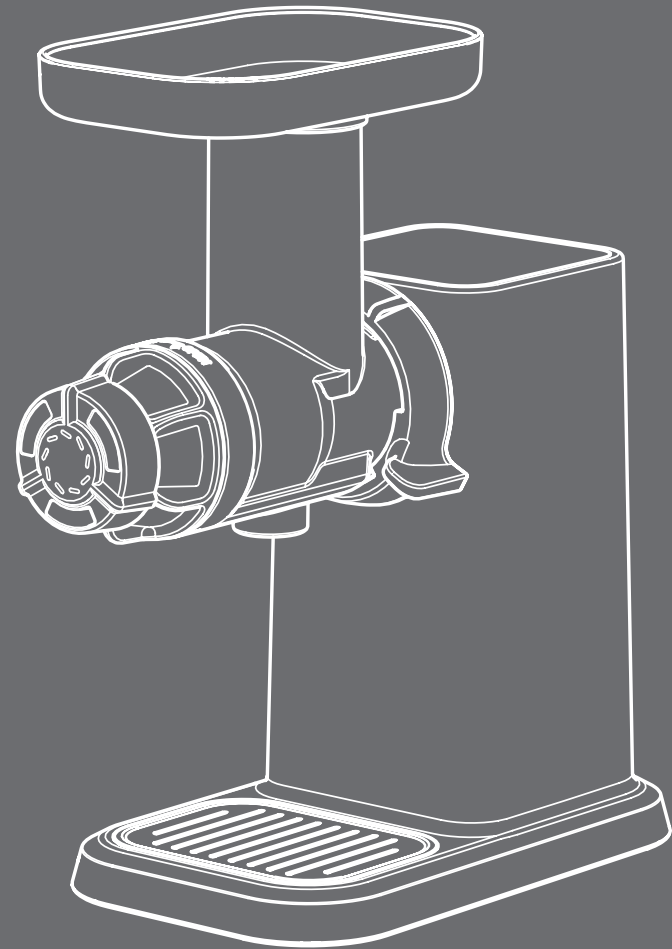


HUROM


- 02 Cautions for Safe Use
- 04 Cautions for Use / Before Requesting for Repair
- 06 Part Names and Assembly of Parts
- 12 Using Juicer
- 16 Cleaning
- 20 Specifications / Warranty

HUROM User Manual, For Household Use (Warranty Included)

1. Read "Cautions for Safe Use" (p2) Carefully and use the appliance properly.
2. Keep the manual where it can be found after use.
3. Design and product development may be upgraded without notice.
4. Any quality improvement are subject to change without notice.




Cautions for Safe Use


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


 **DO NOT PLUG OR PULL THE POWER CORD WITH WET HANDS.**
It may lead to electric shock or injury.

 **DO NOT CONNECT TO ANY OTHER POWER SOURCES THAN AC 230-240 VAC.**
It may cause electric shock, fire, or performance degradation. Using different voltage may shorten the motor's life or cause trouble.

 **PLUG THE POWER CORD ACCURATELY AND DEEPLY INTO THE OUTLET.**
It may cause electric shock and fire.

 **DO NOT BEND THE POWER CORD TOO MUCH, TIE THE CORD, DAMAGE THE CORD, PULL THE CORD, PLACE THE CORD NEAR HEAT OR FIRE SUCH AS GAS RANGE, PLACE HEAVY OBJECTS ON THE CORD, PUSH THE CORD INTO THE NARROW SPACE, OR ALTER THE CORD.**
It may damage the power cord and cause fire or electric shock.

 **NEVER ALTER THE PRODUCT. ALSO, DO NOT DISASSEMBLE OR TRY TO REPAIR THE PRODUCT ARBITRARILY. DO NOT INSERT FINGER, METAL PIN, OR ANY OTHER ALIEN OBJECTS INTO THE GAP OR HOLE OF THE MAIN BODY.**
It may lead to fire, electric shock, injury, or damage. Contact HURROM's Customer Center for product repair and inspection.

 **IF THE POWER CORD IS DAMAGED, PLEASE CONTACT OUR CUSTOMER CENTER FOR INSPECTION. DO NOT ATTEMPT TO REPAIR OR ALTER THE CORD.** It may lead to fire, electric shock, and injury.

1. Please read <Cautions for Safe Use> thoroughly.
2. Please observe <Cautions for Safe Use> thoroughly.


 **DO NOT WET THE MAIN BODY OR SPRAY WATER ON THE MAIN BODY.**
Take cautions to ensure that the switch of the product does not come in contact with water or other alien substances.

 **DO NOT OPERATE THE SWITCH WITH WET HANDS.**
It may lead to electric shock and fire.

 **THE PRODUCT MUST BE GROUNDED FOR SAFETY. (MAKE SURE TO USE THE OUTLET WITH GROUND CONNECTION) ALSO, DO NOT GROUND TO GAS PIPE, PLASTIC WATER PIPE, TELEPHONE LINE, AND SO FORTH.**
It may lead to electric shock, fire, trouble, or explosion.

 **WHILE IN USE, DO NOT ATTEMPT TO DISASSEMBLE CHAMBER SET PARTS OR PLACE ALIEN OBJECTS SUCH AS FINGER AND SPOON INTO THE INLET OR JUICE OUTLET.** It may lead to injury, accident, and trouble.

 **DO NOT USE THE PRODUCT WITHIN THE REACH OF CHILDREN.**
Children must be advised not to play with this product. When the product is operated improperly by children or falls as a result, it may lead to injury or damage.

 **THE PERSON WHO IS NOT FAMILIAR WITH THE PRODUCT SHALL NOT USE THE PRODUCT BY HIMSELF OR HERSELF.** The person with physical impairment or psychological issues or the person without sufficient knowledge and experience of the product shall not use the product without another person for supervision.

 **DO NOT RUN THE PRODUCT WHEN THE CHAMBER CAP IS NOT FIT.**
It may lead to injury or trouble.



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



NEVER OPERATE THE MACHINE WITHOUT PROPERLY ASSEMBLING THE CHAMBER SET TO THE MAIN BODY. It may lead to injury or trouble.



WHEN THERE IS A LEAK IN THE GAS SUPPLY, DO NOT TOUCH THE POWER CORD BUT OPEN THE WINDOWS FULLY FOR VENTILATION. If not, it may cause injury, damage, or fire.



DO NOT INSERT A FINGER OR AN ALIEN SUBSTANCE INTO THE AUGER INSERTION. NEVER INSERT CHOPSTICK, SPOON, AND SO ON INTO THE JUICE/DREGS OUTLET. It may lead to injury or trouble.



WHEN INSERTING INGREDIENTS INTO THE INLET, DO NOT USE OBJECTS (CHOPSTICK, SPOON, HARD OBJECT, ETC.) OTHER THAN THE PUSHER. It may lead to injury or trouble.



IF THE AUGER STOPS IN THE MIDDLE OF USE, PRESS AND HOLD THE [REV] BUTTON FOR 2-3 SECONDS TO RUN IN REVERSE DIRECTION AND THEN PRESS THE [ON] BUTTON AGAIN. If the product stops in the middle of use continuously, it may lead to part damage and performance degradation due to motor overheat. If the problem persists, stop the product and contact our Customer Center.



WHEN IN USE, DO NOT MOVE THE MAIN BODY OR REMOVE OR FIT THE CHAMBER SET OR PARTS. It may lead to injury or trouble. Always stop the product and unplug the power cord first.



MAKE SURE THE TIE, LONG NECKLACE, SCARF, ETC. IS NOT TUGGED INTO THE INLET WHEN USING THE PRODUCT. It may lead to injury, trouble, or breakage.



USE THE PRODUCT ON A FLAT AND STABLE PLACE. It may lead to injury or trouble.



DO NOT USE THE PRODUCT CONTINUOUSLY FOR OVER 20 MINUTES IN EACH USE. Overheated motor can cause trouble. Wait until the product comes to a complete stop and cool the motor sufficiently before you resume.



DO NOT GIVE SEVERE SHOCK TO THE PRODUCT OR DROP THE PRODUCT. It may lead to electric shock, breakage, or fire.



WHEN YOU HEAR STRANGE SOUND, SENSE EXCESSIVE HEAT, OR DETECT SMOKE, STOP USING THE PRODUCT IMMEDIATELY AND CONTACT OUR CUSTOMER CENTER. However, the smell you sense when you use the product for the first time will naturally subside with time.



UNPLUG THE POWER CORD FROM THE OUTLET WHEN THE PRODUCT IS NOT IN USE. UNPLUG THE CORD BY THE HEAD OF THE PLUG INSTEAD OF THE CABLE. If you pull the cable to unplug the cord, it may lead to injury, electric shock, or fire.



DO NOT CLEAN THE PRODUCT AT A HIGH TEMPERATURE ENVIRONMENT ABOVE 80°C. DO NOT PLACE THE PRODUCT IN THE DISHWASHER, DISH DRYER, OR MICROWAVE OVEN. It may cause trouble or deformation.



THE PRODUCT IS APPROXIMATELY 5KG. WHEN MOVING THE PRODUCT, HOLD THE PRODUCT FIRMLY WITH BOTH HANDS. If you hold it by the Chamber set only or hold it inappropriately, the main body will fall and cause injury or trouble.



DO NOT USE PRODUCT BUILT FOR HOUSEHOLD FOR COMMERCIAL USE.

Extracting a large amount juice at once may lead to part damage. When you wish to use the product commercially, please consult our Customer Center for proper use.



Cautions in Use

● Ingredients that Require Caution and Preparing Each Ingredient

- When extracting a large amount of juice, repeat 'Disassemble after Extraction and Wash' process after extracting 1 kg or so.
- If ingredients have withered after prolonged storage in the refrigerator, soak them in mineral water for 10 minutes before extraction.
- When mincing dried ingredients, only use completely dried ingredients.

Pear, kiwi, Korean melon, apple, grape, etc.

Pear, kiwi, korean melon, and so on can be inserted with the seeds and peels intact. Note that the stalk end of oriental melon is bitter, and apple seeds are toxic, so it is recommended to remove them before extracting. For grapes, separate grapes from the vine.

Watermelon, pomegranate, orange, grapefruit, melon, lemon, etc.

Remove the outer peel of the vegetables and fruits, cut flesh into the size that fits the inlet. For pomegranate, remove outer peel and only use the flesh with the seed.

Mango, persimmon, peach, plum, apricot, cherry, etc.

Ingredients with seeds that cannot be chewed with teeth should have the seeds removed. If not, it will stop the product in use or cause part damage.

Water parsley, cactus, wheatgrass, etc.

For vegetables with long and tough fibers, cut them to 3~4cm in length. Insert them by handful so that they are not scattered.

Ginger, carrot, dandelion, potato, deodeok, pine needles, kudzu, etc.

For root vegetables, wash them in running water to remove alien substances such as soil before use. For materials containing a lot of fibers such as ginger, remove the peel, cut them into thin slices, and insert little by little. For pine needles, soak them in water for an hour and insert them while wet.

● The following ingredients are prohibited.

They can cause breakage and trouble of Chamber, auger, juicing stem, and mincing stem.

(To find out about extractability, please contact HUROM Customer Center for detailed information.)

- Ingredients that are not extractable like sesame seeds, coffee beans, barks, etc.
- Ingredients that cannot be extracted due to their characteristics like oleasters, aloe, and cactus.
- Fruits (e.g. grapes, raspberry, mulberry) or enzymes (e.g. angelica, wasong) that are preserved in alcohol, honey, sugar, etc.
- Spices like pepper seeds, Chinese pepper, and cinnamon.
- Unsoaked grains like rice, wheat, and beans.
- Dried medicinal herbs, safflower, unpeeled acorns, dried shiitake, semisulcospira libertina, crab shells.
- Extremely hard ingredients like frozen meat or frozen fish (slightly thaw frozen ingredients before usage).
- Stone fruits with seeds that cannot be chewed with teeth (e.g. mango, cherry, peach, plum, permisson). Always remove seeds from such ingredients before usage.

● Do not store extracted juice for a long time. We recommend that you have the juice right after extracting.

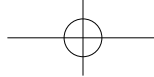
- **Do not crush dry grains. Soak them in water thoroughly before use. For soaked rice, glutinous rice, and so on, insert it in small amounts.**
 - If you insert it in large amounts, the product might stop for safety reasons.

- **When using the mincing function, insert materials in small amounts.**
 - If not, the product might stop for safety reasons.

● Do not re-extract the dregs from previous extraction.

● When mincing meats, thaw the frozen meat slightly before use.

- You must remove pork rind, tendon, and bone. Slice the meat 1-2cm thick and insert it piece by piece.
For raw meat, frozen the meat slightly before use.
(Freeze for about 1-2 hours, to the state where it is not too tough.)



