oder Wasser).**

Anmerkung

1. Vertrocknete Zutaten, die lange Zeit im Kühlschrank aufbewahrt wurden, oder gefrorene Früchte ergeben nur wenig oder gar keinen Saft.

2. Wenn das Produkt nicht sofort nach der Verwendung gereinigt wird, kann der Trester eintrocknen, sodass der Ausbau und die Reinigung der Bauteile erschwert werden und eventuell die Geräteleistung beeinträchtigt wird. Daher sollte das Gerät immer sofort nach der Verwendung gereinigt werden.

Den Netzschalter drücken, um den Betrieb zu starten.



[ON] : Betrieb - Wird betätigt, um die Entsaftung zu starten



[O] : Stop - Wird betätigt, um den Gerätebetrieb zu stoppen



[REV] : Rückwärtslauf - Wird betätigt, wenn der Gerätebetrieb aufgrund zu großer Zutatensmengen stoppt ※ Funktioniert nur, wenn der Schalter Rückwärtslauf [REV] gedrückt wird, und stoppt, wenn der Schalter losgelassen wird.

4. Vorsichtsmaßnahmen vor der Entsaftung

※ Bei Allergien bitte darauf achten, bei der Vorbereitung die geeigneten Zutaten auszuwählen.

※ Für die Methode und Anmerkungen zur Verwendung des Geräts für die einzelnen Zutaten siehe Anleitung zur Zubereitung.

※ Die Zutaten in der richtigen Größe vorbereiten, um in den Trichter zu passen. Für die Entsaftung großer Mengen oder auf hoher Stufe die Zutaten vor dem Einfüllen in besonders kleine Stücke schneiden. Für etwa 1 kg den Anwendungsschritt "Ausbau und Reinigung nach Entsaftung" wiederholen.

※ Keine Zutaten in den Trichter oberhalb der Grenzmarke einfüllen.

※ Wenn gekochte oder weiche Zutaten allein verwendet werden, kann sich der Saft im Behälter stauen und das Entsaften erschwert werden. Nur kleine Mengen einfüllen oder mit anderen Zutaten verwenden.

※ Bei der Entsaftung von faserhaltigen Obst- und Gemüsesorten kann der Saft verdicken.

※ Wenn die folgenden schwer zu entsaftenden Zutaten eingefüllt werden, können Beschädigung oder Funktionsstörungen des Produkts auftreten.

- Zutaten, die für eine Entsaftung ungeeignet sind, wie z. B. Sesamsamen, Kaffeebohnen, Chilischoten, Baumrinde und Tannennadeln sowie Fisch, Aal, Garnelen, Schnecken, Tintenfisch etc.
- In Alkohol, Honig oder Zucker eingelegte Früchte (Trauben, Himbeeren, Brombeeren etc.) und enzymhaltige Produkte (Salzbohnen, Föhrenenzym etc.)
- Zutaten, die von Natur aus schwierig zu entsaften sind wie (Ölfrüchte, Aloe vera, Kaktus, Quitte, Yams, Kudzu-Wurzel, Zuckerrohr, Ahorn und Löwenzahn)
- Gekochte Zutaten wie gekochte Kartoffeln oder Süßkartoffeln
- Eiswürfel

※ Nicht verwenden, um Körner zu mahlen.

※ Siehe Anleitungen in <Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch> (siehe S. 15).

4-1. Vorbereitung der Zutaten

- Da bestimmte Zutaten speziell vorbereitet werden müssen, lesen Sie bitte die nachstehenden Anleitungen zur Vorbereitung.
- Für die Entsaftung großer Mengen oder mehrmals hintereinander die Zutaten vor dem Einfüllen in kleine Stücke schneiden. Dann den Anwendungsschritt "Ausbau und Reinigung nach Entsaftung" wiederholen.
- Für schnelleres Entsaften die Zutaten in besonders kleine Stücke schneiden.

Zitrusfrüchte

Grapefruit, Orangen, Zitronen etc.

Die Zutaten vorbereiten, schälen und in kleine Stücke schneiden, um in die Trichteröffnung zu passen. Alle harten Kerne vor dem Einfüllen entfernen

Früchte mit dicker Schale

Ananas, Drachenfrucht, Melone, Wassermelone, Granatapfel

Die Zutaten vorbereiten, schälen und in kleine Stücke schneiden, die in die Trichteröffnung passen. Alle harten Kerne vor dem Einfüllen entfernen.

Kernhaltige Früchte

Trauben, Apfel, Pfirsich, Dattelpflaume, Pflaume, Kirsche, Birne, koreanische Melone etc.

Bei Zutaten mit harten oder großen Kernen, wie z. B. Pfirsichen, den Kern zuerst entfernen und dann das Fruchtfleisch schneiden und vorbereiten. Harte Kerne können den Betrieb stoppen oder Geräteteile beschädigen. Apfelkerne enthalten Giftstoffe und sollten daher soweit möglich entfernt werden. Bei Trauben jede Traube einzeln vom Strang entfernen und waschen. Nicht nur besonders weiche Zutaten entsaften, sondern mit anderen Obst- und Gemüsesorten vermischen.

Weiches Obst

Einfache Entsaftung (Beeren, Kirschtomaten, Ananas etc.)

※ Die Zutaten sorgfältig säubern und in kleine Stücke schneiden, die in die Trichteröffnung passen. Bei Obst- und Gemüsesorten mit Stängeln diese zuerst entfernen.

Gemischte Extraktion (Erdbeeren, Kiwi, Banane, Tomate, Mango etc.)

※ Trockene und dickflüssige Zutaten mit anderen Zutaten zur Entsaftung vermischen.

Schale und Stiele sowie eventuell vorhandene Kerne entfernen.

Wurzelgemüse

Karotten, Rüben, Ingwer, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Knoblauch etc.

Die Zutaten unter laufendem Wasser waschen, um Schmutz und Fremdstoffe zu entfernen. Faserhaltige Zutaten wie Ingwer zuerst schälen und dann in kleine Stücke schneiden. Lange Zutaten zur Entsaftung vertikal schneiden.

Blatt- und Stängelgemüse

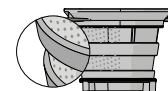
Sellerie, Kale, Kraut, Wasserkresse, Weizengras, Schnittlauch etc.

Für die Entsaftung die Zutaten in höchstens 3 cm große Stücke schneiden. Da Blatt- und Stängelgemüse faserhaltig sind, sind sie schwer zu entsaften und können sich in der Universal-Press-Schnecke verfangen.

- Beim Entsaften anderer Zutaten als Wurzelgemüse, Blatt- und Stängelgemüse kann der Saft stagnieren.

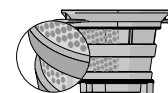
Verwendung jedes Siebs

Feinsieb

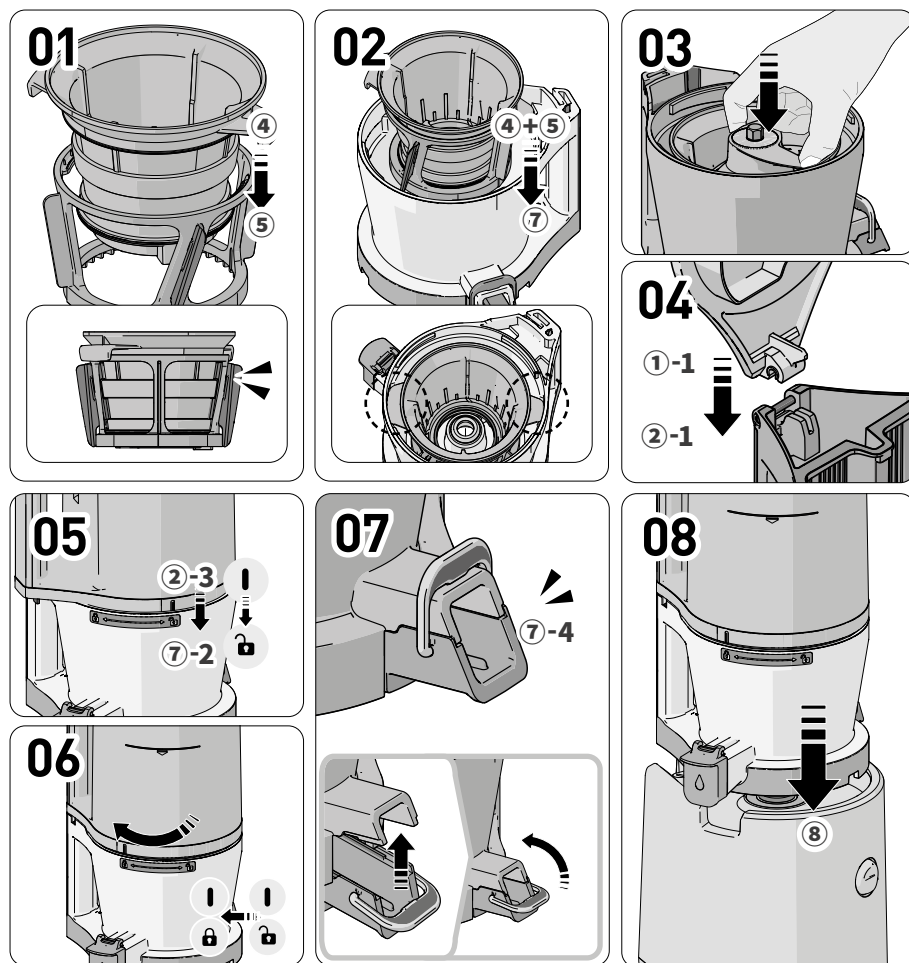


Für die Entsaftung von Gemüse und Obst

Smoothie-Sieb



Ein Smoothie-Sieb hat breite Öffnungen und wird hauptsächlich verwendet, um Dicksaft aus festem Fruchtfleisch zu erhalten. Ideal für Bananen, Erdbeeren und andere Zutaten mit weichem Fruchtfleisch sowie Zutaten für Dicksaft. Praktisch für die Zubereitung von Smoothies, Milchdrinks oder Suppe.

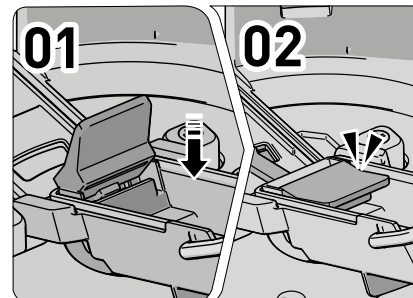


- 01** Feinsieb (4) und Rotationsbürste (5) zusammensetzen (siehe Abbildung). Ganz nach unten drücken.
- 02** Feinsieb + Rotationsbürsten-Set zusammengesetzt am Behälter anbringen und an der Kerbe ausrichten (siehe Abbildung).
- 03** Die Schraube am zusammengebauten Behälter einsetzen. Bis zum Anschlag nach unten drücken.
- 04** Zusammenbauen, sodass der Trichterdeckel (1-1) vertikal auf dem Trichter (2-1) aufliegt.
- 05** Die Zusammenbaumarkierung (2-3) des Trichters [1] mit der Zusammenbaumarkierung (7-2) des Hauptbehälters [2] ausrichten, um sie zusammenzufügen.
Den zusammengebauten Trichter im Uhrzeigersinn drehen, bis seine Zusammenbaumarkierung mit der Zusammenbaumarkierung [2] des Behälters ausgerichtet ist.
Wenn die internen Teile nicht richtig zusammengefügt sind, kann der Trichter nicht geschlossen werden.
- 06** Prüfen, ob der Entleerdeckel und die Schlaufe (7-4) des Hauptbehälters richtig geschlossen sind.
1. Den Entleerdeckel schließen und mit der Schlaufe befestigen.
2. Wenn die Dichtung nicht richtig eingelegt oder der Hebel nicht richtig geschlossen ist, kann Saft austreten, oder der Hebel kann sich während der Entsaftung öffnen.
- 07** Das richtig zusammengebaute Hauptbehälter-Set mit dem Produktgehäuse (8) zusammenfügen.
Das Hauptbehälter-Set zuerst zusammenbauen und dann am Produktgehäuse anbringen.

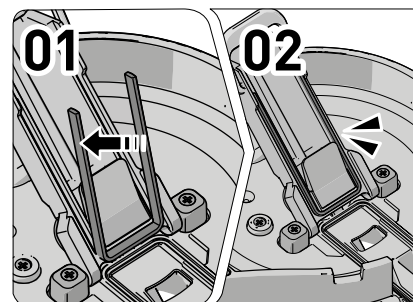
* Dichtungsringe aus Silikon sind Verbrauchsprodukte, die alle 6 bis 12 Monate ersetzt werden sollten. Sie sind beim Kundendienstzentrum erhältlich.

(Der Entsafter kann undicht sein, wenn das Produkt nicht richtig zusammengebaut ist)

Dichtung Entsafter

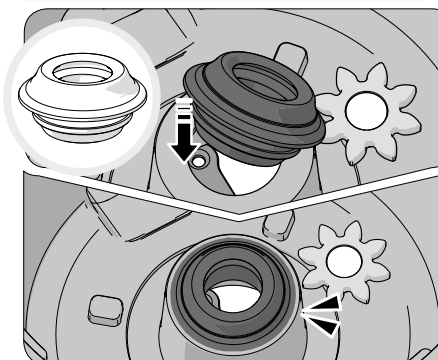


Dichtung Verschluss



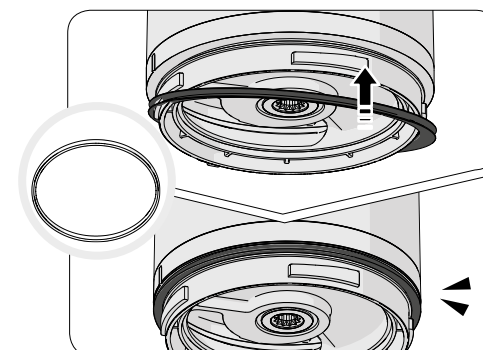
- 01** Die Dichtung durch Rückziehen herausnehmen.
- 02** Nach der Reinigung zuerst eine Seite der Dichtung mit einer Einhakebewegung einlegen.
- 03** Den restlichen Teil einlegen und den Bereich nach unten drücken.

Dichtung Hauptbehälter



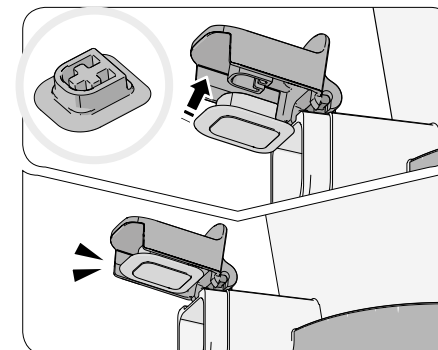
- 01** Eine Seite fassen und durch Rückziehen ablösen.
- 02** Nach der Reinigung die Ober- und Unterseite der Dichtung prüfen und sie durch eine einseitige Einhakebewegung einsetzen.
- 03** Den restlichen Teil der Dichtung ohne Knicke fest eindringen lassen.

Dichtung Trichter



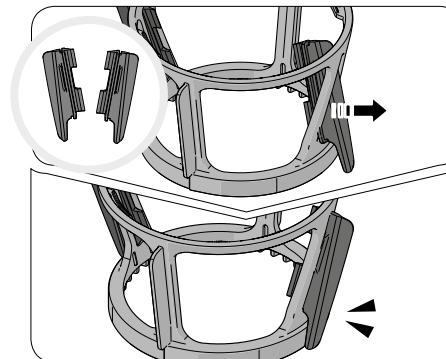
Die Dichtung wie in der Abbildung dargestellt zusammenbauen

Dichtung Saftausguss-Verschlußkappe

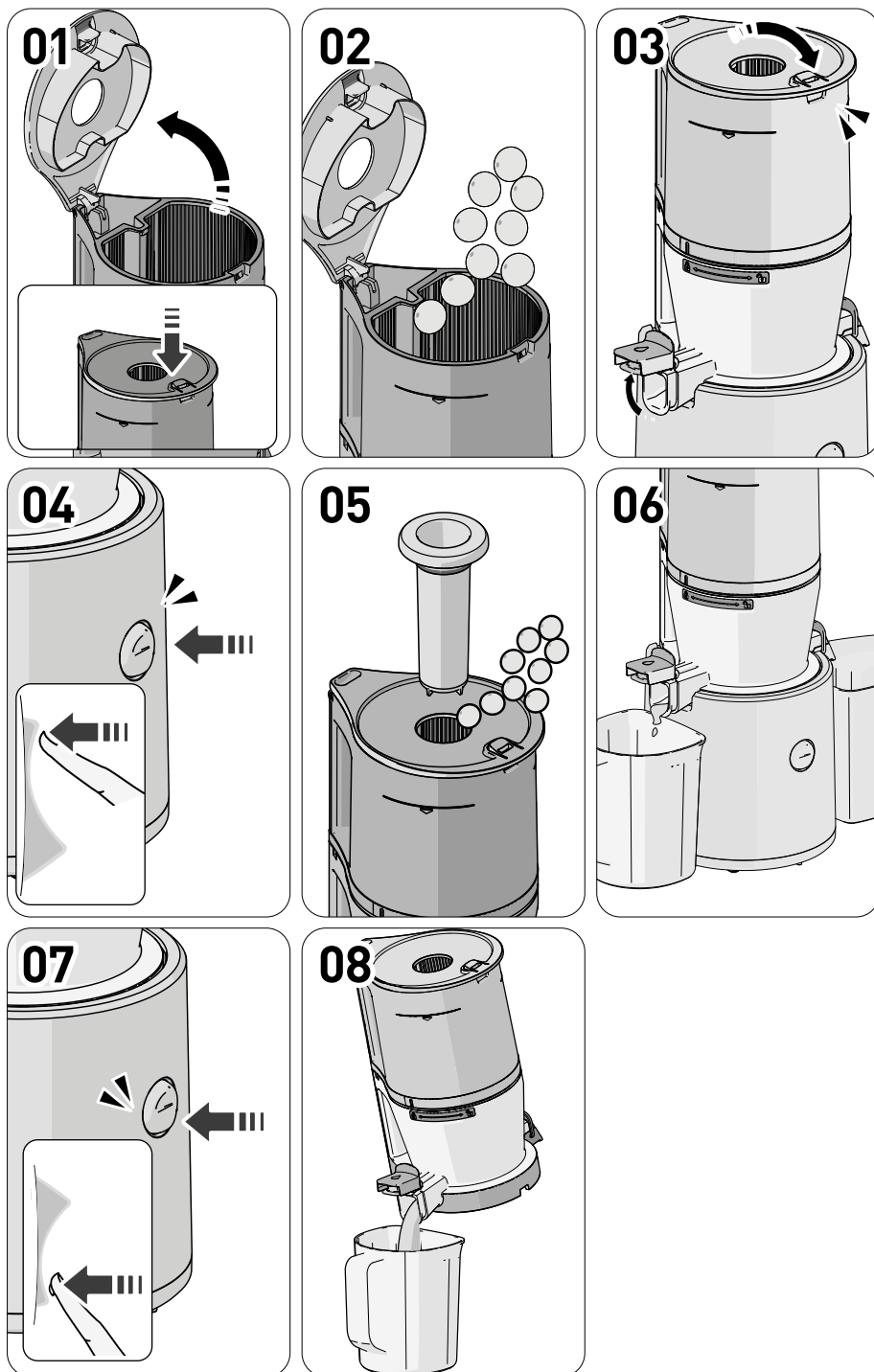


Nach der Reinigung so einsetzen, dass die runde Seite der Dichtung nach außen und die Rasternuten nach oben zeigen.

Dichtung Rotationsbürste



- 01** Die Silikonbürste zuerst reinigen und dann von innen nach außen ziehen, um sie zusammenzubauen (siehe Abbildung).
- 02** Die Silikonbürste an den äußeren Lamellen oben und unten anfassen und fest ziehen.

**01 Den Trichterdeckel öffnen.**

- ① Den Hebel des Trichters drücken, um ihn zu öffnen.
Durch das Einfüllen zu großer Zutatenmengen kann das Gerät beschädigt werden.

02 Zutaten nur bis zur Grenzmarke des Trichters einfüllen.

- ① Weiche Zutaten mit anderen Zutaten verwenden.

03 Den Trichterdeckel schließen und die Saftausguss-Verschlusskappe offen lassen.

- ① Vor Drücken der Entsaftungstaste [ON] zuerst den Entsaftungsbehälter einsetzen.
- ② Der Saft kann in den Trichter zurückfließen, wenn die Saftausguss-Verschlusskappe geschlossen ist. Wenn der Saft nach Öffnen der Saftausguss-Verschlusskappe nicht herausfließt, den Trichterdeckel öffnen und Inhalt ausleeren.

