

HUROM™

H-AA Series

INHALT

DEU

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

(nur für den Hausgebrauch / Garantieinhalt)

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

Vorsichtsmaßnahmen für sicheren Gebrauch



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

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



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

- **Niemals Finger, Gabel oder Löffel in den Saftauslauf stecken.**

Kann zu Verletzungen oder Fehlern führen.

- **Falls das Drehen der Pressschnecke stoppt, drücken Sie den <REV>-Knopf und halten ihn 2 - 3 Sekunden gedrückt. Wenn die Rückwärtsbewegung vollständig zum Stillstand gekommen ist, drücken Sie den <ON>-Knopf.** Falls dies öfter während des Betriebs auftritt, können Teile beschädigt werden oder der Motor überhitzen. Falls das Problem fortbesteht, schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren den Service.

- **Versuchen Sie während des Betriebs nicht, den Motorblock zu bewegen, den Pressbehälter auseinander zu bauen oder zu verschließen.** Kann zu Verletzungen oder Fehlern führen. Im Zweifelsfalle das Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen.

- **Seien Sie während des Betriebs vorsichtig, dass Krawatten, Halsbänder oder Schals nicht in die Trichteröffnung gelangen können.** Kann zu Verletzungen, Fehlern oder Schäden führen.

- **Betreiben Sie das Gerät nur auf einer glatten und stabilen Oberfläche.**

Kann sonst zu Verletzungen oder Fehlern führen.

- **Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten ohne Unterbrechung.**

Kann zu Motorschäden durch Überhitzung führen. Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden.

- **Wenn Sie Zutaten in den Trichter geben, benutzen Sie nur den Stopfer.**

Kann sonst zu Verletzungen oder Fehlern führen.

- **Versetzen Sie dem Gerät keinen harten Schlag oder lassen es fallen.**

Kann zu Stromschlag, Brand oder Schäden führen.

- **Fall das Gerät einen unangenehmen Geruch erzeugt oder übermäßige Hitze bzw. Rauch, schalten Sie das Gerät sofort aus und kontaktieren den Service.**

Bei neuen Geräten kommt es anfangs zu Geruchsentwicklungen, die mit der Zeit auf natürlichem Wege verschwinden.

- **Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker und lassen das Gerät unangeschlossen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist oder vor dem Zusammen- oder Auseinanderbau bzw. der Reinigung. Ziehen Sie das Netzteil am Stecker und nicht am Kabel aus der Steckdose.** Kann sonst zu Stromschlag oder Brand führen.

- **Waschen Sie die Zubehöerteile nicht mit Wasser, das 80°C oder heißer ist. Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine, einen Trockner oder eine Mikrowelle.**

Kann zu Deformation der Teile oder Fehlern führen.

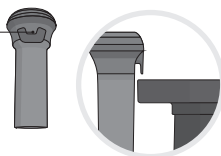
- **Das Gerät wiegt ca. 4.8 kg. Vergewissern Sie sich, dass sie es mit beiden Händen an den Griffen am Boden halten, wenn sie es bewegen.** Wenn Sie versuchen, das Gerät am Pressbehälter oder am Rande der Basis zu halten, fällt es herunter und verursacht Verletzungen oder Schäden.

- **Verwenden Sie Haushaltsgeräte nicht für kommerzielle Zwecke. Wenn Sie zu große Mengen extrahieren, kann das Gerät beschädigt werden.** Bitte wenden Sie sich an den Service, um zu erfahren, wie das Gerät für kommerzielle Nutzung zu verwenden ist.

Teileliste

1 Stopfer

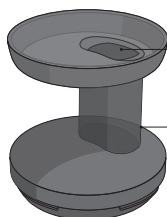
Stopferhaken



2 Trichter

Trichteröffnung

Sicherheitssensor (▲)