Before Requesting for Repair

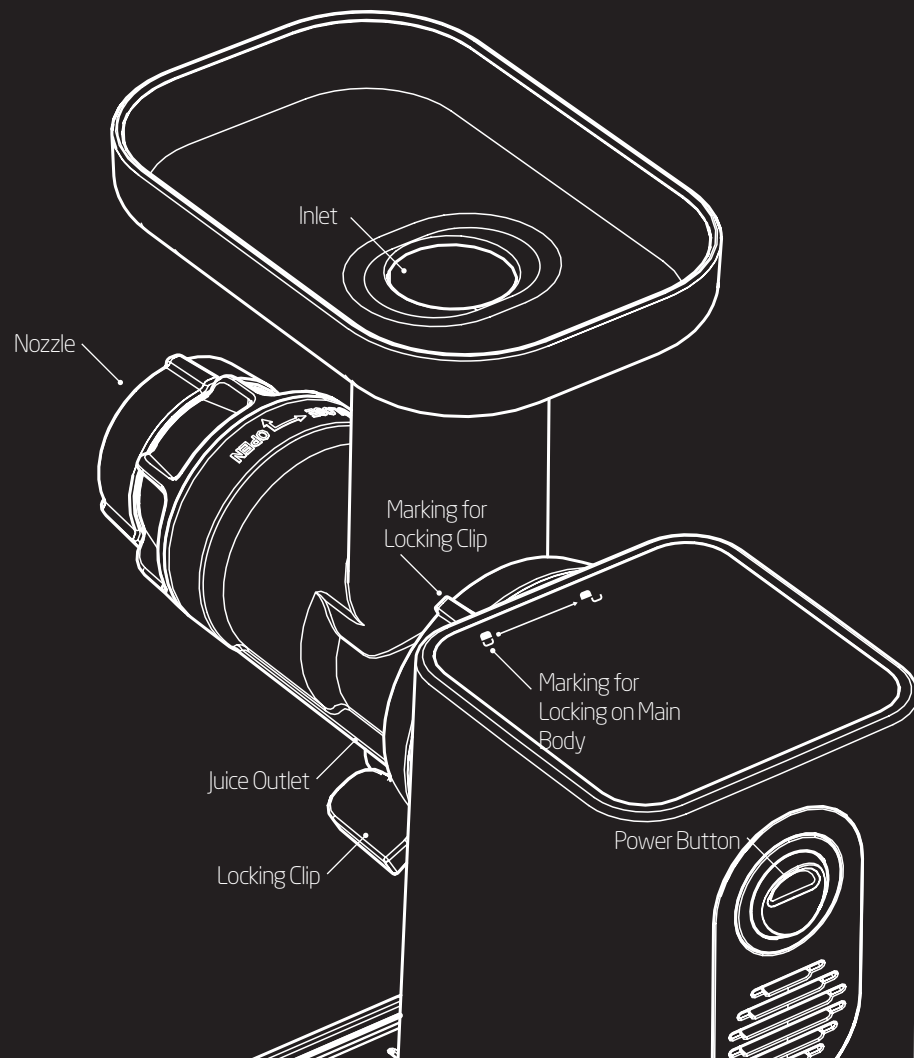
- **If dough is too thick, the machine may stop running.**
- **In the event of kneading, insert extra when dough is invisible to the naked eye because it is rolled in the mincing stem of the chamber set.**
 - Insert a small quantity of dough slowly. If a large quantity is inserted, the machine may stop running.
- **Do not idle the product before inserting ingredients.**
- **Do not use the product continuously for over 20 minutes in each use.**
 - Overheated motor can cause trouble.
Wait until the product comes to a complete stop and the motor is sufficiently cooled before use.
- **While in use, do not insert chopstick, spoon, and so on into the inlet, juice outlet, and pulp outlet.**
 - Do not use objects other than the pusher to push in the ingredients. (it can be stuck with the auger to cause breakage, injury, or trouble)
 - Make sure the area around the switch does not come in contact with alien substances. (it may lead to electric shock, electric leakage, and fire)
- **Do not push in a large amount of ingredients at once. Check if the dregs are discharged smoothly during extraction and insert small amounts each time.**
 - Inserting a large amount of materials at the same time can cause the product to stop while it is in use or cause a failure.
- **After washing, dry the parts completely before storing.**
 - The exposure of the metal part of the chamber to salinity may lead to corrosion. Please wash the parts in clean water instantly after use and dry thoroughly.
 - High-hardness metal was used for enhanced performance. Negligence in properly storing parts may cause corrosion. Store the parts carefully.

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

- **I hear some sound from the Chamber set.**
 - >>It can make louder than usual sound when crushing hard ingredients, but this is normal. Use the product on a flat and stable place.
- **I am getting less juice than usual.**
 - Is the juicing stem blocked? Are the ingredients not fresh? Did you put frozen vegetables or fruits?
 - >>The juicing stem can be blocked by ingredients. Wash and try again. The extraction rate drops noticeably when you use vegetables and fruits that are not fresh or frozen as it contains less moisture, and this may result in thick juice.
- **The auger is not running.**
 - Did you put ingredients that you are not supposed to put in?
 - Did you put too much ingredient or hard ingredient?
 - >>Press and hold the [REV] switch for 2~3 seconds, and then press the [ON] switch. Repeat this process. If this does not make the auger run, stop the product, disassemble the chamber set, wash, and resume.
 - Did you put frozen meat or fish?
 - >>Slightly thaw frozen ingredients before usage.

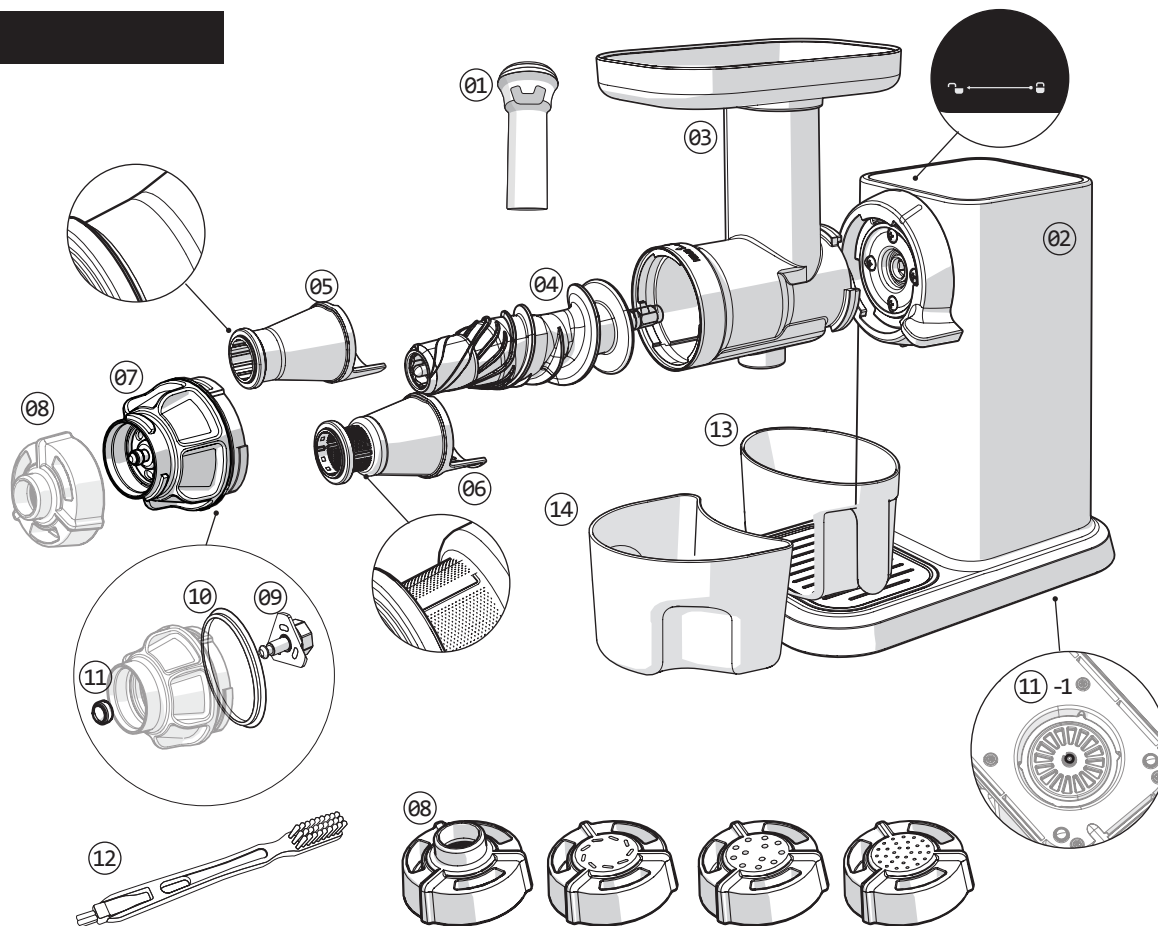


1 Parts and Assembly



Part Names

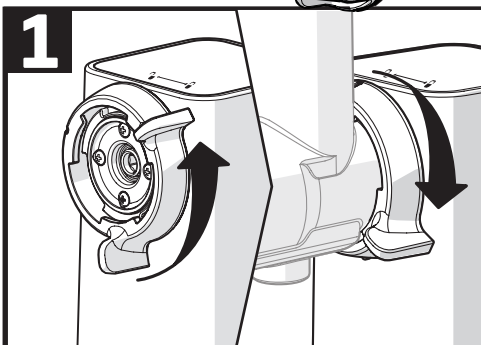
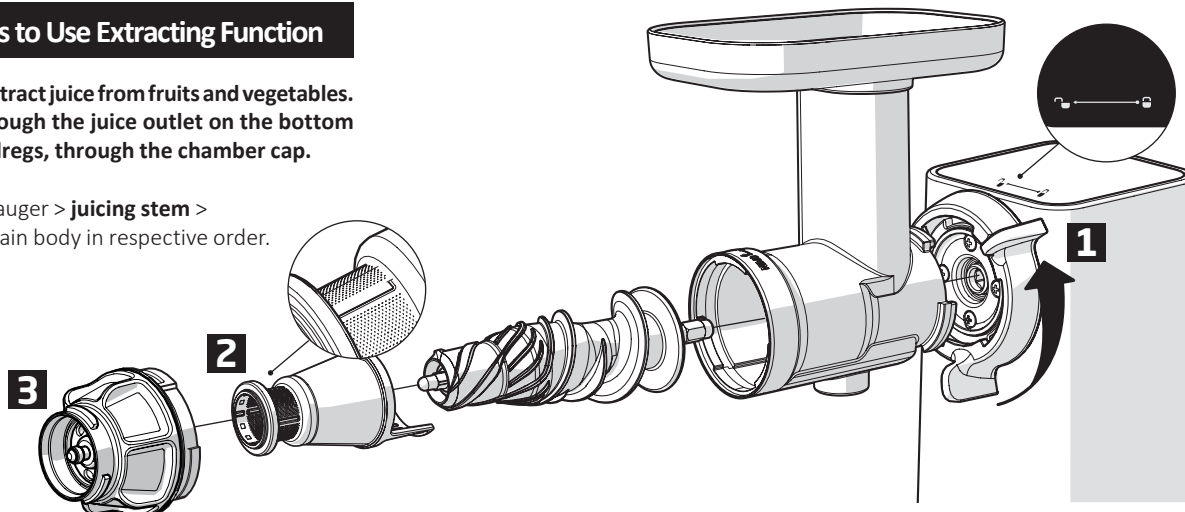
- ① Pusher
- ② Main body
- ③ Chamber
- ④ Auger
- ⑤ Mincing stem
- ⑥ Juicing stem
- ⑦ Chamber cap
- ⑧ Nozzle
 - Cylindrical nozzle
 - Flat noodle nozzle
 - Thick noodle nozzle
 - Thin noodle nozzle
- ⑨ Blade
- ⑩ Chamber packing
- ⑪ Blade stopper
- ⑪-1 Spare Blade stopper
- ⑫ Cleaning brush
- ⑬ Juice container
- ⑭ Pulp container



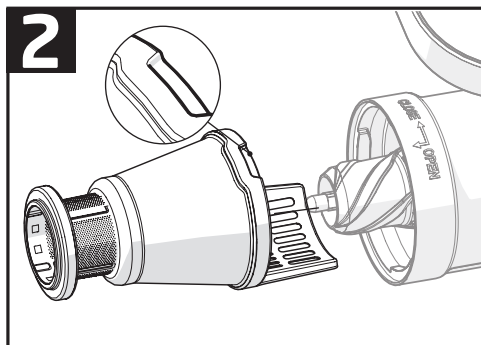
Assembling Parts to Use Extracting Function

Use this function to extract juice from fruits and vegetables. Juice is extracted through the juice outlet on the bottom of the chamber and dregs, through the chamber cap.

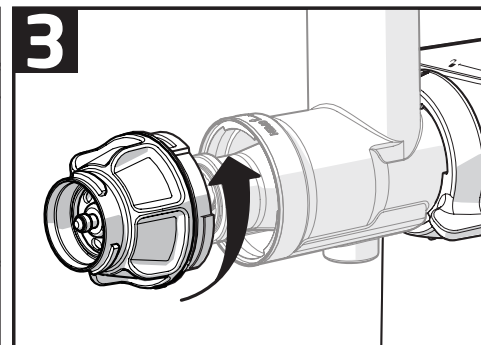
Assemble chamber > auger > juicing stem > chamber cap to the main body in respective order.



1. Turn the locking Clip of the main body counterclockwise (↺) to open, place the chamber, and turn the locking Clip (↻) clockwise to lock.



2. Assemble auger > juicing stem to the chamber assembly in respective order. Place the auger until its shaft completely fits into the main body. Make sure the groove on the juicing stem faces up when assembling the parts.



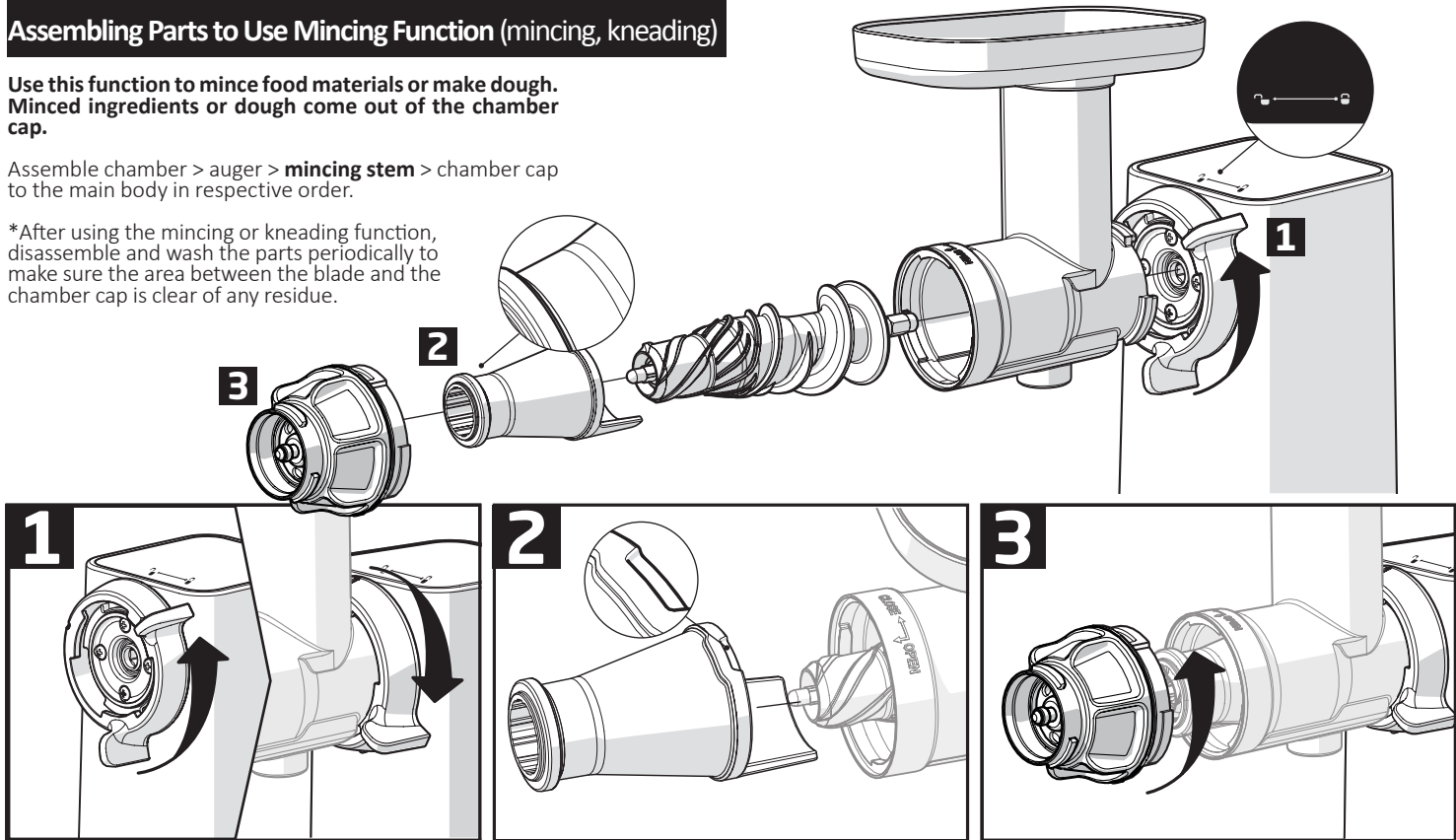
3. Turn the chamber cap counterclockwise (↺) to fit.