04 Den Netzschalter [ON] drücken, um den Betrieb zu starten.

- ① Das Klickgeräusch während des Gerätebetriebs entsteht durch das Einrasten des Hauptbehälter-Sets mit dem Motor.

05 Um während des Betriebs weitere Zutaten hinzuzufügen, die Zusatzöffnung verwenden oder den Trichterdeckel öffnen.

- ① Der Betrieb stoppt, wenn der Trichterdeckel offen ist.
- ② Zum Einfüllen der Zutaten nur den Stopfer verwenden.
- ③ Falls sich die Pressschnecke dreht, die Zutaten aber im Trichter während der Entsaftung nicht zerkleinert werden, die Zutaten mit dem Stopfer nach unten drücken.

06 Das Gerät etwa 1 Minute lang laufen lassen, nachdem alle Zutaten durch den Trichter eingefüllt wurden.

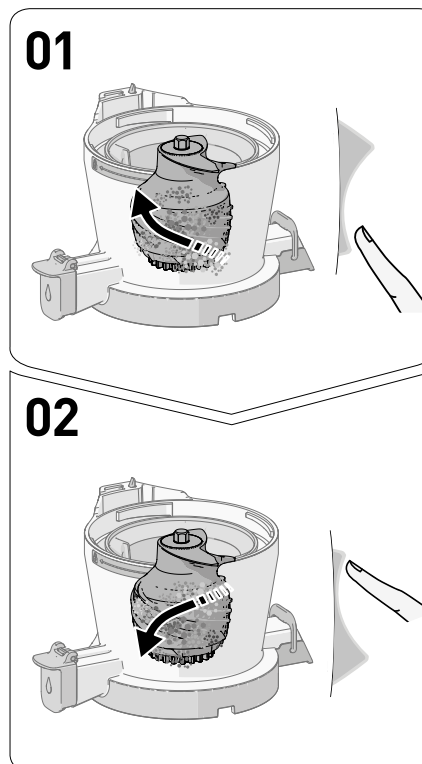
- ① Die Zutaten werden langsam ausgepresst, daher braucht es einige Zeit, bis die letzte Zutat entsaftet ist.
- ② Der übrige Trester wird durch den weiteren Betrieb des Geräts nach der Entsaftung entfernt, um den Trichter leichter abzunehmen und die Teile zu reinigen.

07 Nach der Entsaftung und Tresterentfernung den Netzschalter drücken, um das Gerät zu stoppen.

- ① Das Gerät stoppt 3 Sekunden nach Betriebsstopp durch den Netzschalter.

08 Übrigen Trester durch Kippen des Hauptbehälters nach vorne entfernen.

- ① Bei dickflüssigem Saft aus Tomaten etc. kann Saft im Hauptbehälter verbleiben.



01 Den Netzschalter 2 bis 3 Mal auf [REV] drehen, 3 bis 5 Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen. Mit der Funktion Rückwärtslauf [REV] werden die Zutaten von unten nach oben befördert. Das funktioniert nur, wenn der Schalter auf [REV] gedreht wird, und stoppt, wenn der Schalter losgelassen wird.

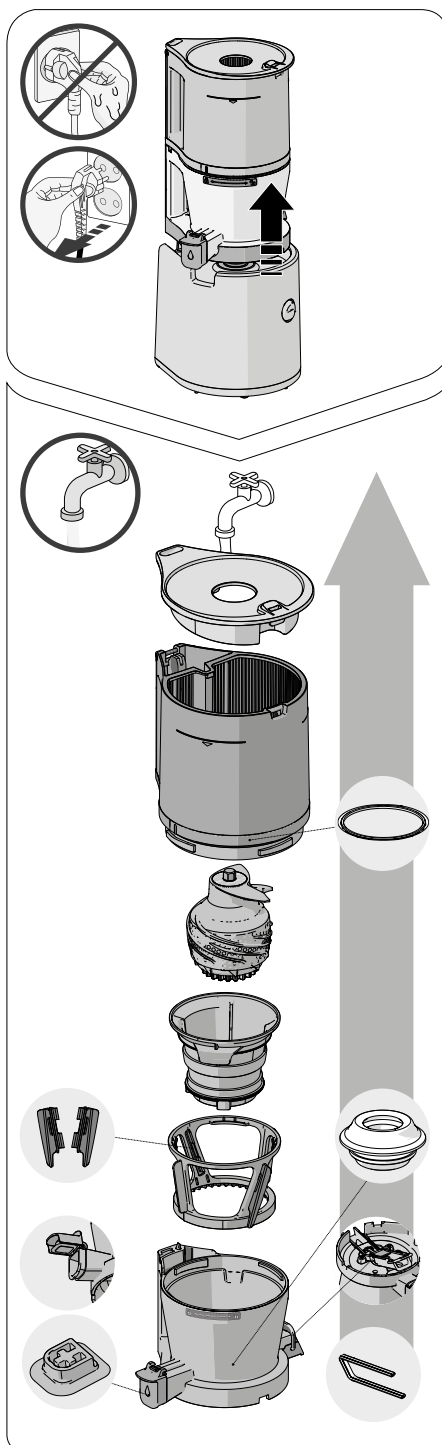
02 Wenn die Schnecke nach einem Rückwärtslauf komplett stillsteht, den Netzschalter kurz drücken, um den Betrieb neu zu starten.

Wenn die Funktionen Entsaftung [ON] oder Rückwärtslauf [REV] bedient werden, zuerst die Pressschnecke komplett stoppen und dann den Schalter auf die gewünschte Funktion drehen.

Hinweis

Wenn das Gerät selbst nach der o.g. Prozedur nicht funktioniert, den Stecker aus der Dose ziehen, das Hauptbehälter-Set abnehmen, reinigen und erneut verwenden.

Nach Ausschalten des Geräts läuft der Motor vor dem kompletten Stillstand kurze Zeit nach.



*** Nach komplettem Stopp des Betriebsvorgangs das Netzkabel mit trockenen Händen aus der Steckdose ziehen. Nachdem das Produkt gestoppt wurde, kommt der Motor langsam zum Stillstand. Daher vor dem Abnehmen des Hauptbehälter-Sets 3 Sekunden lang warten.**

01 Den Hauptbehälter vom Produktgehäuse abtrennen. Den Trichter drehen, um ihn zu öffnen, und nacheinander die einzelnen Teile durch Ziehen abnehmen.

02 Die Teile mit einer Reinigungsbürste unter fließendem Wasser säubern.

03 Den Entleerdeckel und die Saftausguss-Verschlusskappe öffnen, um den Hauptbehälter zu reinigen.

04 Das Produktgehäuse mit einem feuchten Handtuch oder einem weichen Lappen abwischen.

05 Die Silikondichtungen nach der Verwendung abnehmen und säubern.

- Es können noch Fruchtreste festsitzen.
(Dichtungen von Trichter, Saftausguss-Verschlusskappe, Entsaftung, Verschluss, Hauptbehälter-Set, Silikonbürste)

06 Die Teile können durch Einlegen in warmes Wasser mit Backpulver, Zitronensäure oder Essig sterilisiert werden.

* Wenn das Produkt unmittelbar nach der Verwendung nicht gereinigt wird, können die Edelstahlteile und andere Bereiche rosten oder sich durch die Einwirkung von Salz und Trester entfärben.

Auch Giftstoffe können sich im Inneren festsetzen und eintrocknen, sodass Reinigung und Ausbau der Teile erschwert werden sowie die Leistung beeinträchtigt wird. Darauf achten, das Gerät nach dem Gebrauch zu säubern, vollständig an der Luft zu trocknen und an einem sauberen Ort aufzubewahren. Vor einer längeren Aufbewahrung muss das Gerät mit einer Reinigungsbürste gesäubert werden. Nicht mit kochendem oder heißem Wasser reinigen oder Reinigungsschwämme, Stahlschwämme, Scheuermittel oder scharfe Reinigungswerkzeuge verwenden. Nicht in die Geschirrspülmaschine geben.



10. Vor Reparatur- Anfragen

Prüfen Sie folgende Punkte, bevor Sie eine Reparatur anfragen. Wenden Sie sich für Kundendienstleistungen und jegliche Nachfragen zur Verwendung des Geräts an unser Kundenzentrum oder konsultieren Sie unsere Homepage unter <http://www.globalhurom.com>. Prüfen Sie die Herstellernummer oder die Nummer unter dem Barcode, wenn Sie Serviceleistungen oder Teile anfragen.

01. Bei Inbetriebnahme des Geräts ertönt ein Klickgeräusch.	Es entsteht durch das Einrasten der Pressschnecke mit dem Motor. Das gilt nicht als Funktionsstörung.
02. Das Gerät funktioniert nicht nur mit dem Produktgehäuse.	Es ist zu überprüfen, ob das Hauptbehälter-Set und das Produktgehäuse richtig zusammengebaut sind. Darauf achten, bei Zusammenbau und Zerlegung die Stromversorgung auszuschalten.
03. Beim Zusammenbau darauf achten, dass es mit dem Sicherheitssensor ausgerichtet ist.	Prüfen, ob es in Übereinstimmung mit der Markierung zusammengebaut wurde. Darauf achten, bei Zusammenbau und Zerlegung die Stromversorgung auszuschalten.
04. Das Gerät funktioniert nicht.	Prüfen, ob das Netzkabel richtig eingesteckt ist. Das Gerät kann nach langem Betrieb (30 Minuten oder länger) nicht funktionieren. Es funktioniert wieder normal, sobald das überhitzte Produktgehäuse abgekühlt ist.
05. Das Gerät hält bei normaler Funktion plötzlich an.	Prüfen, ob der Fülltrichter richtig eingelegt wurde. Wenn der Trichter nicht richtig eingelegt ist, funktioniert das Produkt nicht. Es funktioniert nur, wenn beim Zusammenbau das Schlosssymbol am Behälter und die Zusammenbaumarkierung des Trichters einander gegenüber stehen. Prüfen, ob das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung ordnungsgemäß zusammengebaut wurde. Siehe Bauanleitung (Seite 18). Wurden übermäßige Zutatenumengen oder besonders dickschalige Zutaten eingefüllt? Siehe Seite 21 der Bedienungsanleitung, um den Rückwärtslauf zu aktivieren. Aus Sicherheitsgründen wird ein Timer eingestellt, der 5 Minuten nach Beginn des Betriebs automatisch stoppt. Den Netzschalter kurz drücken, um den Betrieb zu starten.
06. Es sind Bruchstellen durch Schrauben oder Kratzer an der Oberseite der Universal-Press-Schnecke sichtbar.	Beim Formen werden zusätzlich zu den geradlinigen Pressrillen kurvenförmige Markierungen auf den Seiten und der Oberseite der Universal-Press-Schnecke angebracht. Sie sind Teil des Geräts und beeinträchtigen keinesfalls den Betrieb.
07. Unmittelbar nach Einfüllen der Zutaten tritt Saft durch den Tresterauslass.	Je nach eingefüllten Zutaten können kleine Saftmengen durch den Tresterauslass austreten. Das ist kein Produktdefekt, sondern ein Phänomen, das durch die Eigenschaften der Zutaten verursacht wird. Der Saftaustritt stoppt, sobald das Produkt im Betrieb läuft. Bei anhaltendem Saftaustritt kontaktieren Sie bitte das Kundendienstzentrum.
08. Saft fließt in den Trichter zurück.	Haben Sie die Entsaftung mit geschlossener Saftauslass-Verschlusskappe durchgeführt? Beim Entsaften mit geschlossener Saftauslass-Verschlusskappe kann Saft zurück in den Trichter fließen. Wenn der Saft nach Öffnen der Saftausguss-Verschlusskappe nicht herausfließt, den Trichterdeckel öffnen und den Inhalt ausleeren.
09. Saft tritt zwischen Trichter und Hauptbehälter oder zwischen Hauptbehälter und Produktgehäuse aus.	Ist die Trichterdichtung oder Behälterdichtung richtig eingelegt? Saft tritt aus, wenn die Trichter- oder Behälterdichtung verkehrt oder unvollständig eingelegt wurde. Prüfen, ob die Dichtung richtig eingelegt wurde.
10. Der Fülltrichter öffnet sich nicht.	Es könnten übermäßige Tresterreste im Inneren zurückgeblieben sein. Nehmen Sie das Produkt in Betrieb, um den Trester im Inneren zu entfernen oder wiederholen Sie den Vorgang Rückwärtslauf aktivieren etwa 10 Sekunden lang und stoppen Sie dann 2 bis 3 Mal nacheinander. Der Trichter kann dann problemlos geöffnet werden. Wurden Fremd- oder Feststoffe (harte Kerne wie z. B. Pflaumenkerne) eingefüllt? Falls Fremd- oder Feststoffe eingefüllt wurden, können Geräteeile bei der Aktivierung des Rückwärtslaufs erheblich beschädigt werden. Kontaktieren Sie das Kundendienstzentrum und fordern Sie einen Produktservice an.
11. Der Hauptbehälter vibriert (beim Entsaften)	Aufgrund der kinetischen Kräfte des Motors im Gehäuse kann das Gerät leicht vibrieren. Geringfügige deutliche Bewegungen treten je nach Eigenschaften der Zutaten auf (hart, zäh etc.) Das kommt häufig vor, wenn die Pressschnecke rotiert, und gilt nicht als Funktionsstörung. Die Vibrationen können bei harten Zutaten etwas stärker sein als bei weichen, saftigen Zutaten. (z. B.: Karotten, Kartoffeln, Rettich, Rüben, Kohlrabi etc.)
12. Der Entleerdeckel ist geschlossen, aber der Trester wird geleert.	Auch bei geschlossenem Entleerdeckel wird der Trester geleert. Je nach verwendeten Zutaten können die Menge und Geschwindigkeit der Entleerung variieren.
13. Beim Entsaften ist ein ungewöhnliches Geräusch hörbar.	Dieses Geräusch entsteht beim Zerkleinern von Zutaten. Bei harten oder zähen Zutaten wie z. B. Äpfeln, Karotten, Kohl, Sellerie, Rüben etc. kann das Entsaftungsgeräusch lauter sein als bei weichen Zutaten.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE SUIVANTES S'APPLIQUENT LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES. :

1. LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, LES PRÉCAUTIONS DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE PRISES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. POUR PROTÉGER CONTRE LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PLONGEZ PAS LE CORPS PRINCIPAL (MOTEUR) DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
3. CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF SOUS ÉTROITE SURVEILLANCE ET APRÈS AVOIR REÇU LES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ. UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST REQUISE LORSQUE TOUT APPAREIL EST UTILISÉ PAR OU À PROXIMITÉ D'ENFANTS. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SUPERVISÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
4. ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET DÉBRANCHEZ-LE DE LA PRISE DE COURANT LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ, AVANT D'ASSEMBLER OU DE DÉMONTER DES PIÈCES ET AVANT DE LE NETTOYER. POUR LE DÉBRANCHER, SAISISSEZ LA FICHE ET RETIREZ-LA. NE TIREZ JAMAIS SUR LE CORDON.
5. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT. NE PAS TENTER D'INTERFÉRER AVEC LES MÉCANISMES DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ.
6. N'UTILISEZ PAS UN APPAREIL AVEC UN CORDON OU UNE FICHE ENDOMMAGÉE, OU APRÈS UN DYSFONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, QUI EST TOMBÉ OU ENDOMMAGÉ DE QUELQUE FAÇON. RETOURNEZ L'APPAREIL AU CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE POUR UN EXAMEN, UNE RÉPARATION OU UN RÉGLAGE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE.
7. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS OU VENDUS PAR LE FABRICANT PEUT PROVOQUER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU DES BLESSURES.
8. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE SUR LE BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR.
9. ASSUREZ-VOUS QUE LE GOULOT EST TOUJOURS SOLIDEMENT FIXÉ EN PLACE AVANT QUE LE MOTEUR NE SOIT ALLUMÉ. N'OUVREZ PAS LE GOULOT TANDIS QUE L'EXTRACTEUR DE JUS FONCTIONNE.
10. ASSUREZ-VOUS DE METTRE L'INTERRUPTEUR EN POSITION D'ARRÊT APRÈS CHAQUE UTILISATION DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS. ASSUREZ-VOUS QUE LE MOTEUR SOIT COMPLÈTEMENT ARRÊTÉ AVANT DE LE DÉMONTER.
11. NE METTEZ PAS VOS DOIGTS OU DES OBJETS DANS L'EXTRACTEUR DE JUS S'IL FONCTIONNE. SI DE LA NOURRITURE SE COINCE DANS LA PRISE, UTILISEZ LE POUSSOIR FOURNI OU UN AUTRE MORCEAU DE FRUIT OU DE LÉGUME À POUSSER VERS LE BAS. SI CELA EST IMPOSSIBLE, ÉTEIGNEZ LE MOTEUR ET DÉMONTÉZ L'EXTRACTEUR DE JUS POUR ÉLIMINER LA NOURRITURE RESTANTE.
12. NE L'UTILISEZ PAS À L'EXTÉRIEUR.
13. NE PLACEZ PAS L'APPAREIL SUR OU PRÈS D'UN BRÛLEUR À GAZ OU ÉLECTRIQUE OU DANS UN FOUR CHAUFFÉ.
14. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL AUTREMENT QUE POUR SON UTILISATION PRÉVUE.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

p.26 1. Recommandations de sécurité

p.27 2. Précautions d'utilisation

p.28 3. Guide interrupteur d'alimentation /
4. Précautions avant extraction de jus

p.30 5. Démontage

p.31 6. Assemblage et démontage des joints
en silicone

p.32 7. Utilisation

p.33 8. En cas d'arrêt de la vis quand
l'appareil est en marche

p.34 9. Démontage et nettoyage

p.35 10. Avant de demander une réparation

Avant de lire le mode d'emploi

1. Lisez les « Recommandations de sécurité » (p. 24 à 27) et utilisez l'appareil correctement.
2. Après avoir lu le mode d'emploi, conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.
3. N'utilisez pas l'appareil à l'étranger si le courant et la tension électrique sont différents.
4. Toute amélioration de la qualité est sujette à changement sans préavis.



1. Recommandations de sécurité

- 01 Assurez-vous de lire les <Recommandations de sécurité>.
- 02 Suivez les <Recommandations de sécurité>.
- 03 Les recommandations sont classées comme suit.



Avertissement Toute violation des mises en garde peut entraîner des blessures sévères ou la mort.

- **Ne branchez ou ne débranchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.**
- **N'utilisez pas un courant différent de celui indiqué sur la carte de garantie et dans les caractéristiques du produit.** Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie et/ou une altération des performances. Le branchement à un voltage différent pourrait réduire la durée de vie du moteur ou causer une panne.
- **Branchez entièrement la fiche du cordon d'alimentation dans la prise avec précaution.**
- **Ne pliez, n'attachez, n'endommagez ou ne tirez pas sur le cordon et ne le placez pas près d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière.** De même, ne placez aucun objet lourd sur le produit, ne le placez pas dans un lieu étroit et ne le modifiez pas.
- **Ne modifiez le produit dans aucune circonstance.** De même, ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.

- **N'insérer aucun corps étranger, comme un doigt ou une épingle en fer, dans les fentes ou les trous présents sur l'appareil.** Cela peut provoquer un incendie, un choc électrique, une blessure et/ou une panne. Pour le service après-vente et la maintenance du produit, veuillez contacter le Centre de service client HUROM.
- **Lorsque la fiche secteur est endommagée, n'essayez pas de la réparer ou de la modifier vous-même, rendez-vous au centre de service après-vente ou dans une boutique.**
- **Ne mouillez pas le produit et ne l'éclaboussez pas d'eau.** Assurez-vous que de l'eau ou qu'un corps étranger ne pénètre l'interrupteur du d'alimentation du produit.
- **Ne touchez pas l'interrupteur d'alimentation avec les mains mouillées.**
- **Par sécurité, assurez-vous que le produit est relié à la terre en permanence.** De même, ne le raccordez pas à un tuyau de gaz, à une conduite d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique. Assurez-vous d'utiliser la prise de terre.
- **N'essayez pas de démonter l'ensemble de la cuve ou n'insérez aucun corps étranger comme un doigt ou une cuiller à l'entrée ou à la sortie du robinet en cours d'utilisation.**
- **Ne pas utiliser à portée des enfants.** Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il existe un risque de blessure ou de panne si des enfants percutent et font tomber l'appareil par inadvertance.
- **Une personne qui ne serait pas habituée à l'utilisation du produit ne devrait pas l'utiliser elle-même.** Toute personne présentant des troubles physiques ou mentaux ou ne possédant pas l'expérience et la connaissance de ce type de produit ne devrait pas l'utiliser sans surveillance.
- **N'utilisez pas ce produit si vous portez ou tenez un objet magnétique, comme un bracelet magnétique, par exemple.** La présence d'un objet magnétique près de l'appareil pourrait causer une panne.