3 Pressschraube

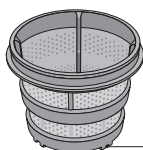
Schraubenachse



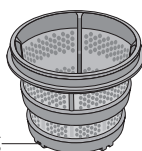
4 Feines Sieb

5 Grobes Sieb

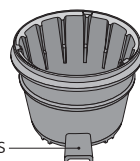
6 Eiscrèmezubereiter



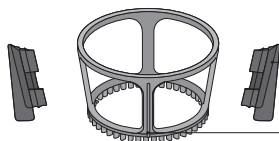
Siebanschlag



Eiscrèmeauslass



7 Bürstenhalter



Silikonbürste

Bürstenhalter

8 Pressbehälter

Treterauslauf

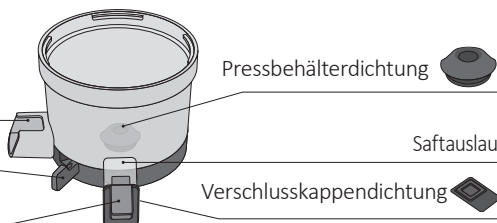
Kontrollhebel

Verschlusskappe

Pressbehälterdichtung

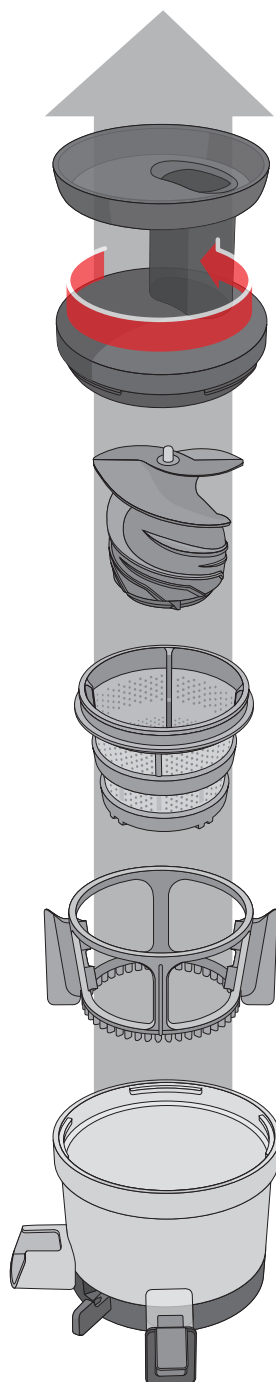
Saftauslauf

Verschlusskappendichtung

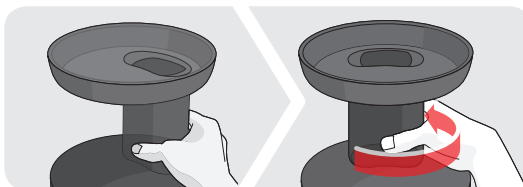


Auseinanderbau des Pressbehälters

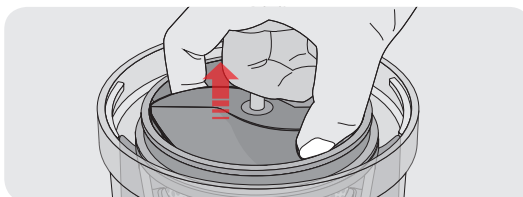
• Bitte reinigen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung.



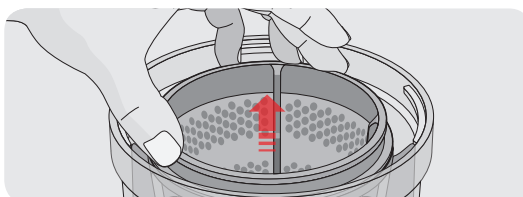
1 Drehen Sie den Einfülltrichter gegen den Uhrzeigersinn und ziehen ihn hoch.



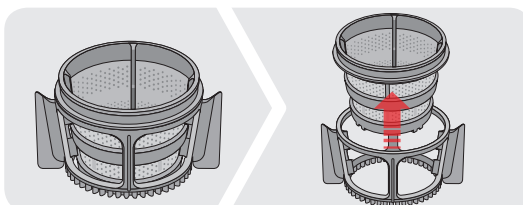
2 Ziehen Sie die Pressschraube heraus, indem Sie an beiden Seiten festhalten



