

HUROM™

Instruction Manual (For Household Use Only / Warranty Included) | H-100 Series

02

Before Reading Manual

1. Read 'Safety Precautions' (p. 2-5) 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.
-

CONTENS

02	Safety Precautions	16	How to Assemble: Chamber Set and Main Body
05	Cautions during Operation	17	Using Power Dial/When Screw Stops in Use
06	Parts and Accessories	18	How to Use
08	Component Details	20	Separating and Washing / Disassembling and Washing Silicon Components
12	Assembling Juice Chamber Set	22	Before Requesting for Repair
14	Assembling Ice Cream Chamber Set	23	Product Specifications / Warranty



Safety Precautions

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



Warning

Violating the labeling requirement, may cause serious injury or death.

- **DO NOT PLUG IN NOR UNPLUG WITH WET HANDS.**
It may cause electric shock or injury.

03 Safety Precautions

- **DO NOT USE OTHER THAN 230 V - 240 V AC.**
It may cause electric shock, fire or abnormal performance. If the voltage is different, it may shorten the life of the motor or cause a failure.
- **PLUG THE POWER CORD CORRECTLY AND FIT IT TIGHTLY INTO A WALL SOCKET.**
It may cause an electric shock or a fire.
- **IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER'S ITS SERVICE OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.** If the power cord is damaged, it may cause electric shock or fire.
- **NEVER DISASSEMBLE CHAMBER SET PARTS OR INSERT ALIEN SUBSTANCES INTO THE JUICE OUTLET AND PULP OUTLET WHILE THE JUICER IS RUNNING.**
It can cause injury, accident, or trouble
- **WHEN THE POWER CORD, WIRE IS BROKEN OR DAMAGED OR THE PLUG-IN PART BECOMES LOOSE, DO NOT OPERATE THE MACHINE.**
It may cause electric shock, fire or injury.
- **DO NOT WET OR SPLASH WATER ON THE MAIN BODY.**
Be careful not to let any liquids or other substances get into the switch on the appliance.
- **DO NOT OPERATE THE POWER DIAL WITH WET HANDS.**
It may cause an electric shock or fire.
- **FOR SAFETY, GROUND THE APPLIANCE. (MAKE SURE TO USE THE OUTLET WITH GROUND CONNECTION.) DO NOT GROUND TO GAS PIPE, PLASTIC WATER PIPE, TELEPHONE LINE, AND SO FORTH.**
It could cause electric shock, fire, malfunction or explosion.
- **NEVER DISASSEMBLE THE CHAMBER SET DURING OPERATION NOR INSERT FINISHERS, FOREIGN OBJECTS SUCH AS FORKS, SPOONS, ETC. INTO HOPPER CHUTE OR JUICE OUTLET.** It may cause injury, accident or failure.
- **APPLIANCES CAN BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN. THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE OUT OF REACH OF CHILDREN.**



Caution

Violating the labeling requirement, may cause serious injury or damage to the appliance.

- **DO NOT RUN THE JUICER WHILE THE CHAMBER SET IS NOT ASSEMBLED PROPERLY.** It can cause injury, accident, or trouble.

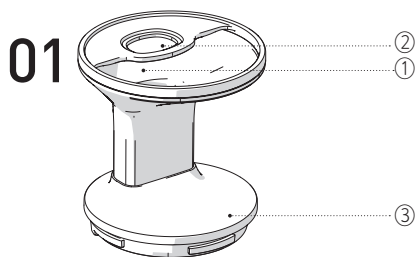
04 Safety Precautions

- **WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO THE OUTLET. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY.**
It may cause injury or failure.
- **IF THE SCREW STOPS TURNING, TURN THE POWER DIAL TO [REV] DIRECTION TO TURN THE SCREW IN REVERSE DIRECTION FOR 3~5 SECONDS, AND THEN TURN THE DIAL BACK TO [ON] DIRECTION. IF THE MACHINE CONTINUES TO STOP WHILE RUNNING, IT MAY LEAD TO DAMAGE TO PARTS AND FUNCTIONAL DEGRADATION DUE TO OVERHEATED MOTOR.**
If the problem persists, stop the product and contact Hurom Customer Center.
- **DURING THE OPERATION, DO NOT ATTEMPT TO MOVE THE MAIN BODY, DISASSEMBLE THE CHAMBER SET OR PARTS, OR TRY TO LOCK THEM.** It may cause an injury or a failure. If any action is needed, switch off and unplug the power cord first.
- **MAKE SURE NO ALIEN SUBSTANCES GET INTO THE HOPPER OTHER THAN INGREDIENTS WHEN USING THE JUICER.**
It can cause damage or breakage.
- **PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT AND STABLE SURFACE.**
It may cause injury or failure.
- **DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 30 MINUTES AT A TIME.**
It may cause a motor failure due to overheating. Cool it down sufficiently about 5 minutes and operate it again.
- **DO NOT ALLOW A SEVERE SHOCK TO THE APPLIANCE NOR DROP IT.**
It may cause electric shock, fire or damage.
- **IF THE APPLIANCE GIVES OFF AN UNPLEASANT SMELL, EXCESSIVE HEATING, OR SMOKE, STOP USING THE APPLIANCE IMMEDIATELY AND CONTACT THE LOCAL CUSTOMER CARE CENTER.**
When using a new appliance, it gives off a smell, which disappears naturally over time.
- **ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE AFTER USE. ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE POWER SOURCE IF IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING. WHEN UNPLUGGING THE POWER CORD, MAKE SURE TO HOLD THE POWER CORD BY ITS HEAD.**
Pulling the cord to unplug may cause electric shock or fire.
- **DO NOT WASH THE APPLIANCE AT A HIGH TEMPERATURE, 80°C(176°F) OR HIGHER. DO NOT PUT THE APPLIANCE IN A DISHWASHER, A DRYER OR A MICROWAVE ETC.**
It may cause a trouble or a deformation of part.
- **THE MACHINE WEIGHS ABOUT 5.8(12.8lb)kg. WHEN YOU ARE MOVING THE MACHINE, MAKE SURE YOU HOLD THE MAIN BODY TIGHTLY WITH BOTH HANDS.**
When you hold the machine by the chamber or the side of the main body, the main body may fall and result in injury or malfunction.
- **DO NOT USE HOUSEHOLD PRODUCTS FOR COMMERCIAL PURPOSE.**
Forcing a large amount of ingredients for extraction may damage the parts. Please contact the Customer Service Center for the advice on using the product for commercial purposes.

05 Cautions during Operation

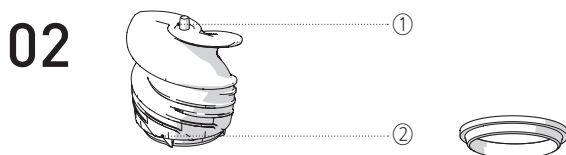
- * **This is a reference about how to trim the ingredients, so if you have allergy please choose your own proper ingredients which agrees with you.**
- * **Ingredients that need attention: Ingredients that can be used for extraction but requires attention for preparation.**
 - For fruits with a hard seed that cannot possibly be chewed with teeth (such as persimmon, apricot, lemon, plum, and peach), make sure the seed is removed before extraction. (If not, it may cause damage or malfunction.)
 - For vegetables with long and tough fibers (such as water parsley and celery), cut them to 3~4cm in length for insertion.
 - Extracting juice from root vegetables (such as ginger, garlic, etc.) in a large quantity at once may lead to damage or malfunction. Please repeat the process of 'Extract 1kg, disassemble, and wash'
- * **Ingredients to Avoid: Inserting these ingredients may lead to damage or malfunction.**
 - Ingredients that are not for extracting juice such as sesame seeds, coffee beans, tree barks, Chinese pepper, etc.
 - Boiled ingredients (potato, sweet potato, sweet pumpkin, chestnut), loach, eel, shrimp, marsh snail, squid, salted fish, etc.
 - Fruits pickled in liquor, honey, sugar, etc. (such as grapes, Korean raspberry, mulberry, etc.) and enzymes (herbacea, rock pine, etc.)
 - Ingredients that does not produce juice according to the characteristic of the ingredients such as linden, aloe, cactus, acorn, etc. (Contact Hurom Customer Center and ask us about the ingredients to use for extraction. We will answer you in detail.)
 - Do not use the machine for crushing cereals.
 - Ice prepared by freezing water (shall be avoided for both juice strainer and ice cream strainer)
- * **If ingredients have withered after prolonged storage in the refrigerator, they may produce less or very little amount of juice.**
- * **We recommend you to drink green vegetable juice and fruit juice immediately after extraction rather than keeping them for long time.**
- * **Do not re-squeeze pulp discharged through the pulp outlet.**
- * **Do not idle the product before inserting ingredients.**
- * **Do not insert too many ingredients at once.**
 - If you insert an excessive amount of ingredients of thick ingredients, the unit may stop.
- * **Do not use for more than 30 minutes in a continuously.**
 - It may cause a failure due to the overheating of the motor.
 - When using the appliance continuously, stop for 5 minutes after every 30 minutes of use.
- * **Never insert chopsticks or spoon into pulp outlet during the operation.**
 - Inserting chopsticks and the like may cause damage to parts and personal injury.
- * **Do not press the ingredients with anything except the pusher.**
 - It may stick to the screw and cause injury and failure.
- * **Do not operate the power dial with a wet hand**
 - It can cause electric shock, short circuit, or fire. Do not stain the power dial and its proximity with alien substances.
- * **If you are extracting 350ml of juice or more at once, open the juice cap to discharge the juice for every 350ml. If you are extracting a large amount of juice, open the lift lever frequently to discharge pulp.** The pressure inside the chamber may increase and make it impossible to open the chamber cover or cause damage.
- * **If there is any water or juice on the main body or standing in any area of the machine, make sure you wipe it with a dry cloth before use.**
- * **For frozen fruits, use the ice cream strainer only. Do not use the product for crushing the ice frozen from water and other ingredients or for mincing.** It may lead to damage or malfunction.
- * **If you do not wash immediately after use, it may be caked with pulp, which makes it difficult to disassemble and wash or may become the cause of performance degradation.**

06 Component Guide (Chamber Set)



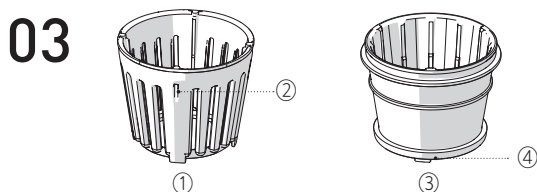
Hopper

- ① Upper hopper chute
- ② Side hopper chute
- ③ Assembly Guide ▼



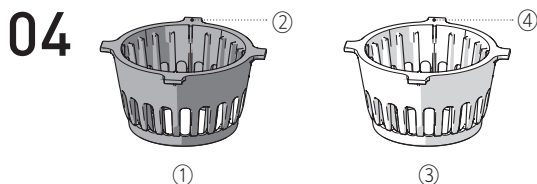
Screw

- ① Screw Axis
- ② Screw Packing



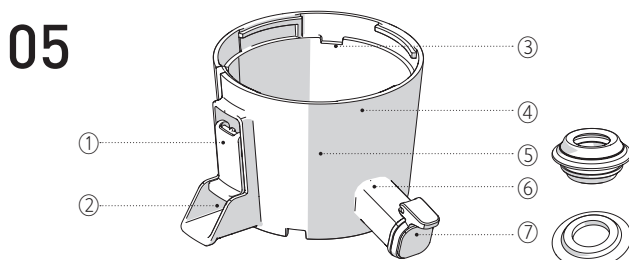
Inner Strainer

- ① Inner Strainer
- ② Inner Strainer Binding Points
- ③ Ice Cream Strainer
- ④ Ice Cream Strainer Guide Bumps



Outer Strainer

- ① Juice Strainer (Black)
- ② Juice Strainer Wing (J)
- ③ Smoothie Strainer (Translucent)
- ④ Smoothie Strainer Wing (S)

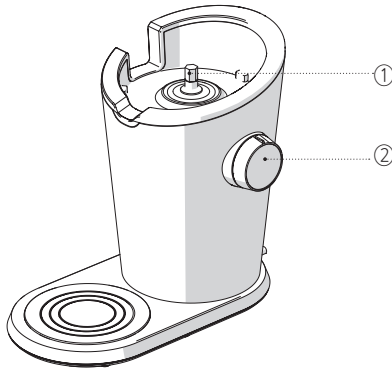


Chamber

- ① Lift Lever
- ② Pulp Outlet / Ice Cream Outlet
- ③ Strainer Binding Groove
- ④ Assembly Guide (🔒 🔓)
- ⑤ Chamber Packing
- ⑥ Juice Outlet
- ⑦ Juice Cap / Juice Cap Packing

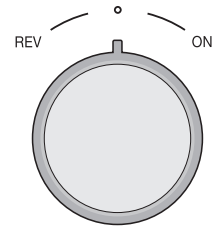
07 Component Guide (Main Body, Other Components)

06

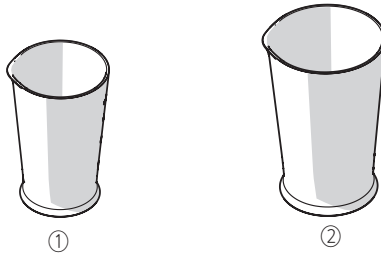


Base

- ① Motor Spin
- ② Power Dial



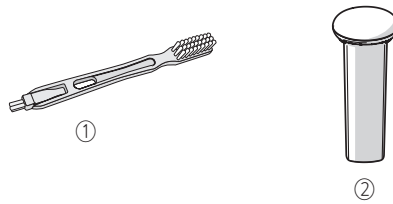
07



Container Set

- ① Juice Container
- ② Pulp Container

08

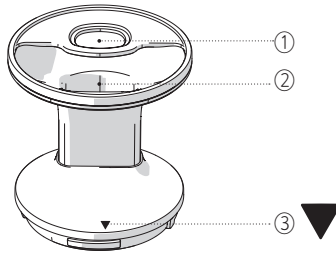


Accessories

- ① Cleaning Brush
- ② Pusher

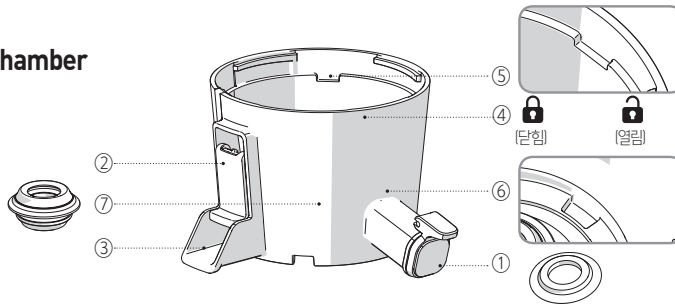
08 Component Details

01 / Hopper



- ① **Upper hopper chute**: Use this to insert long and narrow vegetables such as celery and carrot.
- ② **Side hopper chute**: Use this to insert cherry tomato, grapes, and diced fruits and vegetables
- ③ **Assembly Guide Mark on Hopper**: Marks to check the assembly with the chamber.
Parts must fit properly in order to work.

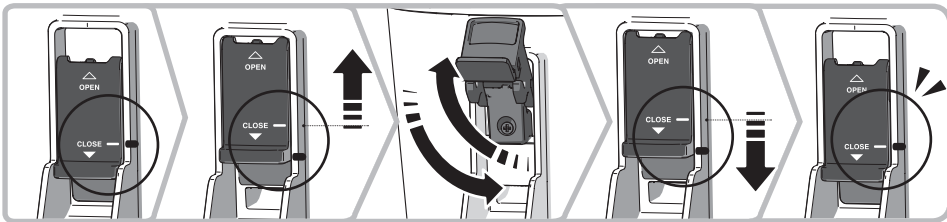
02 / Chamber



- ① **Juice Cap / Juice Cap Packing**: This cap blocks the discharge of juice during extraction. Juice cap packing is placed on the inner side of the juice cap.
- ② **Lift Lever / Guide Mark**: This lever controls the discharge of pulp. Close this lever when extracting juice (CLOSE), and open completely when making ice cream or washing.

Opening and Closing Lift Lever

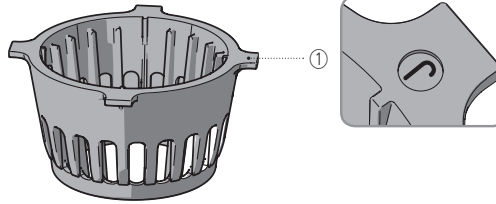
- ※ **Opening lift lever**: Push the lift lever gently, lift it up completely, and lift the lever outwards.
- ※ **Closing Lift Lever**: Push the lift lever inwards and lower the lever down.



- ③ **Pulp/Ice Cream Outlet**: This is where the ice cream or pulp is discharged.
- ④ **Chamber Assembly Guide Mark**: This is the mark that confirms the assembly with the hopper. Parts must fit properly in order to work.
- ⑤ **Strainer Binding Groove**: Grooves on the chamber to fix the strainer wings.
- ⑥ **Grooves on the Bottom of Chamber**: These are the grooves to fix Ice cream strainer and inner strainer.
- ⑦ **Chamber Packing**: This is the packing on the bottom of the chamber. The juice will leak if parts are not properly assembled.

09 Component Details

03 / Juice Strainer (Black)



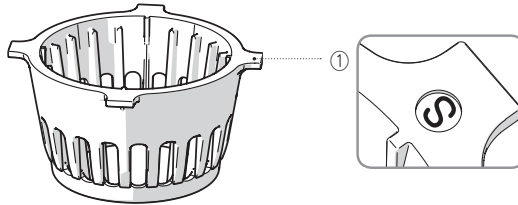
- Use this to extract juice from fruits containing plenty of flesh, ordinary vegetables / fruits. (Use smoothie strainer for soft fruits)
- Classification of strainer: Dark black in color which is darker than smoothie strainer. You will find the strainer distinguishing mark on the wing [J].
- You can extract juice from common fruits and vegetables such as apple, pear, and broccoli with the juice strainer. Some ingredients need to be prepared carefully. Please check how to prepare them according to the following list.