Assembling Parts to Use Mincing Function (mincing, kneading)

Use this function to mince food materials or make dough. Minced ingredients or dough come out of the chamber cap.

Assemble chamber > auger > **mincing stem** > chamber cap to the main body in respective order.

*After using the mincing or kneading function, disassemble and wash the parts periodically to make sure the area between the blade and the chamber cap is clear of any residue.



1. Turn the locking Clip of the main body counterclockwise (↺) to open, place the chamber, and turn the locking Clip (↻) clockwise to lock.

2. Assemble auger > mincing stem to the chamber assembly in respective order. Place the auger until its shaft completely fits into the main body. Make sure the groove on the mincing stem faces up when assembling the parts.

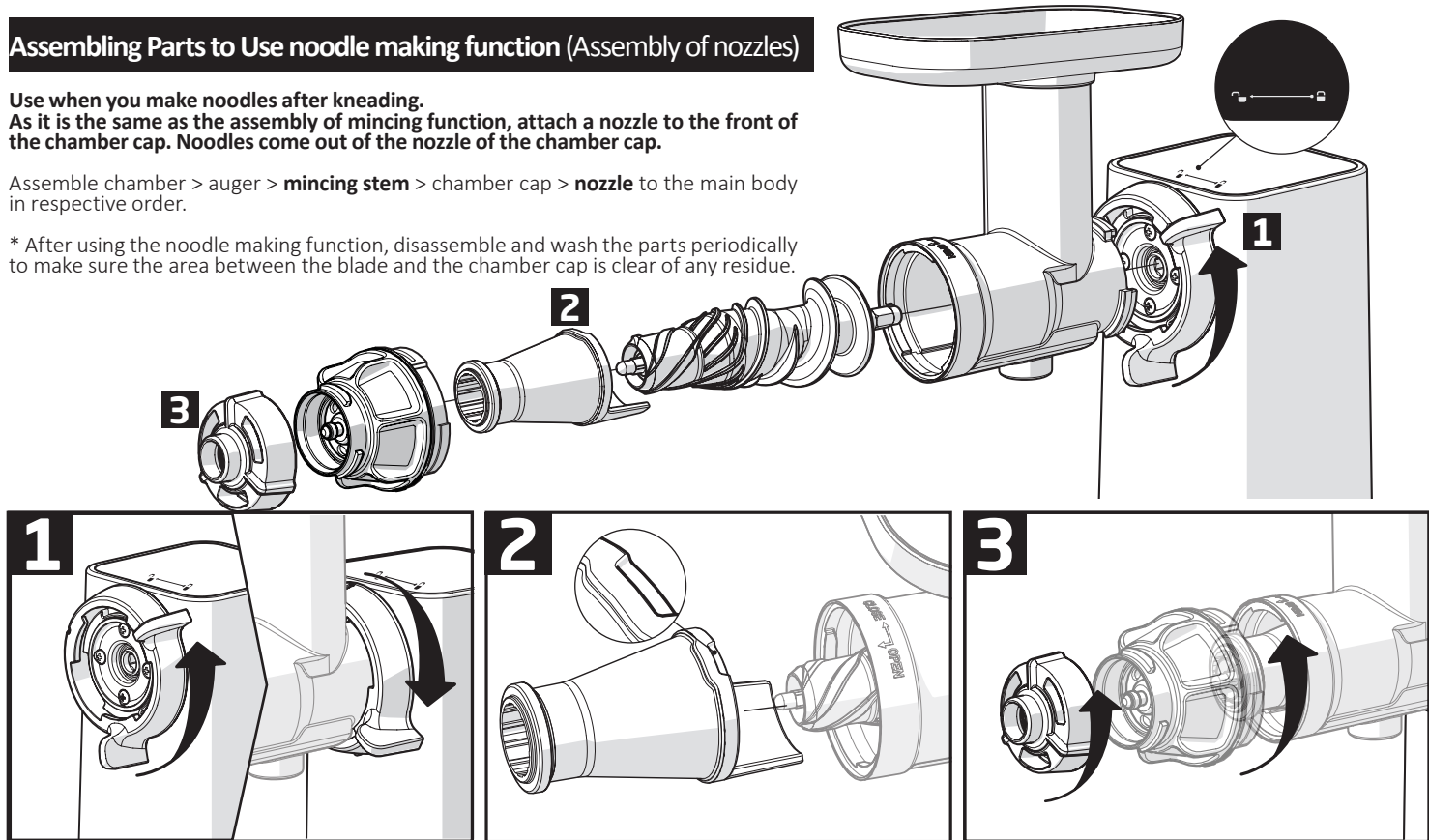
3. Turn the chamber cap counterclockwise (↺) to fit.

Assembling Parts to Use noodle making function (Assembly of nozzles)

Use when you make noodles after kneading.
As it is the same as the assembly of mincing function, attach a nozzle to the front of the chamber cap. Noodles come out of the nozzle of the chamber cap.

Assemble chamber > auger > **mincing stem** > chamber cap > **nozzle** to the main body in respective order.

* After using the noodle making function, disassemble and wash the parts periodically to make sure the area between the blade and the chamber cap is clear of any residue.



1. Turn the locking Clip of the main body counterclockwise (☞) to open, place the chamber, and turn the locking Clip (☑) clockwise to lock.

2. Assemble auger > mincing stem to the chamber assembly in respective order. Place the auger until its shaft completely fits into the main body. Make sure the groove on the mincing stem faces up when assembling the parts.

3. Turn the chamber cap counterclockwise (☞) to fit. Select a nozzle that is suitable for the shape of a noodle you want to make and connect it to the chamber cap.

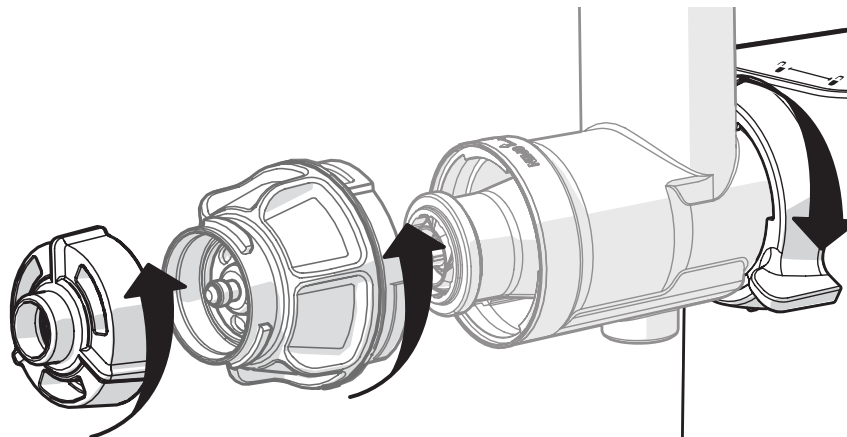
Instruction manual of each nozzle

Use when you make noodles after kneading.
(use of mincing function of dough)

The shape of a noodle differs depending on the shape of the outlet of a nozzle.

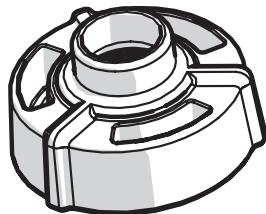
Select a nozzle that is suitable for the shape of a noodle you want to make.

Unless all parts are properly assembled, a nozzle may be separated while the machine is running.
Turn a nozzle counterclockwise and assemble properly.



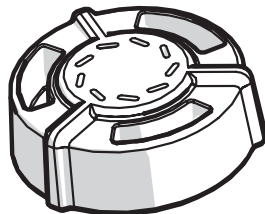
Cylindrical nozzle

The thickness of a noodle : less than 2 cm
stir-fried rice cake (Tteok-bokki), fish cake,
a meatballs, etc.



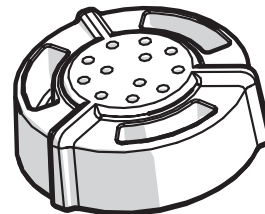
Flat noodle nozzle

The thickness of a noodle : less than 5 mm
noodle soup (Kalguksu), fettuccine,
tagliatelle, etc.



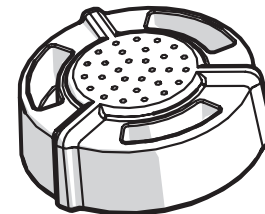
Thick noodle nozzle

The thickness of a noodle : less than 3 mm
udon, spaghetti, linguine, etc.

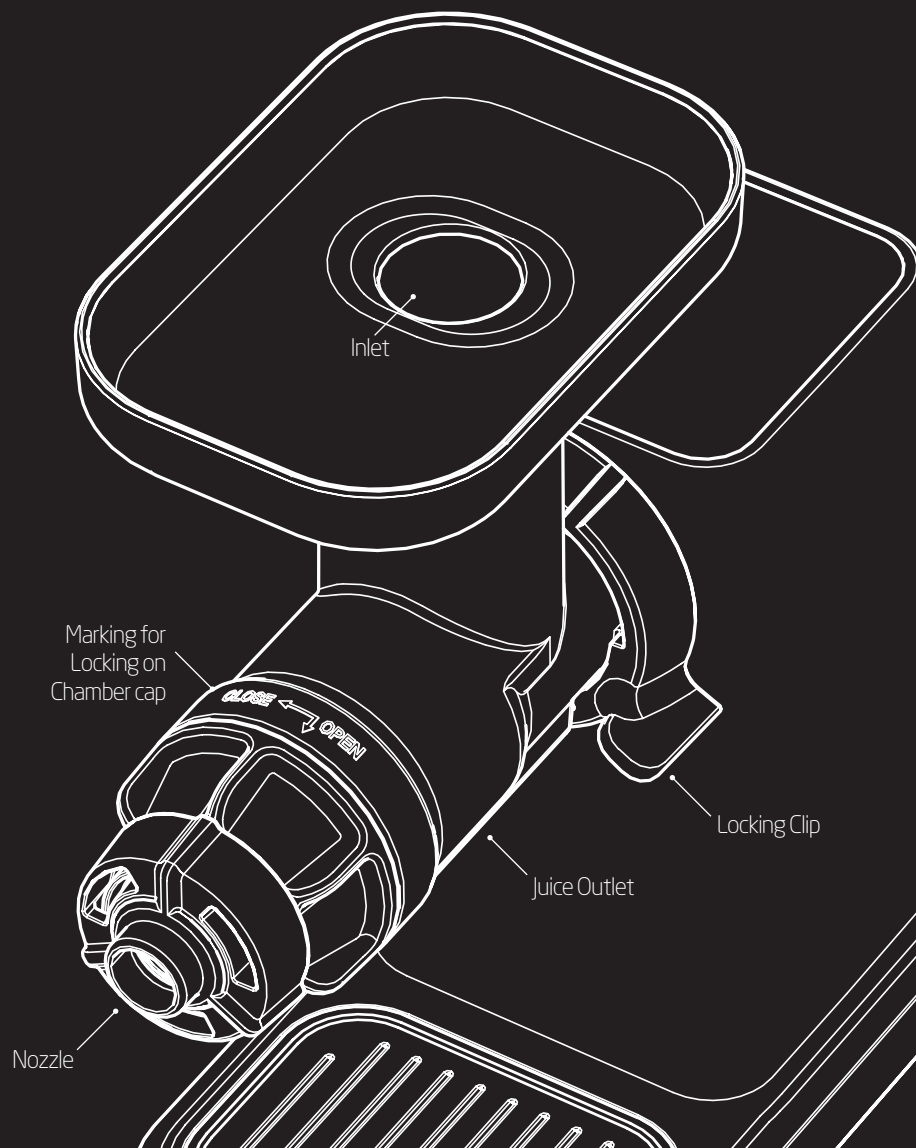


Thin noodle nozzle

The thickness of a noodle : less than 1.9 mm
plain noodles, buckwheat noodles,
capellini, etc.

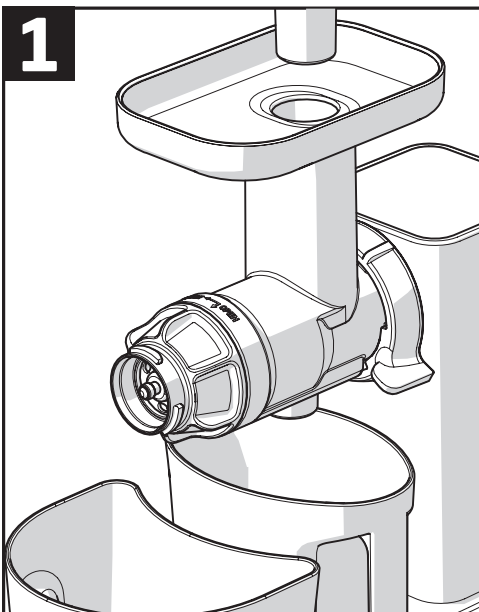


2 Using Juicer

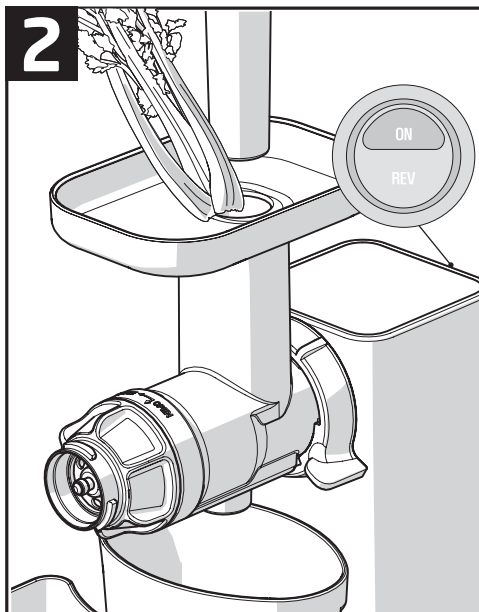


Extracting Juice

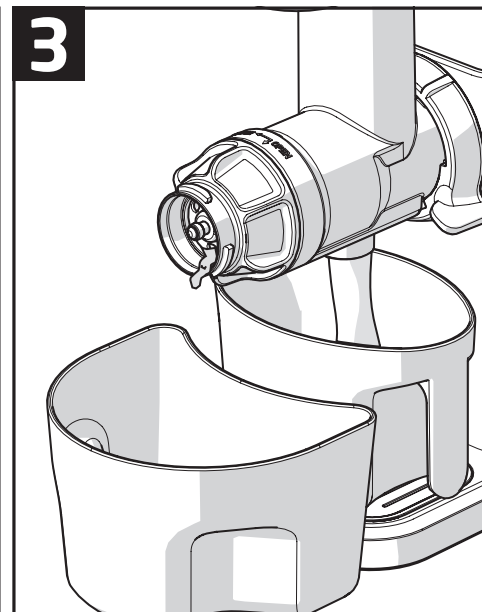
Use this function to extract juice from fruits and vegetables.