3 Trennen Sie Sieb und Bürstenhalter vom Pressbehälter.



4 Trennen Sie den Bürstenhalter vom Sieb.



Vorbereitung der Zutaten / Siebtypen

Vorbereitung der Zutaten zum Entsaften

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

Vorbereitung der Zutaten zur Eiscrèmeherstellung

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

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

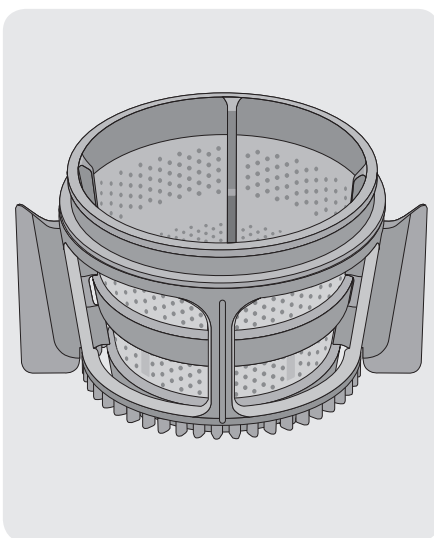
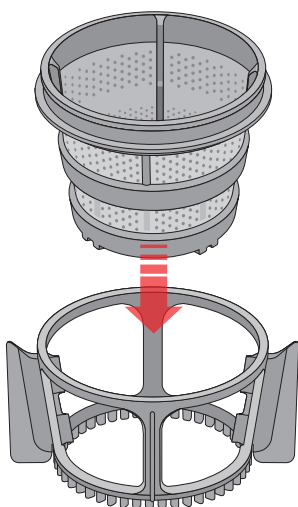
Verwendung der verschiedenen Siebtypen

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

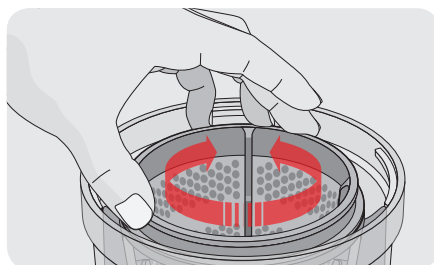
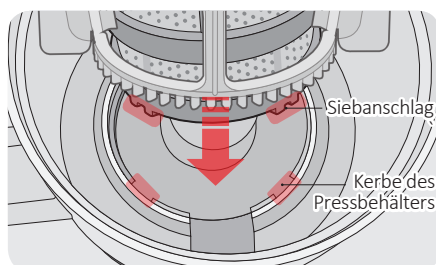
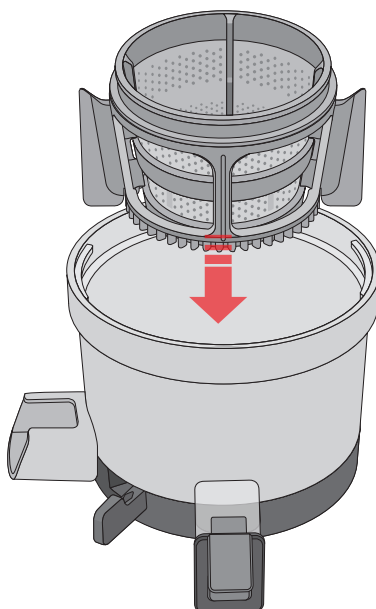
Bemerkung Der Eiscrèmezubereiter ist nur für gefrorene Früchte. Nicht für Eiscrushen oder Mahlen verwenden.

Zusammenbau des Pressbehälters zum Entsaften

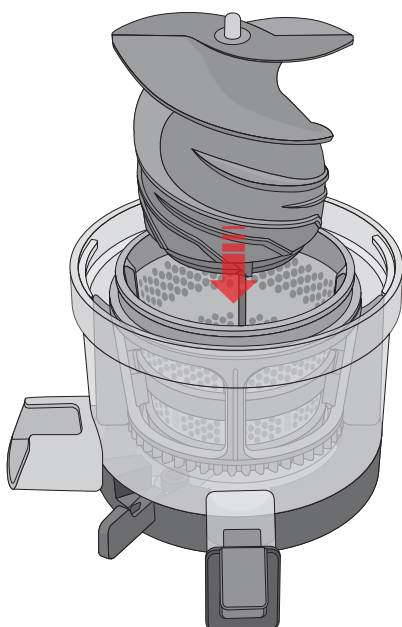
1 Bauen Sie Sieb und Bürstenhalter zusammen wie im Bild angezeigt.