Root Vegetables	Fresh Sweet Potato, Ginger, Carrot, Fresh Potato, Garlic, Dandelion, etc.	Wash the ingredients thoroughly in running water to remove foreign matters such as the soil. For ingredients containing plenty of fiber such as ginger, remove the peel and cut it into slices, and insert it slowly. As for other root vegetables, cut them to 3~4cm before use. When you are extracting a large amount, repeat the process, 'Extract 1kg, disassemble, and wash'
Leaf/Stem Vegetables	Wheat Sprout, Chives, Kale, Water Parsley, Cactus, Celery, Cabbage, Spinach, etc.	Make sure the ingredients are cut to 3~4cm. As for thin and narrow vegetables such as wheat sprouts and chives, put them in handfuls so that the ingredients would not scatter. * Spinach produces a lot of bubbles when extracted by itself, making it difficult to extract juice. Only use a small amount for mixed juice.
Fruits with Thick Peel	Pomegranate, Watermelon, etc.	Remove the peel and cut the flesh into the sizes that fit the hopper inlet. Remove seeds that cannot be chewed with teeth.
Fruits with Large Seed	Persimmon, Apricot, Plum, Peach, Cherry, etc.	For fruits and vegetables containing a large and hard seed that cannot be chewed with teeth such as peach, remove the seed and only use the flesh. Cut them to sizes that would fit the hopper inlet.
Nuts and Beans	Almonds, Walnut, Soaked Beans, etc.	Do not use nuts by themselves but with fruits and vegetables. Insert fruit and vegetable mixture first and then gradually add nuts. As for beans, soak them in water fully for a day before use. To make bean juice, put water and beans by the ratio of 1:1.
Juice Strainer Prohibited	Banana, strawberry, kiwi, tomato, cherrytomato, mango, pineapple, etc.	Do not use the juice strainer for extraction. Use the smoothie strainer.

① **Juice Strainer Wing**: Wings for fixing chamber and strainer. Fit the winter wings to the grooves on the chamber.

10 Component Details

04 / Smoothie Strainer (Orange)



- Use this to extract juice from soft fruits and fruits containing plenty of flesh and fiber, or when making smoothie.
- Classification of Strainer: Smoothie Fileter is light in orange color.
You will find the strainer distinguishing mark on the wing [S].
- Refer to the following table for extractable fruits and the preparation of each ingredient.

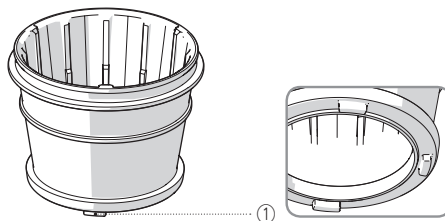
Citruses	Grapefruit, Orange, Lemon, etc.	Remove the peel and cut the flesh to the size that would pass through the hopper inlet. Make sure the unchewable seed is removed before inserting ingredients.
Fruits with thick peel	Dragon fruit, Melon, Pineapple, etc.	Remove the peel and cut the flesh to the size that would pass through the hopper inlet. Make sure the unchewable seed is removed before inserting ingredients.
Fruits with seed/ grapes	Soft peach, Soft persimmon, Grape, etc.	For fruits with a hard seed that cannot possibly be chewed with teeth and fruits and vegetables with a large seed such as peach, make sure the seed is removed and prepare only the flesh. Cut ingredients to the size that fits the hopper inlet. Separate each grape from the cluster. If the ingredient is too soft, do not extract with the ingredient alone but mix it with another ingredient in a small amount.
Soft fruits and vegetables	Berry, Tomato, Cherry tomato, Pineapple, etc.	Clean thoroughly and cut to sizes that would fit the inlet. For fruits and vegetables with stem, remove the stem.
	Strawberry, Kiwi, Mango, etc.	Remove the peel and stalk. When using a single material to extract juice, insert a piece of hard material (3cm) such as the vegetable with tough fiber or apple/carrot before inserting soft material.
	Banana	Only add a small quantity to other ingredients to make mixed juice. Remove the peel thoroughly and cut to 3-4cm to fit the inlet.

① **Smoothie Strainer Wings**: These are used to fix the strainer to the chamber. Fit the wings to the grooves of the chamber when putting them together.

- * For your reference, choose ingredients carefully if you have allergy.
- * Refer to the ingredient preparation guide, choose the strainer suitable for the ingredient.
The juice might leak or the product may be damaged.
- * **Prohibited Ingredients: Inserting these ingredients may lead to damage or malfunction.**
 - Ingredients that are not for extracting juice such as sesame seeds, coffee beans, tree barks, Chinese pepper
 - Boiled ingredients (potato, sweet potato, sweet pumpkin, chestnut), loach, eel, shrimp, marsh snail, squid, salted fish, etc.
 - Fruits pickled in liquor, honey, sugar, etc. (such as grapes, Korean raspberry, mulberry, etc.) and enzymes (herbacea, rock pine, etc.)
 - Ingredients that does not produce juice according to the characteristic of the ingredients such as linden, aloe, cactus, acorn, etc.
(Contact Hurom Customer Center and ask us about the ingredients to use for extraction. We will answer you in detail.)
 - Do not use the machine for crushing cereals.
 - Ice prepared by freezing water (shall be avoided for both juice strainer and ice cream strainer)

11 Component Details

05 / Ice Cream Strainer



- Used to make slushie, smoothie, and ice cream using frozen fruits.
- Ice cream strainer is used without external strainer.
- Dice fruits to 2cm and freeze them thoroughly before use.
- For fruits with a hard seed that cannot be chewed with teeth, make sure the seed is removed before use.
- Do not use the machine for crushing ice frozen from water and other ingredients or for mincing.
- The machine may stop if you put too much at once or put a massive chunk.
Insert ingredients in a small amount.
- When extracting from slightly thawed fruits, the juice may leak through pulp / ice cream outlet.
(This is normal and is not a defect.)
- Refer to the following for extractable fruits and how to prepare them. (Add in small amounts)

Fruits with Thick Peel	Watermelon, Melon, etc.	Remove the peel and cut the flesh into the sizes that fit the hopper inlet and freeze.
Fruits with Seed	Mango, Peach, Grapes, etc.	Use seedless frozen fruits only. For fruits with seeds that cannot be chewed with teeth such as mango, peach, and lemon, make sure the seeds are removed and freeze the fruits beforehand. For grapes, choose the ones without seeds and freeze them before use.
Soft Fruits and Vegetables	Banana, Strawberry, Kiwi, Tomato, Cherry Tomato, etc.	Remove the peel thoroughly for banana and kiwi and cut them to 3-4cm to fit the inlet. For cherry tomato, strawberry, etc., remove the stem and freeze before use.

① **Guide Bump:** When you set ice cream strainer onto the chamber, use the groove on the chamber and the bump on the strainer as the guides to fit them together completely.

06 / Power Dial

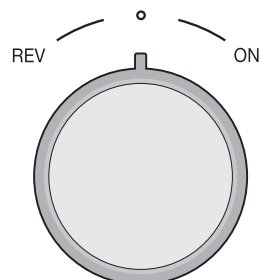
Turn to left or right to start, stop, or reverse.

[ON]: Start - Used to run the machine to extract juice.

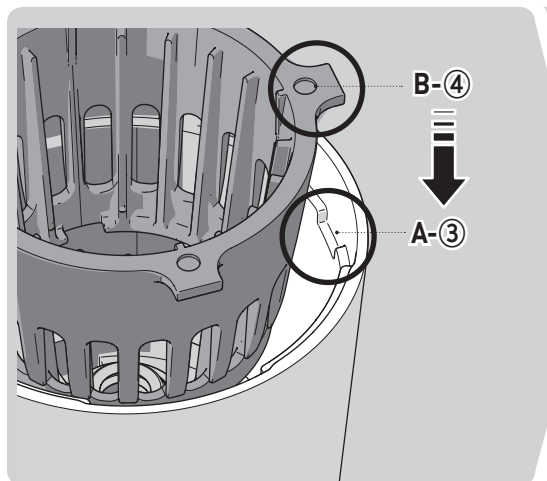
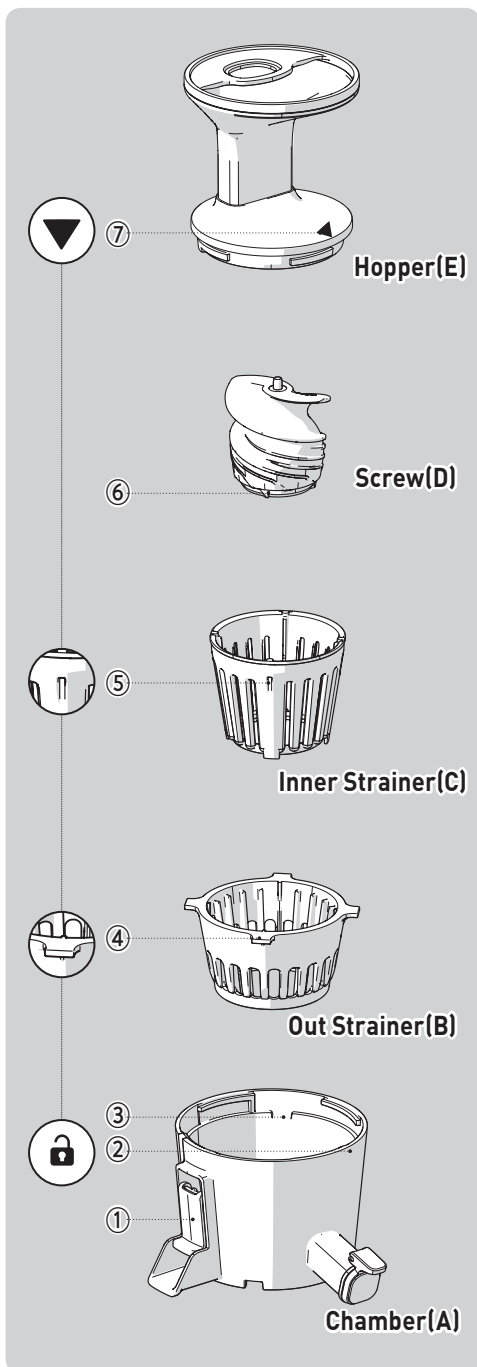
[●]: Stop - Used to stop the machine.

[REV]: Reverse - Used to reduce pressure inside chamber by pushing up the ingredients when the machine stops or too much ingredient was placed.

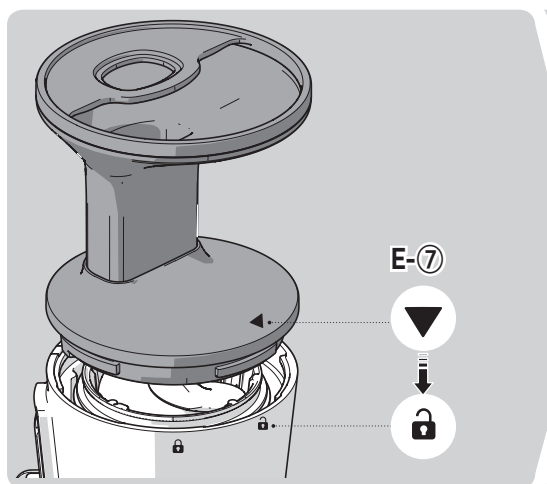
(Runs only when you hold the dial. Stops when you let go your hand.)



12 Assembling Juice Chamber Set



01 Fit the wings of the external strainer (4) to the grooves of the chamber (3).

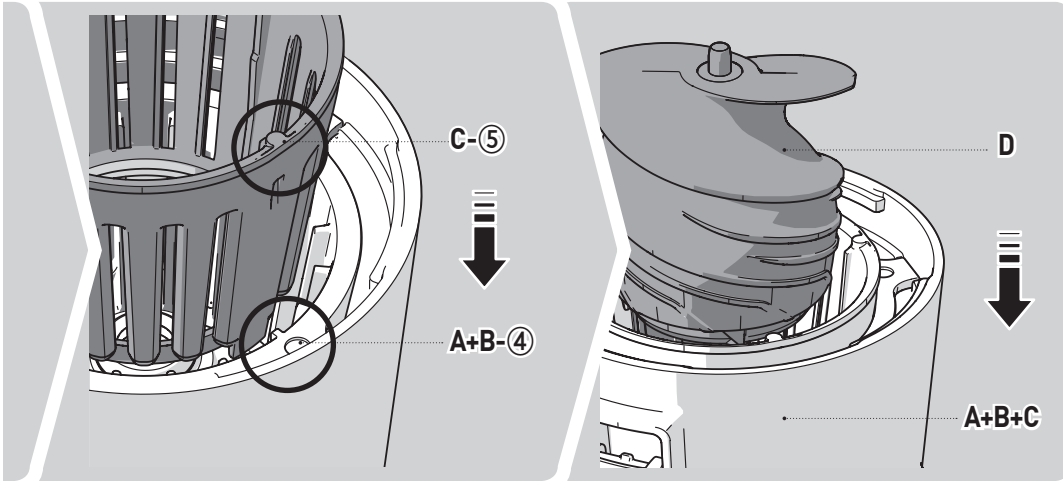


04 Put together the hopper and chamber by matching the mark on hopper [▼](7) and the mark on the chamber [🔒].

If the inner parts are not assembled properly, the hopper will not close.

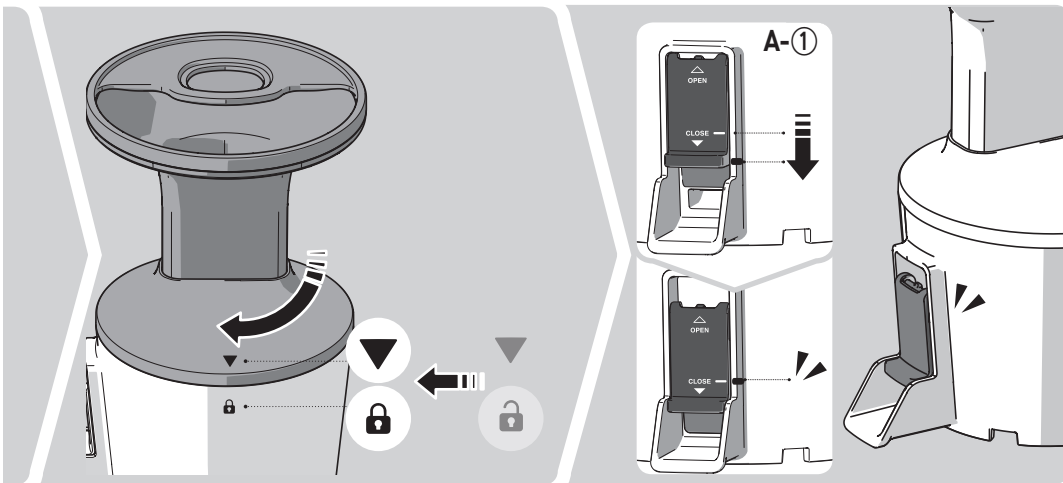
13

※ Assembly Guide with Main Body is in p16.



- 02** Place the inner strainer fit into the outer strainer in the chamber.
Match the binding point (5) of the inner strainer and the wings of the outer strainer (4) when putting the parts together.

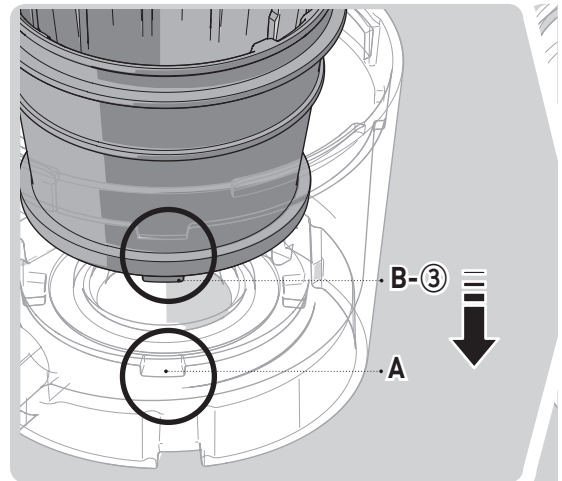
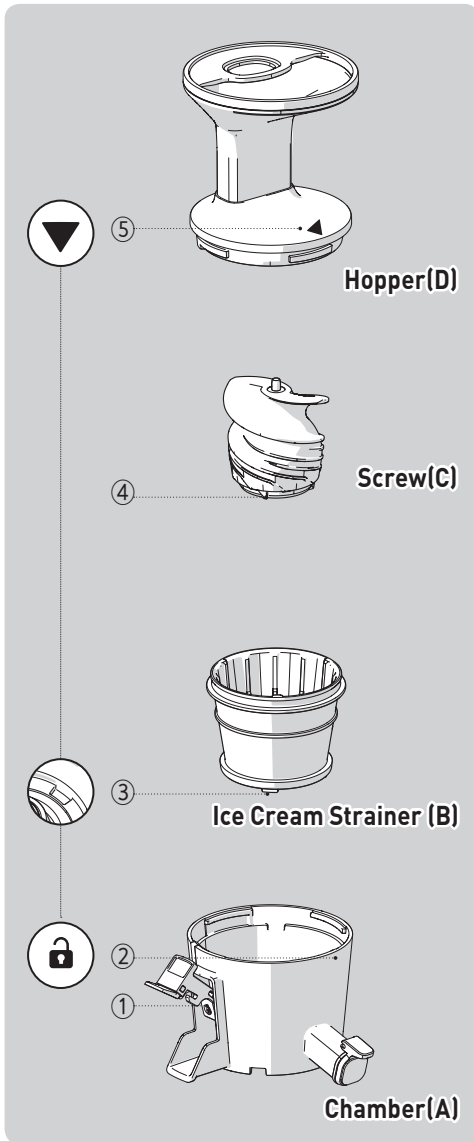
- 03** Place the screw in the assembly in 02.
Make sure the screw packing (6) is properly placed under the screw before putting the parts together.



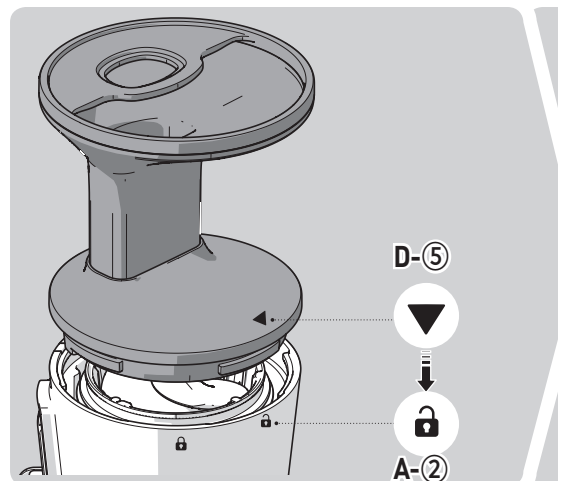
- 05** Turn the hopper clockwise up to the mark [] on the chamber.
The hopper will not close if the inner parts are not assembled properly.