Place the dregs cup under the chamber cap and juice cup, under the juice outlet.



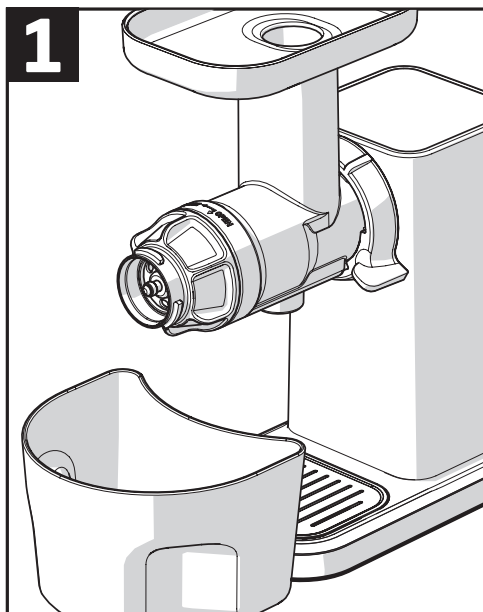
Insert ingredients into the inlet and press [ON] button on the back of the main body. Press the ingredients down with the pusher to ease the insertion.



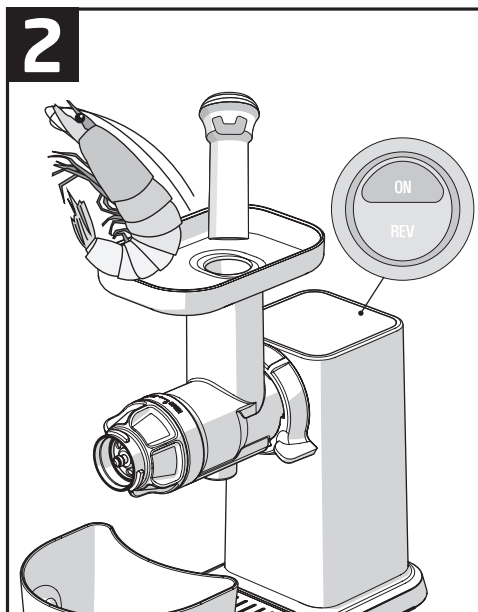
Dregs are discharged through the chamber cap and the juice is extracted through the juice outlet on the bottom of the chamber.

Mincing

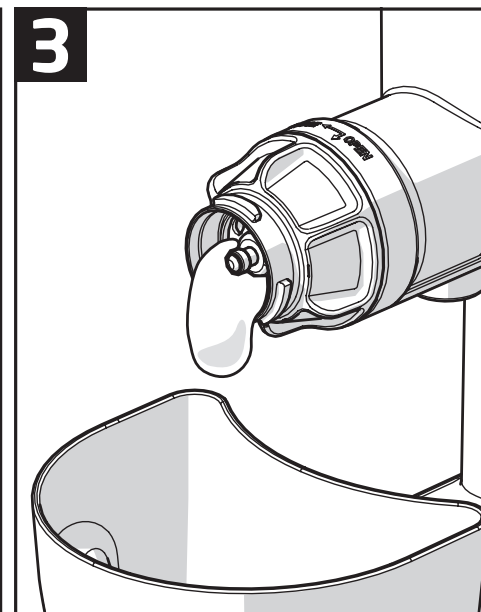
Use this function to mince food materials. (Insert ingredients in small amounts.)



Place a dish under the chamber cap.



Insert ingredients into the inlet and press [ON] button on the back of the main body. Press the ingredients down with the pusher to ease the insertion.

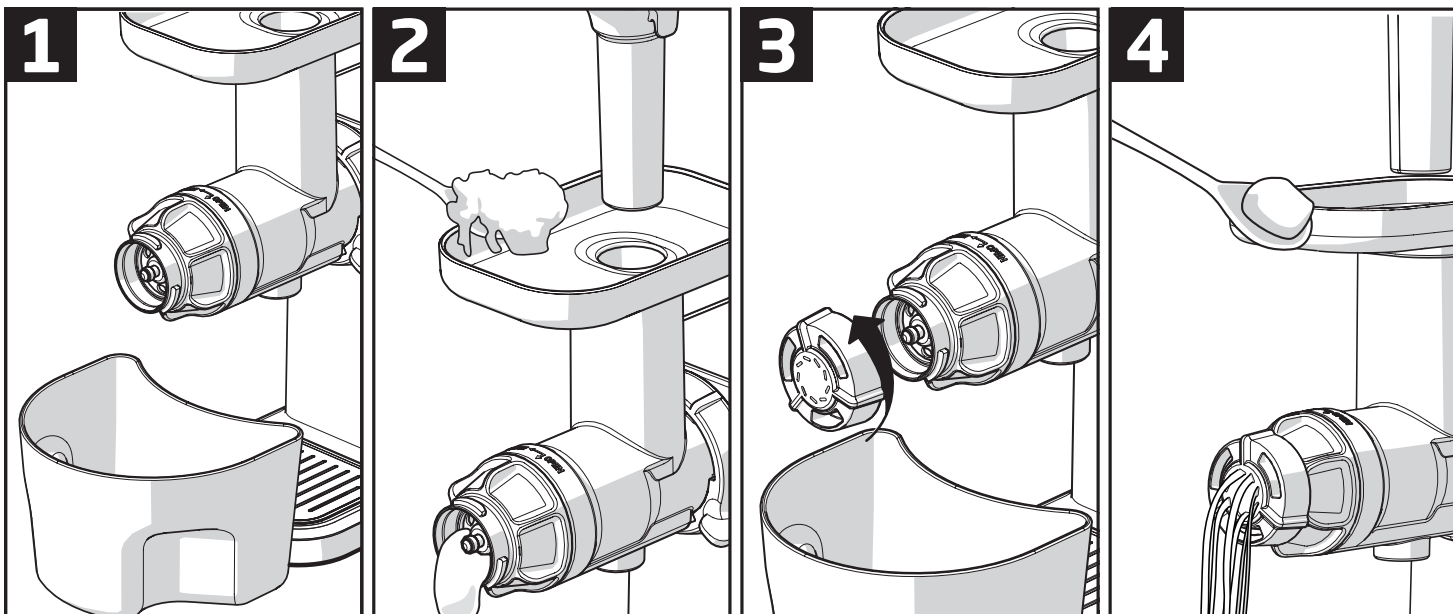


Minced materials will be discharged through the chamber cap.

Making noodles

Use when you make noodles after kneading.

(After dough is rolled in a mincing stem, insert a little dough for good measure.)



1 Place a dish under the chamber cap. Press [ON] button on the back of the main body.

2 Insert dough by a spoonful.

After dough is rolled in a mincing stem, insert a little dough for good measure.

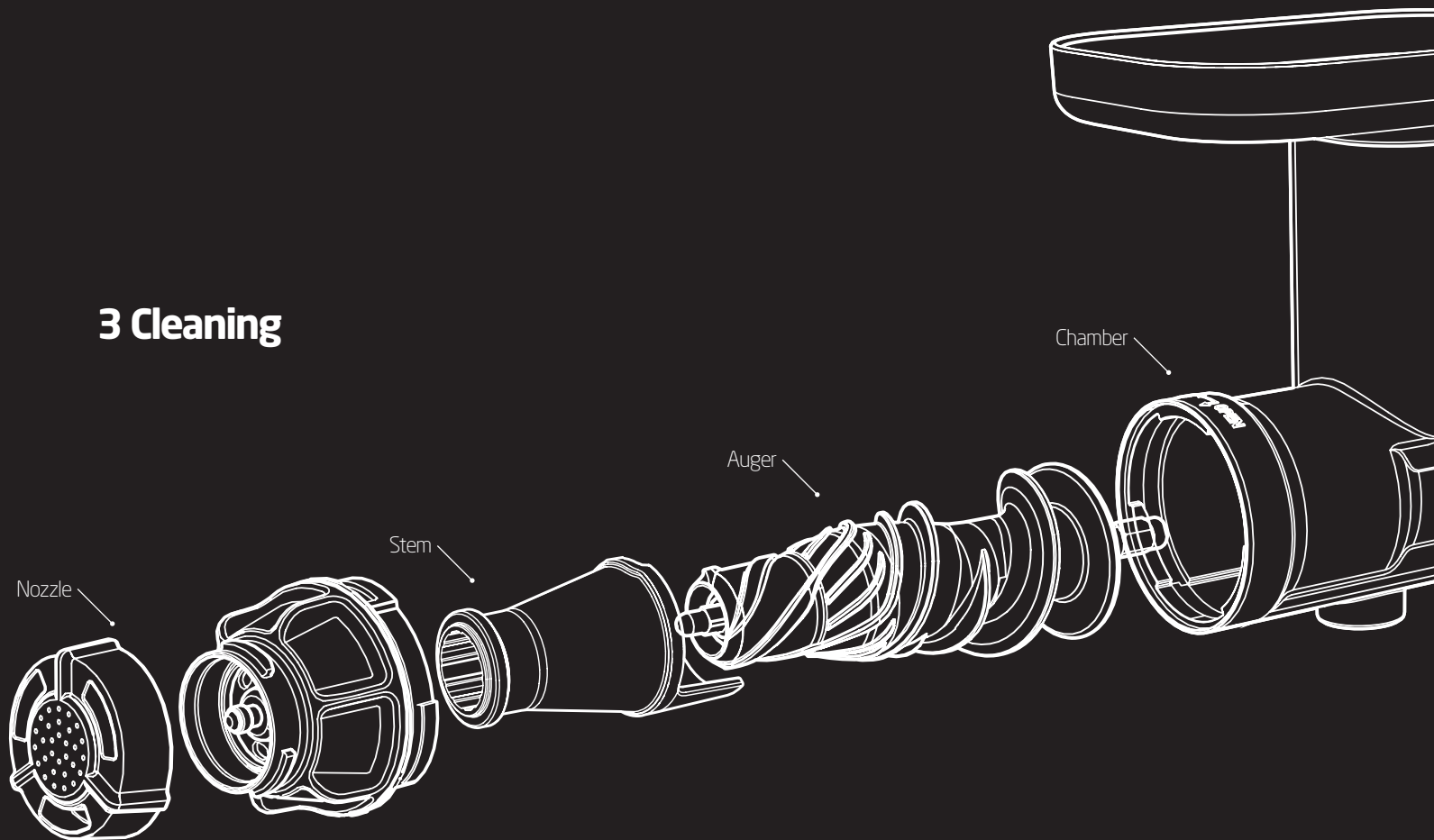
Repeat the insert process 2 to 4 times.

3 Select a nozzle that is suitable for the shape of a noodle you want to make and connect it to the chamber cap.

4 Insert a loaf of the dough of **2**

If noodles are re-inserted, this may lead to the damage of the product or its components. Re-insert 3 times and less.

3 Cleaning



Cautions in Cleaning

- 1. Do not touch the product in operation or the power cord with wet hands.** It involves the risk of product damage, electric shock, and injury.
- 2. Disassemble the chamber set after the product stops completely.** The product will stop slowly for safety.
Any attempt to disassemble parts before the product comes to a complete stop may lead to injury or product damage.
- 3. Clean immediately after use.**
Residues may dry and stuck on the parts and make it difficult to disassemble and clean or even deteriorate the performance.
- 4. Wipe the main body cleanly with the towel squeezed dry or soft cloth.**
The product is not completely waterproof; please take cautions to prevent water from getting into the machine.
- 5. Do not attempt to clean the product with boiling water or by using hot temperature.**
Do not use steel wool, abrasive, sink solvent, or sharp cleaning tools. Do not place the product in the dishwasher or dish dryer.
- 6. After washing, dry the parts completely before storing.** The exposure of the metal part of the chamber to salinity may lead to corrosion.
Please wash the parts in clean water instantly after use and dry thoroughly.
- 7. Take cautions not to hurt your hands when washing the blade of the chamber cap.**

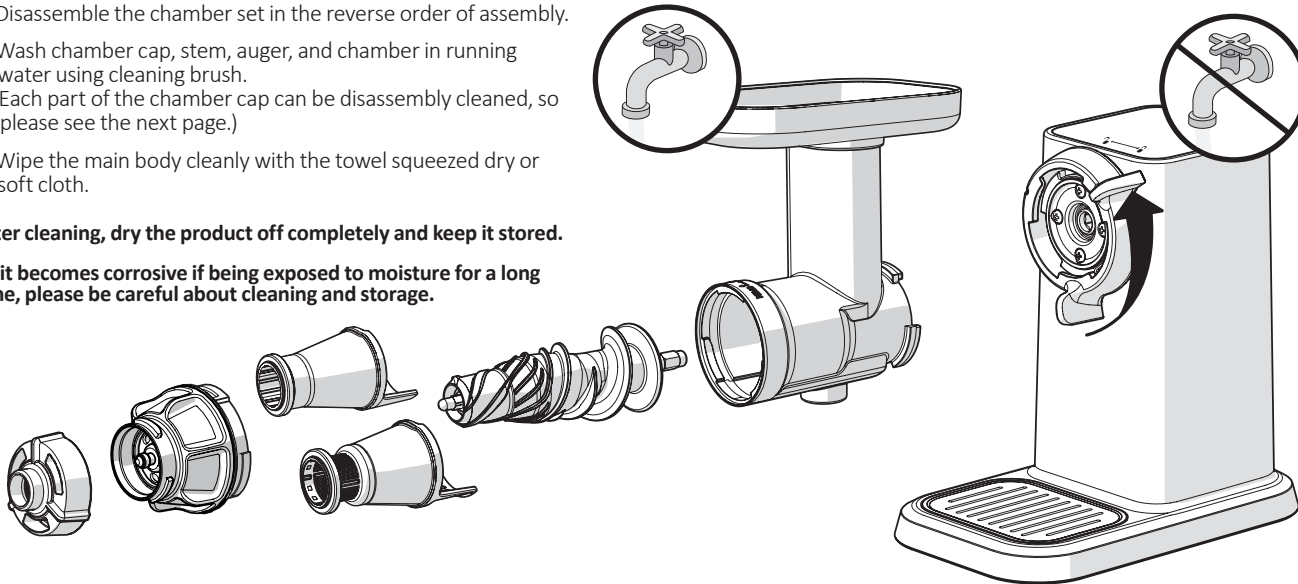
Cleaning

Wash the chamber set in water and wipe the main body with the cloth squeezed dry.