Attention Toute violation des mises en garde peut entraîner des blessures sévères ou la mort.

- **N'utilisez pas le produit si le bloc principal ou la cuve du produit ne sont pas correctement connectés.**
- **En cas de fuite de gaz, etc. ne touchez pas au cordon d'alimentation.** Ouvrez plutôt une fenêtre et ventilez soigneusement la zone.
- **En cas d'arrêt de la rotation de la vis pendant le fonctionnement, maintenez l'interrupteur enfoncé sur la position [REV] pendant 3 à 5 secondes afin d'activer le fonctionnement en sens inverse.** Après l'arrêt complet de la rotation en sens inverse, remettez l'interrupteur sur la position [ON]. Un arrêt persistant du produit en cours de fonctionnement risque de provoquer une surchauffe du moteur, d'endommager des pièces et d'altérer son fonctionnement. Si le problème persiste, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez le Centre de service client de HUROM.
- **Ne déplacez pas le bloc principal de l'appareil, ne démontez ou ne montez pas l'ensemble de la cuve ou les pièces de celle-ci en**

cours d'utilisation. Assurez-vous d'interrompre toute utilisation et débrancher le cordon d'alimentation au préalable.

• **Lors de l'utilisation du produit, assurez-vous qu'une cravate, un collier, une écharpe, etc. ne se coince pas dans l'orifice d'entrée.**

• **Placez le produit sur une surface plane et stable afin de l'utiliser.**

• **Lorsque vous insérez les ingrédients dans l'ouverture, n'utilisez pas de baguette, de cuiller ou tout autre objet autre que le poussoir.**

• **N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 30 minutes à chaque utilisation.** Cela pourrait causer une surchauffe et une panne. Afin de l'utiliser à nouveau, arrêtez complètement le produit pendant au moins 5 minutes.

• **N'exercez pas de choc excessif sur le produit et ne le faites pas tomber.**

• **Si le produit émet des bruits inhabituels, une chaleur excessive ou de la fumée, arrêtez de l'utiliser immédiatement et contactez le Centre de service client.** L'odeur dégagée par un produit lors de sa première utilisation disparaîtra naturellement au fil du temps.

• **Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise lorsque le produit n'est pas utilisé.** De même, lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, assurez-vous de bien le saisir afin de le tirer.

• **Ne nettoyez pas le produit à une température égale ou supérieure à 80 °C.** Ne le mettez pas au lave-vaisselle, au sèche-vaisselle, au micro-ondes, etc. car cela pourrait causer une panne et/ou une déformation des pièces.

• **Le produit pèse environ 6,2 kg.** Lorsque vous déplacez le produit, assurez-vous de tenir fermement le bloc principal à l'aide de vos deux mains. Si vous le déplacez en ne tenant que la cuve ou les côtés du bloc principal de l'appareil, ce dernier pourrait tomber et causer une blessure physique ou une panne.

• **N'utilisez pas cet appareil ménager à des fins commerciales.** L'extraction excessive d'une quantité importante d'ingrédients peut endommager les pièces. Si vous souhaitez utiliser cet appareil à des fins commerciales, veuillez contacter le Centre de service client quant à la méthode à respecter.



2. Précautions d'utilisation

• **Assurez-vous de bien comprendre comment préparer les ingrédients et de les préparer correctement avant de les insérer dans l'appareil.**

- Des ingrédients mal préparés pourraient entraver le processus d'extraction et/ou endommager l'appareil.

• **Ingrédients nécessitant une attention particulière**

- Lors de l'utilisation uniquement d'ingrédients bouillis tels que des pommes de terre ou des patates douces bouillies, ou d'ingrédients à chair tendre tels que des bananes, des kiwis mûrs ou des tomates, le jus peut s'accumuler à l'intérieur du récepteur et ne pas être extrait correctement. N'insérez qu'une petite quantité de ces ingrédients ou mélangez-les à d'autres ingrédients.

- Lorsque vous utilisez des noix, des cacahuètes, des amandes,

des graines de tournesol, des pignons de pin, des haricots, etc. n'en utilisez qu'une petite quantité ou ajoutez-les avec d'autres ingrédients après les avoir trempés dans l'eau.

• **Ingrédients impossibles à presser**

- N'utilisez pas d'ingrédients qui ne peuvent être pressés tels que des graines des sésames, des grains de café, du poivre de Chine, des écorces d'arbre ou des aiguilles de pin. N'utilisez pas de poisson d'eau vaseuse, d'anguille, de crevettes, d'escargots, de poulpe, etc.

- N'utilisez pas de fruits imbibés d'alcool, de miel ou de sucre (raisin, framboises, mûres, etc) ou d'enzymes (salicorne, enzymes de pin, etc.).

- N'utilisez pas d'ingrédients difficiles à presser dû à certaines caractéristiques tels que le chalef argenté, l'aloé, le cactus, le coing, l'igname, la racine de kudzu, le sucre de canne, les glands ou les pissenlits

- N'utilisez pas de glace obtenue par congélation de l'eau.

• **Il est recommandé de consommer le jus extrait des légumes immédiatement, si possible, et de ne pas le réfrigérer sur une période importante.**

• **N'utilisez pas ce produit afin de moulinier des grains.** Cela peut provoquer des blessures ou une panne.

• **N'extrayez pas de nouveau le jus d'une pulpe qui a déjà été pressée.**

• **Ne faites pas fonctionner le produit à vide avant de presser vos ingrédients.**

• **N'insérez pas d'ingrédients dans la trémie au-delà de la limite indiquée.**

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

- Cela pourrait causer une surchauffe et une panne. Cependant, lorsque vous utilisez l'appareil de façon continue, faites une pause de plus de 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

• **N'insérez pas de baguette ou de cuiller dans le robinet de sortie de la pulpe/du jus en cours de fonctionnement.**

• **Lorsque vous insérez les ingrédients, n'utilisez rien d'autre que le poussoir.** Cela pourrait endommager les pièces ou causer une blessure physique et/ou une panne.

• **Ne touchez pas l'interrupteur d'alimentation avec les mains mouillées.**

- Cela peut provoquer un choc électrique, un court-circuit et/ou un incendie. Ne versez pas de substance étrangère sur ou près de l'interrupteur d'alimentation.

• **Utilisez le produit lorsque le couvercle à jus est ouvert.**

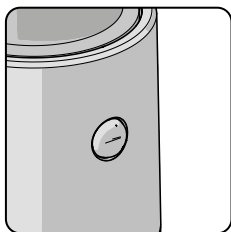
- Le jus peut couler vers l'arrière, à l'intérieur de la trémie, si le couvercle est ouvert lors de l'extraction.

• **N'utilisez pas le produit si la partie supérieure du bloc principal de l'appareil présente du jus ou de l'eau.**

Remarque

1. Les ingrédients passés, qui ont été stockés longtemps au réfrigérateur, ou les fruits congelés, peuvent ne produire que peu de jus, voire pas du tout.
2. Si le produit n'est pas nettoyé directement après utilisation, la pulpe pourrait sécher, ce qui complique le démontage et le nettoyage et peut également causer une altération des performances. Donc, si possible, nettoyez le produit immédiatement après utilisation.

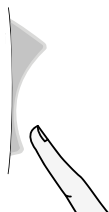
Appuyez sur l'interrupteur pour faire fonctionner l'appareil.



[ON] : Fonctionnement : lance l'extraction de jus



[○] : Arrêt : arrête le fonctionnement de l'appareil



[REV] : Rotation inverse : à utiliser en cas d'arrêt dû à une surcharge d'ingrédient
 ※ Fonctionne uniquement lorsque l'interrupteur est maintenu enfoncé sur la position [REV], et s'arrête lorsque l'interrupteur est relâché.

※ Si vous avez des allergies, assurez-vous de préparer des ingrédients qui vous correspondent.

※ Pour la méthode d'utilisation ou les remarques concernant l'utilisation de l'appareil pour chaque ingrédient, veuillez consulter le livre de recettes.

※ Coupez les ingrédients à une dimension qui vous permettent de les insérer dans la trémie. Si vous souhaitez presser un grand volume ou effectuer une extraction rapide, coupez les ingrédients en plus petits morceaux avant de les insérer. Pour environ 1 kg, répétez les étapes de la rubrique « démontage et nettoyage après extraction de jus ».

※ N'insérez pas d'ingrédients dans la trémie au-delà de la limite indiquée.

※ Lors de l'utilisation uniquement d'ingrédients bouillis ou à chair tendre, le jus peut s'accumuler à l'intérieur du récepteur et ne pas être extrait correctement. N'insérez qu'une petite quantité de ces ingrédients ou mélangez-les à d'autres ingrédients.

※ Lorsque vous pressez des fruits ou des légumes particulièrement fibreux, le jus peut être plus épais.

※ L'insertion des ingrédients suivants, qu'il est impossible de presser, peut causer des dégâts ou une panne.

- Ingrédients qui ne peuvent être pressés comme les graines de sésames, le poivre de Chine, les écorces d'arbre et les aiguilles de pin ainsi que les poissons d'eau vaseuse, les anguilles, les crevettes, les escargots, le poulpe, etc.
- Les fruits imbibés d'alcool, de miel ou de sucre (raisin, framboises, mûres, etc.) ou d'enzymes (salicorne, enzymes de pin, etc.).
- Ingrédients difficiles à presser dû à certaines caractéristiques tels que le chalef argenté, l'aloé, le cactus, le coing, la banane, l'igname, la racine de kudzu, le sucre de canne, les glands ou les pissenlits.
- Les d'ingrédients bouillis comme les pommes de terre ou les patates douces.
- La glace obtenue par congélation de l'eau

※ N'utilisez pas ce produit afin de réduire des grains en poudre.

※ Référez-vous aux instructions de la section <Précautions d'utilisation> (p. 27).

4-1. Préparation des ingrédients

• Certains ingrédients nécessitant une attention particulière lors de la préparation, veuillez vous référer aux instructions suivantes afin de les préparer.

• Lorsque vous pressez des ingrédients plusieurs fois ou que vous pressez une quantité importante d'ingrédients, assurez-vous de les découper en petits morceaux et de répéter les étapes de la rubrique « démontage et nettoyage après extraction de jus ».

• Pour une extraction de jus plus rapide, émincez les ingrédients.

Agrumes

Pamplemousse, orange, citron, etc.

Préparez les ingrédients en les pelant et en les découpant en petits morceaux qui passeront dans l'entrée de la trémie. Éliminez tous les pépins et noyaux durs et impossibles à presser avant insertion.

Fruits à la peau épaisse

Ananas, fruit du dragon, melon, pastèque, grenade, etc.

Préparez les ingrédients en les pelant et en les découpant en petits morceaux qui passeront dans l'entrée de la trémie. Éliminez tous les pépins et noyaux durs et impossibles à presser avant insertion.

Fruits à pépins et noyaux

Raisins, pommes, pêches, kakis, prunes, cerises, poires, melons coréens, etc.

Pour les ingrédients qui contiennent des pépins ou des noyaux durs et impossibles à presser tels que les pêches, assurez-vous de retirer ceux-ci et de couper les fruits afin de n'en utiliser que la chair. Les pépins et les noyaux peuvent interrompre le fonctionnement de l'appareil ou endommager les pièces. Les pépins de pomme contiennent des toxines, veillez donc à en enlever autant que possible. Pour les raisins, séparez chaque raisin de la grappe et nettoyez-les soigneusement. Ne pressez pas les ingrédients trop mous. Mélangez-les à d'autres fruits et légumes.

Fruits mous

Extraction unique (baies, tomates cerises, ananas, etc.)

※ Nettoyez soigneusement les ingrédients et découpez-les en petits morceaux qui passent dans l'entrée de la trémie. Pour les fruits et légumes qui possèdent une queue, enlevez celle-ci au préalable.

Extraction mixtes (fraises, kiwis, bananes, tomates, mangues, etc.)

※ Pour les ingrédients secs et visqueux, mélangez-les avec d'autres ingrédients avant extraction. Enlevez la peau et la queue ainsi que les pépins ou noyaux le cas échéant.

Légumes-racines

Carottes, betterave, gingembre, patates douces, pommes de terre, ail, etc.

Nettoyez les ingrédients à l'eau claire afin d'éliminer toute saleté et substance étrangère. Pour les ingrédients fibreux tels que le gingembre, pelez-les et coupez-les en petits morceaux. Pour les ingrédients longs, coupez-les verticalement avant extraction.

Feuilles et tiges

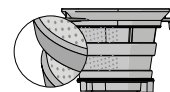
Céleri, chou kale, chou, cresson, herbe de blé, ciboulette, etc.

Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm ou moins avant extraction. Les feuilles et les tiges étant des ingrédients rugueux et fibreux, il n'est pas facile de les presser et ils peuvent se coincer dans la Multi-vis.

• Lorsque vous pressez des ingrédients autres que des racines, des feuilles ou des tiges, le jus peut stagner.

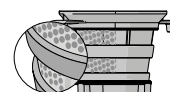
Comment utiliser chaque filtre

Filtre fin

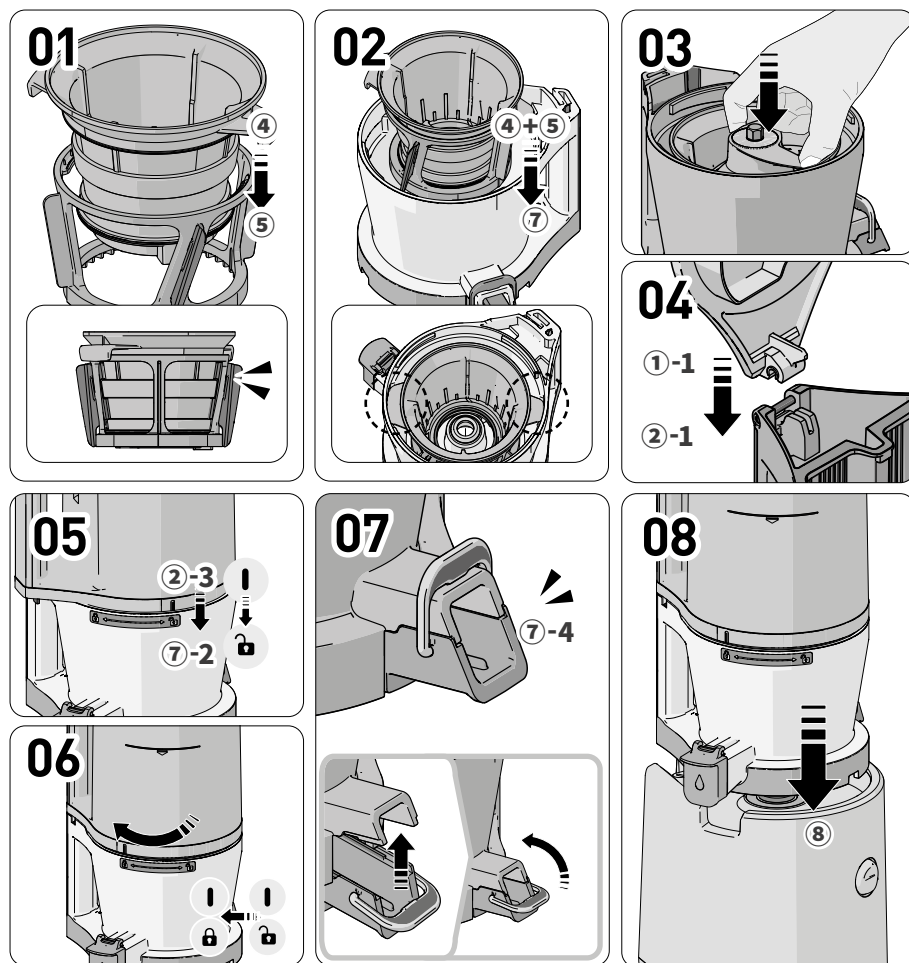


Pour extraire le jus de légumes et de fruits

Filtre grossier



Un filtre grossier a de larges ouvertures et est principalement utilisé pour obtenir un jus épais contenant de la chair. Il est idéal avec les bananes, fraises et autres ingrédients dont la chair est tendre ou qui produisent un jus épais. Il est utile pour préparer un smoothie, un café latte ou une soupe.



- 01** Assemblez le filtre fin (4) et la brosse rotative (5) comme illustré. Enfoncez les accessoires jusqu'au bout.
02 Alignez le filtre fin et la brosse rotative (7), assemblez-les face à la rainure du récepteur comme illustré.
03 Insérez la vis sur l'assemblage du récepteur. Enfoncez-la jusqu'à rencontrer une résistance.
04 Procédez à l'assemblage avec le couvercle de la trémie (1-1) en position verticale dans la trémie (2-1).
05 Alignez le repère de la trémie [] (2-3) sur celui du récepteur [] (7-2) pour les raccorder.

Faites tourner l'assemblage de la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à que son repère soit aligné avec celui de l'assemblage du récepteur [].

Si les composants internes ne sont pas assemblés correctement, la trémie ne se fermera pas.

- 06** Vérifiez que le couvercle de la sortie d'évacuation et la boucle de fermeture (7-4) du récepteur sont bien verrouillés.

1. Fermez le couvercle de la sortie d'évacuation et verrouillez-le avec la boucle de fermeture.
2. Si le joint n'est pas en place ou si le levier n'est pas verrouillé correctement, du jus risque de fuir, ou le levier risque de s'ouvrir pendant l'extraction.

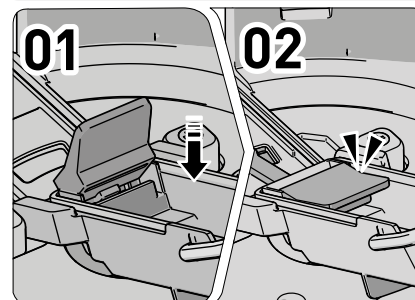
- 07** Placez l'assemblage du récepteur sur le bloc principal de l'appareil (8).

Assemblez le récepteur et raccordez-le au bloc principal de l'appareil.

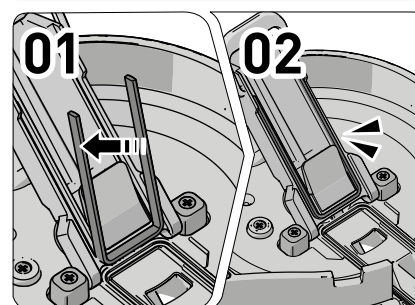
※ Les joints en silicone sont des pièces qu'il est recommandé de remplacer tous les 6 à 12 mois. Vous pouvez les acheter auprès du Centre de service client.

(L'extracteur de jus peut fuir si le produit n'est pas assemblé correctement.)

Joint d'extraction

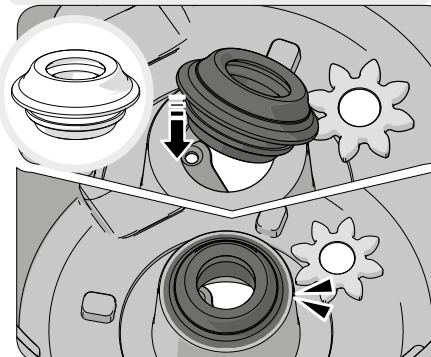


Joint d'étanchéité



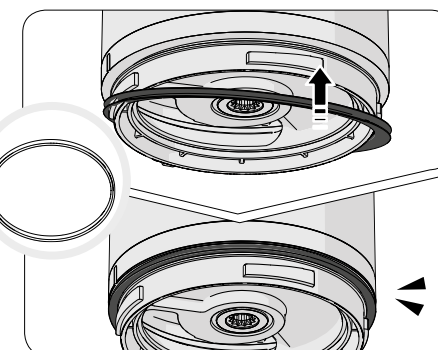
- 01** Saisissez et retirez le joint en le tirant vers vous.
02 Après le nettoyage, insérez l'un des côtés du joint comme s'il s'agissait d'un crochet.
03 Insérez l'autre côté et appuyez sur l'ensemble du joint.