- 06** Make sure the lift lever (1) of the chamber is properly closed.
1. Make sure the mark [CLOSE —] on the left lever matches the mark [] on the chamber.
2. If the lever would not close easily, put some water on the packing and close.
3. If the packing is not properly assembled or the lever is not closed properly, the lever might open or the juice might leak during extraction.

14 Assembling Ice Cream Chamber Set



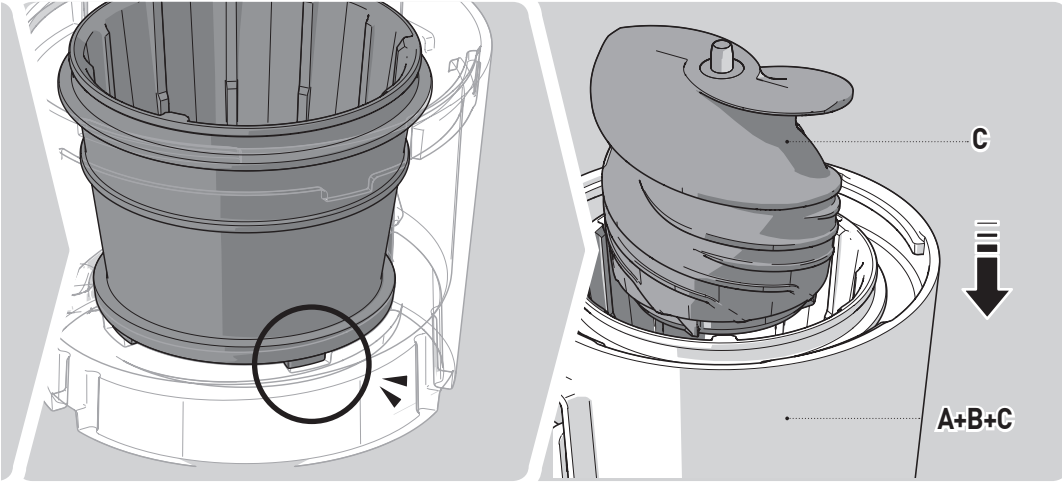
- 01** Place the ice cream strainer in the chamber.
Wiggle the strainer left and right until the bump on the strainer fits the groove on the bottom of the chamber (3).



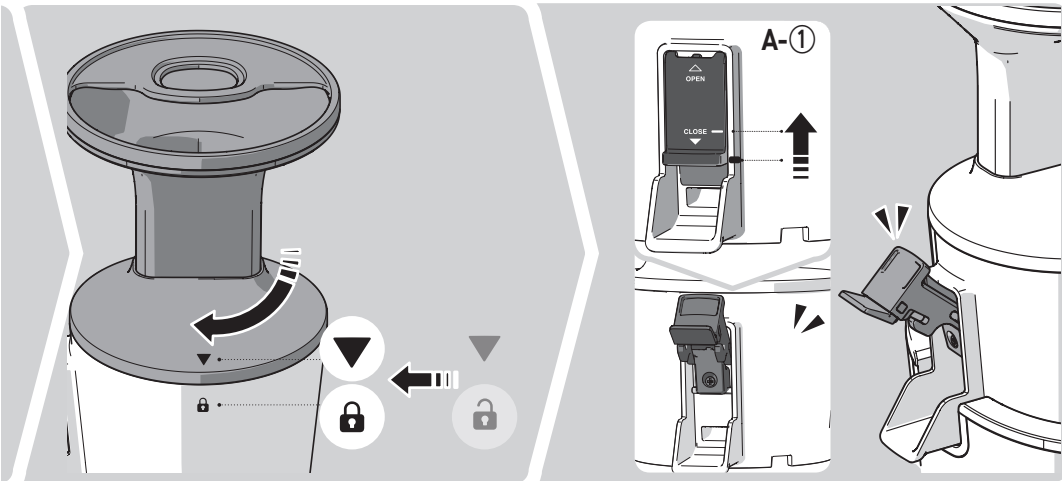
- 03** Match the mark [▼] (5) on the hopper and the mark [🔒] (2) on the chamber when putting the parts together.
The hopper will not close if the inner parts are not assembled properly.


15

※ Assembly Guide with Main Body is in p16.



- 02** Place the screw in the assembly in 01
Make sure the screw packing (④) is properly placed under the screw before putting the parts together.

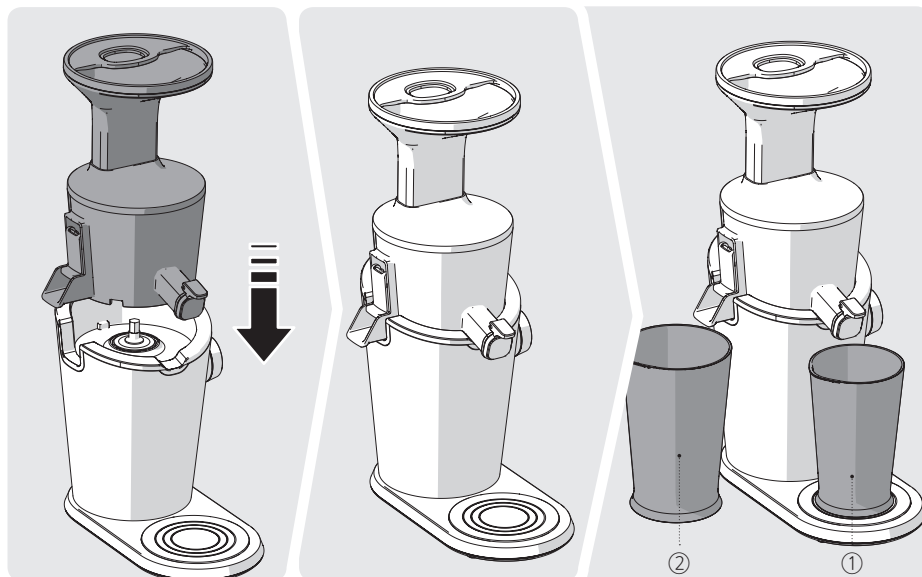


- 04** Turn the hopper clockwise up to the mark [] on the chamber.
The hopper will not close if the inner parts are not assembled properly.


- 05** Open the lift lever (①) of the chamber completely.
The ice cream will come out of pulp / ice cream outlet.


16 How to Assemble: Chamber Set and Main Body

□ Same for juice assembly / ice cream assembly.



01 Fit chamber set to main body.

02  Place the juice cup (①) and pulp cup (②) when you extract juice.

 Place the cup (②) under the pulp/ice cream outlet.
Ice cream will come out of the pulp/ice cream outlet.

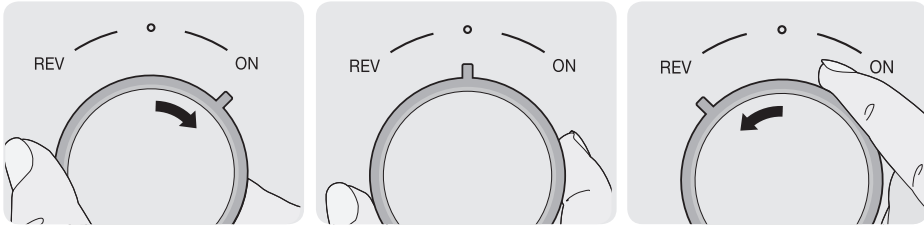
Check after Assembly!

- Check if you placed the Strainer of your choice**
The juice is not extracted smoothly if the strainer does not fit the ingredient.
- Check if the hopper is closed properly.** If not, the machine will not work.
- Check if the juice cap is closed.** Keep it closed until you wish to pour out the juice.
- Check if the chamber set is assembled properly.**
it will not work even when you place it on the main body.
- Ice cream comes out of the pulp/ice cream outlet.**
- Close the lift lever when you make juice,**
- and open the lift lever completely when you make ice cream.**
If you extract juice without closing the lift lever properly, the lever might open in the middle of extraction.
The pulp will still be discharged even when you extract with the lift lever closed.

17 Using Power Dial / When Screw Stops in Use

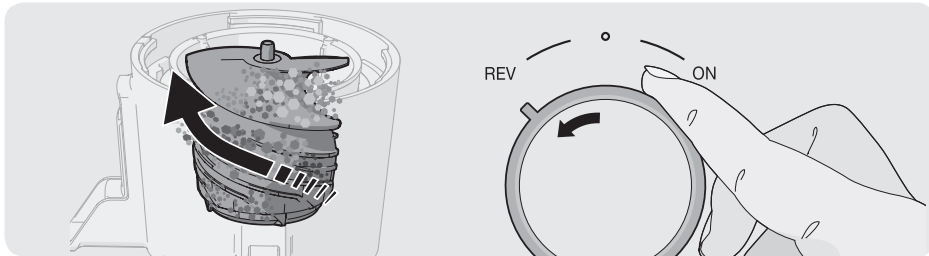
Using Power Dial

- ① Turn to right (clockwise) to 'Extract', set in the middle to 'Stop', and turn to left (counterclockwise) to 'Reverse'
- ② For safety, the machine will not stop instantly but slow down to a stop when you set the dial to Stop [●].
- ③ Reverse [REV] feature is active when you are holding the dial on [REV]. (Stops when you remove your hand.)



Screw Stops in Use

- * The screw may stop if you put ingredients too much or too quickly.
- * If the machine does not resume even after the following remedies, turn off the machine and contact Hurom Customer Center.



- 1** Turn the power dial to the direction of [REV] and hold it for 3~5 seconds (counterclockwise) and let it go. Repeat this 2~3 times.

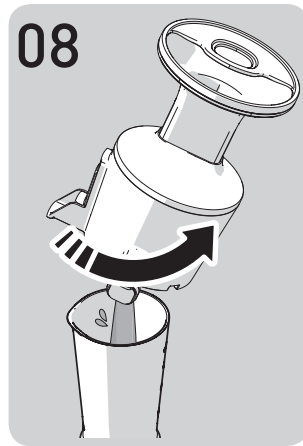
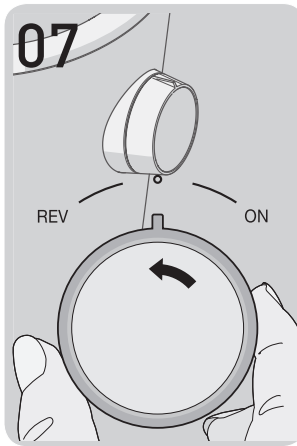
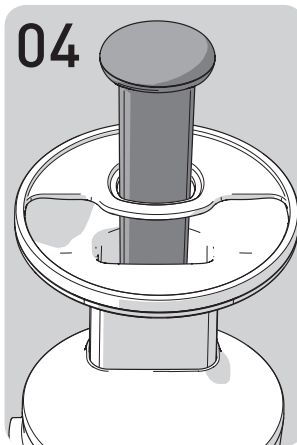
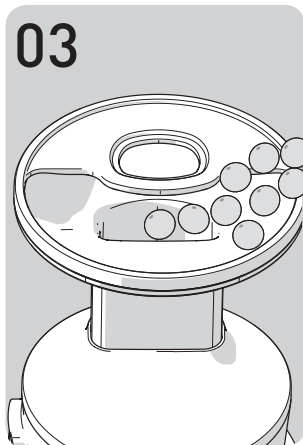
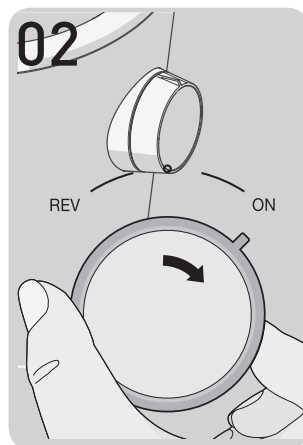
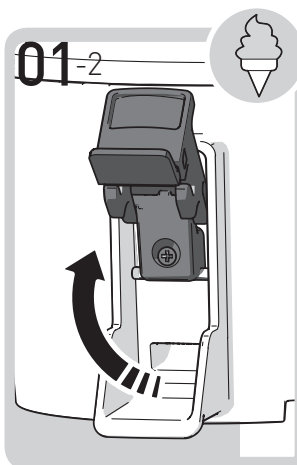
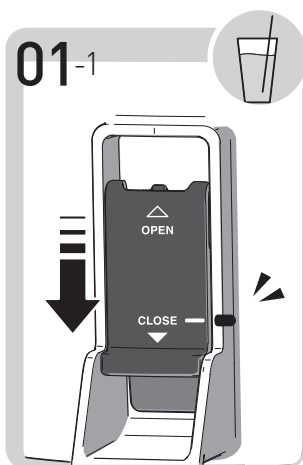
The "Reverse" feature pushes the ingredients in the chamber upwards. The "Reverse" feature is active when you are holding the dial and stops when you remove your hand.











- 2** When the reverse motion comes to a complete stop, turn the power dial to the direction of [ON] (clockwise) to run.

When turning power dial to the direction of [ON] or [REV], make sure the screw comes to a complete stop first before turning the dial to the direction of your choice.

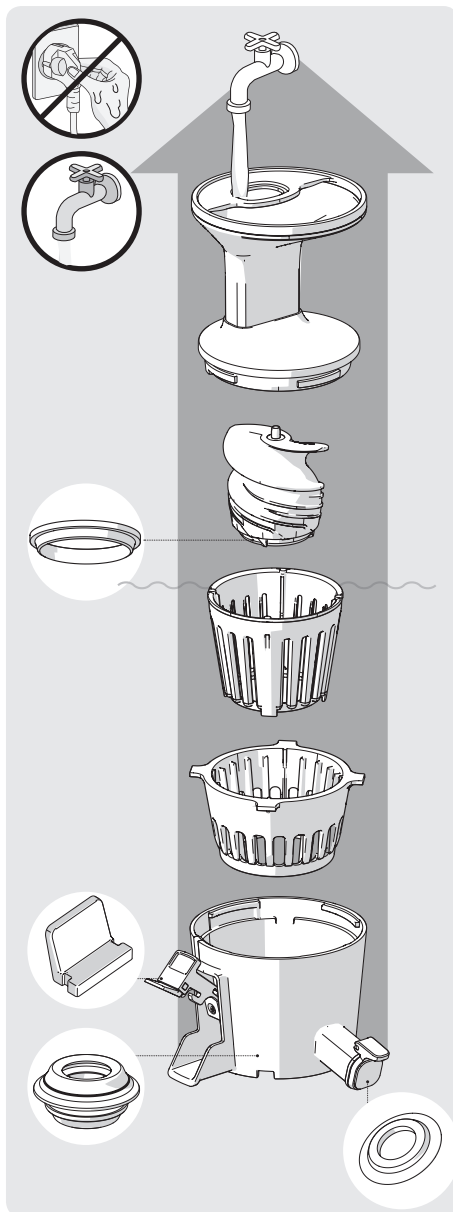
18 How to Use: Making Juice / Ice Cream



19 How to Use: Making Juice / Ice Cream

- 01**  **Juice: Make sure the lift lever (01-①) of the chamber and the juice cap are closed properly.**
- ① The pulp will still be discharged even when the lift lever is closed. Discharging amount and rate may vary depending on the ingredients used.
- 02**  **Ice Cream: Open the lift lever (01-②) of the chamber completely.**
- 02**   **Turn the power dial to the direction of [ON] (clockwise).**
- ① The 'click' sound heard when you turn the dial is the sound made when the chamber set and motor fit into each other.
② For safety, the main body will not operate by itself; it operates only when it is properly put together with the chamber set.
- 03**   **Insert the ingredients into the inlet slowly.**
- 04**   **If the ingredient does not go down smoothly or is stuck at the inlet, use the pusher to push down the ingredients.**
- ① Do not use the hand or any other tool than the pusher. If not, it may lead to damage of product or personal injury.
② If the machine stops in use due to overloading, turn the power dial to [REV](counterclockwise) to run in reverse direction.
- 05**  **When the juice begins to fill the chamber, open the juice cap to discharge juice.**
- ① The chamber can be filled with juice quickly depending on the characteristic of the ingredients. Make sure the juice does not leak.
② When you are extracting a large amount, make sure you open the lever and juice cap as often as necessary to discharge the content inside.
③ For ingredients that produce many bubbles such as cabbage and apple, keep the juice cap open during extraction.
- 06**  **Add the last juice ingredients and keep it running for at least 1 minute. When you discharge all juice, open the lift lever to discharge remaining pulp while the machine is still operating.**
- ① It slowly squeezes the ingredients to extract juice and needs some time enough to extract juice from the last ingredients.
② Open the lift lever and eliminate remaining pulp to separate and wash the hopper more conveniently.
③ When you make ice cream, keep the lever completely open from the beginning.
- 07**   **When the extraction and discharge of pulp are completed, turn the dial to the direction of [○] (counterclockwise) to stop.**
- ① For performance and safety, the machine will take 3-4 seconds to stop completely even when the power dial is at [○].
- 08**   **For the juice/ice cream remaining inside the chamber, pour it out by tilting the chamber set left and right.**
- ① For thick juice such as tomato juice, the juice might still remain inside the chamber.

20 Separating and Washing



※ The motor will stop slowly even when you stop the machine. Separate the chamber set approximately 3 seconds after the machine comes to a complete stop.

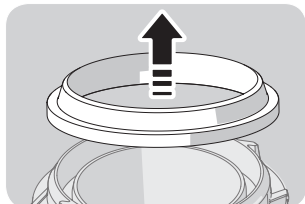
- 01 Remove the chamber set from the main body. Twist the hopper to open and lift up in order to disassemble the unit.
- 02 Use a cleaning brush and wash the chamber set under running water.
- 03 For chamber, open the lift lever and juice cap to wash.
- 04 Clean the main body with dried towel or soft cloth.
- 05 Silicon packings must be separated and washed regularly. It might develop fungi. (Screw packing, Juice cap packing, Lift lever packing, Chamber packing)
- 06 Soak in the mixture of water, baking soda, citric acid, or vinegar for 30 minutes for sterilization.