1. If the locking clip of the main body is turned counterclockwise (↺) you can disassemble the chamber set from the main body.
2. Disassemble the chamber set in the reverse order of assembly.
3. Wash chamber cap, stem, auger, and chamber in running water using cleaning brush. (Each part of the chamber cap can be disassembly cleaned, so please see the next page.)
4. Wipe the main body cleanly with the towel squeezed dry or soft cloth.

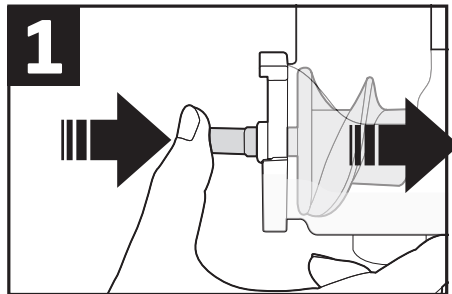
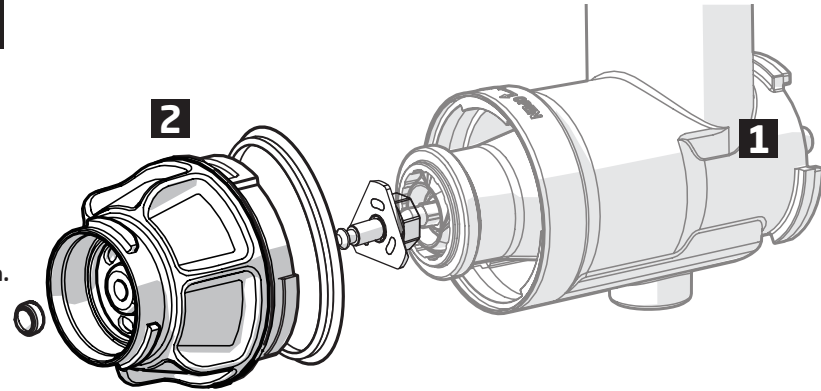
After cleaning, dry the product off completely and keep it stored.

As it becomes corrosive if being exposed to moisture for a long time, please be careful about cleaning and storage.

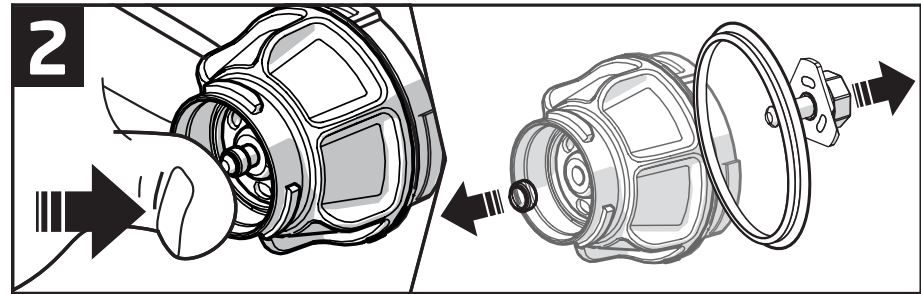


How to disassemble and clean each part

- 1. The chamber cap is separable with a stopper, a chamber cap, a chamber cap packing and a blade.**
- 2. Clean it separately on a regular basis to prevent residues from remaining between the blade and the chamber cap.**
After cleaning, dry the product off completely and keep it stored. As it becomes corrosive if being exposed to moisture for a long time, please be careful about cleaning and storage.
- 3. Assemble the packing of the chamber cap in the right direction.**
otherwise, juice may leak.



Augers are easily disassembled if you press a auger spindle from the back of the chamber.



Press the blade shaft with hands to disassemble stopper and blade.

If you lose the stopper, use the spare attached to the bottom of the main body. (when disassembling, be careful of not hurting your hands.)

After cleaning disassembled parts, dry them off completely and assemble.

1. Put blade inside blade and place the stopper in front of the chamber cap.
2. When assembling the chamber cap packing, make sure the wider side faces outside. (If they are assembled in the reverse direction, juice may leak.)

Warranty

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.

Product Specifications

- **Product Name** Juice extractor
- **Model Name** GI Series
- **Rated Voltage** 230 – 240 V
- **Rated Frequency** 50 Hz
- **Rated Power Consumption** 150 W
Energy efficiency is low at high rated power consumption(W).
- **RP M** 64 rpm
- **Cord Length** 1,4 m
- **Motor** Single-phase induction motor
- **Fuse** 250 V 5 A
- **Weight** 4,7 kg
- **Outward Dimension** Width 319mm
Length 161mm
Height 367mm
- **Rated Operating Hour** Less than 20 minutes

Customer information

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

HUROM

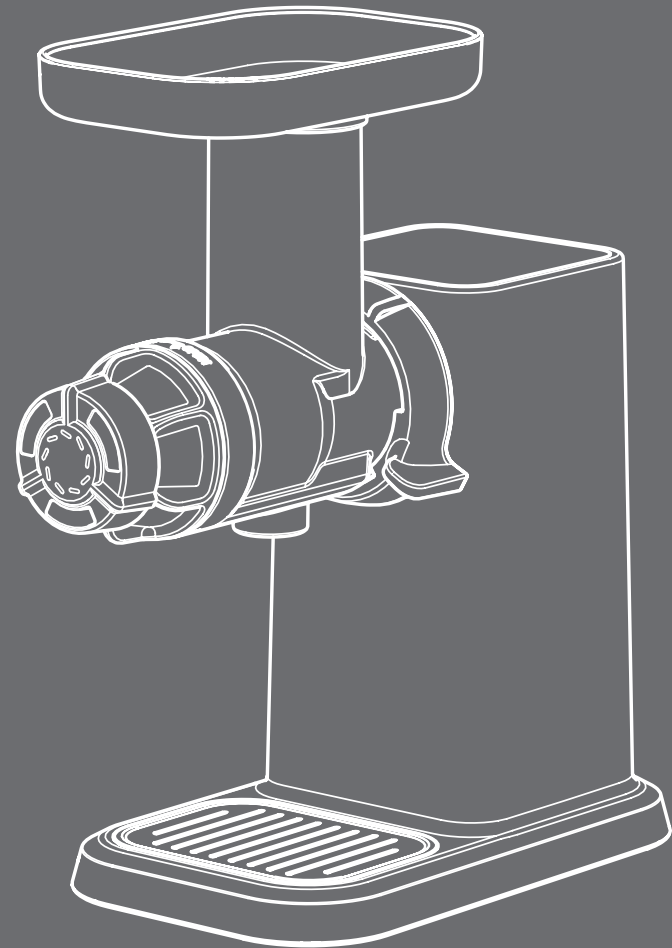
www.globalhurom.com | MADE IN KOREA
Copyright© All Rights Reserved by HUROM

HUROM


- 22 Hinweise zur sicheren Verwendung
- 24 Gebrauchshinweise / Vor einer Reparaturanfrage
- 27 Bezeichnung der Teile und deren Montage
- 33 Benutzung des Entsafters
- 37 Reinigung
- 40 Technische Daten / Garantie

HUROM Bedienungsanleitung, für den Hausgebrauch (inklusive Garantie)


1. Lesen Sie die „Hinweise zur sicheren Verwendung“ (S. 2) sorgfältig und verwenden das Gerät zweckentsprechend.
2. Bewahren Sie das Handbuch so auf, dass es nach seiner Benutzung wiedergefunden wird.
3. Design und Produktentwicklung können ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden.
4. Qualitätsverbesserungen jeglicher Art können ohne vorherige Benachrichtigung vorgenommen werden.



Hinweise zur sicheren Verwendung


 **Warnung** Eine Verletzung der Kennzeichnungspflicht kann zu schwerwiegenden Verletzungen oder zum Tod führen.

 STECKEN SIE DAS NETZKABEL NICHT MIT FEUCHTEN HÄNDEN IN DIE STECKDOSE ODER ZIEHEN ES AUS DER STECKDOSE.
Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder zu Verletzungen führen.

 SCHLIESSEN SIE DAS GERÄT NUR AN SPANNUNGSQUELLEN MIT 230 - 240 V AC AN.
Anderenfalls kann es zu einem elektrischen Schlag, Brand oder zu einer Leistungsminderung kommen. Die Verwendung einer anderen Spannung kann die Lebensdauer des Motors verkürzen oder Probleme verursachen.

 STECKEN SIE DAS NETZKABEL KORREKT UND VOLLSTÄNDIG IN DIE STECKDOSE.
Anderenfalls kann es zu einem elektrischen Schlag und zu einem Brand kommen.

 BIEGEN SIE DAS NETZKABEL NICHT ZU SEHR, KNOTEN ES NICHT, ZIEHEN NICHT AN DIESEM, PLATZIEREN ES NICHT IN DER NÄHE VON HITZE- ODER FEUERQUELLEN WIE EINEM GASHERD, STELLEN SIE KEINE SCHWEREN GEGENSTÄNDE AUF DAS KABEL, KLEMMEN SIE ES NICHT EIN ODER MODIFIZIEREN ES.
Dies könnte das Netzkabel beschädigen und einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.

 VERÄNDERN SIE NIEMALS DAS GERÄT. DEMONTIEREN SIE ES NICHT UND VERSUCHEN SIE NICHT, DAS PRODUKT EIGENMÄCHTIG ZU REPARIEREN. STECKEN SIE NICHT IHRE FINGER, METALLSTIFTE ODER ANDERE FREMDKÖRPER IN DEN SPALT ODER DAS LOCH DES HAUPTGEHÄUSES.
Dies kann zu einem Brand, elektrischen Schlag, zu Verletzungen oder zu einer Beschädigung führen. Kontaktieren Sie für eine Reparatur und Inspektion des Geräts das Kundenzentrum von HUROM.

 WENN DAS NETZKABEL BESCHÄDIGT IST, KONTAKTIEREN SIE ZUR INSPEKTION BITTE UNSER KUNDENZENTRUM. VERSUCHEN SIE NICHT, DAS KABEL ZU REPARIEREN ODER ZU MODIFIZIEREN.
Dies kann zu einem Brand, elektrischen Schlag und zu Verletzungen führen.


1. Lesen Sie bitte die <Hinweise zur sicheren Verwendung> sorgfältig.


2. Befolgen Sie bitte die <Hinweise zur sicheren Verwendung> genau.

 BEFEUCHTEN SIE DAS HAUPTGEHÄUSE NICHT ODER BE-SPRÜHEN SIE ES NICHT MIT WASSER.
Treffen Sie Vorkehrungen, damit der Schalter des Geräts nicht in Kontakt mit Wasser oder anderen Fremdstoffen kommt.

 BETÄTIGEN SIE DEN SCHALTER NICHT MIT FEUCHTEN HÄNDEN.
Dies kann zu einem elektrischen Schlag und zu einem Brand führen.

 AUS SICHERHEITSGRÜNDEN MUSS DAS GERÄT GEERDET WERDEN. (VERGEWISSEN SIE SICH, DASS SIE EINE STECKDOSE MIT SCHUTZLEITER BENUTZEN.) ERDEN SIE DAS GERÄT NICHT AN EINER GASLEITUNG, EINER WASSERLEITUNG AUS KUNSTSTOFF, EINER TELEFONLEITUNG USW.
Dies kann zu einem elektrischen Schlag, einem Brand, zu Problemen oder zu einer Explosion führen.

 VERSUCHEN SIE WÄHREND DER BENUTZUNG NICHT, TEILE DES KAMMERSATZES ZU DEMONTIEREN ODER FREMDKÖRPER WIE FINGER UND LÖFFEL IN DEN EINLASS ODER SAFTAUSLASS ZU STECKEN. Dies kann zu Verletzungen, einem Unfall und zu Problemen führen.

 VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT IN DER REICHWEITE VON KINDERN.
Kinder müssen darauf hingewiesen werden, dass sie mit diesem Gerät nicht spielen dürfen. Wenn das Gerät von Kindern unsachgemäß bedient wird oder infolge dessen herunterfällt, kann es zu Verletzungen oder Beschädigungen kommen.

 PERSONEN, DIE MIT DEM GERÄT NICHT VERTRAUT SIND, DÜRFEN ES NICHT BENUTZEN. Personen mit einer körperlichen Beeinträchtigung oder mit psychischen Problemen oder Personen ohne ausreichende Kenntnisse und Erfahrungen mit dem Gerät dürfen dieses ohne Beaufsichtigung durch eine andere Person nicht verwenden.

 SCHALTEN SIE DAS GERÄT NICHT EIN, WENN DER KAMMER-VERSCHLUSS NICHT MONTIERT IST.
Dies kann zu Verletzungen oder zu Problemen führen.



Vorsicht Eine Verletzung der Kennzeichnungspflicht kann zu schwerwiegenden Verletzungen und Schäden am Gerät führen.



BETREIBEN SIE DIE MASCHINE NUR, WENN DER KAMMERSATZ KORREKT AM HAUPTGEHÄUSE MONTIERT IST. Anderenfalls kann es zu Verletzungen oder Problemen kommen.



IM FALL VON FREIGESETZTEM GAS BERÜHREN SIE AUF KEINEN FALL DAS NETZKABEL, SONDERN ÖFFNEN DIE FENSTER, UM ZU LÜFTEN. Anderenfalls kann es zu Verletzungen, Beschädigungen oder zu einem Brand kommen.