Joint de la cuve



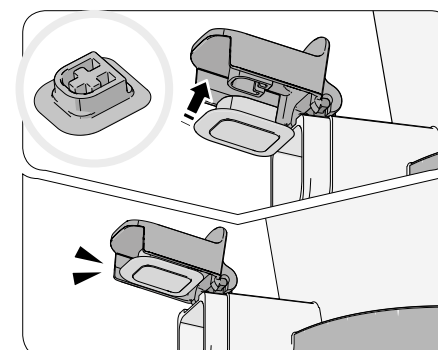
- 01** Saisissez un côté du joint et tirez vers vous afin de le retirer.
02 Après nettoyage, vérifiez le haut et le bas du joint et insérez-le comme si l'un de ses côtés était un crochet.
03 Appuyez fermement sur le reste du joint sans faire de pli.

Joint de la trémie



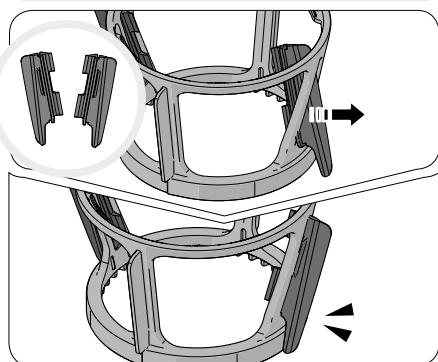
Assemblez le joint comme indiqué sur la figure.

Joint du bouchon de sortie du jus

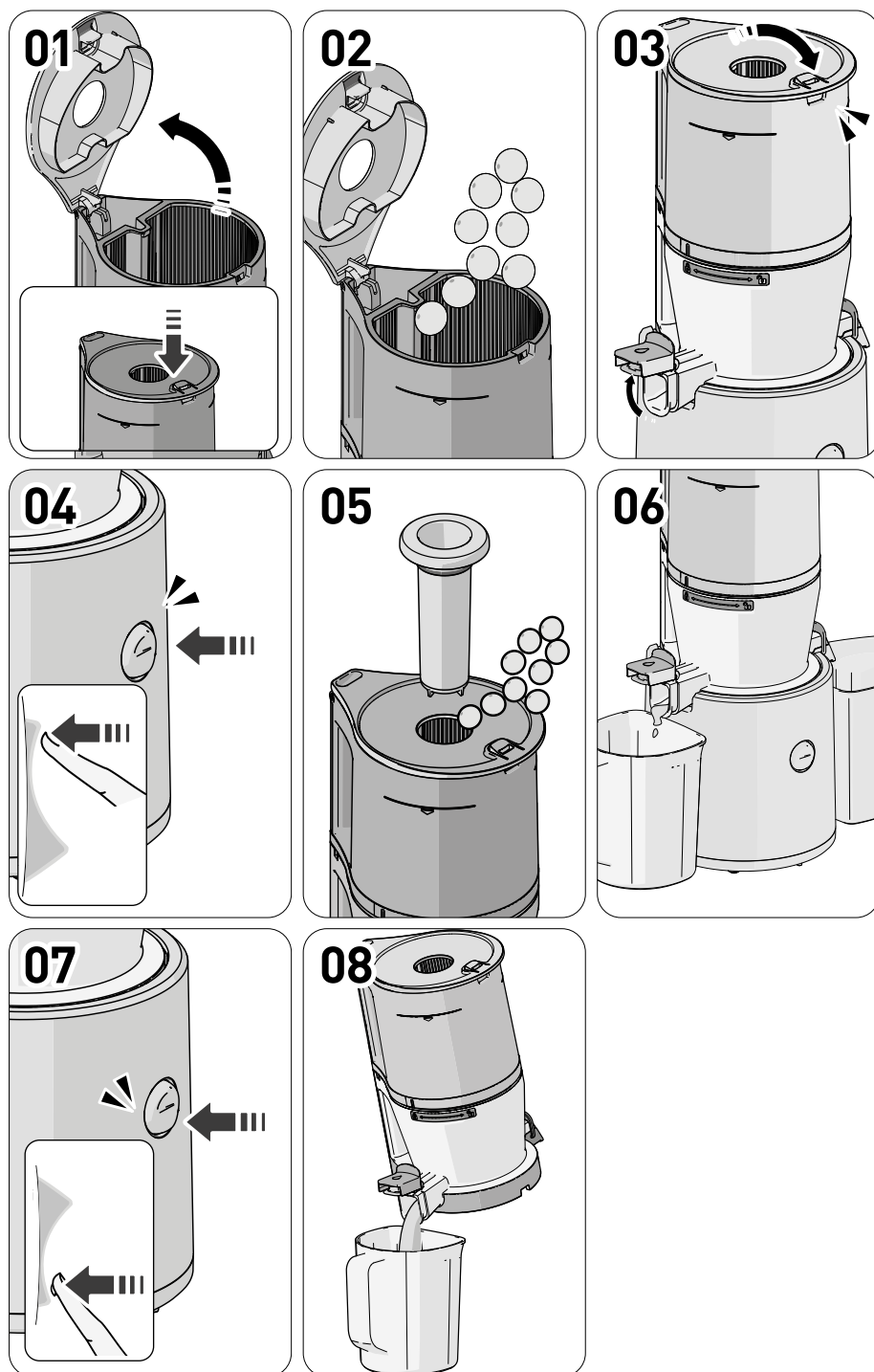


Après le nettoyage, insérez le joint de façon à ce que la partie arrondie soit vers l'extérieur et que la partie à rainures soit vers le haut.

Joint de la brosse rotative



- 01** Après avoir nettoyé la brosse en silicone, tirez-la de l'intérieur vers l'extérieur pour l'assembler comme illustré.
02 Saisissez les lames extérieures de la brosse en silicone par le haut et par le bas afin de pouvoir tirer dessus suffisamment fort.

**01 Ouvrez le couvercle de la trémie.**

- Appuyez sur le levier du couvercle de la trémie pour l'ouvrir. Une surcharge de l'appareil risquerait de l'endommager.

02 Ajoutez les ingrédients sans dépasser la limite indiquée sur la trémie.

- Mélangez les ingrédients les plus tendres avec d'autres ingrédients.

03 Fermez le couvercle de la trémie et maintenez le bouchon de sortie du jus fermé.

- Mettez un récipient en place avant d'enfoncer le bouton d'extraction sur la position [ON].
- La fermeture du bouchon de sortie du jus risquerait de provoquer une inversion du débit de jus dans la trémie. Si le jus ne coule pas même après avoir ouvert le bouchon de sortie du jus, ouvrez le couvercle de la trémie et retirez le contenu.

04 Appuyez sur la position [ON] de l'interrupteur pour faire fonctionner l'appareil.

- Un « clic » audible signale le verrouillage du récepteur et du moteur avec la mise en route du produit.

05 Pour ajouter de nouveaux ingrédients en cours d'utilisation, faites-les passer par l'entrée supplémentaire ou ouvrez le couvercle de la trémie.

- L'appareil s'arrête de fonctionner lorsque le couvercle de la trémie est ouvert.
- N'utilisez rien d'autre que le poussoir prévu à cet effet.
- Si les ingrédients tournent dans la trémie sans pouvoir être moulus, utilisez le poussoir pour enfoncer les ingrédients.

06 Laissez l'appareil fonctionner pendant environ une minute après que tous les ingrédients sont descendus dans la trémie.

- Les ingrédients sont pressés lentement, il faut donc un peu de temps avant que le jus des derniers ingrédients soit extrait.
- Extraire le reste de pulpe en faisant fonctionner l'appareil après l'extraction du jus facilite le retrait de la trémie et le nettoyage des pièces.

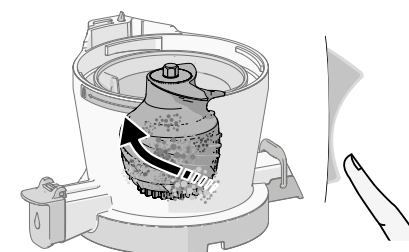
07 Une fois le jus et la pulpe extraits, arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur.

- L'appareil s'arrêtera 3 secondes après que vous ayez appuyé sur l'interrupteur.

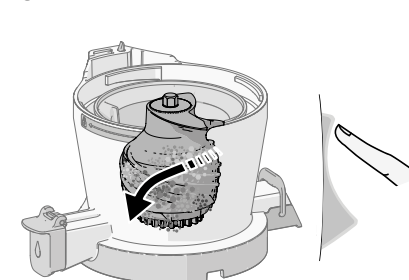
08 Versez tout le jus restant en penchant le récepteur vers l'avant.

- Pour un jus concentré épais à base de tomates, etc., il peut encore rester du jus à l'intérieur du récepteur.

01



02



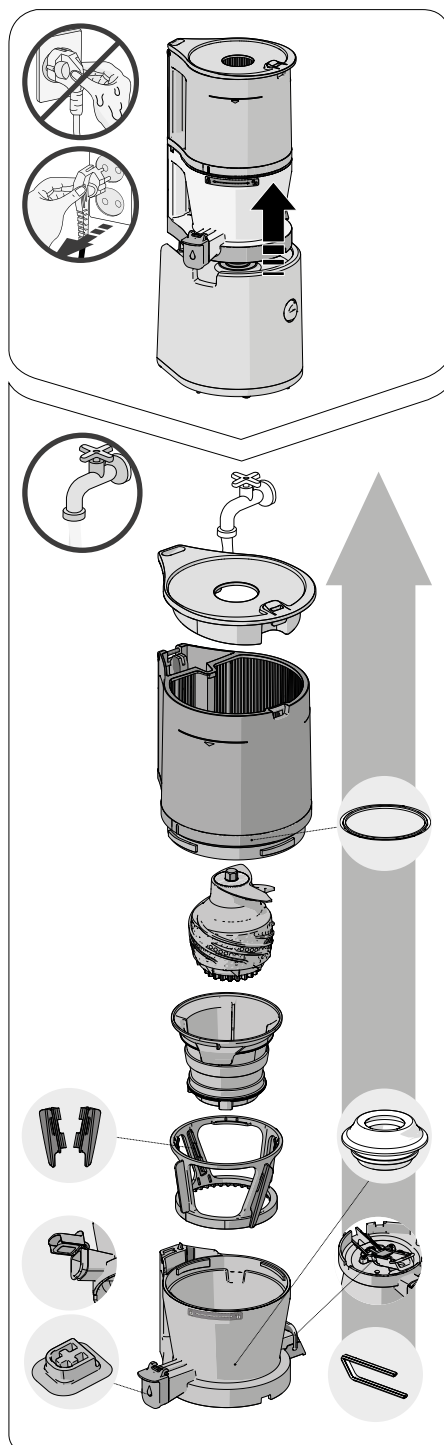
01 Répétez 2 à 3 fois le processus qui consiste à enfoncer l'interrupteur en position [REV] pendant 3 à 5 secondes avant de le relâcher. Cette fonction de rotation inversée [REV] permet de faire remonter les ingrédients. Elle ne fonctionne que si l'interrupteur est enfoncé en position [REV], et la rotation s'arrête dès que l'interrupteur est relâché.

02 Une fois la vis complètement arrêtée après la rotation inversée, remettez l'interrupteur sur la position [ON] pour relancer l'extraction de jus.

Attendez d'abord que la vis soit complètement arrêtée avant de basculer l'interrupteur de la position d'extraction [ON] à la position de rotation inverse [REV] et inversement.

Remarque

Si l'appareil ne fonctionne pas même suite à l'opération décrite ci-dessus, débranchez le cordon d'alimentation de la prise, démontez le récepteur et lavez-le avant de l'utiliser de nouveau. Le moteur continue de tourner après l'arrêt de la machine avant de ralentir et de s'arrêter complètement.



✱ Une fois l'appareil complètement arrêté, débranchez le cordon d'alimentation de la prise avec des mains sèches. Même une fois le produit arrêté, le moteur continuera de fonctionner lentement. Attendez environ 3 secondes avant de retirer la cuve.

01 Retirez l'ensemble de la cuve du bloc principal de l'appareil. Faites tourner la trémie afin de l'ouvrir puis retirez successivement chacune des pièces afin de les désassembler.

02 Nettoyez les pièces à l'eau claire avec une brosse.

03 Ouvrez le couvercle d'éjection et le bouchon de sortie du jus afin de nettoyer la cuve.

04 Nettoyez le bloc principal de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'un chiffon doux.

05 Retirez les joints en silicone et nettoyez-les après utilisation.
- Des résidus peuvent rester coincés.
(Joint de la trémie, joint du bouchon de sortie du jus, joint d'extraction, joint d'étanchéité, joint de la cuve, Brosse en silicone)

06 Vous pouvez stériliser les pièces en les trempant dans du bicarbonate de soude, de l'acide citrique ou du vinaigre dilué dans de l'eau chaude.

✱ Si vous ne nettoyez pas le produit immédiatement après utilisation, cela pourrait engendrer la corrosion ou la coloration des pièces en acier inoxydable à cause du sel ou de la pulpe des ingrédients. De même, des contaminants pourraient sécher et se coincer à l'intérieur, ce qui complique le démontage et le nettoyage des pièces et réduire les performances de l'appareil. Assurez-vous de le nettoyer et de le laisser sécher à l'air immédiatement après utilisation puis de l'entreposer dans un endroit propre. Pour un stockage long, utilisez une brosse pour nettoyer l'appareil. Ne nettoyez pas les pièces à l'eau trop chaude ou bouillante et n'utilisez pas d'éponge de nettoyage, d'éponge en acier ou autres outils abrasifs ou coupants. Ne les lavez pas au lave-vaisselle et ne les placez dans un sèche-vaisselle.



01. Un « clic » audible se produit lorsque le produit commence à fonctionner.	Il s'agit du son produit par l'engagement du moteur et de la vis. Il ne s'agit pas d'un signe de dysfonctionnement.
02. Il ne fonctionne pas uniquement avec le bloc principal de l'appareil.	Vérifiez si l'ensemble de la cuve et le bloc principal de l'appareil sont correctement assemblés. Assurez-vous de couper l'alimentation lorsque vous monter ou démonter le produit.
03. Assemblez-le de façon à ce qu'il soit aligné au repère de sécurité.	Vérifiez que l'appareil a été assemblé selon le repère. Assurez-vous de couper l'alimentation lorsque vous monter ou démonter le produit.
04. L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché. L'appareil peut ne pas fonctionner après une période de temps important (30 minutes ou plus). Il fonctionnera normalement une fois que la température du bloc principal de l'appareil (moteur) aura descendu. Vérifiez que la trémie est correctement assemblée. Si la trémie n'est pas assemblée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas. Il ne fonctionnera que lorsque le symbole de verrouillage de la cuve et que le repère d'assemblage de la trémie sont face à face. Vérifiez si l'appareil a été assemblé conformément aux instructions du guide d'assemblage. Référez-vous à la page du guide d'assemblage (p. 30).
05. L'appareil s'arrête au cours d'une utilisation normale.	Un trop grand nombre d'ingrédients ou des ingrédients particulièrement épais ont-ils été insérés ? Référez-vous à la page 33 de ce mode d'emploi afin d'activer la rotation inverse. Par sécurité, un minuteur, qui s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes, se met en route. Appuyez à nouveau sur l'interrupteur d'alimentation afin de commencer à utiliser le produit.
06. L'appareil présente des fissures causées par une Multi-vis ou au-dessus de la Multi-vis.	Lors du moulage, des repères incurvés sont réalisés sur les côtés et sur le dessus de la Multi-vis en plus des marques droites. Ces marques sont normales et n'affectent en aucun cas l'utilisation de l'appareil.
07. Le jus coule par le robinet de sortie immédiatement après l'insertion des ingrédients.	Selon les ingrédients utilisés, une petite quantité de jus peut couler par le robinet de sortie. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil mais plutôt d'un phénomène dû aux caractéristiques des ingrédients. L'écoulement s'arrêtera lorsque le produit commencera à fonctionner. Si l'écoulement se poursuit, contactez le Centre de service client.
08. Le jus s'écoule vers l'arrière de la trémie.	Avez-vous utilisé l'appareil avec le couvercle fermé ? Lorsque le bouchon de sortie du jus est fermé, il est possible que le jus s'écoule vers l'arrière de la trémie. Si le jus ne coule pas même une fois le bouchon de sortie du jus ouvert, ouvrez le couvercle de la trémie et videz-en le contenu.
09. Le jus s'écoule entre la trémie et la cuve ou entre la cuve et le bloc principal de l'appareil.	Le joint de la trémie ou de la chambre sont-ils assemblés correctement ? Le jus peut fuir si le joint de la trémie ou de la cuve ont été assemblés à l'envers ou de façon incomplète. Vérifiez que le joint est correctement installé.
10. La trémie ne s'ouvre pas.	Une quantité excessive de pulpe pourrait être coincée à l'intérieur. Faites fonctionner l'appareil afin de vider la pulpe ou répéter le processus d'activation de la rotation inverse pendant environ 10 secondes puis 2 ou 3 fois. La trémie s'ouvrira alors sans aucun problème. Une substance étrangère ou un objet dur (tels que des pépins, comme ceux du kaki) ont-ils été introduits dans l'appareil ? Si une substance étrangère ou qu'un objet dur a été introduit, des pièces pourraient être endommagées plus sérieusement si vous effectuez une rotation inverse. Contactez plutôt le Centre de service client et effectuez une demande de service après-vente.
11. Le récepteur vibre (pendant l'extraction).	De légères vibrations peuvent se produire en raison de la force cinétique du moteur à l'intérieur du bloc principal. Un mouvement léger mais notable se produit en fonction des caractéristiques des ingrédients (et notamment de leur dureté). Ce phénomène courant se produit avec la rotation de la vis, et n'est pas à considérer comme un signe de dysfonctionnement. Les vibrations peuvent sembler plus importantes lors de l'extraction de jus d'ingrédients plus durs que tendres (tels que des carottes, pommes de terre, radis blancs, betteraves, etc.)
12. Le couvercle de vidange est fermé mais la pulpe s'écoule.	Même si le levier est fermé, la pulpe s'écoulera naturellement. Selon les ingrédients utilisés, vous pourrez constater une différence de la quantité et de la vitesse d'écoulement.
13. Un bruit inhabituel se fait entendre en cours d'utilisation.	Il s'agit d'un bruit naturel produit lorsque les ingrédients sont broyés. Si les ingrédients sont durs ou résistants, comme les pommes, les carottes, le chou, le céleri, la betterave, etc. l'extraction peut être plus bruyante que lorsque vous broyez des ingrédients plus mous.

ÍNDICE

- p.36** 1. Precauciones para un uso seguro
- p.37** 2. Precauciones durante el uso
- p.38** 3. Guía del interruptor de encendido
4. Precauciones antes de exprimir
- p.40** 5. Cómo realizar el montaje
- p.41** 6. Montaje y desmontaje de silicona
- p.42** 7. Modo de uso
- p.43** 8. Si la hélice se detiene durante el funcionamiento
- p.44** 9. Cómo desmontar y limpiar
- p.45** 10. Antes de enviar una solicitud de reparación

Antes de leer el manual

1. Lea las "Instrucciones de uso seguro" (pág. 36-37) y asegúrese de usar el aparato de forma correcta.
2. Cuando termine de leer el manual, guárdelo en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.
3. Si se encuentra en el extranjero, no conecte el aparato a una fuente de suministro eléctrico con una tensión diferente.
4. Todas las mejoras en materia de calidad pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.



1. Precauciones para un uso seguro

- 01 Asegúrese de leer <Precauciones para un uso seguro>.
- 02 Siga las <Precauciones para un uso seguro>.
- 03 Las precauciones se clasifican de la siguiente manera.



Advertencia La violación de cualquiera de las advertencias puede causar una lesión grave o la muerte.

- No inserte ni tire del cable de alimentación con las manos mojadas.
- No utilice una corriente distinta a la especificada en la tarjeta de garantía y en las especificaciones del producto. Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o una disminución del rendimiento. La conexión a un voltaje diferente puede reducir la vida útil del motor o provocar un mal funcionamiento.
- Inserte firmemente el enchufe del cable de alimentación hasta el fondo del enchufe.
- No doble, ate, dañe o tire a la fuerza del cable de alimentación, ni lo coloque cerca de zonas con temperaturas elevadas, como una estufa de gas. Tampoco se debe colocar ningún objeto pesado encima del producto, meterlo en un espacio estrecho

ni alterarlo.