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

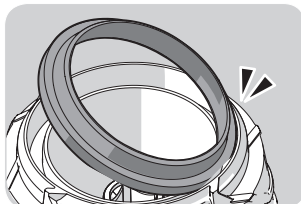
21 Disassembling and Washing Silicon Components

[Packing is a consumable component and replacement is recommended every 6 months ~ 1 year. You can purchase components through the Customer Center.]

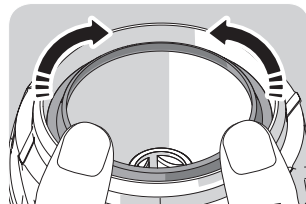
Assembling and Disassembling Screw Packing (The hopper will not be assembled if this is not assembled appropriately.)



01 Flip over the screw and pull to remove it as if you are pinching it.

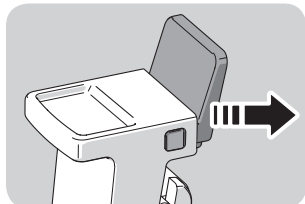


02 After washing, hold the packing in a way that the thin part of the packing faces outwards.

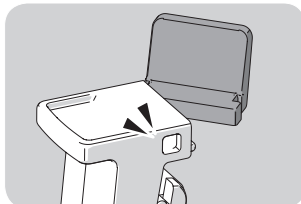


03 Place the packing on the bottom of the screw and push it in so that it will not fall off.

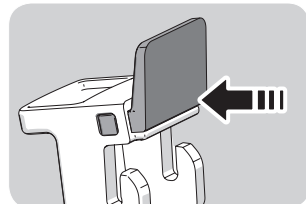
Assembling and Disassembling chamber Lift Lever Packing (The lift lever will not close if not assembled properly.)



01 Remove the packing as though it is pulled inside out.

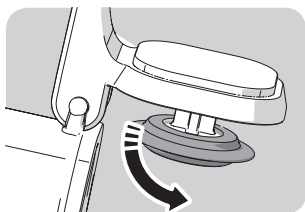


02 After washing, fit one side of the packing on the lever first.

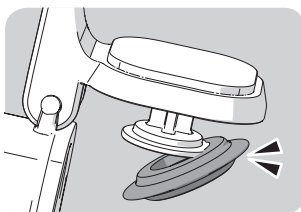


03 Fit the rest and push it in so that it will not fall off.

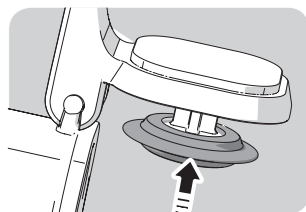
Assembling and Disassembling Chamber Juice Cap Packing (The juice will leak if not assembled properly.)



01 Remove the packing as though it is pulled inside out.

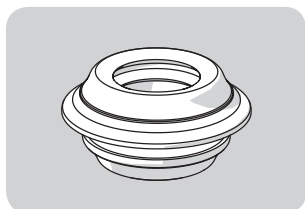


02 After washing, fit one side of the packing first like a hook.

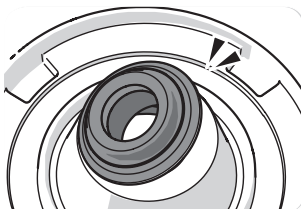


03 Fit the rest and push it in around the rim.

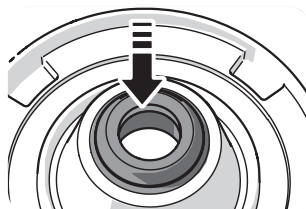
Assembling and Disassembling Chamber Packing (The juice will leak if not assembled properly.)



01 Remove the packing as though it is pulled inside out from one side.



02 After washing, fit one side along with the chamber hole like a hook by checking the top and bottom sides of the packing.



03 Push the rest of the packing in a way that no parts are folded.

22 Before Requesting for Repair

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.globalhurrom.com>

Check the manufacturer's number or the number under the barcode when requesting for follow-up service or parts.

1. I hear 'click' sound when I start the machine	When the screw fits into the motor, they produce this sound. This has not effect on use.	
2. I hear 'squeak-squeak' sound.	This is produced by the friction between screw packing and chamber. This is normal.	
3. The main body will not work on its own.	For safety, the juicer will work properly only when the chamber set is assembled properly.	
4. Please align safety sensors.	For your safety, the appliance only works when the safety sensor icons are aligned correctly.	
5. It will not work.	Check if the power cord is connected properly.	The machine may not work after a prolonged use (30 minutes or longer). The machine will work normally after the main body (motor) cools down.
	Check if the hopper is fit properly.	The machine will not work if the hopper is fit properly. It will work only when the lock icon on the chamber is matched with the triangle icon on the lid.
	Check if this product is properly assembled in the assembling order.	Refer to assembly guide P. 08-12
6. The appliance stops during normal operation.	Have you in heavy loads or large pieces of ingredients into the appliance?	Refer to p. 17 of the manual and follow the guideline for using [REV] button.
7. Screw has crack or scratch marks.	The screw has crack mark and scratch marks on the top. In addition to the straight molding marks on the top and sides of the screw, it also has a curved mark, all of which were made when molding the screw. This is normal and has no impact on use.	
8. The juice leaks from the outlet immediately after I insert the ingredients.	Depending on the ingredients used, the juice may come out of the pulp outlet. This is not a defect but is caused by the characteristic of the ingredient, and the leakage ill stop when the machine runs. If the juice comes out persistently, contact the Customer Center.	
9. The juice leaks from the top of the main body.	Did you put too much ingredients? If the juice continues to leak from the top of the main body, contact our Customer Center for consultation.	If the input is greater than the chamber's capacity, the juice may leak between hopper and chamber. Do not insert too much ingredients all at once but divide the ingredients and extract a small amount one at a time. If there is any water or juice on the main body, wipe it off immediately.
	Is the chamber packing assembled properly?	The juice will leak if the chamber packing is placed in a wrong direction or is not tightly placed. Check if the chamber packing is placed properly.
10. The hopper will not open.	There may be much pulp remaining inside.	Open the lift lever and run the machine [ON] to discharge the pulp inside or run reverse [REV] for 5 seconds and repeat 2-3 times. You will be able to open the hopper easily afterwards.
	Did you put foreign or solid matter (hard seed such as the seed of persimmon)?	If foreign or solid matter is put into the chamber, running reverse can further the damage. Contact our Customer Center to request for repair service.
11. The chamber is shaking (when extracting).	The machine may wobble slightly by the kinetic energy of the motor of the main body. Extracting juice from various ingredients can cause various degrees of movements depending on the characteristics of the ingredients (hard or tough). This is a normal as the movement is caused by the rotating screw and is not considered as a trouble. It may seem that it is wobbling more severely when extracting juice from hard ingredients (i.e. carrot/potato/radish/beet/kohlrabi, etc.) compared to when extracting from soft and watery ingredients.	
12. I closed the lift lever, but it would not discharge the pulp.	The pulp is discharged naturally even when you close the lever. Discharging amount and rate may vary depending on the ingredients used.	

23 Product Specifications / Warranty

Product Specifications

Product Name	Hurom Slow Juicer	Rated Operating Hour	Less than 30 minutes
Model Name	H-100 Series	Cord Length	1.4 m
Rated Voltage	230 - 240 V	Motor	Single-phase induction motor
Rated Frequency	50 Hz	Fuse	250 V 5 A
	Energy efficiency is low at high rated power consumption(W).	Weight	5.8kg (12.8lb)
Rated Power Consumption	150W	Outward Dimension	W 293.3mm / L 210.9 mm / H 462 mm
RPM	43 rpm		

Warranty

Product name	Customer name	Model name
Supplier	Date of purchase	Manufacture's serial number
Address		

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

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

Hurom provides warranty for one (1) year from the date of purchase by the original purchaser.
Coverage is valid only with proof of purchase from an Authorized Local Distributor.
(No international warranty available)

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

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

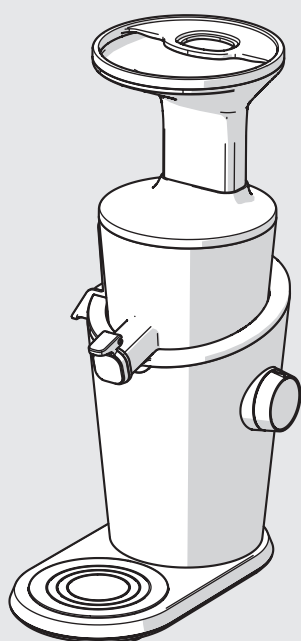
For service and assistance with technical difficulty, please contact our local Customer Service Center.

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

HUROM™

MADE IN KOREA

Copyright© All Rights Reserved by HUROM



HUROM™

Bedienungsanleitung (nur für den Hausgebrauch / Garantie eingeschlossen) | H-100 Serie

Vor dem Lesen der Bedienungsanleitung

1. Lesen Sie die Sicherheitshinweise (S. 2-5) und benutzen Sie das Gerät entsprechend
 2. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf für späteres Nachschlagen
 3. Verwenden Sie das Gerät nicht mit anderer als der angegebenen Spannung
 4. Qualitätsverbesserungen am Gerät vorbehalten
-

INHALT

- | | |
|--|---|
| 02 Sicherheitshinweise | 16 Motorgehäuse |
| 05 Vorsichtsmaßnahmen während des Betriebs | 17 Benutzung des Strom-Drehknopfes
/Wenn die Pressschecke stoppt während des Betriebs |
| 06 Teile und Zubehör | 18 Bedienungsanleitung |
| 08 Komponenten-Details | 20 Trennung der Komponenten und Reinigung
/Auseinanderbau und Reinigen der Silikon-Komponenten |
| 12 Zusammenbau des Entsafteraufsatzes | 22 Bevor Sie den Service konsultieren |
| 14 Zusammenbau von Entsafteraufsatz und | 23 Produkt-Spezifikationen/Garantie |
-



Sicherheitshinweise

- 01 Lesen Sie die <Sicherheitshinweise>
- 02 Folgen Sie den <Sicherheitshinweisen>
- 03 Vorsichtsmaßnahmen sind wie folgt klassifiziert



Achtung

Verletzung der Kennzeichnungsanforderungen kann zu Verletzungen oder Tod führen

- **STECKEN SIE DIE ZULEITUNG NICHT MIT NASSEN HÄNDEN IN DIE STECKDOSE ODER ZIEHEN SIE HERAUS** It may cause electric shock or injury.

27



Sicherheitsvorkehrungen

- **VERWENDEN SIE KEINE ANDERE SPANNUNG ALS 230 V - 240 V**
Das kann zu elektrischem Schlag, Feuer oder Fehlfunktion führen. Falls die Spannung eine andere als die angegebene ist, kann es zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Motors oder zu Fehlern kommen.
- **STECKEN SIE DIE ZULEITUNG RICHTIG IN EINE STECKDOSE, DIE FEST IN DER WAND VERANKERT IST.** Sonst kann es zu elektrischem Schlag oder Feuer kommen.
- **FALLS DIE ZULEITUNG BESCHÄDIGT IST, MUSS SIE VOM HERSTELLER ERSETZT WERDEN, ODER VON SEINEM SERVICE-PARTNER ODER VERGLEICHBAR QUALIFIZIERTEN PERSONEN, UM SCHÄDEN ZU VERMEIDEN** Falls die Zuleitung beschädigt ist, kann es zu elektrischem Schlag oder Feuer kommen.
- **BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN DIE ZULEITUNG ODER EIN KABEL GEBROCHEN ODER DER STECKER LOSE IST** Es kann zu Verletzungen, Unfällen oder Störungen führen
- **BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN DIE ZULEITUNG ODER EIN KABEL GEBROCHEN ODER DER STECKER LOSE IST** Es kann zu Verletzungen, Unfällen oder Störungen führen
- **VERMEIDEN SIE ES, WASSER AUF DAS MOTORGEHÄUSE ZU SPRITZEN.**
Seien Sie vorsichtig, damit kein Wasser oder andere Substanzen in den Schalter des Gerätes eindringen können.
- **BETÄTIGEN SIE DEN STROMDREHKNOPF NICHT MIT NASSEN HÄNDEN.**
Es kann zu Verletzungen, Unfällen oder Störungen führen
- **AUS SICHERHEITSGRÜNDEN MUSS DAS GERÄT GEERDET SEIN. VERWENDEN SIE ZUR ERDUNG KEINE GASLEITUNG, PLASTIK- ODER WASSERROHRE SOWIE TELEFONKABEL, ETC.** It could cause electric shock, fire, malfunction or explosion.
- **NEVER DISASSEMBLE THE CHAMBER SET DURING OPERATION NOR INSERT FINISHERS, FOREIGN OBJECTS SUCH AS FORKS, SPOONS, ETC. INTO HOPPER CHUTE OR JUICE OUTLET.** Es kann zu Verletzungen, Unfällen oder Störungen führen
- **DIE GERÄTE KÖNNEN BENUTZT WERDEN VON PERSONEN MIT VERMINDERTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN, ODER EINEM MANGEL AN ERFAHRUNG, WENN SIE VON EINER ERFAHRENE PERSON ANGELEITET WURDEN UND DIE RISIKEN DES BETRIEBS VERSTANDEN HABEN. KINDER SOLLEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. REINIGUNG UND BEDIENUNG SOLLTE NICHT VON KINDERN DURCHFÜHRT WERDEN. DAS GERÄT SOLLTE NICHT VON KINDERN BETRIEBEN WERDEN. BEWAHREN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF.**



Vorsicht

Verletzung der Kennzeichnungsanforderungen kann zu ernsthaften Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

- **LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT LAUFEN, WENN DER ENTSAFTERAUFSATZ NICHT RICHTIG MONTIERT IST.** Es kann zu Verletzungen, Unfällen oder Störungen führen

28 Vorsichtsmaßnahmen

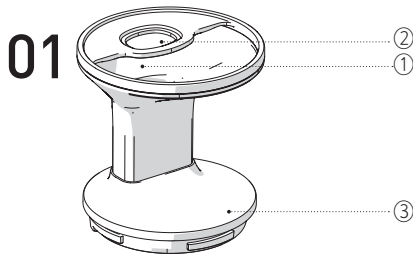
- **WENN SIE EIN GASLECK ENTDECKEN, STECKEN SIE DIE ZULEITUNG NICHT IN DIE STECKDOSE. ÖFFNEN SIE SOFORT EIN FENSTER UND LÜFTEN SIE GUT DURCH.**
Es kann sonst zu Verletzungen oder Fehlfunktion kommen.
- **WENN DIE PRESSSCHRAUBE STOPPT, DREHEN SIE DEN STROMDREHKNOPF AUF <REV>, UM DIE SCHRAUBE FÜR 3 - 5 SEC IN DIE ENTGEGENGESETZTE RICHTUNG LAUFEN ZU LASSEN. DANN DREHEN SIE DEN KNOPF ZURÜCK IN DIE <ON> POSITION. FALLS DAS GERÄT WIEDER STOPPT WÄHREND DES BETRIEBS, KANN ES ZU SCHÄDEN AN TEILEN UND FUNKTIONALER BEEINTRÄCHTIGUNG KOMMEN WEGEN ÜBERHITZUNG DES MOTORS.**
Falls das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät aus und kontaktieren den Hurom Service.
- **VERSUCHEN SIE NICHT, DEN MOTORBLOCK WÄHREND DES BETRIEBS ZU BEWEGEN ODER DEN ENTSAFTERAUFSÄTZ ODER TEILE DAVON ABZUBAUEN ODER ZU BEFESTIGEN.**
Das kann zu Verletzungen oder Fehlfunktion führen. Wenn weitere Aktionen erforderlich sind, ziehen Sie zuerst den Netzstecker.
- **STELLEN SIE SICHER, DASS KEINE ANDEREN SUBSTANZEN IN EINFÜLLSTUTZEN EINGEFÜHRT WERDEN ALS DIE ZUTATEN, DIE ZUM ENTSAFTEN VERWENDET WERDEN.**
Sonst kann das zu Schäden oder Auseinanderbrechen kommen.
- **STELLEN SIE DAS GERÄT AUF EINE FLACHE UND STABILE UNTERLAGE.**
Es kann sonst zu Verletzungen oder Schäden kommen.
- **LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT LÄNGER ALS 30 MIN UNUNTERBROCHEN LAUFEN.**
Es kann sonst zu Überhitzung oder Fehlfunktion des Motors kommen. Lassen Sie das Gerät für mindestens 5 min abkühlen und arbeiten dann weiter.
- **LASEN SIE KEINE HARTEN SCHLÄGE AUF DAS GERÄT ZU UND LASSEN SIE ES NICHT FALLEN.**
Das kann zu elektrischem Schlag, Feuer oder Schäden führen.
- **FALLS DAS GERÄT EINEN UNANGENEHMEN GERUCH, ÜBERMÄSSIGE HITZE ODER RAUCH ABSONDERT, SCHALTEN SIE DAS GERÄT SOFORT AUS UND KONTAKTIEREN DEN LOKALEN KUNDENSERVICE.**
Wenn Sie ein neues Gerät verwenden, kann es anfangs zu Geruchsentwicklung kommen, die aber mit der Zeit vergeht.
- **ZIEHEN SIE NACH GEBRAUCH DES GERÄTES IMMER DEN STECKER. LÖSEN SIE DIE VERBINDUNG ZUR STROMQUELLE, WENN DAS GERÄT UNBEAUF SICHTIGT IST UND VOR DEM ZUSAMMEN- ODER AUSEINANDERBAU SOWIE DEM REINIGEN. WENN SIE DIE ZULEITUNG AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, STELLEN SIE SICHER, DASS SIE SIE AM STECKER HALTEN.**
Ziehen am Kabel selber kann zu elektrischem Schlag oder Feuer führen.
- **WASCHEN SIE DIE GERÄTETEILE NICHT BEI TEMPERATUREN HÖHER ALS 80°C. STELLEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN DIE SPÜLMASCHINE, EINEN TROCKNER ODER EINE MIKROWELLE, ETC.** Das kann zu Schäden oder Verformung der Teile führen.
- **DAS GERÄT WIEGT CA. 5,8 KG. WENN SIE ES BEWEGEN, STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DAS GERÄT MIT BEIDEN HÄNDEN FESTHALTEN.**
Wenn Sie das Gerät am Aufsatz oder an der Seite des Motorgehäuses halten, kann das Gehäuse herunterfallen und zu Verletzungen oder Fehlfunktionen führen.
- **VERWENDEN SIE PRODUKTE FÜR DEN HAUSEGEBRAUCH NICHT GEWERBLICH.**
Das Entsaften von übermäßigen Mengen an Zutaten kann zu Beschädigungen der Teile führen. Kontaktieren Sie bitte den Kundenservice für Hinweise zum gewerblichen Gebrauch.