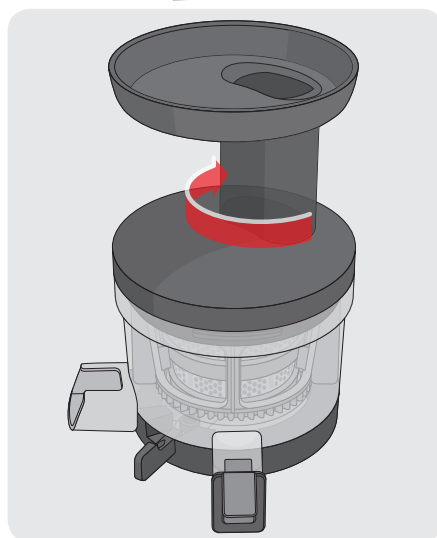
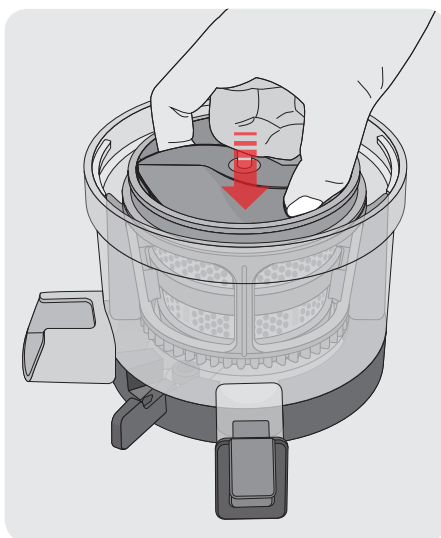
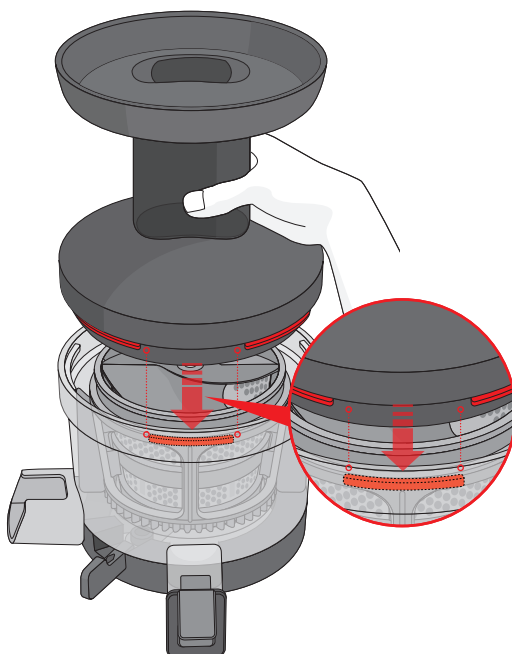
2 Platzieren Sie die in [Schritt 1] zusammengebauten Teile in den Pressbehälter, indem Sie das Sieb drehen, bis es in die Bodeneinkerbung des Pressbehälters passt.



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



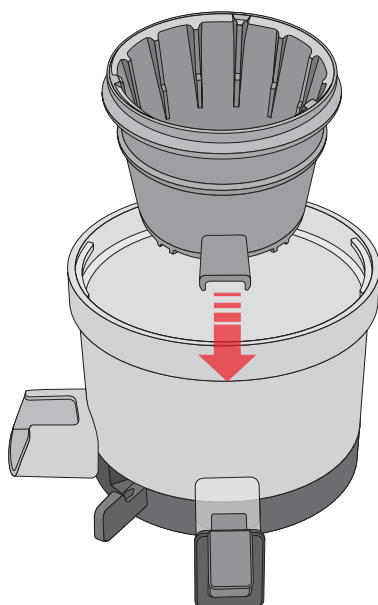
4 Befestigen Sie den Trichter wie im Bild. Nach Aufsetzen auf den Pressbehälter drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er richtig einrastet.



Zusammenbau des Pressbehälters zur Eiscrèmeherstellung

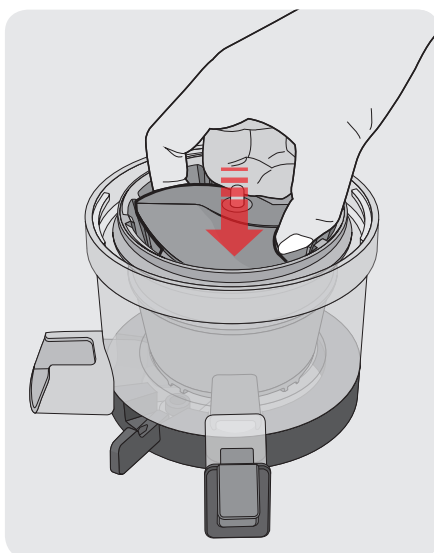
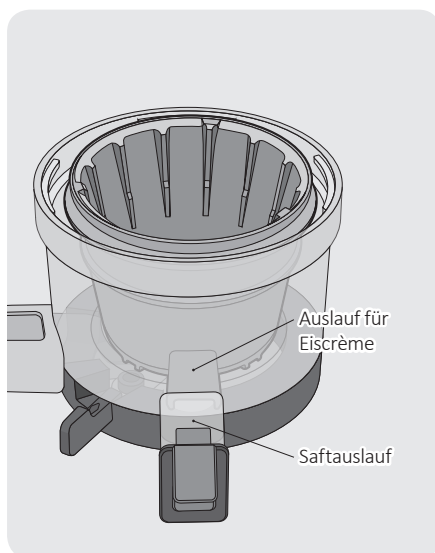
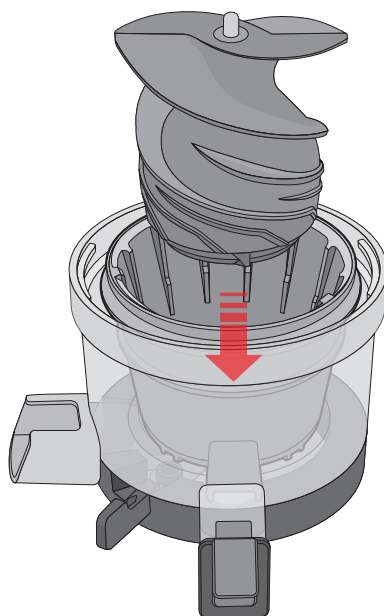
1