- No lo remodele bajo ninguna circunstancia. Tampoco intente desarmarlo o repararlo usted mismo.
- No introduzca ningún objeto extraño, como un dedo o un alfiler de hierro, en ninguna grieta o agujero del cuerpo del producto. Podría causar un incendio, descargas eléctricas, lesiones o un fallo en el aparato. Para el servicio posventa y el mantenimiento del producto, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de HUROM.
- Cuando el enchufe esté dañado, no lo repare o remodele usted mismo, en su lugar, acuda a un centro de servicio posventa o a una sucursal.
- No moje ni salpique agua en el cuerpo del producto. Asegúrese de que no entre agua o materiales extraños en el interruptor de encendido del producto.
- No controle el interruptor de encendido con las manos mojadas.
- Por seguridad, conecte la toma de corriente a tierra en todo momento. Además, no lo conecte a una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica. Asegúrese de utilizar una toma de corriente con conexión a tierra.
- No intente desmontar ninguna pieza de la cámara ni introduzca objetos extraños, como un dedo o una cuchara, en la entrada o la salida del zumo durante el funcionamiento.
- No lo deje al alcance de los niños. Los niños deben ser supervisados cuidadosamente para que no jueguen con este aparato. Existe el riesgo de que se produzcan lesiones o un mal funcionamiento si los niños lo golpean accidentalmente y lo tiran.
- Una persona que no esté familiarizada con el manejo del producto no debe utilizarlo sola. Cualquier persona con problemas físicos o mentales o que no tenga la experiencia y conocimientos no debe utilizarlo sin que esté presente un supervisor.
- No utilice el producto mientras lleve puestos o sostenga objetos con fuerza magnética (por ejemplo, pulseras magnéticas). Colocar objetos magnéticos cerca del producto puede provocar un mal funcionamiento de este.



Precaución La violación de cualquiera de las precauciones puede causar una lesión grave o la muerte.

- No utilice el producto a menos que el set del cuerpo del producto y el de la cámara estén conectados de forma segura.
- Si hay una fuga de gas, etc., no toque el cable de alimentación, en su lugar, abra las ventanas y ventile bien la zona.
- Si la hélice deja de girar durante el funcionamiento, pulse el interruptor de funcionamiento en la dirección [REV] durante 3 a 5 segundos para activar el funcionamiento inverso. A continuación, una vez que la rotación inversa se haya detenido por completo, pulse de nuevo el interruptor en la dirección [ON]. Si el producto está continuamente en estado de parada, puede sobrecalentar el motor y causar daños en las piezas y deterioro de las funciones. Si el problema persiste, detenga el producto y póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de HUROM.

- No mueva el cuerpo del producto, ni desmonte o monte la cámara o las piezas durante el funcionamiento. Asegúrese de detener el funcionamiento y desconectar el cable de alimentación antes de hacerlo.
- Cuando utilice el producto, tenga cuidado de que no entre en el aparato una corbata, un collar largo, una bufanda, etc.
- Coloque este producto en una superficie plana y estable para su uso.
- Cuando introduzca los ingredientes, no utilice un palillo, una cuchara ni ningún otro objeto duro que no sea el prensador.
- No utilice el producto durante más de 30 minutos seguidos cada vez. Puede sobrecalentar el motor y provocar un mal funcionamiento del aparato. Para volver a utilizarlo, pare completamente el aparato durante unos 5 minutos antes de usarlo.
- No ejerza ningún golpe excesivo ni deje caer el producto.
- Si el aparato produce algún sonido inusual, calor excesivo o humo, deje de utilizarlo inmediatamente y póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente. El olor que se experimenta al utilizar un producto nuevo desaparecerá naturalmente con el tiempo.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté usando el aparato. Además, cuando tire del cable de alimentación, asegúrese de agarrar el enchufe para tirar de él.
- No limpie el producto a una temperatura de 80°C o superior. No lo meta en un lavavajillas, secadora, microondas, etc. Puede causar un mal funcionamiento y/o la deformación de las piezas.
- El producto pesa aproximadamente 6,2 kg. Cuando mueva el producto, asegúrese de sujetar firmemente el cuerpo del producto con ambas manos. Si lo mueve sujetando solo la cámara o los lados del cuerpo del producto, podría caerse y provocar una lesión corporal o un mal funcionamiento.
- No utilice este producto de uso doméstico para fines comerciales. Añadir una cantidad excesiva de ingredientes puede causar daños en las piezas. En caso de que se vaya a utilizar con fines comerciales, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente sobre el método de uso.



2. Precauciones durante el funcionamiento

- Asegúrese de entender bien cómo preparar los ingredientes y de prepararlos adecuadamente antes de introducirlos.
- Los ingredientes mal preparados pueden dificultar el proceso de extracción y/o causar daños en el producto.
- Ingredientes que necesitan un especial cuidado
- Cuando se utilizan ingredientes hervidos, como patatas y boniatos hervidos, o ingredientes blandos, como plátanos, kiwis maduros o tomates, solos, el zumo puede acumularse dentro de la cámara y no extraerse correctamente. Introduzca sólo una pequeña cantidad o utilícelos con otros ingredientes.
- Cuando introduzca nueces, cacahuets, almendras, semillas de girasol, piñones, judías, etc., añada solo una

pequeña cantidad o añádalos con otros ingredientes después de haberlos remojado en agua.

● Ingredientes que no se pueden exprimir

- No introduzca ingredientes que no puedan ser exprimidos, como semillas de sésamo, granos de café, chiles chinos, cortezas de árboles y agujas de pino. No introduzca peces, anguilas, gambas, caracoles, calamares, etc.
- No introduzca frutas empapadas en alcohol, miel o azúcar (uvas, frambuesas, moras, etc.) ni enzimas (salicornia, pino piñonero, etc.).
- No introduzca ingredientes cuyas características hacen que sea difícil exprimirlos, como bayas de plata, aloe, cactus, membrillo, boniatos, raíz de kudzu, caña de azúcar, bellotas y dientes de león.
- No introduzca hielo hecho con agua congelada.

● Se recomienda consumir el zumo de verduras inmediatamente, si es posible, y no refrigerarlo durante un largo periodo de tiempo.

● No utilice este producto para pulverizar semillas. Puede causar daños o un mal funcionamiento.

● No vuelva a extraer zumo de la pulpa que ya ha sido exprimida.

● No realice ninguna prueba de funcionamiento del producto antes de introducir los ingredientes.

● No introduzca ingredientes en la tolva por encima de la marca de límite indicada.

● No lo utilice durante más de 30 minutos seguidos.

- Puede sobrecalentar el motor y provocar un mal funcionamiento del aparato. Sin embargo, cuando lo utilice de forma continua, haga una pausa en el funcionamiento y utilícelo después de un descanso de más de 5 minutos.

● No introduzca un palillo o una cuchara en la salida de zumo/pulpa durante el funcionamiento.

● Cuando introduzca los ingredientes, utilice únicamente el prensador. Puede dañar las piezas o causar una lesión corporal y/o un mal funcionamiento.

● No accione el interruptor de encendido con las manos mojadas.

- Puede provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito y/o un incendio. No introduzca sustancias extrañas en el interruptor de encendido o cerca de él.

● Utilícelo con la tapa de zumo abierta.

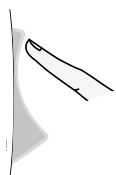
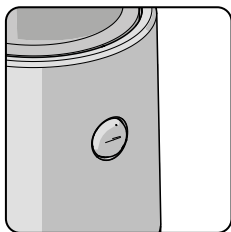
- El zumo puede subir hacia la tolva si la tapa está cerrada mientras se hace el zumo.

● No lo utilice cuando la parte superior del cuerpo del producto esté mojada por el zumo extraído o agua.

Note

1. Los ingredientes marchitos, que han estado almacenados durante mucho tiempo en el frigorífico, o las frutas congeladas solo pueden producir una pequeña cantidad de zumo o ninguna.
2. Si el producto no se limpia inmediatamente después de su uso, la pulpa puede secarse, lo que dificulta el desmontaje y la limpieza, y a su vez puede perjudicar al rendimiento. Por lo tanto, si es posible, límpielo inmediatamente después de su uso.

Pulse el interruptor de funcionamiento para realizar la operación.



[ON] : Funcionamiento: se utiliza para iniciar la extracción de zumo



[○] : Parada: se utiliza para detener el funcionamiento del producto



[REV] : Rotación inversa: se utiliza cuando el funcionamiento se detiene durante el uso debido a la sobrecarga de ingredientes
 ※ Sólo funciona cuando se pulsa el interruptor de rotación inversa [REV], y se detiene cuando se deja de pulsar el interruptor.

※ Si tiene alguna alergia, asegúrese de elegir los ingredientes adecuados para su cuerpo cuando prepare los ingredientes.

※ Para el método y las notas sobre el uso del aparato para cada ingrediente, consulte el libro de recetas.

※ Prepare los ingredientes en tamaños que puedan introducirse en la tolva. Si desea exprimir un gran volumen o realizar una extracción rápida, corte los ingredientes en trozos más pequeños antes de introducirlos. Cada aproximadamente 1 kg, repita el paso de «desmontar y limpiar después de exprimir» para su uso.

※ Cuando se utilizan sólo ingredientes hervidos o blandos, el zumo puede acumularse dentro de la cámara y no ser extraído correctamente. Introduzca sólo una pequeña cantidad o utilícelos con otros ingredientes.

※ Al exprimir frutas blandas, el zumo de los ingredientes puede estancarse dentro de la cámara.

※ Al exprimir frutas y verduras fibrosas, el zumo puede espesarse.

※ La introducción de los siguientes ingredientes, imposibles de exprimir, puede provocar daños o un mal funcionamiento.

- Ingredientes que no pueden ser exprimidos como semillas de sésamo, granos de café, chiles chinos, cortezas de árboles y agujas de pino, así como peces de fango, anguilas, gambas, caracoles, calamares, etc.
- Frutas empapadas en alcohol, miel o azúcar (uvas, frambuesas, moras, etc.) ni enzimas (salicornia, pino piñonero, etc.).
- Ingredientes cuyas características hacen que sea difícil exprimirlos, como bayas de plata, aloe, cactus, membrillo, plátanos boniatos, raíz de kudzu, caña de azúcar, bellotas y dientes de león.
- Ingredientes hervidos, como patatas y boniatos cocidos.
- Hielo hecho de agua congelada

※ No lo utilice para pulverizar semillas.

※ Consulte las instrucciones de <Precauciones durante el funcionamiento> (consulte la p. 37).

4-1. Cómo preparar los ingredientes

- Como ciertos ingredientes necesitan un cuidado adicional durante la preparación, consulte las siguientes instrucciones sobre cómo preparar los ingredientes.
- Cuando haga zumo varias veces o en grandes cantidades, asegúrese de cortar los ingredientes en trozos pequeños, y luego repita el paso «desmontar y limpiar después de exprimir».
- Para hacer zumo más rápidamente, pique los ingredientes en trozos finos.

Cítricos

Pomelos, naranjas, limones, etc.

Prepare los ingredientes pelándolos y cortándolos en trozos más pequeños para que quepan en la entrada de la tolva. Retire todas las semillas duras y no masticables antes de introducirlo.

Frutas con piel gruesa

Piñas, fruta del dragón, melones, sandías, granadas, etc.

Prepare los ingredientes pelándolos y cortándolos en trozos más pequeños para que quepan en la entrada de la tolva. Retire todas las semillas duras y no masticables antes de introducirlo.

Frutas con semillas

Uvas, manzanas, melocotones, caquis, ciruelas, cerezas, peras, melones, etc.

En el caso de ingredientes que contengan semillas duras e imposibles de masticar o semillas de gran tamaño, como las de los melocotones, asegúrese de retirar primero las semillas y cortar y preparar solo la carne de la fruta. Las semillas duras pueden detener el funcionamiento o dañar las piezas. Las semillas de las manzanas son tóxicas, así que elimínalas en la medida de lo posible. Para las uvas, arranque cada uva del racimo después de limpiarlas bien. No exprima solo los ingredientes demasiado blandos, en su lugar, que mézclelos con otras frutas y verduras.

Frutas blandas

Extracción única (bayas, tomates cherry, piñas, etc.)

※ Limpie a fondo y corte los ingredientes en trozos pequeños que puedan caber en la entrada de la tolva. En el caso de las frutas y verduras con tallos, retire primero los tallos.

Extracción mixta (fresas, kiwi, plátanos, tomates, mangos, etc.)

※ En el caso de los ingredientes secos y viscosos, mézclelos con otros ingredientes para su extracción. Retire la cáscara y los tallos y también las semillas, si las hubiera.

Hortalizas de raíz

Zanahorias, remolachas, jengibre, boniatos, patatas, ajo, etc.

Lave los ingredientes con agua corriente para eliminar la suciedad y otras sustancias extrañas. Para los ingredientes fibrosos, como el jengibre, pele la piel exterior y córtelo en trozos pequeños. Para los ingredientes largos, córtelos verticalmente para su extracción.

Verduras de hoja y tallo

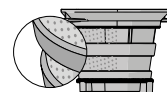
Apio, col rizada, col, perejil, hierba de trigo, cebollino, etc.

Corte los ingredientes en trozos de 3 cm o menos para su extracción. Como las verduras de hoja y de tallo son ásperas y fibrosas, no es fácil extraer el zumo y pueden quedar atrapadas en el Multi-tornillo.

- Cuando se exprimen ingredientes que no son hortalizas de raíz, de hoja y de tallo, el zumo puede estancarse.

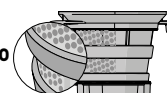
Cómo utilizar cada filtro

Filtro fino

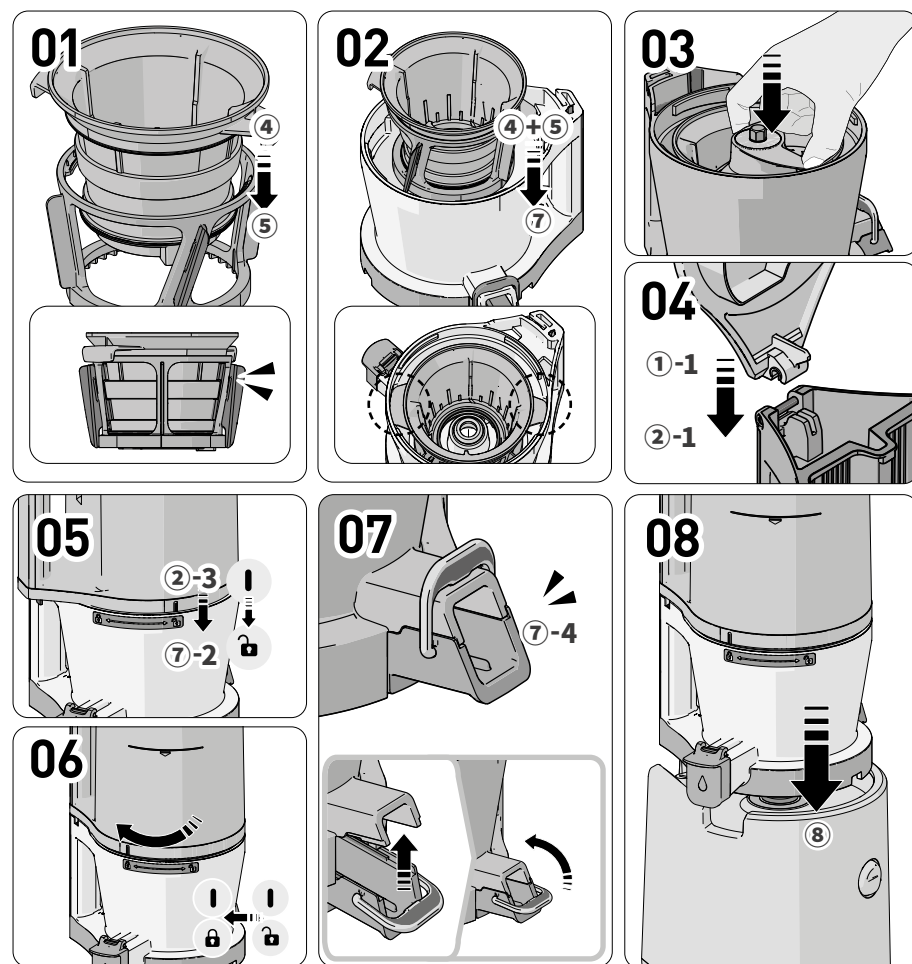


Se utiliza para extraer verduras y frutas para hacer zumo

Filtro grueso



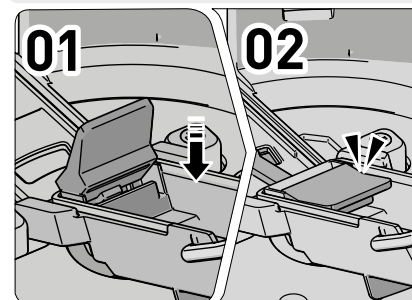
Un filtro grueso tiene grandes aberturas, por lo que se utiliza principalmente para extraer zumos espesos con pulpa sólida. Es ideal para cuando se utilizan plátanos, fresas y otros ingredientes cuya pulpa es blanda, así como ingredientes con zumo espeso. Es útil para hacer smoothies, cafés latte o sopas.



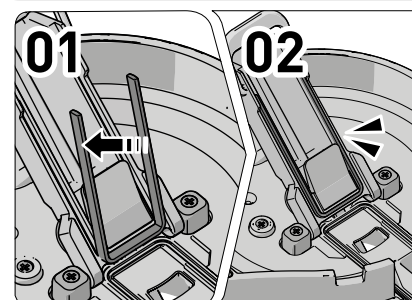
- 01 Monte el filtro fino (4) y el cepillo de rotación (5) como se muestra en la figura. Empújelo hasta el fondo.**
- 02 Alinee el conjunto de filtro fino + cepillo de rotación, montado en la cámara (7), en la ranura de la cámara como se muestra en la figura.**
- 03 Introduzca la hélice en la cámara montada. Empuje hasta el fondo hasta que deje de avanzar.**
- 04 Ensámblela haciendo que la tapa de la tolva (1-1) se coloque verticalmente en la tolva (2-1).**
- 05 Alinee la marca [] de la guía de montaje de la tolva (2-3) con la marca [] de la guía de montaje de la cámara (7-2) para conectarlas.**
Gire la tolva montada en sentido horario hasta que su marca de guía esté alineada con la marca de guía de montaje de la cámara [].
Si los componentes internos no están ensamblados correctamente, la tolva no cerrará.
- 06 Compruebe que la tapa de descarga y el cierre (7-4) de la cámara están bien fijados.**
1. Cierre la tapa de descarga y fíjela con el cierre.
2. Si la empaquetadura no está en su sitio o la palanca no está bien sujeta, puede haber fugas de zumo o la palanca puede abrirse durante la extracción.
- 07 Coloque el conjunto de la cámara bien montado en el cuerpo del producto (8).**
Ensamble el conjunto de la cámara y conéctelo al cuerpo del producto.

* Las juntas de silicona son consumibles y se recomienda reemplazar una vez cada 6 a 12 meses. Se pueden adquirir a través del Centro de Atención al Cliente.
(El exprimidor puede tener fugas si el producto no está bien montado).

Junta de extracción

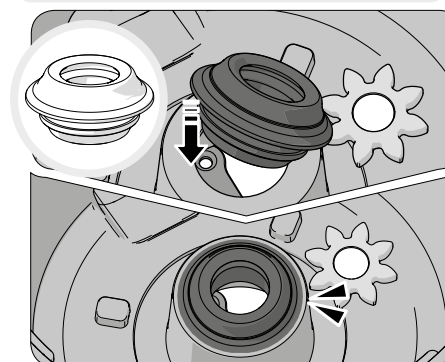


Junta de sellado



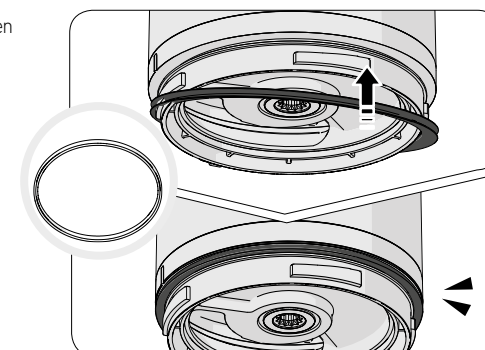
- 01** Sujete y saque la junta como si se estuviera tirando de ella.
- 02** Después de la limpieza, introduzca primero un lado de la junta como si la estuviera enganchando.
- 03** Introduzca la parte restante y presione el perímetro.

Tapón de la cámara



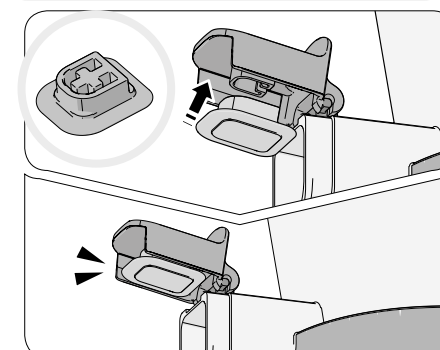
- 01** Agarre un lado y tire de él hacia atrás para separarlo. Después de la limpieza, compruebe la parte superior e inferior de la junta e insértela como si estuviera enganchando un lado.
- 02** Presione firmemente la parte restante de la junta sin que quede ninguna zona doblada.