29 Vorsichtsmaßnahmen während des Betriebs

- * **Hier wird die Verarbeitung von Zutaten beschrieben. Falls Sie Allergien haben, wählen Sie bitte die entsprechenden Zutaten aus, die Sie vertragen.**
- * **Zutaten, die der Aufmerksamkeit bedürfen: Zutaten, die zum Entsaften genutzt werden können, aber Aufmerksamkeit bei der Verarbeitung benötigen.**
 - Stellen Sie sicher, dass bei Früchten mit harten Kernen, die nicht mit den Zähnen gekaut werden können (z.B. Kaki, Aprikose, Zitrone, Pflaume oder Pfirsich), die Kerne vor dem Entsaften entfernt wurden. (Falls das nicht geschieht, kann es zu Schäden oder Fehlfunktionen kommen)
 - Bei Gemüse mit langen und harten Fäden (wie z.B. bei Fenchel oder Sellerie) schneiden Sie dieses in kurze Stücke von 3 - 4 cm Länge.
 - Saftextraktion von Wurzelgemüse (Ingwer, Knoblauch, etc.) kann bei großer Menge zu Schäden oder Fehlfunktion führen. Wiederholen Sie den Extraktionsprozess öfters, indem Sie das Gerät auseinander bauen, die Teile waschen und dann weiter arbeiten.
- * **Zu vermeidende Zutaten: Einführen von diesen Zutaten kann zu Schäden oder Fehlfunktion führen.**
 - Zutaten, die nicht für Entsaften geeignet sind: Sesamsaat, Kaffeebohnen, Borke, chinesischer Pfeffer, etc.
 - Gekochte Zutaten (Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kürbis, Kastanie), Neunauge, Aal, Shrimps, Schnecke, Tintenfisch, gesalzener Fisch, etc.
 - In Likör, Honig oder Zucker eingelegte Früchte (z.B. Weintrauben, koreanische Himbeeren, Maulbeeren, etc.) und Enzyme (krautiges Immergrün, Kiefernnadeln, etc.)
 - Zutaten, die gemäß ihrer Natur keinen Saft ergeben wie Lindenblüten, Aloe, Kaktus, Eichel, etc. (Im Zweifelsfall kontaktieren Sie den Hurom-Kundenservice).
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, um Körner zu zerkleinern.
 - Eisstücke aus gefrorenem Wasser sollten sowohl für den Saftpresssieb als auch für den Eiscrèmeaufsatz vermieden werden).
- * **Falls Zutaten nach langer Lagerung im Kühlschrank geschrumpft sind, ist die Saftausbeute deutlich vermindert.**
- * **Wir empfehlen, grünen Gemüsesaft und Fruchtsaft direkt nach dem Entsaften zu konsumieren, statt sie längere Zeit aufzubewahren.**
- * **Extrahieren Sie die aus dem Tresterauslauf ausgetretenen Bestandteile nicht ein zweites Mal.**
- * **Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen, bevor Sie Zutaten einführen.**
- * **Füllen Sie nicht zu viele Zutaten auf einmal ein.**
 - Falls Sie eine übergroße Menge an Zutaten oder sehr dicke Zutaten einfüllen, kann das Gerät stoppen.
- * **Betreiben Sie das Gerät nicht länger 30 min ununterbrochen.**
 - Es könnte sonst zu Fehlern wegen einer Überhitzung des Motors kommen. Falls Sie das Gerät längere Zeit benutzen wollen, sollten Sie all 30 min eine Pause von mindestens 5 min einlegen.
- * **Führen Sie niemals Stäbchen oder Löffel in den Saftauslauf ein während des Betriebes.**
 - Einführen von Stäbchen o.ä. kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.
- * **Drücken Sie Zutaten nicht mit anderen Gegenständen als dem Stopfer herunter.**
 - Das kann die Pressschraube verstopfen und zu Verletzungen oder Fehlfunktion führen.
- * **Betätigen Sie den Stromdrehknopf niemals mit nassen Händen.**
 - |Das kann zu elektrischem Schlag, Kurzschluss oder Feuer führen. Vermeiden Sie Verschmutzung des Drehknopfes mit fremden Substanzen.
- * **Wenn Sie mehr als 350 ml Saft auf einmal extrahieren, öffnen Sie die Saftkappe, um den Saft auslaufen zu lassen. Wenn Sie große Mengen auf einmal extrahieren, öffnen Sie regelmäßig den Hebel, um den Trester ablaufen zu lassen.**

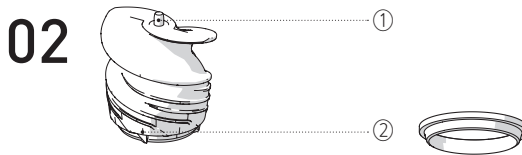
Der Druck im Pressbehälter kann sonst steigen und es erschweren, den Pressbehälterdeckel zu öffnen, oder es kann zu Schäden kommen.
- * **Falls sich Saft oder Wasser auf dem Motorgehäuse oder auf der Standfläche des Gerätes sammelt, wischen Sie es mit einem trockenen Lappen weg.**
- * **Verwenden Sie für gefrorene Früchte nur den Eiscrèmeaufsatz. Verwenden Sie das Gerät nicht, um Eis aus gefrorenem Wasser zu zerkleinern.** Das kann zu Schäden oder Fehlfunktion führen.
- * **Falls Sie den Pressbehälter nicht sofort nach Gebrauch reinigen, kann der Trester antrocknen und es erschweren, das Gerät auseinander zu bauen und zu reinigen. Es kann darüber hinaus zu Beeinträchtigungen der Funktion des Gerätes kommen.**

30 Komponenten (Pressbehälter-Set)



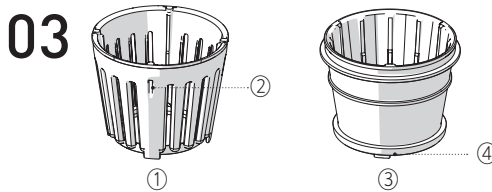
Trichter

- ① oberer Einfüllschacht
- ② seitlicher Einfüllschacht
- ③ Schachtführungsteller ▼



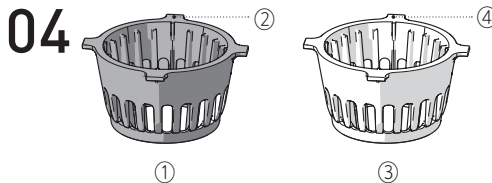
Pressschraube

- ① Pressschraubenachse
- ② Pressschraubendichtung



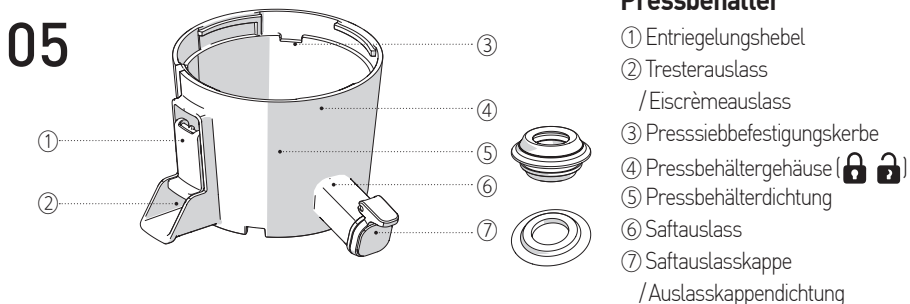
Innerer Presssieb

- ① Innerer Presssieb
- ② Einfassungspunkte
Innerer Presssieb
- ③ Eiscrèmezubereiter
- ④ Eiscrèmezubereiter
Führungspunkte



Äußerer Presssieb

- ① Saftpresssieb (Schwarz)
- ② Saftfilterflügel (J)
- ③ Smoothiepresssieb
(durchsichtig)
- ④ Smoothiepresssiebflügel



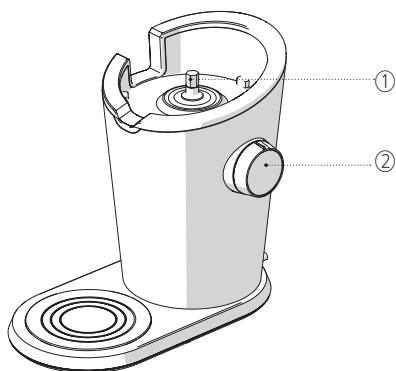
Pressbehälter

- ① Entriegelungshebel
- ② Tresterauslass
/ Eiscrèmeauslass
- ③ Presssiebbefestigungskerbe
- ④ Pressbehältergehäuse (🔒 🔓)
- ⑤ Pressbehälterdichtung
- ⑥ Saftauslass
- ⑦ Saftauslasskappe
/ Auslasskappendichtung

31

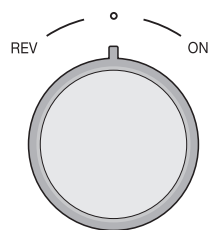
Komponenten (Motorgehäuse & andere Komponenten)

06

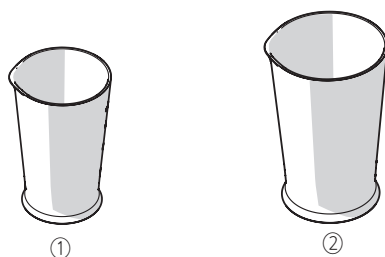


Basis

- ① Motorantrieb
- ② Stromdrehknopf



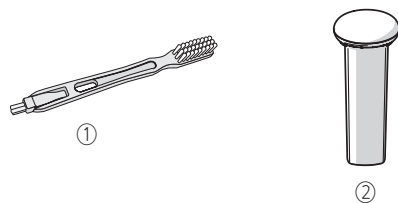
07



Behälter-Set

- ① Saftbehälter
- ② Tresterbehälter

08

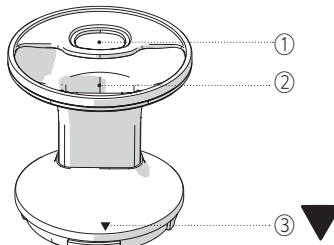


Zubehör

- ① Reinigungsbürste
- ② Stopfer

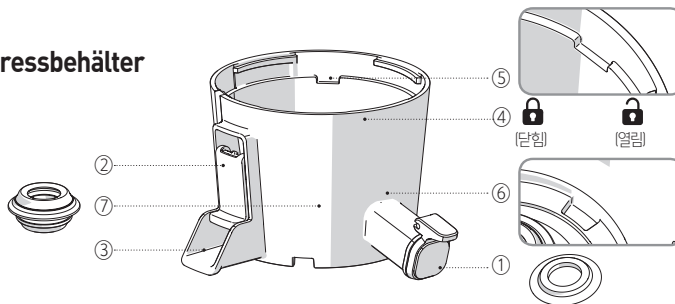
32 Komponentendetails

01 / Trichter



- ① **Oberer Einfüllschacht:** Nutzen Sie diesen, um lange und schmale Gemüse wie Bleichsellerie und Karotten einzuführen
- ② **Seitlicher Einfüllschacht:** Nutzen Sie diesen für das Einführen von Cherry-Tomaten, Weintrauben und klein geschnittenem Obst und Gemüse
- ③ **Zusammenbaumarkierung am Trichter:** Markierung für Zusammenbau mit dem Pressbehälter. Teile müssen richtig zusammen passen, um das Gerät zu starten.

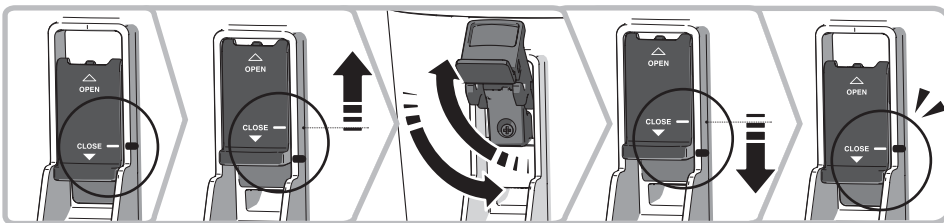
02 / Pressbehälter



- ① **Saftauslasskappe / Auslasskappendichtung:** Diese Kappe verhindert das Auslaufen des saftes während der Extraktion. Auslasskappendichtung befindet sich auf der Innenseite der Saftauslasskappe.
- ② **Entriegelungshebel / mit Markierung:** Dieser Hebel kontrolliert den Tresterauslauf. Schließen Sie ihn beim Entsaften (CLOSE) und öffnen Sie ihn vollständig bei der Eiscrème-Herstellung oder beim Säubern.

Öffnen und Schließen des Entriegelungshebels

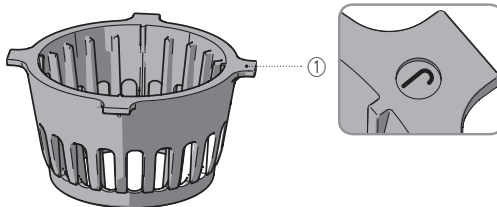
- ※ **Öffnen des Hebels:** Drücken Sie ihn leicht an und dann komplett nach oben, danach ziehen Sie ihn nach außen.※
- Schließen des Hebels:** Drücken Sie ihn nach innen, dann ziehen Sie ihn nach unten.



- ③ **Trester / Eiscrèmeauslauf:** Hier tritt die Eiscrème oder der Trester aus.
- ④ **Pressbehältermarkierung:** Diese Markierung zeigt die Übereinstimmung von Pressbehälter und Trichter an. Die Teile müssen richtig zusammen passen, damit das Gerät läuft.
- ⑤ **Presssieb befestigungskerbe:** Kerbe am Gehäuse, um die Presssiebflügel zu fixieren.
- ⑥ **Rillen am Boden des Pressbehälters:** Diese Rillen dienen zur Befestigung des Eiscrèmeaufsatzes und des inneren Presssiebs.
- ⑦ **Pressbehälterdichtung:** Dies ist die Dichtung am Boden des Pressbehälters. Saft wird austreten, wenn sie nicht richtig montiert ist.

33 Komponentendetails

03 / SaftPresssieb (Schwarz)



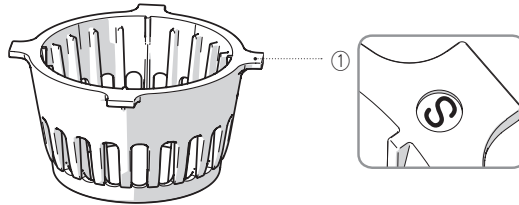
- Benutzen Sie diesen, um Saft von fruchtfleischhaltigem Obst oder Gemüse zu extrahieren. (Verwenden Sie den Smoothiepresssieb für weiche Früchte)
- Klassifikation der Presssieb: Dieser Presssieb ist in dunklerem Schwarz als der Smoothiepresssieb. Eine Unterscheidungsmarkierung finden Sie auf dem Flügel (J).
- Sie können hiermit Saft herstellen aus gewöhnlichen Früchten und Gemüsen wie Apfel, Birne, Brokkoli. Manche Zutaten müssen sorgfältig vorbereitet werden. Überprüfen Sie anhand der folgenden Liste, wie Sie vorgehen sollen.

Wurzelgemüse	Frische Süßkartoffel, Ingwer, Karotten, frische Kartoffeln, Knoblauch, Löwenzahn, etc.	Waschen Sie die Zutaten vollständig unter fließendem Wasser und entfernen Sie eventuell anhaftende Erde. Bei Zutaten mit einer großen Menge an Fasern wie Ingwer entfernen Sie die Haut, schneiden sie in Streifen und führen sie langsam ein. Andere Wurzelgemüseschnitten Sie vor der Verwendung in 3 - 4 cm lange Stücke. Wenn Sie eine große Menge entsaften, wiederholen Sie den Extraktionsvorgang öfters: Extrahieren Sie 1 kg, dann bauen Sie das Gerät auseinander und waschen es.
Blatt- und Stielgemüse	Weizensprossen, Schnittlauch, Grünkohl, Fenchel, Kaktus, Bleichsellerie, Kohl, Spinat, etc.	Stellen Sie sicher, dass die Zutaten in 3 - 4 cm lange Stücke geschnitten sind. Dünne und lange Gemüse wie Weizengrassprossen oder Schnittlauch führen sie in kleinen Mengen ein, um sie nicht zu zerquetschen. * Spinat allein produziert viele Blasen und ist schwierig zu entsaften. Verwenden Sie nur kleine Mengen für gemischte Säfte.
Früchte mit dicker Schale	Granatapfel, Wassermelone, etc.	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke, die in den Schachteinlass passen. Entfernen Sie Kerne, die nicht mit den Zähnen gekaut werden können.
Früchte mit großen Kernen	Kaki, Aprikose, Pflaume, Pfirsich, Kirsche, etc.	Bei Früchten und Gemüsen, die große und harte Kerne enthalten, die nicht mit den Zähnen gekaut werden können, wie Pfirsich, entfernen Sie die Kerne und verwenden nur das Fruchtfleisch. Schneiden Sie sie in Stücke, die in den Schachteinlass passen.
Nüsse und Bohnen	Mandeln, Walnüsse, eingeweichte Bohnen, etc.	Verarbeiten Sie Nüsse nicht allein, sondern mit Obst oder Gemüse. Obst ggf. mit der Gemüse Mischung einlegen und dann nach und nach die Nüsse hinzufügen. Was Bohnen angeht, weichen Sie sie diese einen Tag vor Gebrauch vollständig in Wasser ein. Um Bohnensaft herzustellen, geben Sie Wasser und Bohnen im Verhältnis von 1:1.
SaftPresssieb Verboten	Banane, Erdbeere, Kiwi, Tomate, Cherry-Tomate, Mango, Ananas, etc.	Verwenden Sie nicht den Saftpresssieb zur Extraktion. Verwenden Sie den Smoothie-Presssieb.

① **Saftpresssiebflügel**: Flügel, um Pressbehälter und Presssieb miteinander zu verbinden. Führen Sie die Flügel in die Kerben am Pressbehältergehäuse ein.