STECKEN SIE KEINE FINGER ODER FREMDSTOFFE IN DEN SCHNECKENEINSATZ. STECKEN SIE NIEMALS ESSSTÄBCHEN, LÖFFEL USW. IN DEN SAFT-/RÜCKSTÄNDEAUSLASS. Dies kann zu Verletzungen oder Problemen führen.



VERWENDEN SIE BEIM EINFÜHREN VON ZUTATEN IN DEN EINLASS KEINE ANDEREN GEGENSTÄNDE (ESSSTÄBCHEN, LÖFFEL, HARTE GEGENSTÄNDE USW.) ALS DEN STÖSSEL. Dies kann zu Verletzungen oder Problemen führen.



WENN DIE SCHNECKE MITTEN IM BETRIEB ANHÄLT, DRÜCKEN UND HALTEN SIE DIE TASTE [REV] FÜR 2 - 3 SEKUNDEN, DAMIT SIE SICH IN DIE ENTGEGENGESETZTE RICHTUNG DREHT UND DRÜCKEN DANN ERNEUT DIE TASTE [ON]. Wenn das Gerät weiterhin mitten im Betrieb anhält, kann dies zur Beschädigung von Teilen und zu Leistungseinbußen aufgrund einer Überhitzung des Motors führen. Bleibt das Problem bestehen, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an das Kundenzentrum.



WÄHREND DES BETRIEBS BEWEGEN SIE DAS HAUPTGEHÄUSE NICHT ODER ENTFERNEN BZW. MONTIEREN NICHT DEN KAMMERSATZ ODER TEILE DAVON. Dies kann zu Verletzungen oder Problemen führen. Schalten Sie immer das Gerät aus und trennen Sie dann zuerst das Netzkabel von der Stromversorgung.



STELLEN SIE SICHER, DASS WÄHREND DES GERÄTEBETRIEBS KEINE KRAWATTEN, LANGEN HALSKETTEN, SCHALS USW. IN DEN EINLASS GELANGEN. Dies kann zu Verletzungen, zu Problemen oder zu einem Bruch führen.



BENUTZEN SIE DAS GERÄT AUF EINER EBENEN UND STABILEN FLÄCHE. Ansonsten kann dies zu Verletzungen oder Problemen führen.



VERWENDEN SIE DAS GERÄT PRO EINSATZ NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN IM DAUERBETRIEB. Ein überhitzter Motor kann Probleme verursachen. Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist und lassen Sie den Motor dann ausreichend abkühlen, bevor Sie fortfahren.



VERSETZEN SIE DEM GERÄT KEINE SCHWEREN SCHLÄGE ODER LASSEN SIE ES NICHT FALLEN. Dies kann zu einem elektrischen Schlag, zu einem Bruch oder Brand führen.



WENN SIE SELTSAME GERÄUSCHE HÖREN, ÜBERMÄSSIGE HITZE VERSPÜREN ODER RAUCH FESTSTELLEN, STELLEN SIE DEN BETRIEB DES GERÄTS UNVERZÜGLICH EIN UND KONTAKTIEREN SIE UNSER KUNDENZENTRUM. Der Geruch, den Sie bei der erstmaligen Verwendung des Geräts wahrnehmen, wird mit der Zeit auf natürliche Weise nachlassen.



ZIEHEN SIE DAS NETZKABEL AUS DER STECKDOSE, WENN DAS PRODUKT NICHT IN GEBRAUCH IST. Wenn Sie am Kabel ziehen, um es von der Stromversorgung zu trennen, kann dies zu Verletzungen, einem elektrischen Schlag oder zu einem Brand führen.



REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT IN EINER UMGEBUNG MIT TEMPERATUREN ÜBER 80 °C. GEBEN SIE DAS PRODUKT NICHT IN EINEN GESCHIRRSPIJLER, GESCHIRRTROCKNER ODER IN EINE MIKROWELLE. Dies kann zu Problemen oder Verformungen von Teilen führen.



DAS PRODUKT WIEGT CA. 5 KG. WENN SIE DAS PRODUKT BEWEGEN, HALTEN SIE ES MIT BEIDEN HÄNDEN FEST. Wenn Sie es lediglich am Kammersatz oder unsachgemäß halten, wird das Hauptgehäuse herunterfallen und Verletzungen oder Probleme verursachen.



BENUTZEN SIE DAS FÜR DEN PRIVATEN HAUSHALT BESTIMMTE GERÄT NICHT FÜR GEWERBLICHE ZWECKE. Das Entsaften von großen Mengen ohne Unterbrechung kann zur Beschädigung von Teilen führen. Falls Sie das Gerät gewerblich nutzen möchten, kontaktieren Sie wegen einer sachgemäßen Nutzung bitte unser Kundenzentrum.



Gebrauchshinweise

● **Zutaten, die besondere Aufmerksamkeit verlangen und Vorbereitung jeder Zutat**

- Beim Entsaften von großen Mengen wiederholen Sie den Vorgang, Demontage nach dem Entsaften und Waschen' nach dem Entsaften von jeweils ca. 1 kg.
- Wenn die Zutaten nach längerer Lagerung im Kühlschrank Feuchtigkeit verloren haben, legen Sie diese vor dem Entsaften für 10 Minuten in Mineralwasser.
- Falls getrocknete Zutaten zerkleinert werden sollen, müssen diese vollständig getrocknet sein.

Birnen, Kiwis, koreanische Melonen, Äpfel, Trauben usw.

Birnen, Kiwis, koreanische Melonen usw. können mit Samen und Schalen hinzugegeben werden. Beachten Sie, dass das Stielende der orientalischen Melone bitter ist und Apfelkerne giftig sind, so dass es sich empfiehlt, diese vor dem Entsaften zu entfernen. Bei Weintrauben trennen Sie die Trauben von der Rispe.

Wassermelonen, Granatäpfel, Orangen, Grapefruits, Melonen, Zitronen usw.

Entfernen Sie die äußere Schale vom Gemüse und Obst, und schneiden Sie das Fruchtfleisch so klein, dass es in den Einlass passt. Bei Granatäpfeln verwenden Sie nur das Fruchtfleisch mit den Kernen

Mangos, Kakis, Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen, Kirschen usw.

Bei Zutaten, deren Kerne Sienicht zerkaut können, müssen diese entfernt werden. Geschieht dies nicht, kann dies zum Stoppen des Geräts während des Gebrauchs oder zu einer Beschädigung von Teilen führen.

Koreanische Petersilie, Kakteen, Weizengras usw.

Gemüse mit langen und zähen Fasern schneiden Sie in 3 - 4 cm lange Stücke. Geben Sie von diesen jeweils eine Handvoll hinzu, damit sie sich nicht verteilen können.

Ingwer, Karotten, Löwenzahn, Kartoffeln, Deodeok, Tannennadeln, Kudzu usw.

Waschen Sie Wurzelgemüse unter fließendem Wasser, damit vor dessen Verwendung alle Fremdsbstanzen wie Erde entfernt werden. Bei Zutaten mit hohem Faseranteil, wie z. B. Ingwer, entfernen Sie die Haut, schneiden diese in dünne Scheiben und geben Sie nach und nach hinzu. Tannennadeln weichen Sie eine Stunde lang in Wasser ein und geben sie in feuchtem Zustand hinzu.

● **Folgende Zutaten sind nicht zulässig.**

Sie können zum Bruch oder zu Problemen mit der Kammer, der Schnecke, dem Entsaftereinsatz und dem Zerkleinerereinsatz führen.

(Weitere Informationen über die Eignung zur Saftgewinnung erhalten Sie vom HUROM Kundenzentrum.)

- Zutaten, aus denen kein Saft gewonnen werden kann, wie Sesamsamen, Kaffeebohnen, Rinden usw.
- Zutaten, aus denen wegen ihrer Eigenschaften kein Saft gewonnen werden kann, wie wilde Oliven, Aloe und Kakteen.
- Früchte (z. B. Trauben, Erdbeeren, Maulbeeren) oder Enzyme (Engelwurz, Wasong), die in Alkohol, Honig, Zucker usw. konserviert wurden.
- Gewürze wie Pfefferkörner, chinesischer Pfeffer und Zimt.
- Nicht eingeweichtes Getreide, wie Reis, Weizen und Bohnen.
- Getrocknete Heilkräuter, Disteln, ungeschälte Eicheln, getrocknete Shiitake, Semisulcospira libertina, Krabbenchalen.
- Extrem harte Zutaten, wie gefrorenes Fleisch oder gefrorener Fisch (gefrorene Zutaten vor der Verwendung antauen lassen).
- Steinobst mit Samen, die nicht zerkaut werden können (z.B. Mangos, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen). Entfernen Sie aus solchen Zutaten immer die Samen, bevor Sie diese verwenden.

● **Bewahren Sie gewonnenen Saft nicht lange auf. Wir empfehlen Ihnen, den Saft direkt nach dem Entsaften zu genießen.**

● **Zerkleinern Sie trockene Getreidekörner nicht. Weichen Sie diese vor ihrer Verwendung gründlich in Wasser ein.**

Geben Sie eingeweichten Reis, Klebreis u.ä. in kleinen Mengen in das Gerät.

- Wenn Sie große Mengen hinzugeben, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen anhalten.

● **Geben Sie bei Benutzung der Zerkleinerungsfunktion die Materialien in kleinen Mengen hinzu.**

- Falls nicht, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen anhalten.

● **Entsaften Sie die Rückstände aus einer vorherigen Entsaftung nicht noch einmal.**

● **Wenn Sie Fleisch zerkleinern, lassen Sie gefrorenes Fleisch vor der Verwendung antauen.**

- Sie müssen Schweineschwarten, Sehnen und Knochen entfernen. Schneiden Sie das Fleisch in 1-2 cm dicke Scheiben und geben diese einzeln in das Gerät.

Lassen Sie Rohfleisch vor dem Gebrauch leicht gefrieren.

(Für etwa 1-2 Stunden bis zu einem Zustand gefrieren lassen, der nicht zu hart ist.)

- **Wenn der Teig zu dick ist, kann die Maschine sich ausschalten.**
- **Geben Sie beim Kneten weiteren Teig hinzu, wenn dieser nicht zum Vorschein kommt, da er sich um den Zerkleinerereinsatz des Kammersatzes rollt.**
 - Geben Sie eine kleine Menge Teig langsam hinzu. Wenn eine große Menge hineingegeben wird, kann die Maschine im Betrieb stoppen.
- **Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf, bevor Sie Zutaten hinzugeben.**
- **Verwenden Sie das Gerät pro Einsatz nicht länger als 20 Minuten im Dauerbetrieb.**
 - Ein überhitzter Motor kann Probleme verursachen.
Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist und lassen Sie den Motor ausreichend abkühlen, bevor Sie fortfahren.
- **Stecken Sie während des Betriebs keine Esstäbchen, Löffel usw. in den Einlass, Saftauslass und Fruchtfleischauslass.**
 - Verwenden Sie keine anderen Gegenstände als den Stößel, um die Zutaten hineinzuschieben. (sie können die Schnecke blockieren und zum Bruch, zu Verletzungen oder zu Problemen führen)
 - Stellen Sie sicher, dass der Bereich um den Schalter frei von Fremdstoffen bleibt. (Anderenfalls kann es zu einem elektrischen Schlag, Leckströmen und zu einem Brand kommen)
- **Drücken Sie nicht eine große Menge an Zutaten auf einmal hinein. Prüfen Sie, ob während des Entsaftens die Rückstände gleichmäßig abgeführt werden und geben Sie jeweils kleine Mengen hinzu.**
 - Das Hinzugeben einer großen Menge an Materialien kann das Stoppen des Geräts während des Gebrauchs oder einen Ausfall verursachen.
- **Trocknen Sie die Teile nach dem Waschen und vor deren Lagerung vollständig ab.**
 - Werden die Metallteile der Kammer Salzen ausgesetzt, können diese korrodieren.
Waschen Sie bitte die Teile nach dem Gebrauch sofort in sauberem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich.
 - Für eine verbesserte Leistung wurde Metall mit hoher Härte verwendet. Eine unsachgemäße Lagerung der Teile kann zu Korrosion führen. Lagern Sie die Teile sorgfältig.



Vor einer Reparaturanfrage

Prüfen Sie vor einer Reparaturanfrage folgendes. Wenden Sie sich wegen Reparaturleistungen und jeglicher Nachfragen zur Verwendung des Geräts an unser Kundenzentrum oder konsultieren Sie unsere Homepage unter <http://www.globalhurom.com>. Prüfen Sie die Herstellernummer oder den Barcode, wenn Sie Kundendienstleistungen oder Teile anfragen.

● **Ich höre ein Geräusch aus dem Kammersatz.**

>> Beim Zerkleinern von harten Zutaten können lautere Geräusche als gewöhnlich auftreten, doch dies ist normal. Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche.

● **Ich erhalte weniger Saft als üblich.**

- Ist der Entsaftereinsatz blockiert? Sind die Zutaten nicht frisch? Haben Sie gefrorenes Gemüse oder Obst verwendet?

>> Der Entsaftereinsatz kann durch die Zutaten blockiert sein. Waschen Sie die Teile und versuchen Sie es erneut. Die Saftausbeute sinkt spürbar, wenn Sie Gemüse und Obst verwenden, das nicht frisch oder gefroren ist, da diese weniger Feuchtigkeit enthalten und dies zu Dicksaft führt.

● **Die Schnecke läuft nicht.**

- Haben Sie Zutaten hinzugegeben, die Sie nicht verwenden sollten?