Junta de la tova



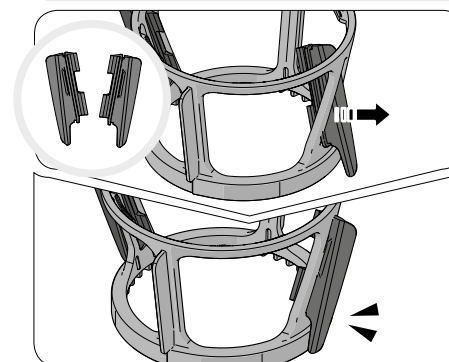
Monte la junta como se muestra en la figura.

Tapón de la salida de zumo

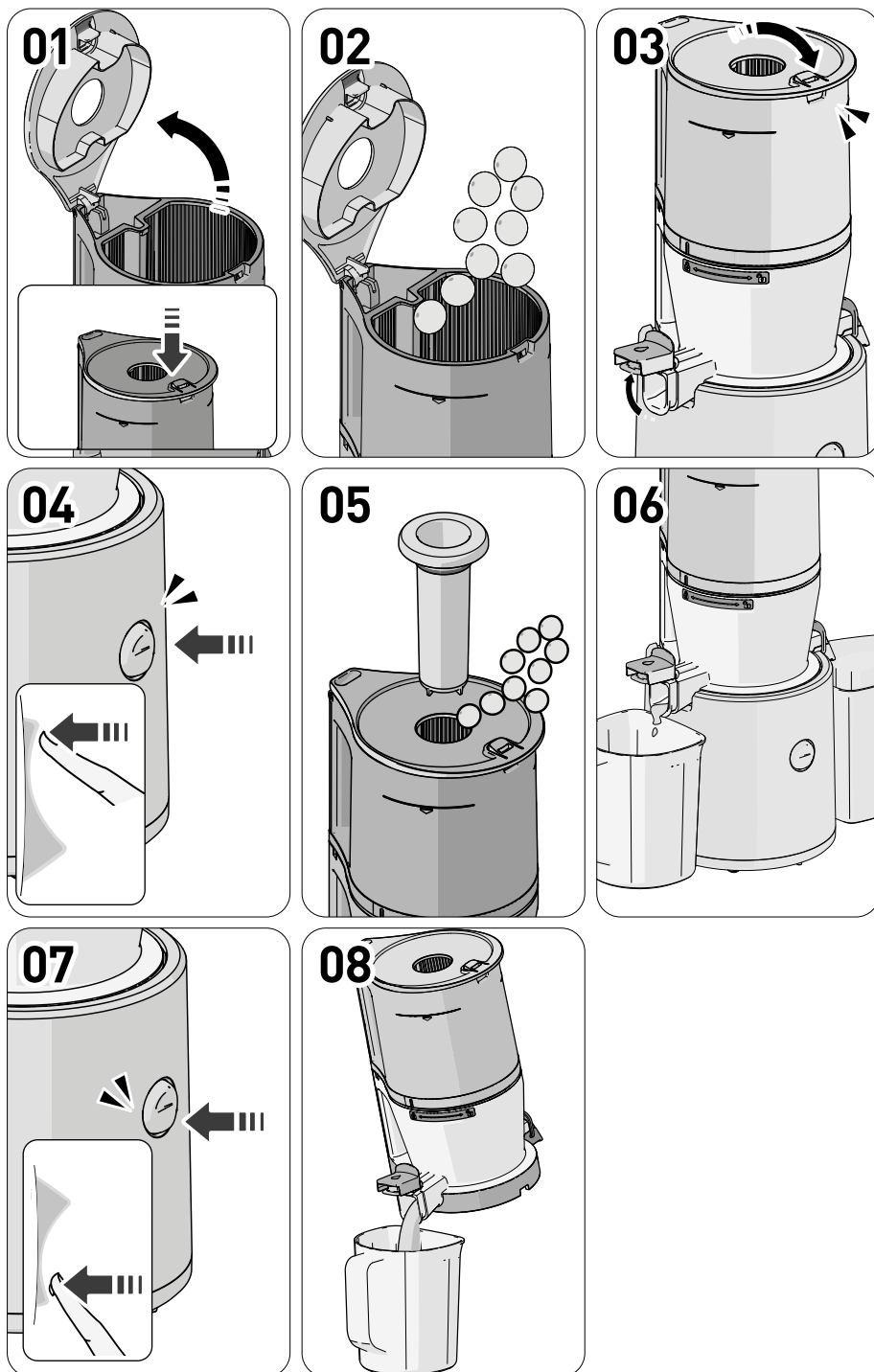


Después de la limpieza, insértela de manera que el lado redondo de la junta mire hacia afuera mientras que las ranuras de la rejilla miran hacia arriba.

Empaquetadura del cepillo giratorio



- 01** Después de limpiar el cepillo de silicona, tire de él desde el interior hacia el exterior para ensamblarlo como se muestra en la figura.
- 02** Agarre la parte superior e inferior de las hojas exteriores del cepillo de silicona para tirar de él con fuerza.

**01 Abra la tapa de la tolva.**

- ① Presione la palanca de la tapa de la tolva para abrirla. Sobrecargar el producto con ingredientes puede dañarlo.

02 Añada los ingredientes para hacer zumo sólo por debajo de la marca de límite de la tolva.

- ① Utilice ingredientes blandos mezclándolos con otros.

03 Cierre la tapa de la tolva y mantenga abierta la tapa de zumo.

- ① Antes de pulsar el interruptor de extracción [ON], coloque primero un vaso para recoger el zumo.
② El zumo puede dirigirse de vuelta hacia la tolva si la tapa del zumo está cerrada. Si el zumo no sale incluso después de abrir la tapa del zumo, abra la tapa de la tolva y vacíe el contenido.

04 Pulse el interruptor de funcionamiento [ON] para ponerlo en marcha.

- ① El sonido de "clic" cuando el producto está en funcionamiento es el sonido del conjunto de la cámara y el motor uniéndose.

05 Para añadir más ingredientes durante el funcionamiento, utilice la entrada adicional o abra la tapa de la tolva.

- ① El funcionamiento se detiene cuando la tapa de la tolva está abierta.
② No utilice nada más que el empujador designado.
③ En caso de que los ingredientes giren pero no se trituren en la tolva durante la extracción, utilice el empujador para presionar los ingredientes.

06 Deje que la máquina funcione durante aproximadamente 1 minuto más después de que todos los ingredientes hayan bajado a la tolva.

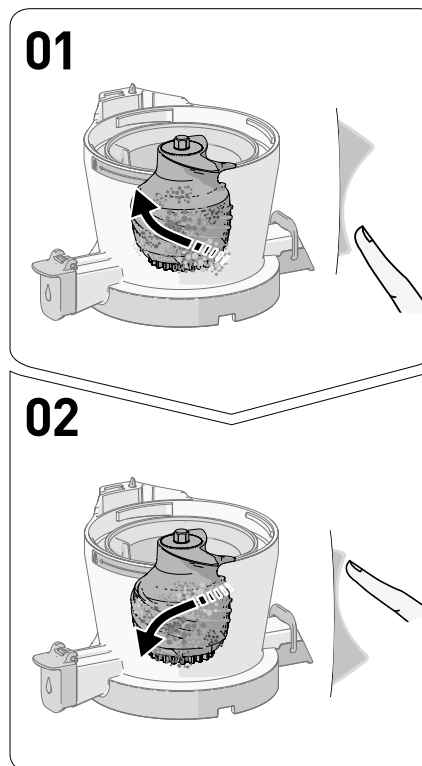
- ① El producto presiona y exprime lentamente los ingredientes, por lo que tarda algún tiempo hasta que se exprime el último ingrediente.
② La eliminación de la pulpa restante mediante el funcionamiento adicional de la máquina después de la extracción hace que sea más conveniente separar la tolva y limpiar las piezas.

07 Una vez terminada la extracción de zumo y de pulpa, pulse el interruptor de encendido para detener la máquina.

- ① La máquina se detiene 3 segundos después de que se detenga al pulsar el interruptor de encendido.

08 Vierta el zumo restante inclinando la cámara hacia adelante.

- ① En el caso de los zumos concentrados y espesos hechos con tomates, etc., puede seguir quedando zumo en la cámara.



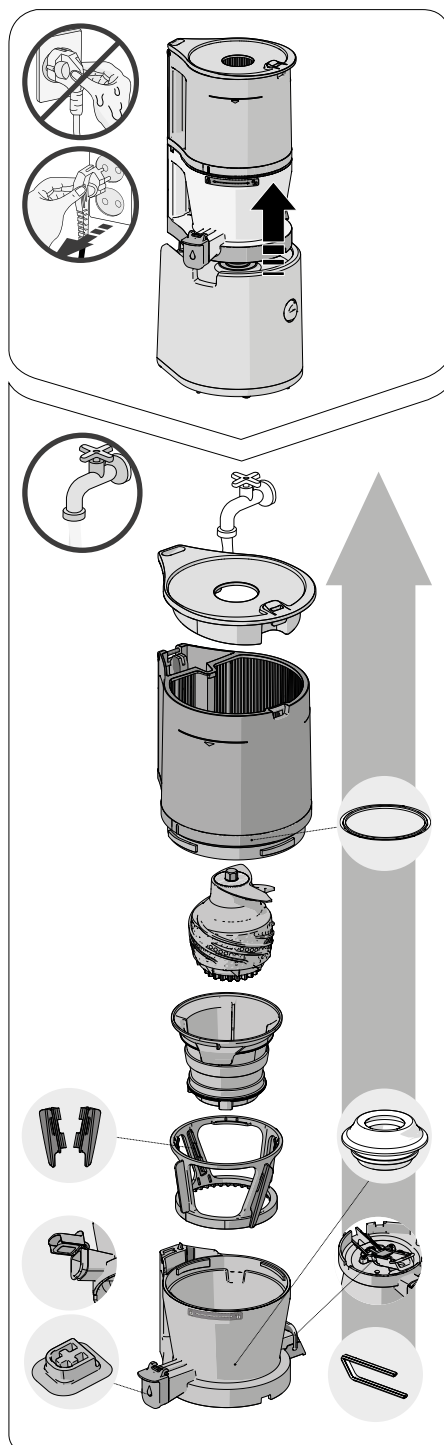
01 Durante 2 ó 3 veces, repita el proceso de pulsar el interruptor de funcionamiento en la dirección [REV] de 3 a 5 segundos y luego suéltelo. La rotación inversa [REV] es una función que devuelve y eleva los ingredientes hacia arriba. Sólo funciona cuando se pulsa el interruptor en la dirección [REV], y la rotación de la hélice se detiene cuando se deja de pulsar el interruptor.

02 Cuando la hélice se haya detenido completamente tras la rotación inversa, pulse el interruptor de funcionamiento en la dirección [ON] para iniciar la operación de nuevo. Cuando vaya a utilizar la función de extracción [ON] o de rotación inversa [REV], detenga completamente la hélice primero y, a continuación, accione el interruptor en la dirección de la función que quiera utilizar a continuación.

Nota

Si no funciona incluso después de seguir los pasos anteriores, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente, retire el juego de cámara, lávelo y vuelva a utilizarlo.

El motor seguirá girando después de apagar la máquina, pero se ralentizará y se detendrá por completo.



*** Después de que el producto deje de funcionar por completo, tire del enchufe del cable de alimentación con las manos secas. Incluso después de que el producto se detenga, el motor se detendrá lentamente, así que espere unos 3 segundos antes de separar el set de la cámara.**

01 Separe el set de la cámara del cuerpo del producto. Gire la tolva para abrirla y luego vaya tirando de cada una de las piezas para desmontarlas.

02 Lave las piezas con un cepillo de limpieza bajo el agua corriente.

03 Abra la tapa de descarga y la tapa de zumo para limpiar la cámara.

04 Limpie el cuerpo del producto con una toalla húmeda o un paño suave.

05 Retire y lave las juntas de silicona después del uso.
- Es posible que queden residuos pegados.
(junta de la tolva, junta de la tapa del zumo, junta de la extracción, junta de sellado, junta de la cámara, Cepillo de silicona)

06 Puede esterilizar las piezas sumergiéndolas en agua caliente diluida con bicarbonato de sodio, ácido cítrico o vinagre.

*** Si no se limpia el producto inmediatamente después de su uso, las piezas de acero inoxidable y otras partes pueden corroerse o decolorarse debido a la sal y la pulpa de los ingredientes. Además, los contaminantes pueden secarse y quedarse pegados en el interior, lo que dificulta su desmontaje y limpieza y también puede causar un deterioro del rendimiento. Asegúrese de limpiarlo y secarlo completamente al aire libre inmediatamente después de usarlo y guárdelo en un lugar limpio. Para el almacenamiento a largo plazo, utilice un cepillo de limpieza para lavarlo. No lo limpie con agua hirviendo o a alta temperatura ni utilice una esponja de limpieza, una esponja de acero, abrasivos y otros utensilios de limpieza afilados. No lo coloque en el lavavajillas ni en el secador de platos.**

Haga las siguientes comprobaciones antes de solicitar una reparación. Si necesita contactar con el servicio posventa o le surgen dudas mientras usa el aparato, póngase en contacto con <http://www.globalhurom.com>. Cuando se ponga en contacto con el servicio posventa, compruebe el nombre del modelo, así como el número de serie del fabricante o los números que figuran bajo el código de barras.

01. Se escucha un "clíc" cuando el producto empieza a funcionar.	Es el sonido del motor y de la hélice al unirse. No se considera un fallo de funcionamiento.
02. El aparato no funciona solo con el cuerpo del producto.	Compruebe si el set de la cámara y el cuerpo del producto están bien montados. Asegúrese de desconectar la alimentación cuando monte o desmonte el producto.
03. Ensámblelo de manera que esté alineado con el sensor de seguridad.	Compruebe si está ensamblado de acuerdo con la marca de la guía. Asegúrese de desconectar la alimentación cuando monte o desmonte el producto.
04. No funciona.	Compruebe si el cable de alimentación está bien insertado. Es posible que la máquina no funcione después de un largo periodo de (30 minutos o más). Funcionará normalmente después de que se enfríe el cuerpo del producto (motor). Compruebe si la tolva está bien montada. Si la tolva está mal montada, el producto no funcionará. Solo funcionará cuando el símbolo de la cerradura en la cámara y la marca de la guía de montaje de la tolva estén ensamblados de manera que se enfrenten. Compruebe si el producto está montado según los pasos especificados en la guía de montaje. Consulte la página de la guía de montaje (página 40).
05. Se detiene durante su uso normal	¿Ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes o ingredientes extremadamente gruesos? Consulte la página 43 del manual para activar la rotación inversa. Por seguridad, hay configurado un temporizador que se detiene automáticamente después de unos 5 minutos desde el inicio del funcionamiento. Vuelva a pulsar brevemente el interruptor para iniciar el funcionamiento.
06. Hay marcas de grietas causadas por un Multi-tornillo o marcas de arañazos en la parte superior del Multi-tornillo.	En el proceso de fabricación del moldeado, se crean marcas en forma de curva en los lados y en la parte superior del Multi-tornillo, además de las marcas de moldeado de líneas rectas. Estas partes son normales y no afectan en absoluto al funcionamiento.
07. El zumo sale por la salida de la pulpa inmediatamente después de introducir los ingredientes.	Según los ingredientes introducidos, pueden salir pequeñas cantidades de zumo por la salida de la pulpa. Esto no es un defecto del producto, sino un fenómeno causado por las características de los ingredientes. La fuga se detendrá una vez el aparato comience a funcionar. Si la fuga continúa, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente.
08. El zumo vuelve hacia la tolva.	¿Ha extraído el zumo con la tapa de zumo cerrada? Cuando se extrae zumo con la tapa de zumo cerrada, el zumo puede retroceder hacia la tolva. Si aun después de abrir la tapa del zumo no se ha vertido suficiente contenido, abra la tapa de la tolva y vacíe el contenido.
09. Fugas de zumo entre la tolva y la cámara o entre la cámara y el cuerpo del producto.	¿Está bien montada la junta de la tolva o de la cámara? El zumo goteará si la junta de la tolva o la junta de la cámara se ha montado al revés o de forma incompleta. Compruebe que la junta esté correctamente montada.
10. La tolva no se abre.	Puede que haya un exceso de pulpa en el interior. Accione el producto para descargar la pulpa del interior o repita el proceso de activar la rotación inversa durante unos 10 segundos y luego pare 2 o 3 veces. Entonces, la tolva se abrirá sin problemas. ¿Ha introducido sustancias extrañas o materias sólidas (semillas duras como las del cacahí)? Si se introducen sustancias extrañas o materias sólidas, las piezas pueden dañarse más gravemente si se intenta activar una rotación inversa, por lo que debe ponerse en contacto con el Centro de Atención al Cliente y solicitar el servicio posventa.
11. La cámara tiembla (durante la extracción).	Pueden producirse ligeras sacudidas debido a la fuerza cinética del motor dentro del cuerpo del producto. Se producen ligeros y notables movimientos en función de las características de los ingredientes (duros, resistentes, etc.). Se trata de un fenómeno común que ocurre cuando la hélice gira, y no se considera un fallo de funcionamiento. El movimiento puede parecer relativamente más notable cuando se exprimen ingredientes duros que cuando se exprimen ingredientes blandos y carnosos. (Por ejemplo: zanahorias, patatas, rábanos blancos, remolachas, coles, etc.)
12. La tapa de descarga está cerrada pero la pulpa se descarga.	Aunque la palanca esté cerrada, la pulpa se descargará de forma natural. Dependiendo de los ingredientes utilizados, puede haber una diferencia en la cantidad y velocidad de descarga.
13. Se oye un ruido inusual mientras se hace el zumo.	Es un sonido natural que se produce cuando los ingredientes se están triturando. Si los ingredientes son duros o resistentes, como manzanas, zanahorias, coles, apio, remolachas, etc., el ruido de extracción puede ser más fuerte que el que se oye al exprimir ingredientes más blandos.

INDICE

- p.46** 1. Precauzioni per un utilizzo sicuro
- p.47** 2. Precauzioni durante l'uso
- p.48** 3. Guida interruttore di accensione /
4. Precauzioni prima di estrarre il succo
- p.50** 5. Istruzioni di montaggio
- p.51** 6. Montaggio e smontaggio delle parti in silicone
- p.52** 7. Istruzioni d'uso
- p.53** 8. Se la coclea si ferma durante il funzionamento
- p.54** 9. Istruzioni di smontaggio e pulizia
- p.55** 10. Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica

Prima di leggere il manuale

1. Leggere le 'Precauzioni di sicurezza' (p. 46-47) e usare correttamente l'apparecchio.
2. Dopo aver letto il manuale, conservarlo in un posto adeguato per consultazioni future.
3. Non usare l'apparecchio all'estero con alimentazione e tensione diverse.
4. Tutti i miglioramenti di qualità sono soggetti a modifiche senza preavviso.



1. Precauzioni per un utilizzo sicuro

- 01 Assicurarsi di leggere le <Precauzioni per un utilizzo sicuro>.
- 02 Attenersi alle <Precauzioni per un utilizzo sicuro>.
- 03 Le precauzioni sono classificate nel modo seguente.



Avvertenza La violazione di uno qualsiasi dei segnali di avvertimento può causare lesioni gravi o morte.

- **Non inserire o tirare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.**
- **Non usare una corrente diversa da quella specificata nella scheda di garanzia e nelle specifiche del prodotto.** Ciò potrebbe causare scosse elettriche, incendio e/o compromissione delle prestazioni. Il collegamento a una tensione diversa può ridurre la durata del motore o provocare malfunzionamenti.
- **Inserire saldamente la spina del cavo di alimentazione fino in fondo in una presa di corrente.**
- **Non piegare, legare, danneggiare o tirare forzatamente il cavo di alimentazione, né metterlo accanto ad oggetti con una temperatura elevata o fonti di calore, come un fornello a gas.** Inoltre, non mettere alcun oggetto pesante sopra il prodotto, non incastrarlo in uno spazio stretto e non alterarlo.