34 Komponentendetails

04 / Smoothie-Presssieb (Orange)



- Verwenden Sie diesen Presssieb zum Entsaften von weichen Früchten und solchen, die viel Fruchtfleisch oder Fasern enthalten oder zur Herstellung von Smoothies.
- Klassifikation des Presssiebs: Der Smoothie-Presssieb ist in einem hellen Orange.
Sie finden die den Presssieb unterscheidende Markierung auf dem Flügel (S).
- Beziehen Sie sich auf die folgende Tabelle zur Extraktion und Vorbereitung der einzelnen Zutaten.

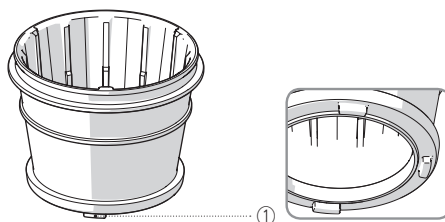
Zitrusfrüchte,	Grapefruit, Orange, Zitrone, etc.	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke, die in den Einfüllschacht des Trichters passen. Stellen Sie sicher, dass Kerne, die nicht mit den Zähnen gekaut werden können, vorher entfernt wurden.
Früchte mit dicker schale	Drachenfrucht, Melone, Ananas, etc.	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke, die durch den Einfüllstutzen des Trichters passen. Stellen Sie sicher, dass Kerne, die nicht mit den Zähnen gekaut werden können, vorher entfernt wurden.
Früchte mit Kernen / Weintrauben	weicher Pfirsich, Kaki, Weintraube, etc.	Stellen Sie sicher, dass Früchte mit harten Kernen, die nicht mit den Zähnen gekaut werden können und Früchte und Gemüse mit großen Kernen wie Pfirsich, vorher entkernt wurden und verwenden Sie nur das Fruchtfleisch. Schneiden Sie es in Stücke, die in den Einfüllstutzen des Trichters passen. Entfernen Sie jede einzelne Weintraube von den Stängeln. Falls die Zutaten zu weich sind, entsaften Sie sie nicht allein, sondern mischen Sie sie mit geringen Mengen von anderen Zutaten.
Weiche Früchte und Gemüse	Bei Beeren, Tomaten, Kirschtomaten, Ananas, usw.	Gründlich reinigen und auf die passende Größe zuschneiden. Für Obst und Gemüse mit Stiel, empfehlen wir diese zu entfernen.
	Erdbeere, Kiwi, Mango, etc.	Entfernen Sie die Schale und Stängel. Wenn Sie bestimmte Zutaten entsaften wollen, führen Sie zunächst ein Stück härteren Materials ein (ca. 3 cm groß) wie Gemüse mit festen Fasern oder Apfel / Karotte, bevor Sie weiches Material hinzugeben.
	Banane	Fügen Sie nur kleine Mengen zu anderen Zutaten hinzu, um gemischten Saft zu erhalten. Entfernen Sie die Schale vollständig und schneiden Sie sie in 3 – 4 cm große Stücke, die in den Einfüllstutzen passen.

① **SmoothiePresssieb-Flügel**: Sie dienen dazu, den Presssieb in dem Pressbehälter zu befestigen.
Passen Sie die Flügel in die Kerben des Pressbehälters ein.

- * Falls Sie Allergien haben, wählen Sie die Zutaten sorgfältig aus.
- * Schauen Sie in der Zutatenliste nach und wählen Sie den für die Zutaten geeigneten Presssieb aus.
Sonst kann Saft austreten oder das Gerät beschädigt werden.
- * **Verbotene Zutaten: Zugabe dieser Zutaten kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktion führen.**
 - Folgende Zutaten sind nicht für das Extrahieren geeignet: Sesamkerne, Kaffeebohnen, Borke, chinesischer Pfeffer
 - Gekochte Zutaten (Kartoffel, Süßkartoffel, Kürbis, Kastanie), Neunauge, Aal, Shrimps, Schnecke, Tintenfisch, gesalzener Fisch, etc.
 - In Likör, Honig oder Zucker eingelegte Früchte (Weintraube, koreanische Himbeere, Maulbeere, etc.) und Enzyme (Kraut, Pinien, etc.)
 - Zutaten, die aufgrund ihrer Charakteristika keinen Saft ergeben wie Linde, Aloe, Kaktus oder Eichel, etc.
(Kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Hurom Kundenservice und fragen Sie nach Zutaten, die extrahiert werden können.)
 - Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Getreide.
 - Eisstücke aus gefrorenem Wasser sollen sowohl für den Saft- als auch den Eiscremezubereiter vermieden werden.

35 Komponenten-Details

05 / Eiscrèmezubereiter



- Um **Softeis, Smoothie oder Eiscrème aus gefrorenen Früchten herzustellen**
- Der Eiscrèmezubereiter wird benutzt ohne den äußeren Presssieb.
- Schneiden Sie die Früchte in 2 cm große Stücke und frieren Sie sie vollständig durch, bevor Sie sie verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass Früchte mit so harten Kernen, dass sie nicht mit den Zähnen gekaut werden können, vor der Verwendung entkernt wurden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln oder Zutaten zum Zerhacken
- Das Gerät wird stoppen, wenn Sie zu viel oder einen zu großen Brocken einführen.
Füllen Sie Zutaten in kleinen Mengen ein.
- Wenn Sie aus aufgetauten Früchten extrahieren, kann Saft aus dem Trester- oder Eiscrèmeauslass austreten.
(Das ist normal und kein Defekt).
- Beziehen Sie sich auf die folgende Tabelle zur Extraktion und Vorbereitung der einzelnen Zutaten.
(Fügen Sie sie in kleinen Mengen zu).

Früchte mit dicker schale	Wassermelone, Melone, etc.	Entfernen Sie die Schale und schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke, die durch den Einfüllstutzen des Trichters passen und frieren Sie sie ein.
Früchte mit Kernen	Mango, Pfirsich, Weintrauben, etc.	Verwenden Sie nur kernlose gefrorene Früchte. Bei Früchten mit harten Kernen, die nicht mit den Zähnen gekaut werden können wie Mango, Pfirsich oder Zitrone, entkernen Sie diese vor dem Einfrieren. Wählen Sie bei Weintrauben kernlose aus, um sie einzufrieren.
Weiche Früchte und Gemüse	Banane, Erdbeere, Kiwi, Tomate, Cherry-Tomate, etc.	Entfernen Sie bei Banane und Kiwi die Schale vollständig und schneiden Sie sie in 3 – 4 cm große Stücke, die in den Einfüllstutzen passen. Bei Cherry-Tomaten, Erdbeeren, etc. entfernen Sie die Stängel vor dem Einfrieren und der weiteren Verwendung.

① **Führungsnase:** Wenn Sie den Eiscrèmezubereiter in den Pressbehälter montieren, achten Sie darauf, dass die Führungsnase vollständig in die Kerbe des Pressbehälters eingeführt wird und sie zusammen passen.

06 / Stromdrehknopf

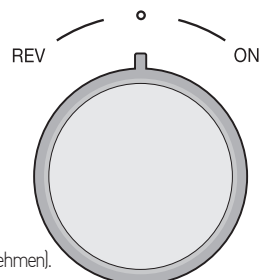
Drehen Sie nach rechts oder links zum Starten, oder rückwärts.

[ON]: Start – Schaltet das Gerät ein zum Entsaften

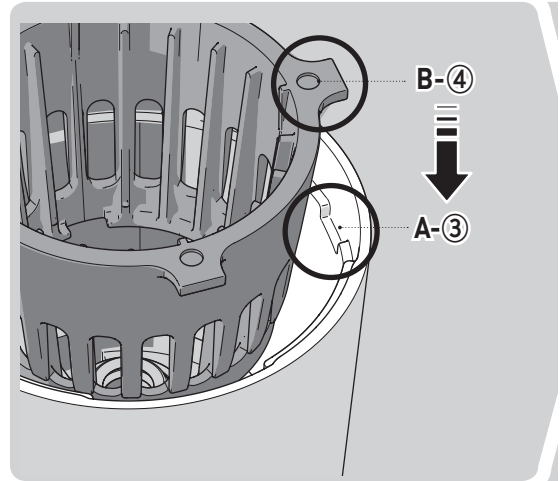
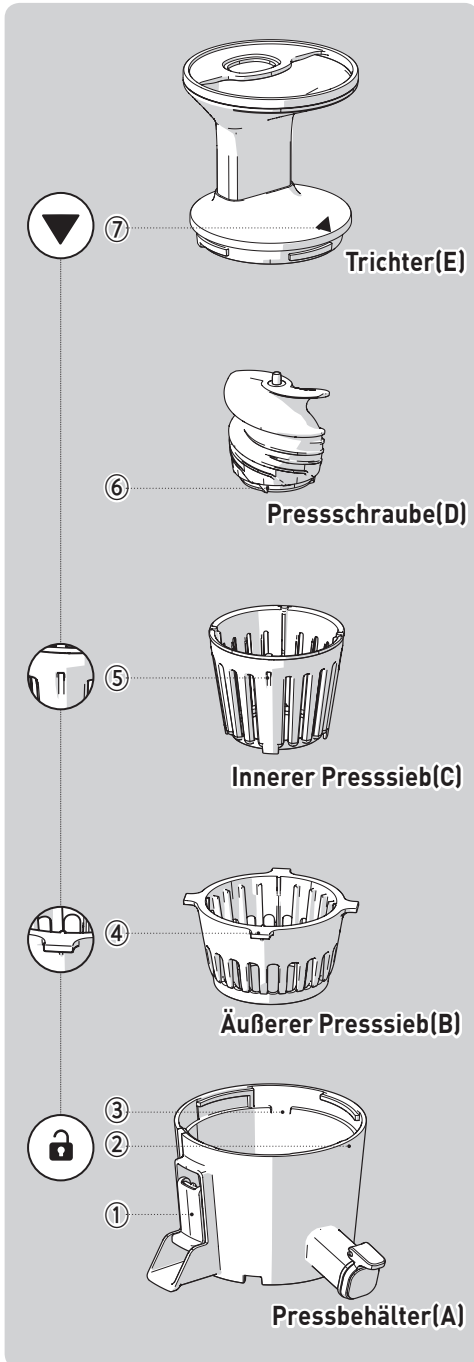
[O]: Stop – Schaltet das Gerät aus.

[REV]: Reverse – Wird verwendet, um den Druck im Pressbehälter zu reduzieren, indem Zutaten nach oben gedrückt werden, wenn das Gerät stoppt oder zu viele Zutaten eingefüllt wurden.

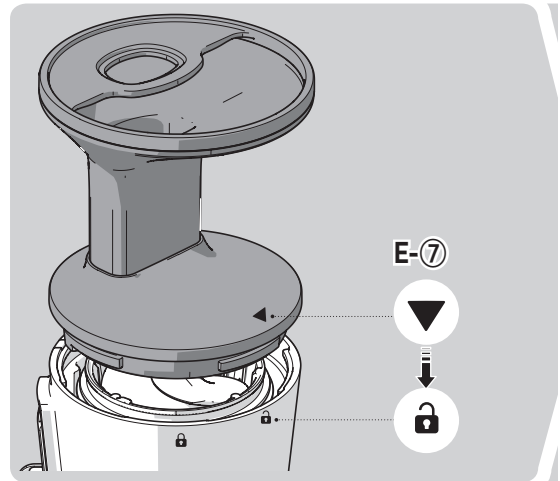
(Das Gerät läuft nur, wenn Sie den Knopf gedrückt halten, stoppt, wenn Sie die Hand weg nehmen).



36 Zusammenbau des Entsafter-Sets



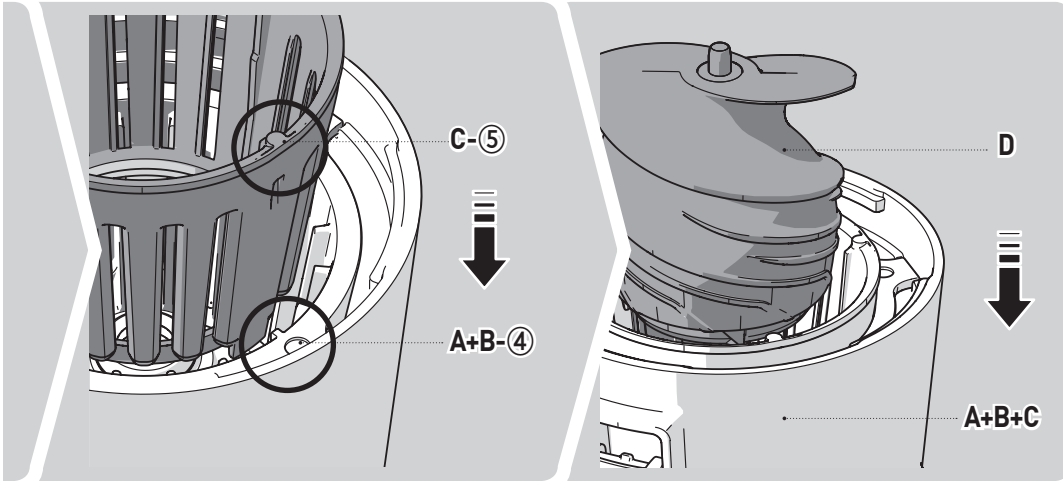
01 Passen Sie die Flügel des äußeren Presssiebs (4) in die Kerben (3) des Pressbehältergehäuses.



04 Bauen Sie Einfülltrichter und Pressbehälter zusammen, indem Sie die Markierung auf dem Trichter (▼) (7) und derjenigen auf dem Behälter zusammenführen (🔒). Falls die inneren Teile nicht richtig zusammengebaut sind, kann man den Trichter nicht schließen.

37

※ Zusammenbauanleitung mit dem Motorgehäuse auf S. 40

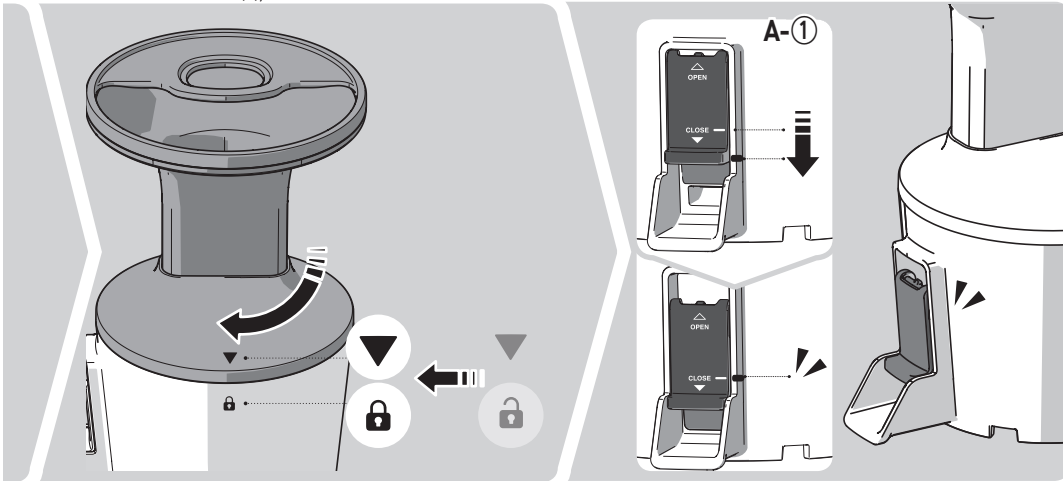


02 Platzieren Sie den inneren Presssieb so, dass er in den äußeren Presssieb passt und diese zusammen in das Pressbehältergehäuse.

Führen Sie den Verbindungspunkt (5) des inneren Presssiebs mit den Flügeln des äußeren Presssiebs zusammen (4), wenn Sie die Teile zusammensetzen.

03 Setzen Sie die Pressschraube in den Zusammenbau aus 02 ein.

Stellen Sie sicher, dass die Pressschraubendichtung (6) richtigunter der Pressschraube platziert ist, bevor Sie die Teile zusammenbauen.

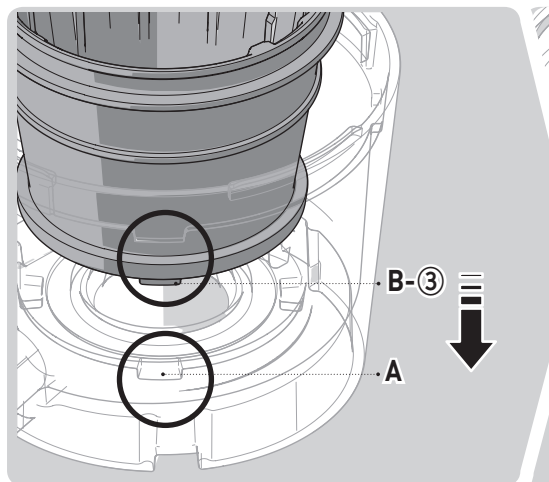
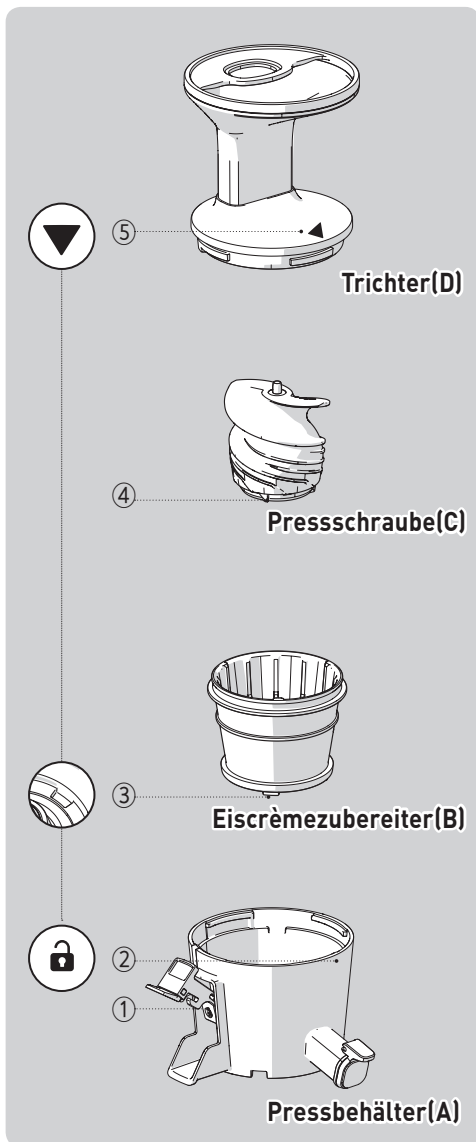


05 Drehen Sie den Einfülltrichter im Uhrzeigersinn bis zur Markierung (A) auf dem Pressbehältergehäuse.

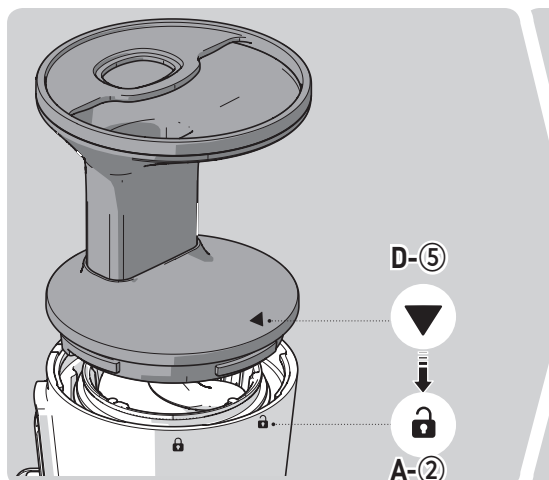
Der Einfülltrichter lässt sich nicht schließen, wenn die inneren Teile nicht richtig zusammengesetzt sind.