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



2

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

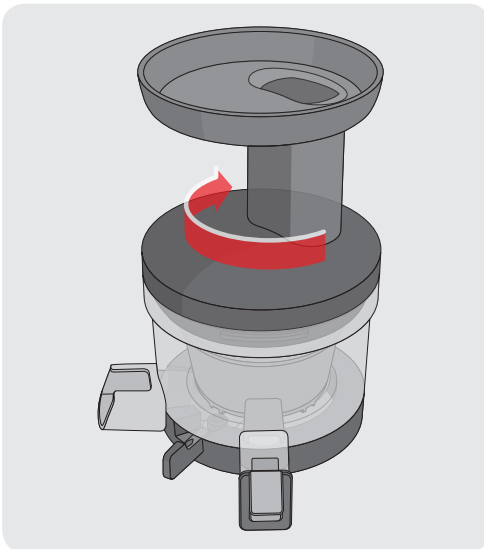
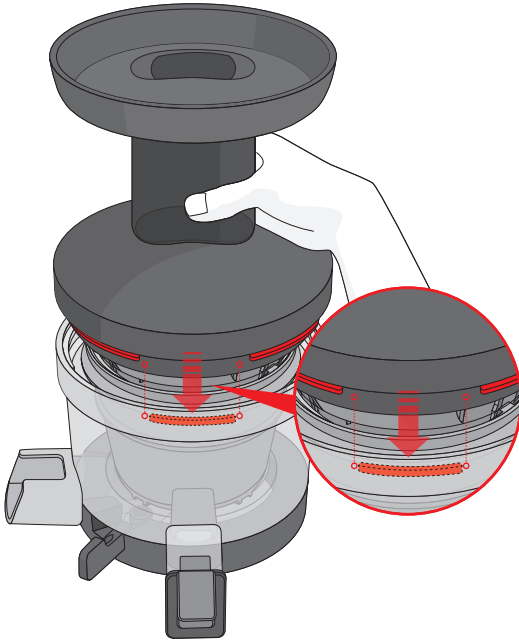


3

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

BEMERKUNG

Der Bürstenhalter wird für die Eiscrèmeherstellung nicht benötigt.