- **Non modificare l'apparecchio in nessun caso.** Inoltre, non tentare di smontarlo o ripararlo da soli.
- **Non inserire oggetti estranei come dita o perni metallici in qualsiasi fessura o foro nel corpo del prodotto.** Ciò potrebbe causare un incendio, scosse elettriche, lesioni e/o malfunzionamenti. Per il servizio post-vendita e la manutenzione di un prodotto, contattare il Centro assistenza clienti HUROM.
- **Quando la spina di alimentazione è danneggiata, non ripararla o modificarla da soli e, invece, recarsi presso un centro di assistenza post-vendita o un rivenditore autorizzato.**
- **Non bagnare o spruzzare acqua sul corpo del prodotto.** Assicurarsi che né acqua né corpi estranei entrino nell'interruttore di accensione del prodotto.
- **Non comandare l'interruttore di accensione con le mani bagnate.**
- **FPer sicurezza, usare sempre prese di corrente collegate a terra.** Inoltre, accertarsi che il collegamento di terra non sia posto su tubi del gas, tubi di plastica dell'acqua o linee telefoniche. Assicurarsi di usare una presa con messa a terra.
- **Non tentare di smontare qualsiasi parte del set contenitore o di inserire oggetti estranei come dita o cucchiari nell'ingresso o nell'uscita del succo durante il funzionamento.**
- **Non utilizzarlo lasciandolo alla portata dei bambini.** I bambini devono essere attentamente sorvegliati in modo che non giochino con questo dispositivo. C'è rischio di infortuni o malfunzionamenti se i bambini lo colpiscono accidentalmente e lo fanno cadere.
- **Una persona che non ha familiarità con la manipolazione del prodotto non deve usarlo da sola.** Chi ha problemi fisici o mentali o non ha esperienza e le conoscenze necessarie non deve usare il prodotto senza la presenza di un supervisore.
- **Non utilizzare il prodotto mentre si indossano o si tengono in mano oggetti con forza magnetica (ad es. braccialetti magnetici).** Posizionare oggetti magnetici vicino al prodotto può causare malfunzionamenti.



Attenzione La violazione di una qualsiasi delle avvertenze può causare lesioni gravi o morte.

- **Non azionare il prodotto se il set del corpo e il set contenitore del prodotto non sono assemblati saldamente.**
- **Se c'è una perdita di gas, ecc., non toccare il cavo di alimentazione ma, invece, aprire le finestre e ventilare accuratamente l'area.**
- **Se la coclea smette di ruotare durante il funzionamento, premere l'interruttore sulla direzione [REV] per 3-5 secondi per attivare il funzionamento in senso inverso.** Poi, una volta che la rotazione in senso inverso si è arrestata del tutto, ripremere l'interruttore per rimetterlo su [ON]. Se l'apparecchio è continuamente in uno stato che impedisce la rotazione, ciò può surriscaldare il motore e causare danni alle parti e problemi alle funzioni. Se il problema persiste, arrestare l'apparecchio e contattare il Centro assistenza HUROM.
- **Non spostare il corpo del prodotto, né smontare o assemblare il set contenitore o le parti durante il funzionamento.** Assicurarsi

di interrompere il funzionamento e di estrarre preventivamente il cavo di alimentazione.

• **Quando si usa il prodotto, fare attenzione che cravatte, collane lunghe, scarpe, ecc. non finiscano nell'ingresso.**

• **Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile per l'uso.**

• **Quando si inseriscono gli ingredienti nell'ingresso, non usare bacchette, cucchiari, oggetti duri o altro che non sia il pestello.**

• **Non utilizzare continuamente il dispositivo per più di 30 minuti ogni volta.** Ciò potrebbe surriscaldare il motore e causare malfunzionamenti. Per farlo funzionare di nuovo, fermare completamente il dispositivo per circa 5 minuti prima dell'uso.

• **Non sottoporre il prodotto a urti eccessivi e non farlo cadere.**

• **Se il dispositivo produce suoni insoliti, calore eccessivo o fumo, smettere immediatamente di usarlo e contattare il Centro assistenza clienti.** L'odore che si avverte quando si usa un prodotto nuovo sparirà naturalmente con il tempo.

• **Estrarre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando non è in uso.** Inoltre, quando si estrae il cavo di alimentazione, assicurarsi di afferrare la spina per farlo.

• **Non pulire il prodotto ad una temperatura pari o superiore a 80°C.** Non metterlo in lavastoviglie, asciugatrice, microonde, ecc. Ciò potrebbe causare malfunzionamenti e/o deformazioni delle parti.

• **Il prodotto pesa circa 6,2 kg.** Quando si sposta il prodotto, assicurarsi di tenere saldamente il corpo del prodotto con entrambe le mani. Se lo si sposta tenendo solo il contenitore o i lati del corpo del prodotto, il corpo potrebbe cadere e causare lesioni fisiche o malfunzionamenti.

• **Questo prodotto è destinato all'uso domestico e non deve essere usato per scopi commerciali.** L'eccessiva estrazione di una grande quantità di ingredienti può causare danni alle parti. Nel caso in cui debba essere utilizzato per scopi commerciali, contattare il Centro assistenza clienti per ricevere istruzioni sul metodo di utilizzo.



2. Precauzioni durante il funzionamento

• **Assicurarsi di aver capito bene come preparare gli ingredienti e prepararli correttamente prima di inserirli.**

- Ingredienti mal preparati possono ostacolare il processo di estrazione e/o causare danni al prodotto.

• **Ingredienti che necessitano di maggiore attenzione**

- Quando si usano da soli ingredienti lessati, come patate lessate e patate dolci lessate, o ingredienti morbidi, come banane, kiwi maturi o pomodori, il succo può ristagnare all'interno del contenitore e l'estrazione non avviene in modo corretto. Inserire solo piccole quantità di questi ingredienti o usarli con altri ingredienti.

- Quando si inseriscono noci, arachidi, mandorle, semi di girasole, pinoli, fagioli, ecc., aggiungerne solo una piccola quantità o aggiungerli con altri ingredienti dopo averli tenuti in ammollo in acqua.

• **Ingredienti che non possono essere spremuti**

- Non inserire ingredienti che non possono essere spremuti come semi di sesamo, chicchi di caffè, peperoni cinesi, cortecce d'albero e aghi di pino. Non inserire pesci, anguille, gamberi, lumache, calamari, ecc.

- Non inserire frutta sotto spirito, frutta conservata in miele o zucchero (uva, lamponi, gelsi, ecc.) ed enzimi (enzimi di salicornia, pino cembro, ecc.).

- Non inserire ingredienti i cui attributi li rendono difficili da spremere come bacche di lupo-salice, aloe, cactus, melo cotogna, patate dolci, radici di kudzu, canna da zucchero, ghiande e denti di leone.

- Non inserire ingredienti bolliti come patate e patate dolci lessate.

- Non inserire ghiaccio ottenuto dal congelamento dell'acqua.

• **Si raccomanda di consumare il succo vegetale estratto immediatamente, se possibile, e di non conservarlo in frigo per un lungo periodo di tempo.**

• **Non utilizzare questo prodotto per macinare i cereali.** Ciò potrebbe causare danni o malfunzionamenti.

• **Non riestrarre il succo dalla polpa che è già stata spremuta.**

• **Non far funzionare a vuoto il prodotto prima di inserire qualsiasi ingrediente.**

• **Non inserire ingredienti nella tramoggia oltre il segno limite guidato.**

• **Non utilizzare continuamente per più di 30 minuti.**

- Ciò potrebbe surriscaldare il motore e causare malfunzionamenti. Tuttavia, quando il prodotto è usato continuamente, mettere in pausa il funzionamento e usarlo dopo una sosta di oltre 5 minuti.

• **Non inserire bacchette o cucchiari nell'uscita del succo/polpa durante il funzionamento.**

• **Quando si inseriscono gli ingredienti, non usare altro che il pestello.** L'uso di oggetti diversi potrebbe danneggiare le parti o causare infortuni e/o malfunzionamenti.

• **Non agire sull'interruttore di accensione con le mani bagnate.**

- Ciò potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuito e/o incendio. Non mettere sostanze estranee sopra o vicino all'interruttore di accensione.

• **Usare il prodotto con l'otturatore aperto.**

- Il succo può rifluire nella tramoggia se l'otturatore è chiuso durante la spremitura.

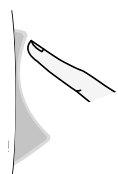
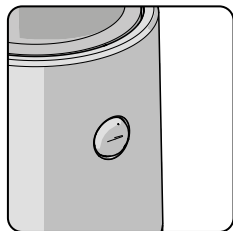
• **Non usarlo quando la parte superiore del corpo del prodotto è bagnata dal succo estratto o da acqua.**

Nota

1. Gli ingredienti avvizziti, che sono stati conservati a lungo in frigorifero, o la frutta congelata possono produrre solo una piccola quantità di succo o non produrne affatto.

2. Se il prodotto non viene pulito subito dopo l'uso, la polpa può essiccarsi, il che rende difficile smontarlo e pulirlo e causa anche la compromissione delle prestazioni. Quindi, se possibile, pulirlo subito dopo l'uso.

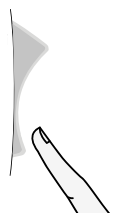
Premere l'interruttore per avviare il funzionamento.



[ON] : Funzionamento
- Serve ad avviare la spremitura



[○] : Stop - Serve ad arrestare il funzionamento del prodotto



[REV] : Rotazione in senso inverso - Serve quando il funzionamento si interrompe durante l'uso a causa di un carico eccessivo di ingredienti ※ Funziona soltanto quando si preme l'interruttore sulla posizione di rotazione in senso inverso [REV], e si ferma una volta rilasciato l'interruttore.

※ In caso di allergie, assicurarsi di selezionare gli ingredienti adatti al proprio organismo quando si preparano gli ingredienti.

※ Per il metodo e le note sull'uso del dispositivo per ogni ingrediente, fare riferimento al libro delle ricette.

※ Preparare gli ingredienti in dimensioni tali da poter essere inseriti nella tramoggia. Se si desidera spremere un grande volume o eseguire una spremitura veloce, tagliare gli ingredienti in pezzi più piccoli prima di inserirli. Per circa 1 kg, ripetere il passaggio "smontare e pulire dopo la spremitura" per l'uso.

※ Non inserire gli ingredienti nella tramoggia oltre il segno limite guidato.

※ Quando si usano da soli ingredienti lessati o morbidi, il succo può ristagnare all'interno del contenitore e l'estrazione non avviene in modo corretto. Inserire solo piccole quantità di questi ingredienti o usarli con altri ingredienti.

※ Quando si spremono frutti e verdure fibrosi, il succo potrebbe addensarsi.

※ Inserendo i seguenti ingredienti, che non è possibile spremere, si possono verificare danni o malfunzionamenti.

- Ingredienti che non possono essere spremuti come semi di sesamo, chicchi di caffè, peperoni cinesi, cortecce d'albero e aghi di pino, così come pesci, anguille, gamberi, lumache, calamari, ecc.
- Frutta sotto spirito, frutta conservata in miele o zucchero (uva, lamponi, gelsi, ecc.) ed enzimi (enzimi di salicornia, pino cembro, ecc.).
- Ingredienti i cui attributi li rendono difficili da spremere come bacche di lupo-salice, aloe, cactus, mele cotogne, banane, patate dolci, radici di kudzu, canna da zucchero, ghiande e denti di leone.
- Ingredienti bolliti come patate e patate dolci lessate.
- Ghiaccio ottenuto dal congelamento dell'acqua

※ Non utilizzare per macinare i cereali.

※ Fare riferimento alle istruzioni in <Precauzioni durante il funzionamento> (vedere pag. 47).

4-1. Come preparare gli ingredienti

- Poiché alcuni ingredienti richiedono una cura maggiore durante la preparazione, fare riferimento alle seguenti istruzioni su come preparare gli ingredienti.
- Quando si sprema più volte o si spremono volumi di ingredienti, fare attenzione a tagliare gli ingredienti in pezzi piccoli, e poi ripetere il passaggio "smontare e pulire dopo la spremitura".
- Per una spremitura più veloce, tagliare gli ingredienti in pezzi molto piccoli.

Agrumi

Pompelmi, arance, limoni, ecc.

Preparare gli ingredienti sbucciandoli e tagliandoli in pezzi più piccoli che passino nell'ingresso della tramoggia. Rimuovere tutti i semi duri e non masticabili prima dell'inserimento.

Frutta con buccia spessa

Ananas, frutto del drago, meloni, angurie, melograno, ecc.

Preparare gli ingredienti sbucciandoli e tagliandoli in pezzi più piccoli che passino nell'ingresso della tramoggia. Rimuovere tutti i semi duri e non masticabili prima dell'inserimento.

Frutta con noccioli

Uva, mele, pesche, cachi, prugne, ciliegie, pere, meloni coreani, ecc.

Per gli ingredienti che contengono semi duri e non masticabili o noccioli di grandi dimensioni come quelli delle pesche, avere cura di rimuovere prima i semi/noccioli e tagliare e preparare solo la polpa. I semi duri possono provocare l'arresto dell'apparecchio o danneggiare i componenti. I semi di mela contengono sostanze tossiche, quindi rimuoveteli il più possibile. Per l'uva, togliere ogni acino dal grappolo dopo averlo lavato accuratamente. Gli ingredienti troppo morbidi non vanno spremuti da soli, invece vanno mescolati con altra frutta e verdura.

Frutta morbida

Estrazione singola (bacche, pomodorini, ananas, ecc.)

※ Lavare accuratamente e tagliare gli ingredienti in pezzi piccoli che possano entrare nell'ingresso della tramoggia. Per la frutta e la verdura con gambi, rimuovere prima i gambi.

Estrazione mista (fragole, kiwi, banane, pomodori, mango, ecc.)

※ Per gli ingredienti secchi e viscosi, mescolarli con altri ingredienti per l'estrazione. Rimuovere la buccia e i gambi, e anche i semi, se presenti.

Ortaggi da radice

Carote, barbabietole, zenzero, patate dolci, patate, aglio, ecc.

Lavare gli ingredienti in acqua corrente per rimuovere lo sporco e altre sostanze estranee.

Per gli ingredienti fibrosi come lo zenzero, sbucciarli e tagliarli in pezzi piccoli. Per gli ingredienti lunghi, tagliarli in senso verticale per l'estrazione.

Ortaggi a foglia e a stelo

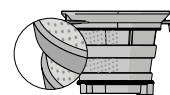
Sedano, cavolo navone, cavolo, prezzemolo, erba di grano, erba cipollina, ecc.

Tagliare gli ingredienti in pezzi di 3 cm o più corti per l'estrazione. Poiché gli ortaggi a foglia e a stelo sono ruvidi e fibrosi, non si spremono facilmente e possono rimanere impigliati nella Multi-coclea.

• Quando si spremono ingredienti diversi dagli ortaggi da radice, a foglia e a stelo, il succo può ristagnare.

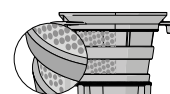
Istruzioni per l'uso dei filtri

Filtro fine

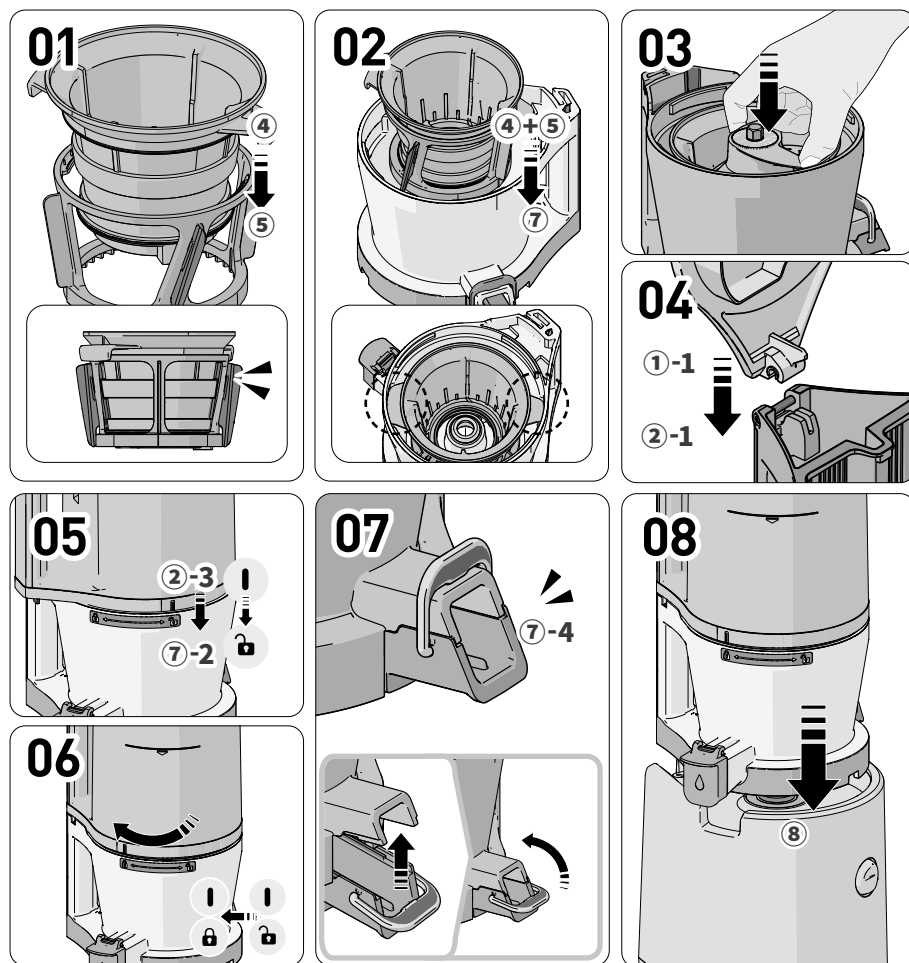


Si usa per estrarre il succo da frutta e verdura

Filtro grossolano



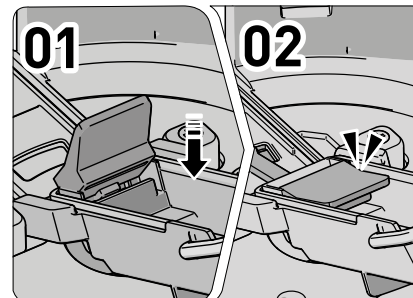
Il filtro grossolano è dotato di ampie aperture, quindi si usa principalmente per ottenere succhi densi da polpa solida. È ideale quando si usano banane, fragole e altri ingredienti che hanno polpa morbida e ingredienti che producono succhi densi. È utile per preparare smoothie, latte macchiato o zuppe.



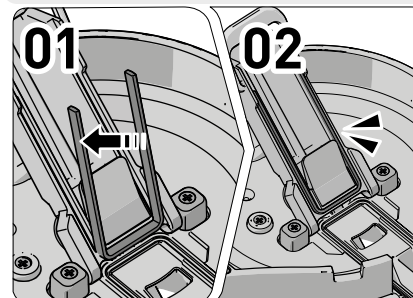
- 01** Montare il filtro fine (4) e la spazzola rotante (5) come mostrato nella figura. Spingerla fino in fondo.
- 02** Allineare il gruppo filtro fine + spazzola rotante, montato sul contenitore (7), alla scanalatura del contenitore come mostrato nella figura.
- 03** Inserire la coclea nel contenitore montato. Spingerla fino all'arresto.
- 04** Montarla in modo che il coperchio della tramoggia (1-1) sia posizionato verticalmente sulla tramoggia (2-1).
- 05** Allineare il segno di montaggio (2-3) della tramoggia (2-3) con il segno di montaggio (7-2) del contenitore (7-2) per unirli.
Girare la tramoggia montata in senso orario finché il suo segno di montaggio è allineato al segno di montaggio del contenitore (7-2).
- 06** Controllare che il coperchio di scarico e l'anello (7-4) del contenitore siano fissati correttamente.
1. Chiudere il coperchio di scarico e fissarlo con l'anello.
 2. Se la guarnizione non è in sede o la leva non è chiusa correttamente, il succo può fuoriuscire o la leva può aprirsi durante l'estrazione.
- 07** Mettere il set contenitore (montato correttamente) sul corpo dell'apparecchio (8).
- Montare il set contenitore e fissarlo al corpo del prodotto.

* Le guarnizioni in silicone sono materiali consumabili che si raccomanda di sostituire una volta ogni 6-12 mesi. Sono disponibili per l'acquisto attraverso il Centro assistenza clienti.
(L'estrattore può avere delle perdite se non è assemblato correttamente).