06 Stellen Sie sicher, dass der Entriegelungshebel (1) des Pressbehältergehäuses richtig geschlossen ist.

- 1 Achten Sie darauf, dass die Markierung [CLOSE -] auf der linken Seite des Hebels zu der Markierung [] auf dem Gehäuse passt.
2. Falls sich der Entriegelungshebel nicht leicht schließen lässt, benetzen Sie die Dichtung mit ein wenig Wasser und schließen ihn dann.
3. Falls die Dichtung nicht richtig angebracht ist oder der Entriegelungshebel nicht richtig geschlossen ist, kann sich der Hebel von allein öffnen und Saft austreten während der Extraktion.



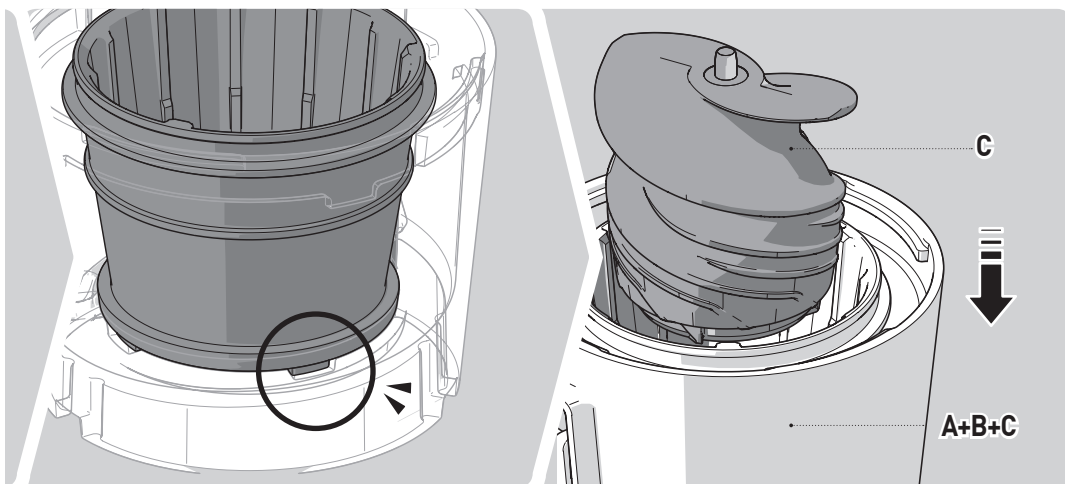
- 01** Platzieren Sie den Eiscremeeinsatz im Pressbehältergehäuse.
Bewegen Sie den Einsatz nach links und rechts bis die Nasen in die Einkerbungen auf der Unterseite des Pressbehälters einrasten.



- 03** Richten Sie die Markierung (▼) (5) auf dem Einfülltrichter und die Markierung (🔒) (2) auf dem Pressbehältergehäuse aufeinander aus, wenn Sie die Teile zusammenbauen.
Der Einfülltrichter lässt sich nicht schließen, wenn die inneren Teile nicht richtig zusammengesetzt sind.

39

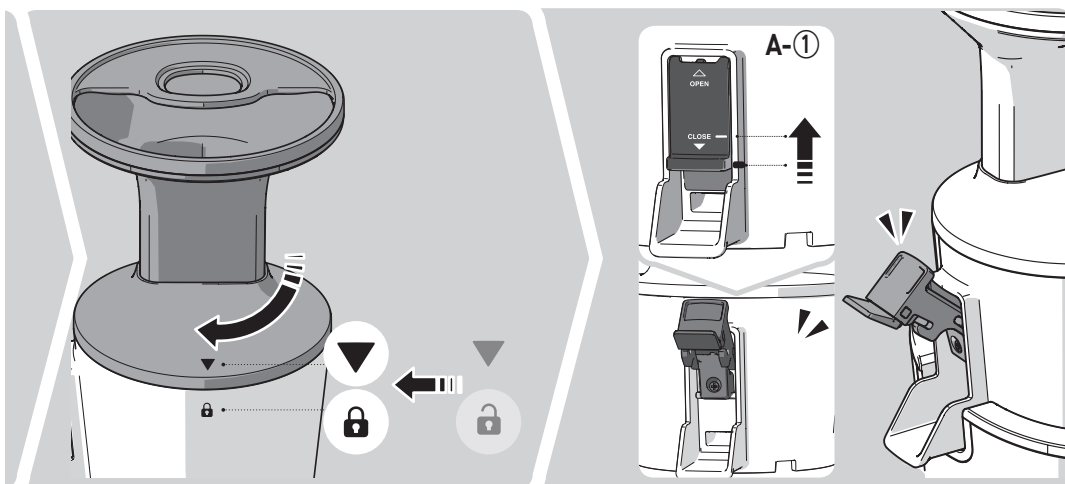
※ Zusammenbauanleitung mit dem Motorgehäuse auf S. 40



02

Platzieren Sie die Pressschnecke in dem in 01 zusammengebauten Teil.

Stellen Sie sicher, dass die Pressschraubendichtung richtig unter der Pressschraube angebracht ist, bevor Sie die Teile zusammenfügen.



04

Drehen Sie den Einfülltrichter im Uhrzeigersinn bis zur Markierung (🔒) am Pressschneckengehäuse.

Der Einfülltrichter lässt sich nicht schließen, wenn die inneren Teile nicht richtig zusammengesetzt sind.

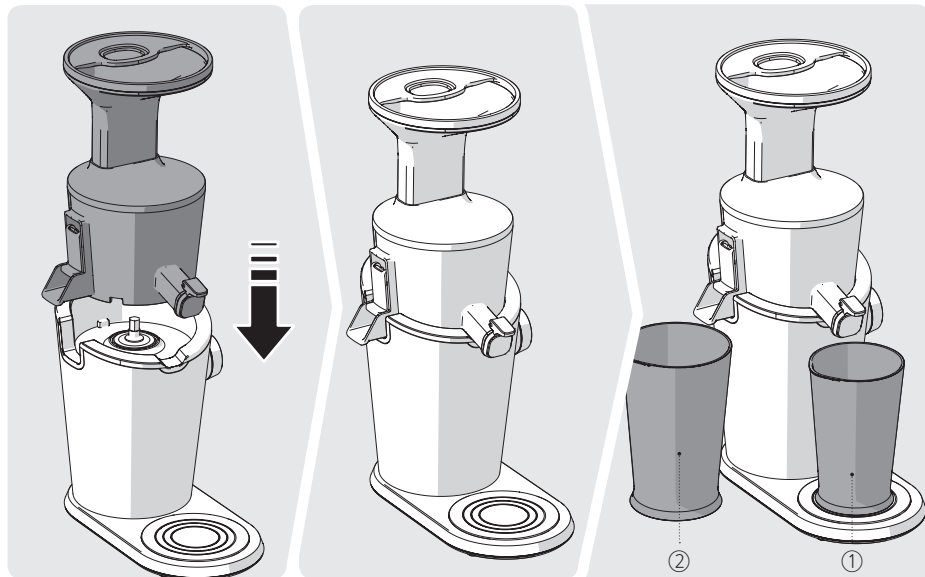
05

Öffnen Sie den Entriegelungshebel (1) des Gehäuses vollständig.


Die Eiscreme wird aus der Trester- / Eiscremeöffnung heraustreten.


40 Zusammenbau: Pressbehälter-Set und Motorgehäuse

□ Gleich für Entsafter- und Eiscrèmezubereitungs-Set.



01 Setzen Sie das Pressbehälter-Set auf das Motorgehäuse.

02  Platzieren Sie den Saftbehälter (1) und den Tresterbehälter (2) unter den jeweiligen Auslassöffnungen während des Entsaftens.

 Platzieren Sie Behälter (2) unter dem Tresterauslass, wenn Sie Eiscrème herstellen. Eiscrème tritt aus dem Trester- / Eiscrèmeauslass aus.

Kontrollieren Sie nach dem Zusammenbau!

Prüfen Sie, ob Sie den Presssieb Ihrer Wahl benutzt haben.

Der Saft wird nicht gut extrahiert, wenn Sie nicht den für die Zutaten passenden Presssieb verwenden.

Prüfen Sie, ob der Einfülltrichter richtig geschlossen ist, andernfalls wird das Gerät nicht arbeiten.

Prüfen Sie, ob die Saftauslasskappe geschlossen ist. Lassen Sie sie geschlossen, bis Sie den Saft entleeren wollen.

Prüfen Sie, ob das Pressbehälter-Set richtig zusammengebaut ist.

Es wird sonst nicht arbeiten, selbst wenn Sie an das Motorgehäuse anbringen.

Eiscrème tritt aus dem Trester- / Eiscrèmeauslass aus.

Schließen Sie den Entriegelungshebel, wenn Sie Saft herstellen,

und öffnen Sie ihn vollständig bei der Eiscrèmezubereitung.

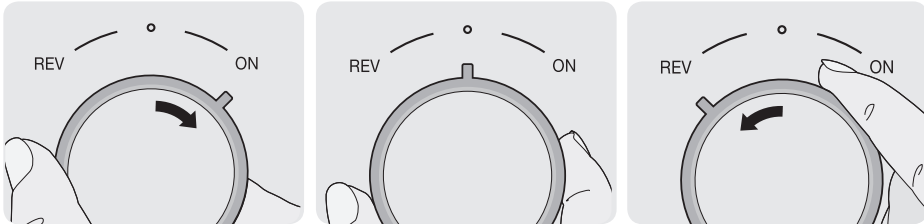
Falls Sie den Entriegelungshebel nicht richtig schließen, kann er sich mitten während des Entsaftens von allein öffnen. Der Trester wird entleert, selbst wenn während des Entsaftungsvorgangs der Hebel geschlossen ist.

41

Verwendung des Stromdrehknopfes / Wenn die Pressschnecke stoppt

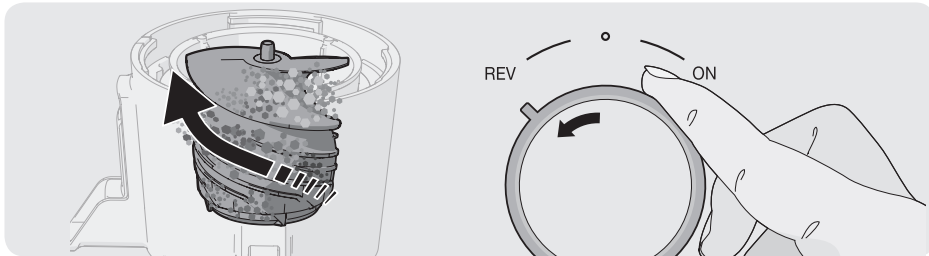
Verwendung des Stromdrehknopfes

- 1) Drehen Sie den Knopf nach rechts (im Uhrzeigersinn) zum Entsaften, in die Mitte zum Stoppen und nach links (entgegen dem Uhrzeigersinn) für rückwärts
- 2) Aus Sicherheitsgründen wird das Gerät nicht sofort stoppen, sondern langsamer werden, bis es zum vollständigen Stillstand kommt.
- 3) Die Rückwärts-Funktion (REV) ist nur aktiv, wenn Sie den Knopf auf der Position halten. (Das Gerät stoppt, wenn Sie den Knopf loslassen).



Pressschraube stoppt während des Betriebs

- * Die Pressschraube kann stoppen, wenn Sie zu viele Zutaten zu schnell nachfüllen.
- * Falls das Gerät auch nach den folgenden Schritten zur Hilfe nicht wieder läuft, kontaktieren Sie den Hurom Kundendienst.



- 1** Drehen Sie den Stromdrehknopf in Richtung (REV) - entgegen dem Uhrzeigersinn - und halten Sie ihn für 3 - 5 sec fest. Dann lassen Sie ihn los und wiederholen diesen Vorgang 2 - 3 mal.

Die „Rückwärts“-Bewegung drückt die Zutaten in dem Pressbehälter nach oben. Die „Rückwärts“-Funktion ist nur aktiv, wenn Sie den Drehknopf in der entsprechenden Position halten und stoppt, wenn sie ihn loslassen.

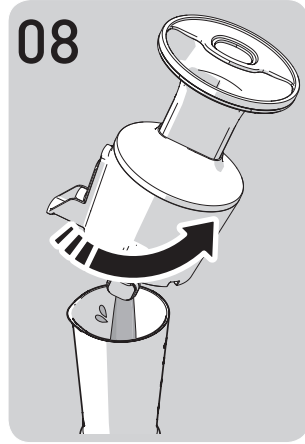
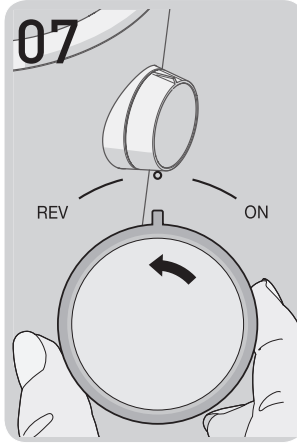
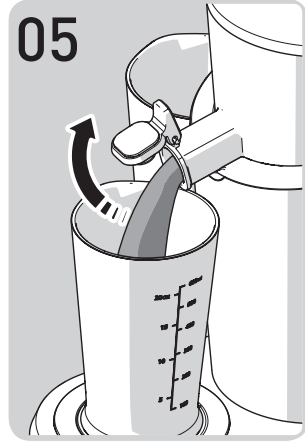
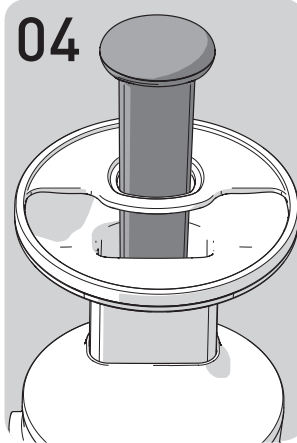
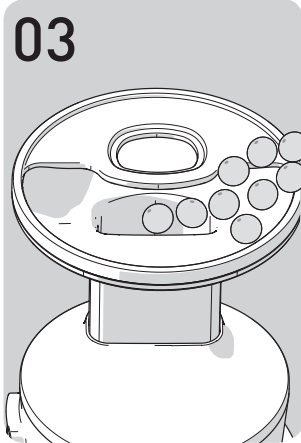
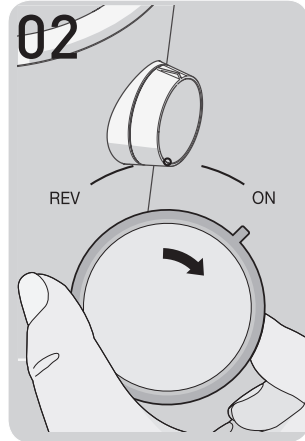
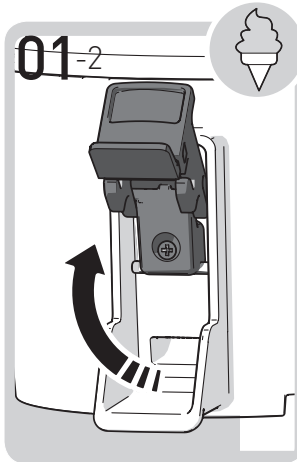
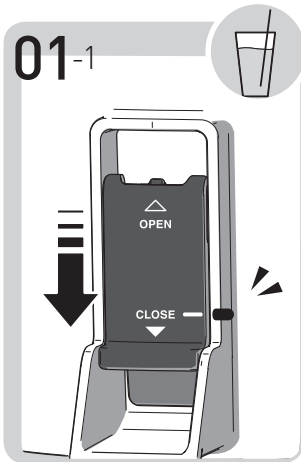


- 2** Wenn die Rückwärtsbewegung vollständig zum Stillstand gekommen ist, drehen Sie den Stromdrehknopf in Richtung (ON) - im Uhrzeigersinn - um weiter zu arbeiten.

Wenn Sie den Drehknopf in Richtung (ON) oder (REV) drehen wollen, stellen Sie sicher, dass die Pressschraube vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Drehknopf in die gewünschte Richtung drehen.

42


Bedienung: Entsaften / Eiscremezubereitung



43 Bedienung: Entsaften / Eiscrèmezubereitung

01  **Saft:** Stellen Sie sicher, dass der Hebel (01-1) am Pressbehälter und die Saftauslaufkappe richtig geschlossen sind.

1. Der Trester wird auch dann noch ausgeworfen, wenn der Entriegelungshebel geschlossen ist. Menge und Frequenz des Tresterauswurfs kann unterschiedlich sein je nach verwendeten Zutaten.



 **Eiscrème:** Öffnen Sie den Entriegelungshebel am Pressbehältergehäuse vollständig.

02   **Drehen Sie den Stromdrehknopf in Richtung (ON) – im Uhrzeigersinn.**

1. Der „Klick“-Ton, den Sie hören, wenn Sie den Drehknopf betätigen, ist das Geräusch, das davon herrihrt, dass Pressgehäuse-Set und Motor sich miteinander verbinden.