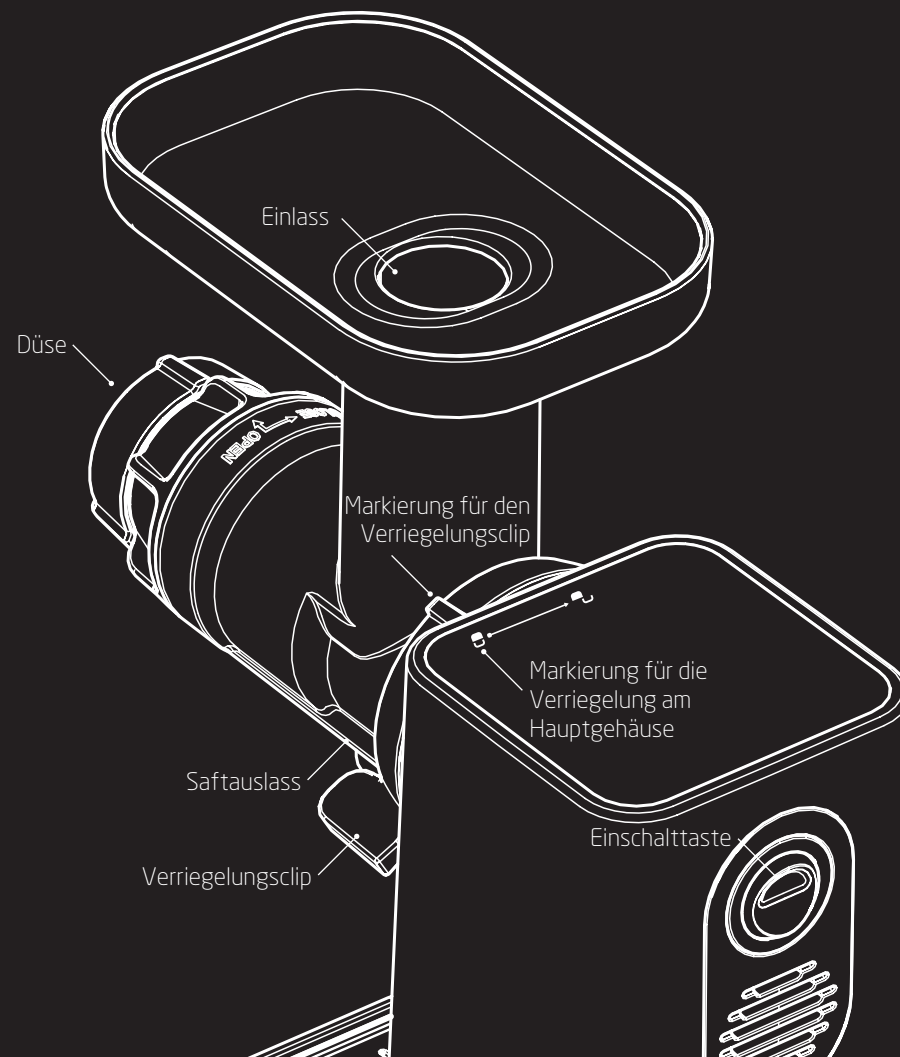
- Haben Sie zu viele oder harte Zutaten eingefüllt?

>> Drücken und halten Sie den Schalter [REV] für 2 - 3 Sekunden und drücken Sie dann den Schalter [OK]. Wiederholen Sie diesen Vorgang. Wenn dies die Schnecke nicht zum Laufen bringt, schalten Sie das Gerät aus, zerlegen den Kammersatz, waschen die Teile und fahren fort.

Haben Sie gefrorenes Fleisch oder gefrorenen Fisch verwendet?

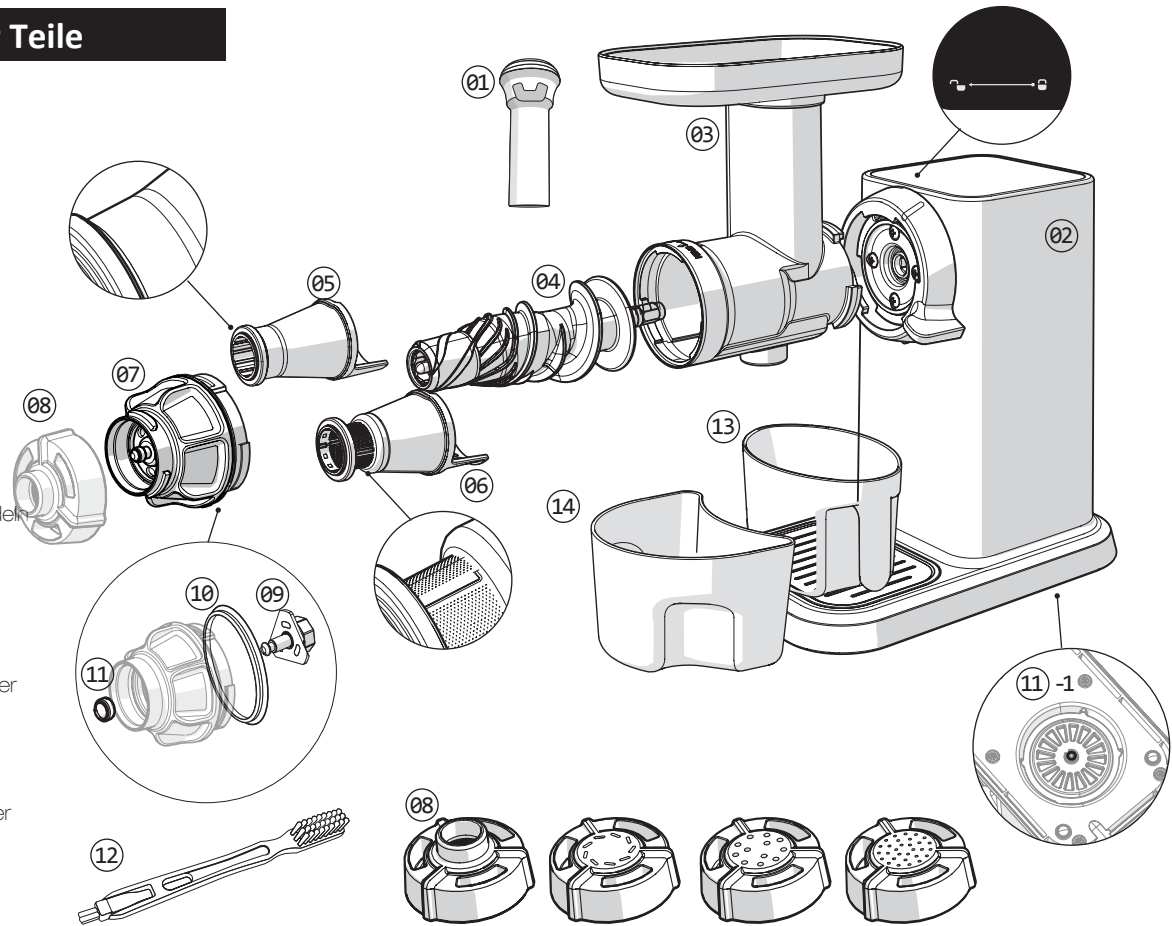
>> Tauen Sie gefrorene Zutaten vor dem Gebrauch leicht auf.

1 Teile und Montage



Bezeichnung der Teile

- ① Stößel
- ② Hauptgehäuse
- ③ Kammer
- ④ Schnecke
- ⑤ Zerkleinerereinsatz
- ⑥ Entsaftereinsatz
- ⑦ Kammerverschluss
- ⑧ Düse
 - Zylindrische Düse
 - Bandnudeldüse
 - Dicknudeldüse
 - Düse für dünne Nudeln
- ⑨ Messer
- ⑩ Kammerdichtung
- ⑪ Messerstopper
- ⑪ -1 Ersatzmesserstopper
- ⑫ Reinigungsbürste
- ⑬ Saftbehälter
- ⑭ Fruchtfleischbehälter

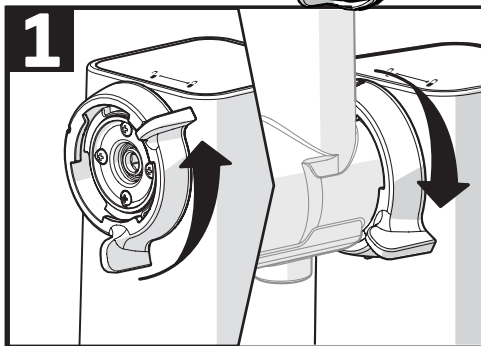
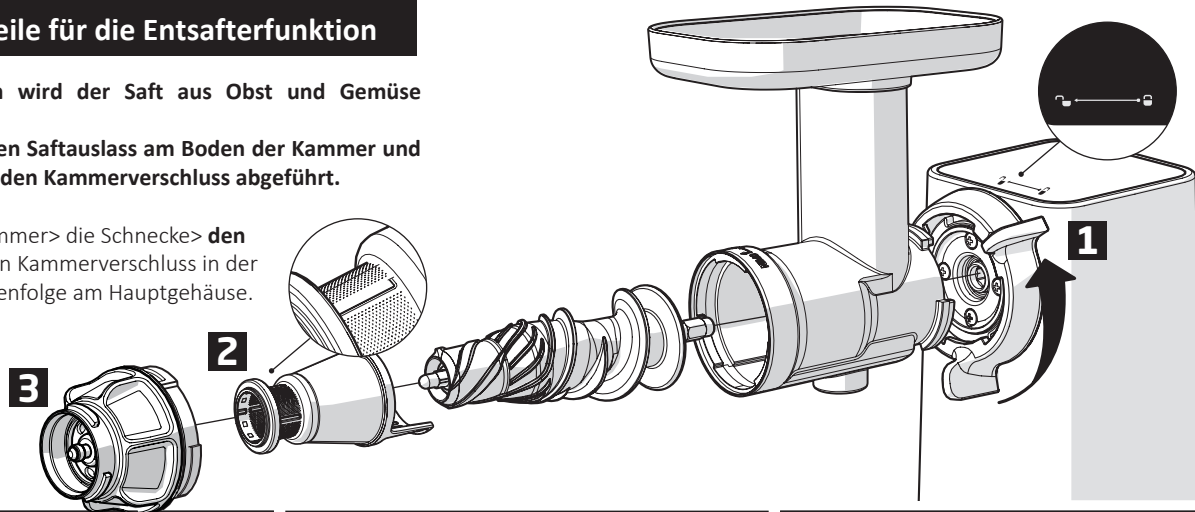


Montage der Teile für die Entsafterfunktion

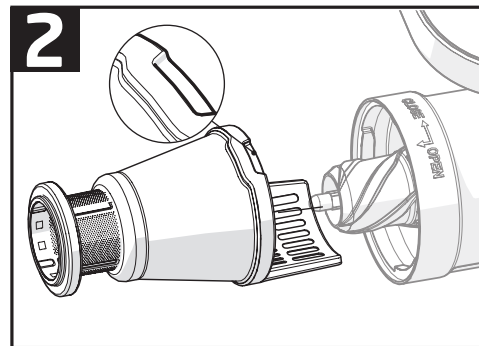
Mit dieser Funktion wird der Saft aus Obst und Gemüse gewonnen.

Der Saft wird über den Saftauslass am Boden der Kammer und die Rückstände über den Kammerverschluss abgeführt.

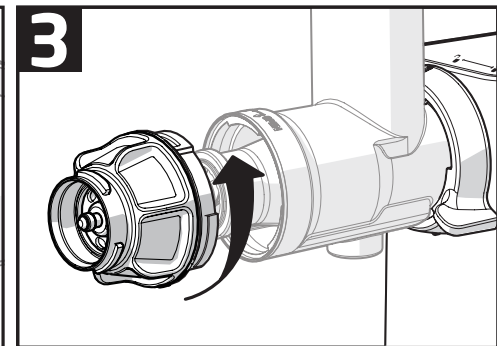
Montieren Sie die Kammer > die Schnecke > den **Entsaftereinsatz** > den Kammerverschluss in der entsprechenden Reihenfolge am Hauptgehäuse.



1. Drehen Sie zum Öffnen den Verriegelungsclip des Hauptgehäuses gegen den Uhrzeigersinn (☞), bringen die Kammer an und drehen zur Verriegelung den Verriegelungsclip (☛) im Uhrzeigersinn.



2. Montieren Sie die Schnecke > den Entsaftereinsatz in der entsprechenden Reihenfolge in der Kammerbaugruppe. Setzen Sie die Schnecke so ein, dass ihre Welle vollständig in das Hauptgehäuse greift. Stellen Sie sicher, dass bei der Montage der Teile die Nut am Entsaftereinsatz nach oben weist.



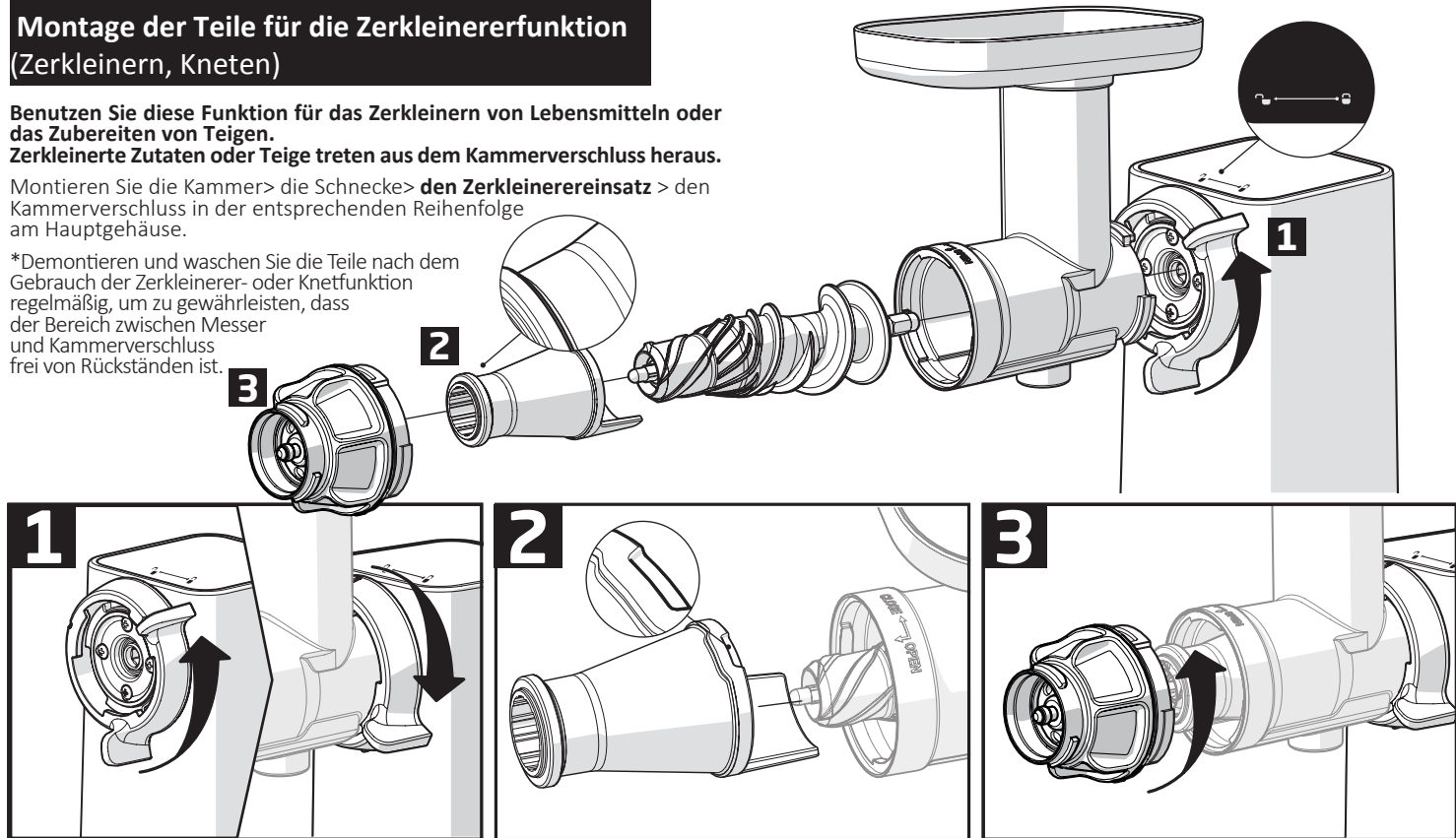
3. Drehen Sie den Kammerverschluss gegen den Uhrzeigersinn, damit er passt (**SCHLIESSEN**).