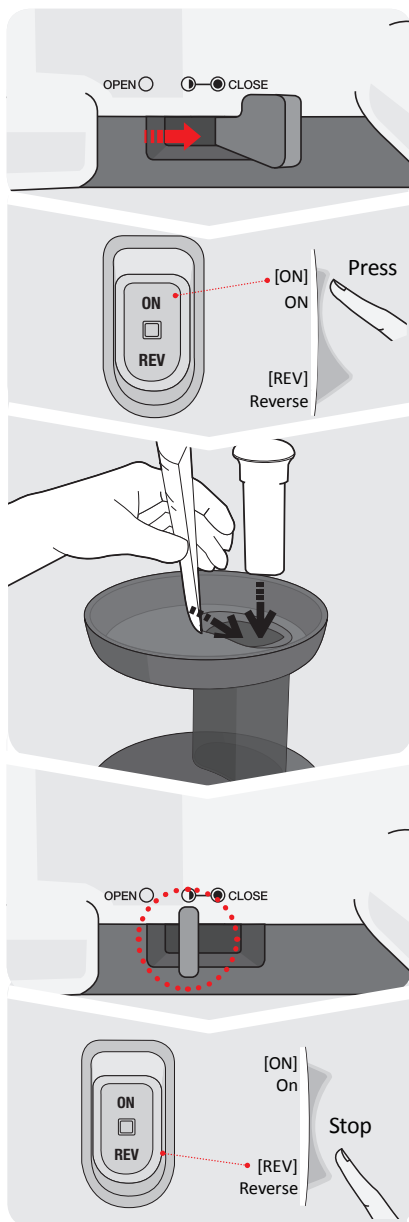
Vorsicht während des Betriebs

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

Bemerkung

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

Bedienungsanleitung: Für Saft / Eiscrème



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

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

2 Drücken Sie den [ON] Knopf zum Start.

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

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

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

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

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

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

Eiscrème : Schließen (● CLOSE) Sie den Kontrollhebel.

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

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

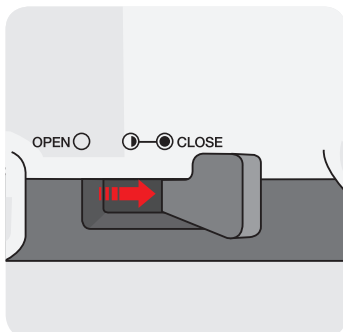
Stoppen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen und für Betriebssicherheit langsam.

BEMERKUNG

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

Bedienungsanleitung für den Kontrollhebel

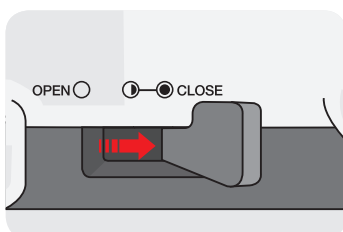
- * Der Kontrollhebel befindet sich zwischen Saftkappe und Tresterauslauf.
- * Der Kontrollhebel hat verschiedene Funktionen und kann helfen, den Saft von verschiedenen Zutaten optimal zu extrahieren.



● CLOSE Zubereitung, Safterstellungsmethode

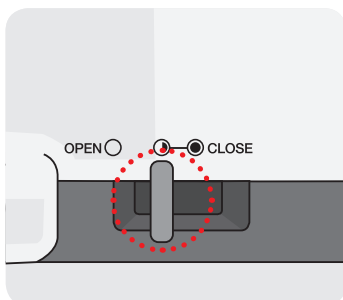
Für viele Zutaten ergibt sich eine gute Extraktionsrate, wenn für den Kontrollhebel die Position (● CLOSE) gewählt wird. Wenn Sie mehr als 400 ml extrahieren, öffnen Sie zwischendurch den Kontrollhebel, um den Trester ablaufen zu lassen.

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



● CLOSE Eiscrèmezubereitung

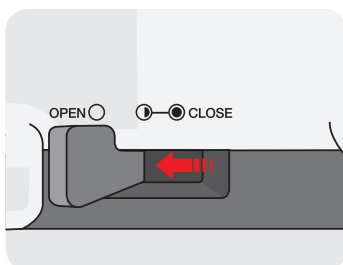
(● CLOSE) Lassen Sie den Kontrollhebel geschlossen, solange der Trester noch nicht austritt.



◐ Beendigung, einfache Reinigungsmethode

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

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



○ OPEN Reinigungsmethode

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

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

BEMERKUNG

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

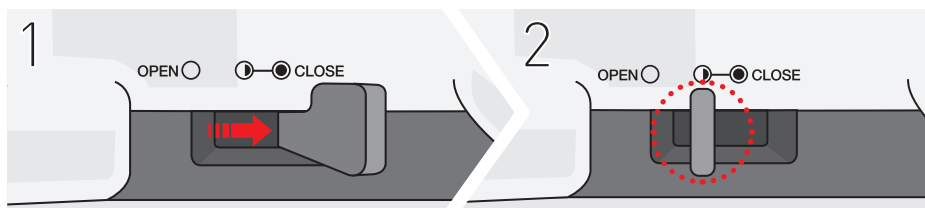
Bedienung des Kontrollhebels für Entsaften

Bemerkung

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

Zutaten

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

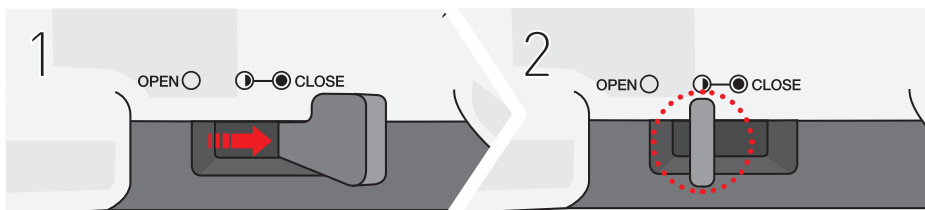


Starten Sie mit dem Kontrollhebel in Position [● CLOSE].