2. Aus Sicherheitsgründen läuft der Motorblock nicht allein, sondern nur dann, wenn er ordnungsgemäß mit dem Pressbehältergehäuse verbunden ist.

03   **Führen Sie die Zutaten langsam in den Einfüllschacht ein.**

04   **Wenn die Zutaten sich nicht gleichmäßig nach unten bewegen oder stecken bleiben, benutzen Sie den Stopfer, um sie herunter zu drücken.**

1. Verwenden Sie niemals die Hand oder ein anderes Werkzeug als den Stopfer, sonst kann es zu Schäden oder Verletzungen kommen.


2. Falls das Gerät wegen Überladung anhält, drehen Sie den Stromdrehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn nach (REV), um es rückwärts laufen zu lassen.

05  **Wenn der Saft den Pressbehälter beginnt zu füllen, öffnen Sie die Saftauslasskappe, um den Saft ablaufen zu lassen.**

1. Der Pressbehälter kann sich – je nach den Charakteristika der Zutaten – schnell füllen. Stellen Sie sicher, dass er nicht überläuft.

2. Wenn Sie eine große Menge extrahieren, öffnen Sie den Entriegelungshebel und die Saftkappe, so oft es nötig ist, um den Inhalt zu entleeren.



3. Bei Zutaten, die viele Blasen entwickeln, wie Kohl oder Apfel, halten Sie die Saftauslasskappe während des Entsaftens geöffnet.

06  **Fügen Sie die letzten Zutaten zum Entsaften hinzu und lassen das Gerät mindestens noch 1 min laufen. Wenn Sie den restlichen Saft auslaufen lassen, öffnen sie auch den Entriegelungshebel, um den Trester ablaufen zu lassen, während das Gerät noch arbeitet.**



1. Die Zutaten werden langsam zerdrückt und dadurch entsaftet. Das dauert einige Zeit, die man berücksichtigen sollte beim Auspressen der letzten Zutaten.

2. Öffnen Sie den Entriegelungshebel und eliminieren Sie den verbleibenden Trester, um dann den Aufsatz auseinander zu bauen und besser reinigen zu können.

3. Wenn Sie Eiscrème herstellen, halten Sie den Entriegelungshebel von Beginn an völlig offen.

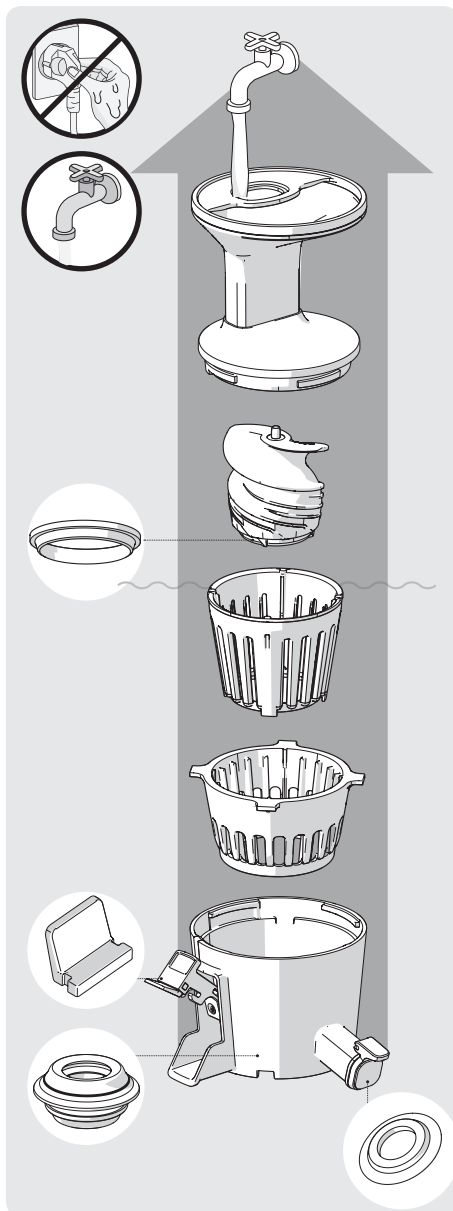
07   **Wenn das Entsaften und Entleeren des Tresters beendet sind, drehen Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn in Richtung (O), um das Gerät zu stoppen.**

1. Aus Betriebs- und Sicherheitsgründen braucht das Gerät nach dem Schalten auf die (O) Position 3–4 sec, bis es zum vollständigen Stillstand kommt.

08   **Um den Saft / die Eiscrème, die im Pressbehälter zurück bleibt, auszuleeren, drehen Sie den Pressbehälter auf die linke und die rechte Seite und schütten den Inhalt aus.**

1. Bei sehr dickem Saft wie Tomatensaft kann es vorkommen, dass etwas Saft im Pressbehälter zurück bleibt.

44 Auseinanderbau und Reinigung



※ Der Motor stoppt erst langsam, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben. Bauen Sie das Pressbehälter-Set auseinander, ungefähr 3 sec, nachdem das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.

- 01** Entfernen Sie das Pressbehälter-Set vom Motorblock. Drehen Sie den Einfülltrichter, um die Einheit zu öffnen und anzuheben. Dann bauen Sie die Einheit auseinander.
- 02** Benutzen Sie eine Reinigungsbürste und waschen Sie das Pressbehälter-Set unter fließendem Wasser.
- 03** Öffnen Sie den Entriegelungshebel und die Saftauslasskappe, um das Pressbehältergehäuse zu reinigen.
- 04** Säubern Sie den Motorblock nur mit einem trockenen, weichen Tuch.
- 05** Die Silikon-Dichtungen müssen abgebaut und regelmäßig gereinigt werden. Es können sich sonst Pilze entwickeln. (Pressschraubendichtung, Saftkappendichtung, Entriegelungshebelichtung, Pressbehälterdichtung)
- 06** Weichen Sie die Teile in einer Mischung aus Wasser, Backpulver, Zitronensäure oder Essig für 30 min zur Sterilisation ein.

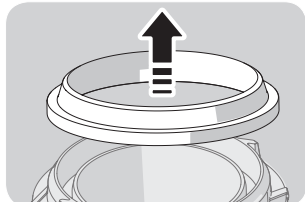
※ Fall die Einheit nicht sofort nach dem Gebrauch gereinigt wird, kann der Trester antrocknen und an den Teilen kleben. Das erschwerden Auseinanderbau und das Reinigen, Es kann sogar zu Nutzungsbeeinträchtigungen kommen. Waschen Sie die Teile nicht in heißem oder kochendem Wasser, benutzen Sie kein Scheuermaterial, keinen Abflussreiniger oder scharfe Reinigungsbürsten. Stecken Sie die Teile nicht in die Geschirrspülmaschine oder Trockner. Nach vollständiger Reinigung und Trocknung bewahren Sie sie an einem sauberen Ort auf.

45 Auseinanderbau und Reinigung der Silikon-Komponenten

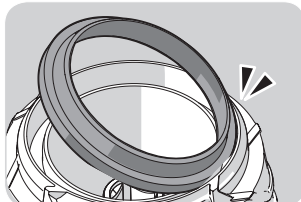
[Dichtungen sind ein Verbrauchsartikel. Wir empfehlen den Austausch alle 6 – 12 Monate Sie können Ersatz durch den Kundendienst erhalten].

Montage und Demontage der Pressschraubendichtung

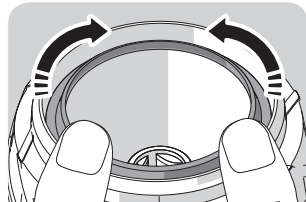
(Der Einfülltrichter kann nicht zusammengebaut werden, wenn diese nicht richtig montiert ist.)



01 Drehen Sie die Schraube um, ergreifen die Dichtung und ziehen Sie sie heraus.



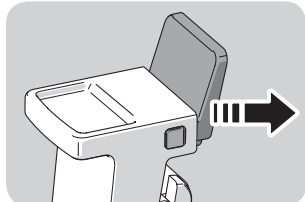
02 Halten Sie die Dichtung nach der Reinigung so, dass der dünnere Teil der Dichtung nach außen zeigt.



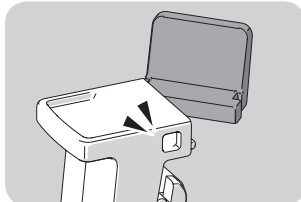
03 Platzieren Sie die Dichtung am Boden der Pressschraube und drücken Sie sie fest, so dass sie nicht von allein wieder herunter fällt.

Montage und Demontage der Entriegelungshebeldichtung

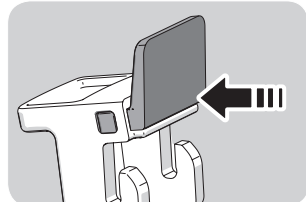
(Hebel kann nicht geschlossen werden, wenn die Dichtung nicht richtig montiert ist)



01 Entfernen Sie die Dichtung, indem Sie sie von innen nach außen ziehen.



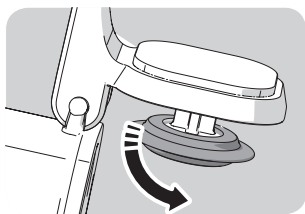
02 Nach dem Säubern setzen Sie eine Seitendichtung wieder am Entriegelungshebel ein.



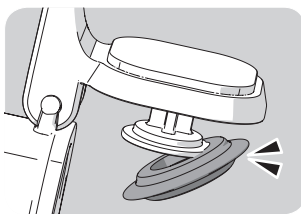
03 Dann drücken Sie den Rest der Dichtung in den Hebel, so dass sie nicht herausfallen kann.

Montage und Demontage der Saftauslasskappendichtung

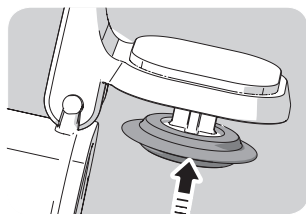
(Der Saft wird auslaufen, wenn sie nicht richtig montiert ist)



01 Entfernen Sie die Dichtung, indem Sie sie von innen nach außen ziehen.



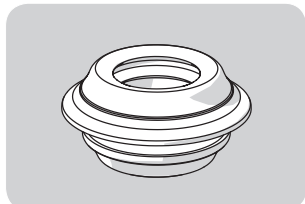
02 Montieren Sie die Dichtung nach dem Säubern zunächst wie einen Haken.



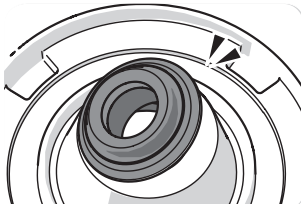
03 Dann drücken Sie den Rest an, so dass die Dichtung komplett auf dem Rand auf sitzt.

Montage und Demontage der Pressgehäusedichtung

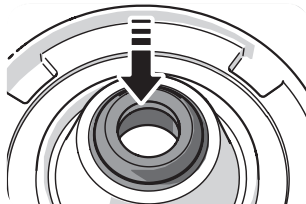
(Der Saft wird auslaufen, wenn sie nicht richtig montiert ist)



01 Entfernen Sie die Dichtung, indem Sie sie von innen nach außen ziehen.



02 Nach dem Säubern setzen Sie eine Seite entlang des Gehäuse Lochs wie einen Haken ein und prüfen Sie auf die Richtigkeit der Ober- und Unterseite der Dichtung.



03 Drücken Sie den Rest der Dichtung so an, dass keine Teile gequetscht sind.

46 **Bevor Sie Reparaturen anfragen**

Prüfen Sie Folgendes, bevor Sie eine Reparatur anfragen.

Für jegliche Art von Service oder Nachfragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte den Kundenservice oder wenden sich an die Homepage [Http://www.globalhurom.com](http://www.globalhurom.com)

Notieren Sie die Seriennummer oder die Nummer unter dem Strichcode am Gerät, wenn Sie den Kundenservice in Anspruch nehmen wollen.

1. Ich höre ein „Click“-Geräusch wenn ich das Gerät starte.	Wenn die Pressschnecke mit dem Motor zusammen kommt, entsteht dieses Geräusch. Das hat keinen Einfluss auf den Gebrauch.
2. Ich höre ein quietschendes Geräusch.	Dieses Geräusch wird durch Reibung zwischen der Pressschnecken-dichtung und dem Pressbehältergehäuse verursacht. Das ist normal.
3. Der Motorblock arbeitet nicht von allein.	Aus Sicherheitsgründen arbeitet das Gerät nur dann, wenn das Pressbehälter-Set richtig zusammgebaut und montiert ist.
4. Bitte richten Sie die Sicherheitsmarkierungen aufeinander aus.	Aus Sicherheitsgründen arbeitet das Gerät nicht, wenn die Sicherheitsmarkierungen nicht richtig aufeinander ausgerichtet sind.
5. Das Gerät arbeitet nicht.	Überprüfen Sie, ob die Zuleitung richtig mit der Steckdose verbunden ist.
5. Das Gerät arbeitet nicht.	Überprüfen Sie, ob der Einfülltrichter richtig aufsitzt.
6. Das Gerät stoppt während des Betriebs.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig nach den Anweisungen zusammgebaut ist.
6. Das Gerät stoppt während des Betriebs.	Haben Sie große Mengen an Zutaten oder sehr große Stücke in das Gerät eingeführt?
7. Die Pressschraube weist Bruch- oder Kratzspuren auf.	Die Pressschnecke weist Bruch- und Kratzspuren an der Spitze auf. Zusätzlich zu den geraden Spuren an der Spitze und den Seiten der Schnecke weist sie eine kurvige Markierung auf, die alle vom Herstellungsprozess herrühren. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Gebrauch.
8. Der Saft tritt sofort nach Zugabe der Zutaten aus dem Auslauf aus.	Abhängig von den verwendeten Zutaten kann Saft aus dem Tresterauslauf austreten. Das ist kein Defekt, sondern rührt von den Charakteristiken der Zutaten her und wird aufhören, sobald das Gerät richtig läuft. Falls der Saft auch nach längerer Zeit weiterhin permanent austritt, kontaktieren Sie den Kundenservice.
9. Der Saft tritt am oberen Ende des Motorgehäuses aus.	Haben Sie zu große Mengen an Zutaten eingefüllt? Falls der Saft weiterhin dort austritt, kontaktieren Sie den Kundenservice zur Beratung.
9. Der Saft tritt am oberen Ende des Motorgehäuses aus.	Ist die Pressgehäusedichtung richtig montiert?
10. Der Einfülltrichter lässt sich nicht öffnen.	Es könnte zu viel Trester im Inneren verblieben sein.
10. Der Einfülltrichter lässt sich nicht öffnen.	Haben Sie nicht geeignete oder harte Materialien eingefüllt (z.B. harte Kerne wie die von Kaki)?
11. Der Pressbehälter bewegt sich hin und her (während des Entsaftens).	Aufgrund der Übertragung der kinetischen Energie vom Motor auf das Gehäuse kann das Gerät leicht wackeln. Entsaften von verschiedenen Zutaten kann zu verschiedenen Graden von Bewegungen führen, je nach den Charakteristiken der Zutaten (hart oder fest). Das ist normal, weil die Bewegung von der rotierenden Pressschnecke verursacht wird und kann nicht als Fehler angesehen werden. Es mag scheinen, dass das Wackeln stärker ist bei Entsaften von harten Zutaten (Karotte/Kartoffel/Rote Beete/Kohlrabi, etc.) als von weichen oder wässrigen Zutaten.
12. Ich habe den Entriegelungshebel geschlossen, aber es tritt kein Trester aus.	Der Trester wird auf natürliche Weise herausgelassen, selbst wenn der Hebel geschlossen ist. Die Menge der Entleerung variiert und hängt von den verwendeten Zutaten ab.

47 Produktspezifikation / Garantie

Produktspezifikation

Produktname	Hurom Slow Juicer	empfohlene ununterbrochene Betriebszeit	weniger als 30 min
Modellname	H-100 Serie	Kabellänge	1,4 m
Nennspannung	230 - 240 V	Motor	Ein-Phasen-Induktions-Motor
Nennfrequenz	50 Hz	Sicherung	250 V 5 A
	Energieeffizienz ist niedrig bei hoher Leistungsaufnahme	Gewicht	5,8kg
Leistungsaufnahme	150W	Äußere Abmessungen	Breite 293,3 mm Länge 210,9 mm Höhe 462 mm
Dregeschwindigkeit	43 U/min		

Garantie

Produktname	Kundenname	Modellname
Lieferant	Kaufdatum	Seriennummer
Adresse		

Wichtig: Für besseren Schutz Ihres Kaufs füllen Sie dieses Formular aus und senden es an den Händler, wo Sie das Gerät gekauft haben und bewahren Sie die Kaufquittung auf.

Dies garantiert, dass der Hurom Slow Juicer durch die HUROM Garantie abgedeckt ist und frei von Fehlern in Material und Verarbeitung.

Es gelten die gesetzlichen Garantiebedingungen.

Für die Inanspruchnahme der Garantie ist ein Nachweis über den Kauf bei einem autorisierten Händler notwendig. (Es gibt keine internationale Garantie) Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch Unfall, Missbrauch, kommerzielle Nutzung, Veränderungen am Gerät, Missachtung der Gebrauchsanweisung oder Schäden, die durch Teile oder Service von nicht durch Hurom autorisierten Partnern durchgeführt wurden.

Transportschäden müssen direkt beim Transporteur angemeldet werden. Hurom lehnt alle Verantwortung ab für Folgeschäden, die durch den Betrieb des Gerätes verursacht werden.

Kontrollieren Sie bitte auf der Unterseite Ihres Hurom Produktes den Aufkleber mit dem Strichcode. Dieser Strichcode hilft bei der Verifikation, dass es sich um ein original Hurom Produkt handelt und der Feststellung des Produktionsdatums.

Huroms Garantie erstreckt sich nicht auf Produkte mit fehlendem oder beschädigtem Strichcode. Geräte sollten beim Empfang entsprechend geprüft werden.

Für Service und Hilfestellung bei technischen Schwierigkeiten kontaktieren Sie bitte den örtlichen Kundenservice.

Hersteller : **Hurom**
Hurom Website: www.globalhurom.com

HUROM™

HERGESTELLT IN KOREA

Copyright© Alle Rechte vorbehalten für Hurom

4DC010665_V.01