Guarnizione di estrazione

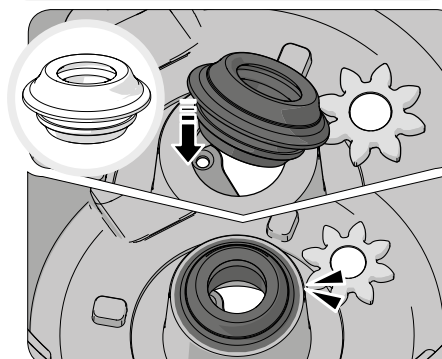


Guarnizione della base



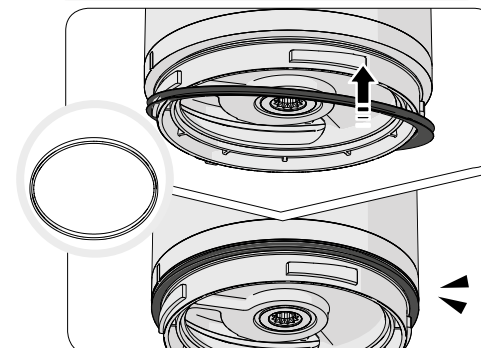
- 01** Tenere ed estrarre la guarnizione come se la si stesse tirando indietro.
- 02** Dopo la pulizia, inserire prima un lato della guarnizione come se la si stesse fissando.
- 03** Inserire la parte rimanente e premere il perimetro.

Guarnizione del contenitore



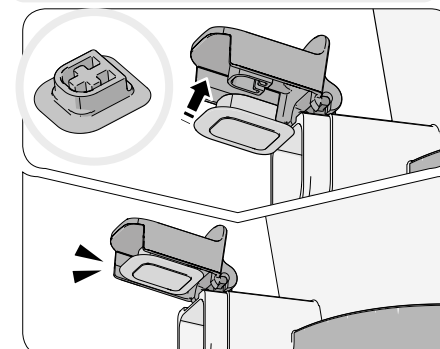
- 01** Afferrare un lato e tirarlo indietro per staccarlo.
- 02** Dopo la pulizia, controllare la parte superiore e inferiore della guarnizione e inserirla come se si stesse fissando un lato.
- 03** Premere saldamente la parte rimanente della guarnizione senza aree piegate.

Guarnizione della tramoggia



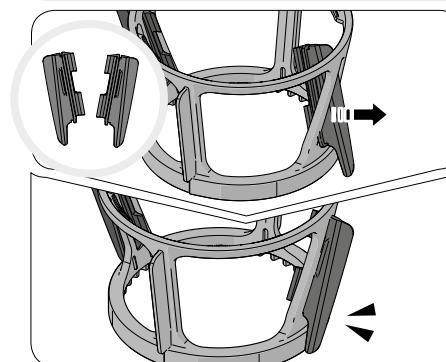
Montare la guarnizione come mostrato nella figura.

Guarnizione dell'otturatore

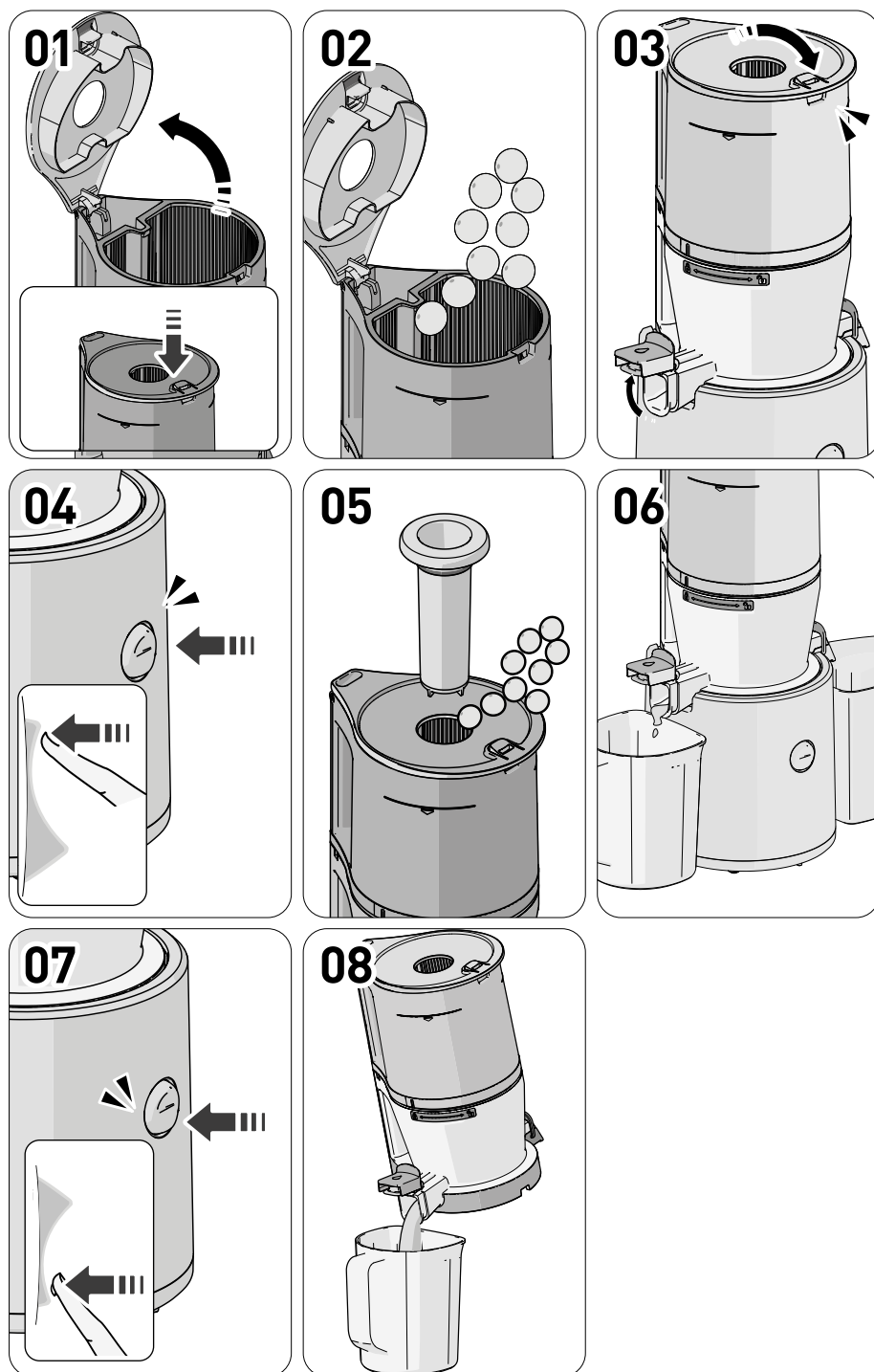


Dopo la pulizia, montare in modo che il lato rotondo della guarnizione sia rivolto verso l'esterno mentre le scanalature della griglia sono rivolte verso l'alto.

Guarnizione della spazzola rotante



- 01** Dopo aver pulito la spazzola di silicone, tirarla dall'interno verso l'esterno per montarla come mostrato in figura.
- 02** Afferra la parte superiore e inferiore delle alette esterne della spazzola di silicone per tirarla con forza.

**01 Aprire il coperchio della tramoggia.**

- ① Premere la leva del coperchio della tramoggia per aprirlo. Un carico eccessivo di ingredienti può danneggiare l'apparecchio.

02 Aggiungere gli ingredienti da spremere evitando di superare il segno limite della tramoggia.

- ① Se si usano ingredienti morbidi, mescolarli con altri.

03 Chiudere il coperchio della tramoggia e tenere aperto l'otturatore.

- ① Prima di premere l'interruttore di estrazione [ON], posizionare per prima cosa un recipiente per il succo.
② Il succo può rifluire nella tramoggia se l'otturatore è chiuso. Se il succo non esce anche dopo aver aperto l'otturatore, aprire il coperchio della tramoggia e rimuoverne il contenuto.

04 Premere l'interruttore [ON] per avviare il funzionamento.

- ① Il "clic" che si sente quando l'apparecchio si avvia è il suono del set contenitore e del motore che si uniscono.

05 Per aggiungere altri ingredienti durante il funzionamento, utilizzare l'ingresso supplementare o aprire il coperchio della tramoggia.

- ① Il funzionamento si interrompe quando si apre il coperchio della tramoggia.
② Non usare oggetti diversi dal pestello designato.
③ Nel caso in cui gli ingredienti girano ma non vengono tritati nella tramoggia durante l'estrazione, usare il pestello per spingere giù gli ingredienti.

06 Lasciar funzionare la macchina per circa 1 minuto dopo che tutti gli ingredienti sono scesi nella tramoggia.

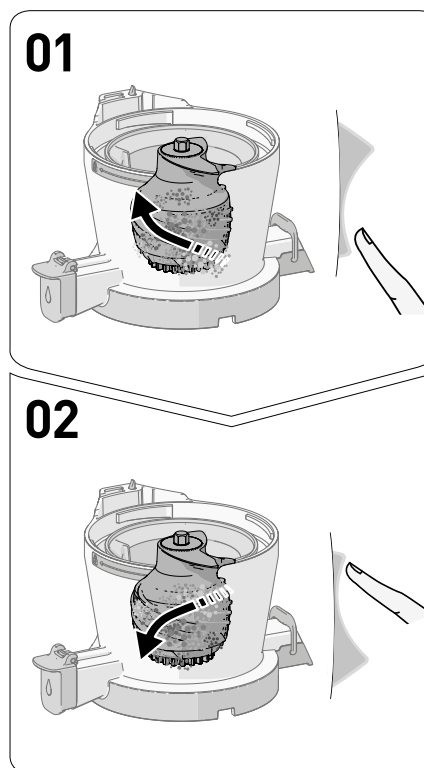
- ① Gli ingredienti sono premuti e spremuti lentamente, quindi ci vuole un po' di tempo prima che l'ultimo ingrediente sia spremuto.
② Rimuovere la polpa rimanente facendo funzionare ancora un po' l'apparecchio dopo l'estrazione rende più agevole staccare la tramoggia e pulire i componenti.

07 Una volta terminata la spremitura e la rimozione della polpa, premere l'interruttore per arrestare l'apparecchio.

- ① L'apparecchio si ferma 3 secondi dopo aver premuto l'interruttore.

08 Versare il succo rimanente inclinando il contenitore in avanti.

- ① Per i succhi densamente concentrati di pomodori, ecc., del succo può ancora rimanere nel contenitore.



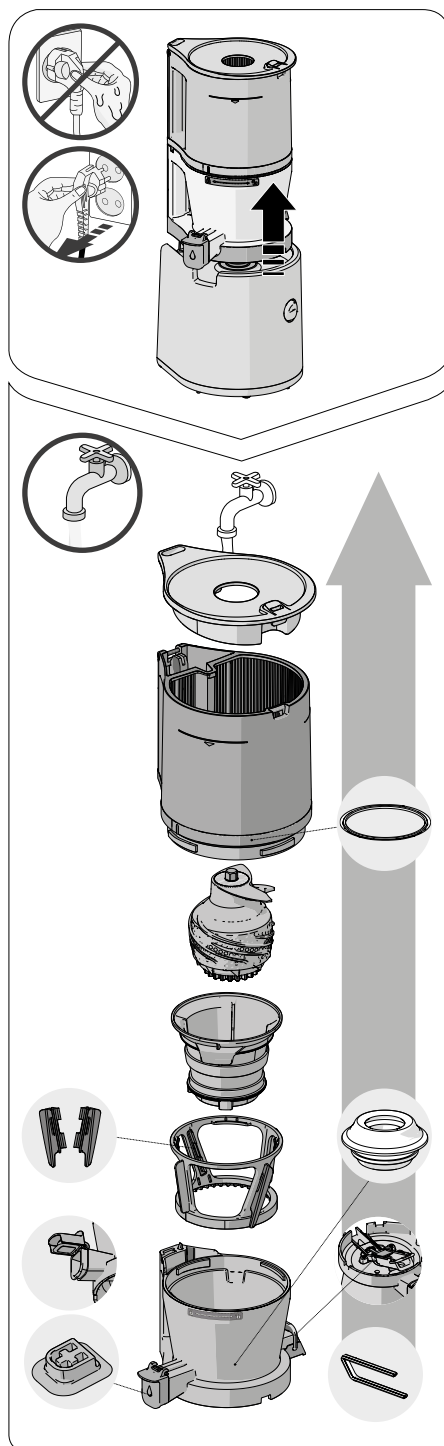
01 Ripetere per 2-3 volte la procedura di attivazione della rotazione in senso inverso premendo l'interruttore su [REV] per 3-5 secondi e rilasciandolo. La rotazione in senso inverso [REV] è una funzione che fa risalire gli ingredienti verso l'alto. Funziona soltanto tenendo premuto l'interruttore su [REV], la rotazione della coclea si ferma quando si rilascia l'interruttore.

02 Una volta che la coclea si è fermata completamente dopo la rotazione in senso inverso, portare l'interruttore su [ON] per riavviare il funzionamento. Quando si usa la funzione di estrazione [ON] o di rotazione in senso inverso [REV], attendere l'arresto completo della coclea e poi portare l'interruttore sulla funzione da usare successivamente.

Nota

Se non funziona anche dopo aver seguito i passaggi sopra descritti, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa, rimuovere il set contenitore, lavarlo e usarlo di nuovo.

Il motore continua a girare dopo lo spegnimento dell'apparecchio, ma rallenterà e si fermerà completamente.



*** Dopo che il prodotto si è fermato completamente, estrarre la spina del cavo di alimentazione con le mani asciutte. Anche dopo l'arresto del prodotto, il motore si fermerà lentamente, quindi attendere circa 3 secondi prima di staccare il set contenitore.**

01 Smontare il set contenitore dal corpo del prodotto. Girare la tramoggia per aprirla e poi estrarre in sequenza ogni componente per smontarli.

02 Lavare i componenti con uno spazzolino per stoviglie sotto l'acqua corrente.

03 Aprire il coperchio di scarico e l'otturatore per pulire il contenitore.

04 Pulire il corpo del prodotto con uno strofinaccio inumidito o un panno morbido.

05 Smontare e lavare le guarnizioni in silicone dopo l'uso.

- Dei residui potrebbero essere ancora attaccati. (guarnizione della tramoggia, guarnizione dell'otturatore, guarnizione di estrazione, guarnizione della base, guarnizione del contenitore, Spazzola in silicone)

06 È possibile sterilizzare i componenti immergendoli in acqua calda in cui è stato diluito bicarbonato di sodio, acido citrico o aceto.

*** Se non si pulisce il prodotto immediatamente dopo l'uso, le parti in acciaio inossidabile e le altre parti possono corrodere o scolorirsi a causa del sale e della polpa degli ingredienti. Inoltre, i contaminanti possono essersi seccati e bloccati all'interno, il che rende difficile lo smontaggio e la pulizia e può anche causare la compromissione delle prestazioni. Avere cura di pulirlo e farlo asciugare completamente all'aria immediatamente dopo l'uso e conservarlo in un luogo pulito. Per la conservazione a lungo termine, usare uno spazzolino per stoviglie per lavarlo. Non pulire con acqua bollente o ad alta temperatura né usare spugne detergenti, pagliette d'acciaio, spugne abrasive e altri strumenti di pulizia appuntiti. Non metterlo in lavastoviglie o asciugatrice.**

10. Prima di rivolgersi all'Assistenza tecnica

Controllare quanto segue prima di richiedere una riparazione.

Se si necessita di supporto postvendita o in caso di domande sull'utilizzo di questo prodotto, o visitare <http://www.globalhurom.com>. Al momento di richiedere supporto postvendita o delle parti, controllare il nome del modello e il numero di serie del produttore o i numeri sotto al codice a barre.

01. Quando l'apparecchio inizia a funzionare si sente un "clac".	Si tratta del suono prodotto dalla congiunzione del motore e della coclea. Non deve essere considerato come un segno di malfunzionamento.
02. Non funziona solo con il corpo del prodotto.	Controllare se il set contenitore e il corpo del prodotto sono assemblati correttamente. Assicurarsi di aver spento l'alimentazione quando si monta o si smonta il prodotto.
03. Montarlo in modo che sia allineato con il sensore di sicurezza.	Controllare se è montato in conformità con il segno di riferimento. Assicurarsi di aver spento l'alimentazione quando si monta o si smonta il prodotto.
04. Non funziona.	Controllare se il cavo di alimentazione è inserito correttamente. L'apparecchio potrebbe non funzionare dopo un lungo periodo (30 minuti o più). Il Funzionerà normalmente dopo che il calore del corpo del prodotto (motore) si sarà raffreddato. Controllare che la tramoggia sia montata correttamente. Se la tramoggia è stata montata in modo errato, il prodotto non funziona. Funziona solo se il montaggio è avvenuto in modo tale che il simbolo del lucchetto sul contenitore e il segno per il montaggio della tramoggia sono uno di fronte all'altro. Controllare che il prodotto sia stato montato conformemente ai passaggi descritti nelle istruzioni di montaggio. Fare riferimento alla pagina delle istruzioni di montaggio (pag. 50).
05. Si arresta durante il normale funzionamento.	Non è stata inserita una quantità eccessiva di ingredienti o ingredienti troppo spessi? Fare riferimento a pagine 53 del manuale per attivare la rotazione in senso inverso. Per sicurezza, e impostato un timer che si ferma automaticamente dopo circa 5 minuti dall'inizio del funzionamento. Premere di nuovo brevemente l'interruttore di accensione per avviare il funzionamento.
06. Ci sono segni di crepe causati dalla Multi-coclea o segni di graffi nella parte superiore della Multi-coclea.	Nel processo di fabbricazione dello stampo, si creano dei segni curviformi sui lati e sulla parte superiore della Multi-coclea, oltre ai segni lineari dello stampo. Sono parti normali e non influenzano affatto il funzionamento.
07. Il succo fuoriesce dall'uscita della polpa subito dopo l'inserimento degli ingredienti.	A seconda degli ingredienti inseriti, piccole quantità di succo possono fuoriuscire dall'uscita della polpa. Questo non è un difetto del prodotto ma, piuttosto, un fenomeno causato dalle caratteristiche degli ingredienti. La perdita cesserà una volta che il prodotto inizierà a funzionare. Se la perdita continua, contattare il Centro assistenza clienti.
08. Il succo rifluisce nella tramoggia.	Hai estratto il succo con l'otturatore chiuso? Quando si estrae il succo con l'otturatore chiuso, il succo può rifluire nella tramoggia. Se il contenuto non viene scaricato sufficientemente anche dopo aver aperto l'otturatore, aprire il coperchio della tramoggia e svuotarne il contenuto.
09. Perdite di succo tra la tramoggia e il contenitore, o tra il contenitore e il corpo del prodotto.	La guarnizione della tramoggia o del contenitore è montata correttamente? Il succo perde se la guarnizione della tramoggia o del contenitore è stata montata al contrario o in modo incompleto. Controllare che la guarnizione sia montata correttamente.
10. La tramoggia non si apre.	Potrebbe esserci un eccesso di polpa residua all'interno. Azionare il prodotto per scaricare la polpa all'interno o ripetere il processo di attivazione della rotazione in senso inverso per circa 10 secondi e poi fermarsi 2 o 3 volte. Successivamente, la tramoggia si aprirà senza problemi. Sono state collocate nell'estrattore sostanze estranee o materiali solidi (noccioli duri come quelli dei cachi)? Se vengono inserite sostanze estranee o materiali solidi, i componenti possono subire danni più gravi quando si tenta una rotazione in senso inverso, quindi contattare il Centro assistenza clienti e richiedere il servizio post-vendita.
11. Il contenitore trema (durante la spremitura).	L'apparecchio può vibrare per via della forza cinetica del motore all'interno del corpo dell'apparecchio. Si verificano movimenti leggeri e considerevoli a seconda delle caratteristiche degli ingredienti (duri, coriacei, ecc.). Questo è un fenomeno comune che si verifica durante la rotazione della coclea, e non deve essere considerato come un segno di malfunzionamento. La vibrazione può sembrare relativamente più intensa quando si spremono ingredienti duri che quando si spremono ingredienti morbidi e succosi. (Ad es.: carote, patate, ravanelli giapponesi, barbabietole, cavolo rapa, ecc.)
12. Il coperchio di scarico è chiuso ma la polpa viene scaricata.	Anche se la leva è chiusa, la polpa verrà scaricata naturalmente. A seconda degli ingredienti utilizzati, ci può essere una differenza nella quantità e nella velocità di scarico.
13. Durante la spremitura si sente un rumore insolito.	Si tratta di un suono naturale prodotto quando gli ingredienti vengono schiacciati. Se gli ingredienti sono duri o resistenti come mele, carote, cavoli, sedano, barbabietole, ecc., il rumore di estrazione può essere più forte di quello che si sente quando si spremono ingredienti più morbidi.

HUrom™

MADE IN KOREA | www.globalhurom.com

Copyright© All Rights Reserved by HUROM