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

Zutaten mit Kernen

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

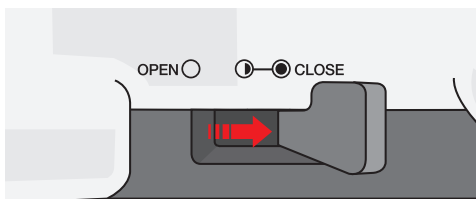


Starten Sie mit dem Kontrollhebel in Position [● CLOSE].

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

Mischgetränke mit Milch

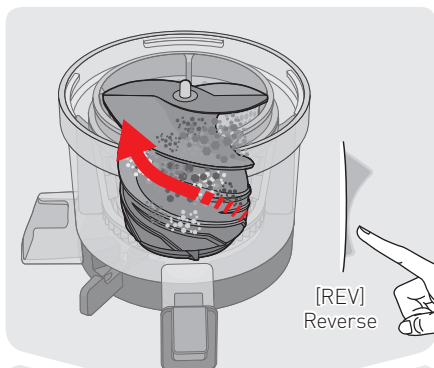
Banane, Erdbeere, Blaubeere, etc.



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

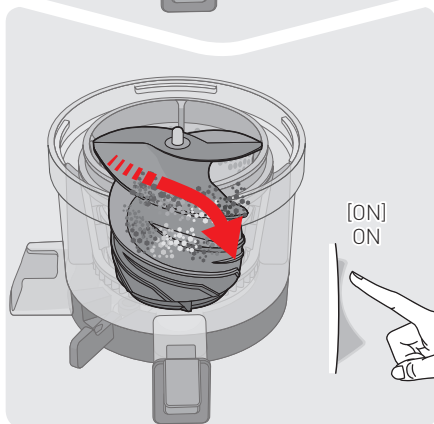
Wenn die Pressschnecke während des Betriebs stoppt

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



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

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



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

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

BEMERKUNG

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

Vorsicht bei Benutzung des Schalters



BEMERKUNG

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

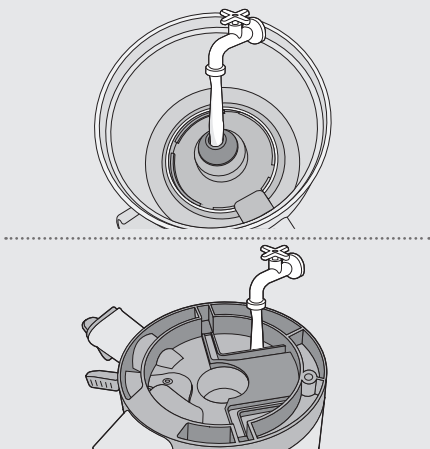
Dann drücken Sie die Taste erneut für den weiteren Betrieb. Das Gerät ist so produziert, dass es, wenn man den Betrieb unterbricht, es nicht sofort stoppt, sondern langsam weiter dreht und dann anhält. Wenn die Rotation vollständig zum Stillstand gekommen ist, können Sie den Knopf in beliebige Richtung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

Reinigungshinweise

Reinigung der Teile

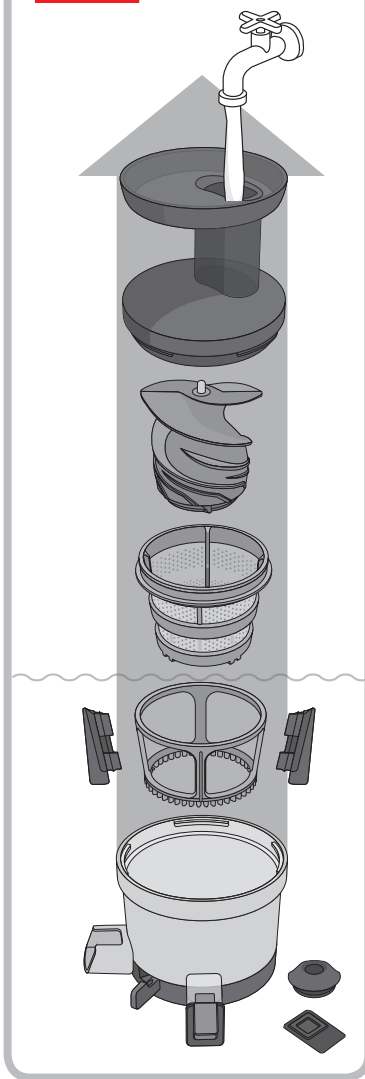
- 01 Ziehen Sie den Stecker mit trockenen Händen, nachdem das Gerät völlig zum Stillstand gekommen ist.
- 02 Lösen Sie den Pressbehälter vom Motorblock. Drehen Sie den Behälterdeckel zum Öffnen und nehmen die Teile heraus, um die Einheit auseinander zu bauen.
- 03 Verwenden Sie eine Reinigungsbürste,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

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

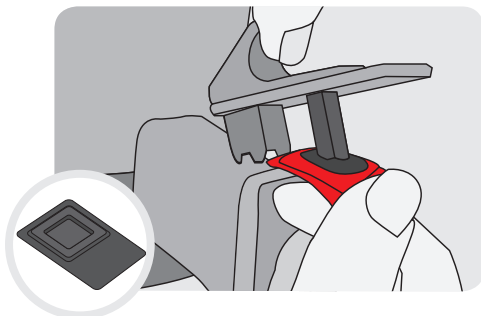


BEMERKUNG

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



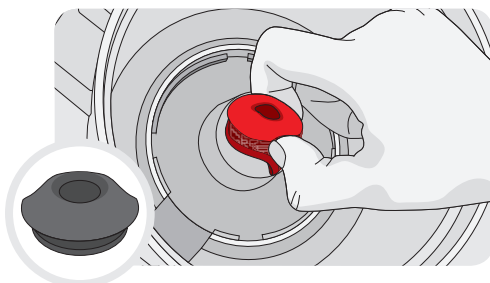
Saftkappendichtung



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

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

Pressbehälterdichtung

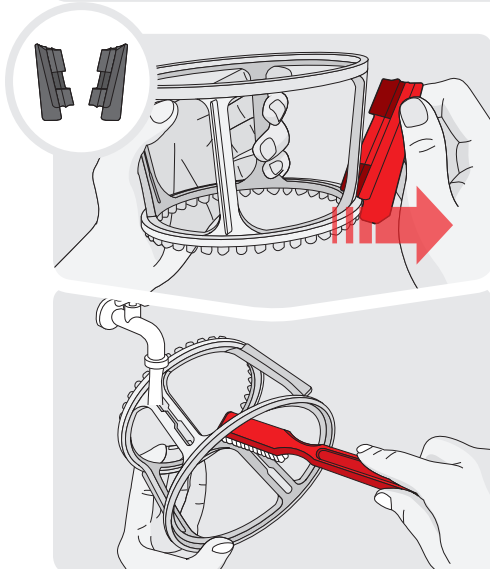


Drücken Sie die Pressbehälterdichtung mit zwei Fingern zusammen und drehen sie heraus.

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

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

Bürstenhalter



1 Entfernen Sie die Silikonbürsten vom Bürstenhalter.

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

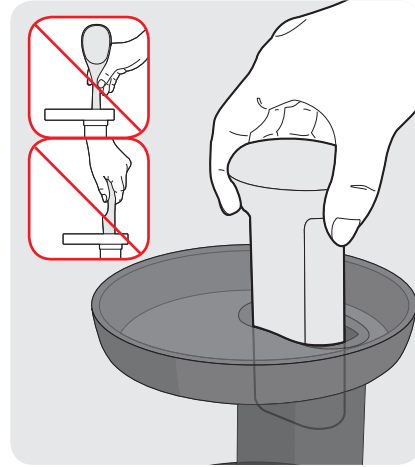
2 Benutzen Sie eine Reinigungsbürste und waschen Sie den Bürstenhalter unter fließendem Wasser.

Waschen Sie die Silikonbürsten auf die gleiche Weise.

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



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



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

09 Saft läuft über das Motorgehäuse.

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

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

10 Der Trichter lässt sich nicht öffnen.

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

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

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

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

Versuchen Sie nicht, das Gerät gewaltsam zu öffnen.

Kontaktieren Sie Ihren lokalen Service für Hilfestellung.

11 Der Pressbehälter bewegt sich während des Entsaftens.

Leichte Bewegungen können vom Motor herrühren.

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

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

Produktspezifikationen

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

Garantie

Produktname	Kundenname	Modellname
Händler	Kaufdatum	Seriennummer des Herstellers
Adresse		

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

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

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

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

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

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

HUROM