Montage der Teile für die Zerkleinererfunktion (Zerkleinern, Kneten)

**Benutzen Sie diese Funktion für das Zerkleinern von Lebensmitteln oder das Zubereiten von Teigen.
Zerkleinerte Zutaten oder Teige treten aus dem Kammerverschluss heraus.**

Montieren Sie die Kammer > die Schnecke > **den Zerkleinerereinsatz** > den Kammerverschluss in der entsprechenden Reihenfolge am Hauptgehäuse.

*Demontieren und waschen Sie die Teile nach dem Gebrauch der Zerkleinerer- oder Knetfunktion regelmäßig, um zu gewährleisten, dass der Bereich zwischen Messer und Kammerverschluss frei von Rückständen ist.



1. Drehen Sie zum Öffnen den Verriegelungsclip des Hauptgehäuses gegen den Uhrzeigersinn (☞), bringen die Kammer an und drehen Sie zur Verriegelung den Verriegelungsclip (☛) im Uhrzeigersinn.

2. Setzen Sie die Schnecke > den Zerkleinerereinsatz in der entsprechenden Reihenfolge in die Kammerbaugruppe ein. Setzen Sie die Schnecke so ein, dass ihre Welle vollständig in das Hauptgehäuse greift. Stellen Sie sicher, dass bei der Montage der Teile die Nut am Zerkleinerereinsatz nach oben weist.

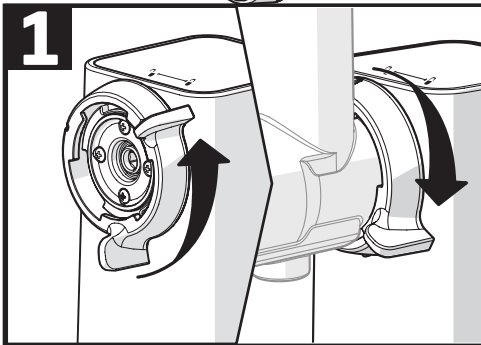
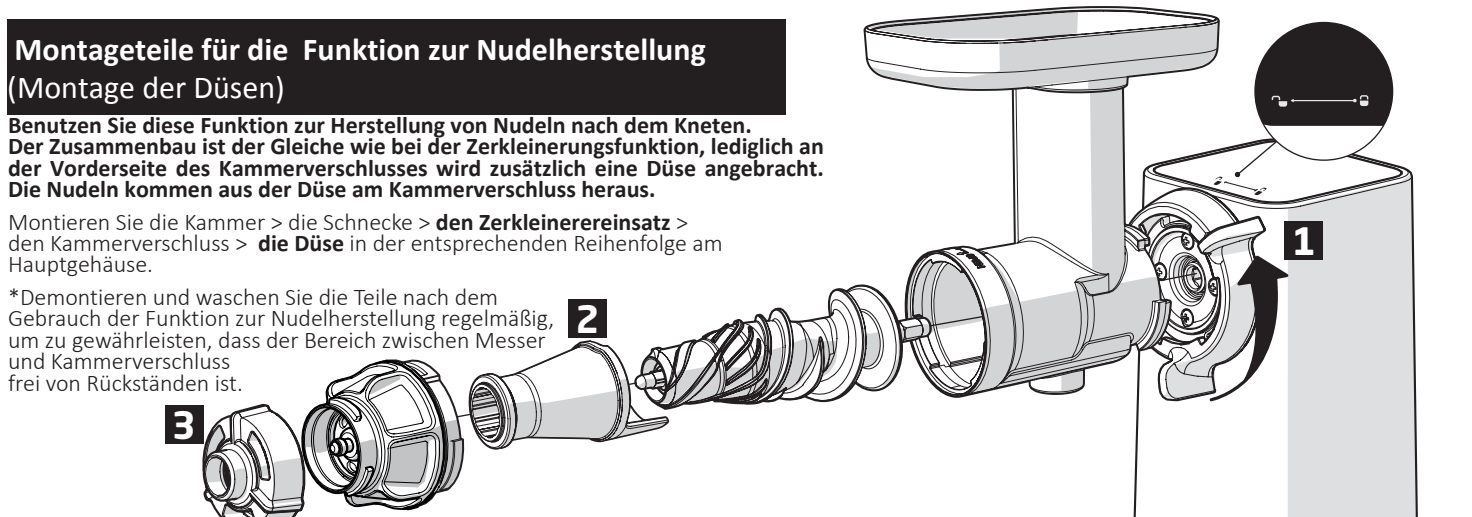
3. Drehen Sie den Kammerverschluss gegen den Uhrzeigersinn, damit er passt (**SCHLIESSEN**).

Montageteile für die Funktion zur Nudelherstellung (Montage der Düsen)

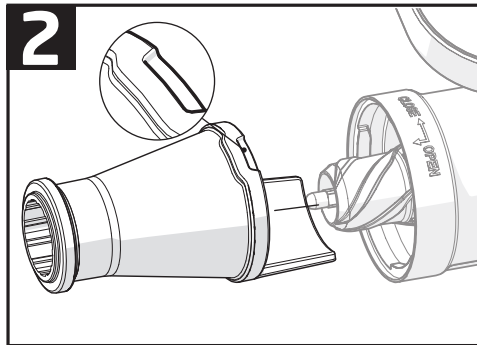
Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Nudeln nach dem Kneten. Der Zusammenbau ist der Gleiche wie bei der Zerkleinerungsfunktion, lediglich an der Vorderseite des Kammerverschlusses wird zusätzlich eine Düse angebracht. Die Nudeln kommen aus der Düse am Kammerverschluss heraus.

Montieren Sie die Kammer > die Schnecke > **den Zerkleinerereinsatz** > den Kammerverschluss > **die Düse** in der entsprechenden Reihenfolge am Hauptgehäuse.

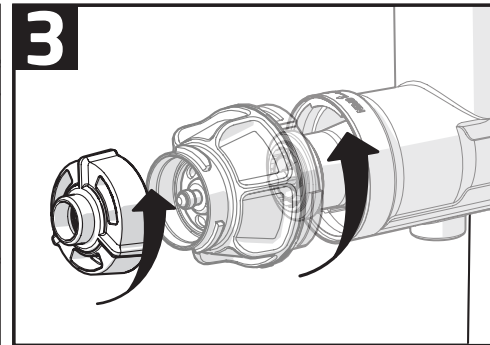
*Demontieren und waschen Sie die Teile nach dem Gebrauch der Funktion zur Nudelherstellung regelmäßig, um zu gewährleisten, dass der Bereich zwischen Messer und Kammerverschluss frei von Rückständen ist.



1. Drehen Sie zum Öffnen den Verriegelungsclip des Hauptgehäuses gegen den Uhrzeigersinn (☞), bringen die Kammer an und drehen zur Verriegelung den Verriegelungsclip (☞) im Uhrzeigersinn.



2. Setzen Sie die Schnecke > den Zerkleinerereinsatz in der entsprechenden Reihenfolge in die Kammerbaugruppe ein. Setzen Sie die Schnecke so ein, dass ihre Welle vollständig in das Hauptgehäuse greift. Stellen Sie sicher, dass bei der Montage der Teile die Nut am Zerkleinerereinsatz nach oben weist.



3. Zur Montage des Kammerverschlusses drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn (**SCHLIESSEN**). Wählen Sie eine Düse aus, die sich für die Form der von Ihnen gewünschten Nudeln eignet und bringen diese am Kammerverschluss an.

Bedienungsanleitung für jede Düse

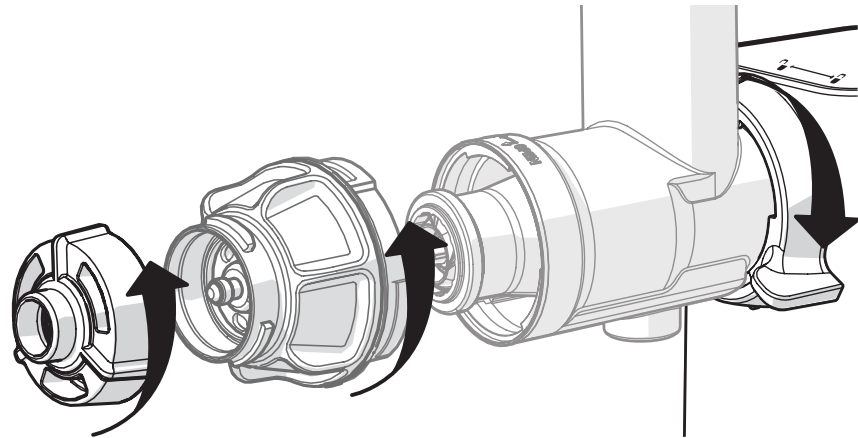
Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Nudeln nach dem Kneten.

Benutzung der Zerkleinererfunktion für den Teig)

Die Form der Nudeln variiert in Abhängigkeit von der Form des Düsenauslasses.

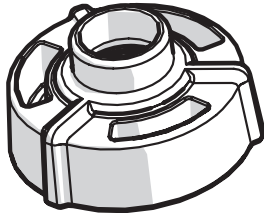
Wählen Sie eine Düse aus, die sich für die Form der von Ihnen gewünschten Nudeln eignet.

Wenn alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt wurden, kann die Düse bei laufender Maschine abgenommen werden.
Drehen Sie eine Düse gegen den Uhrzeigersinn und montieren diese richtig.



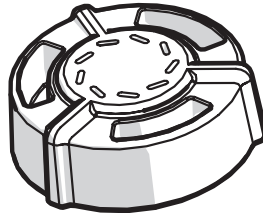
Zylindrische Düse

Die Dicke einer Nudel: weniger als 2 cm
gebratene Reiskuchen (Tteokbokki),
Fischkuchen, Fleischbällchen usw.



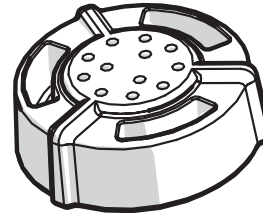
Bandnudeldüse

Die Dicke einer Nudel: weniger als 5 mm
Nudelsuppe (Kalguksu), Fettuccine,
Tagliatelle usw.



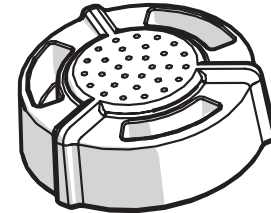
Dicknudeldüse

Die Dicke einer Nudel: weniger als 3 mm
Udon, Spaghetti, Linguine usw.

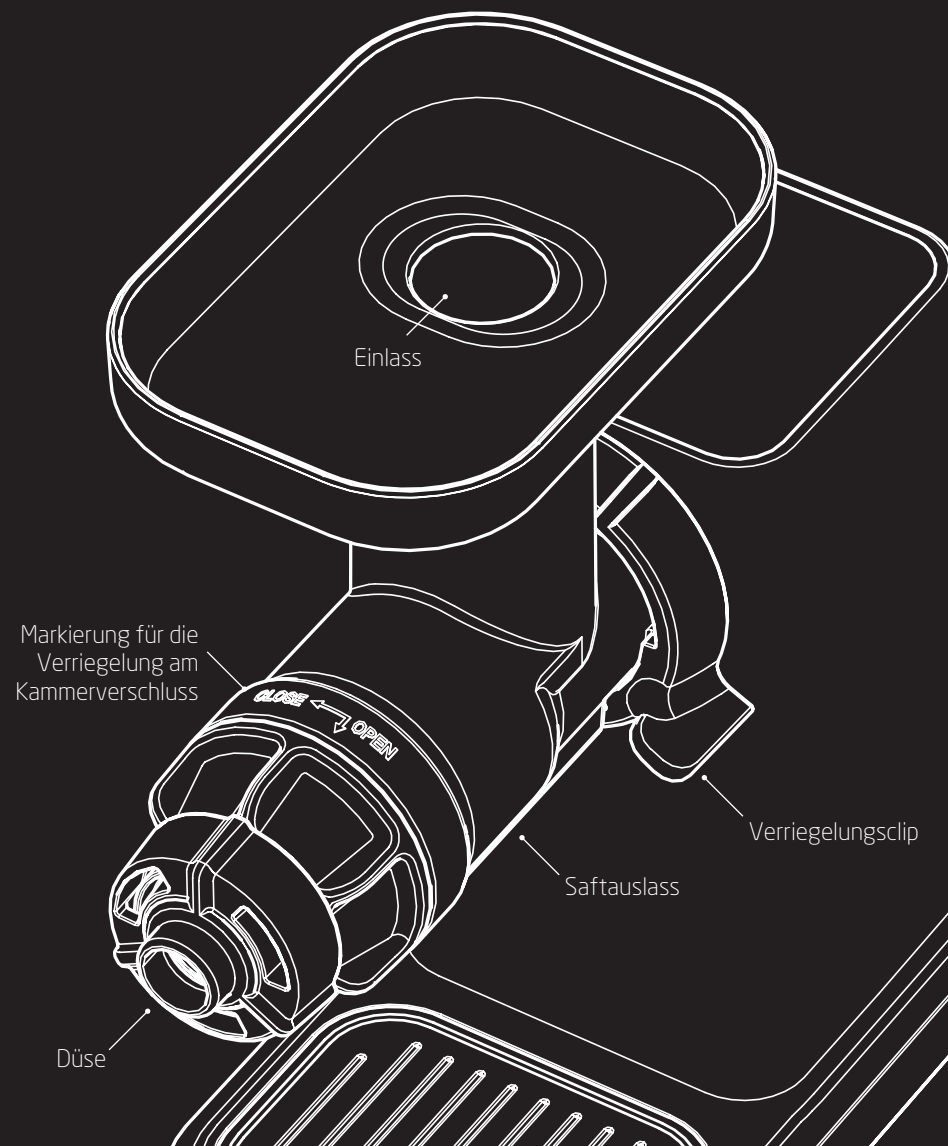


Düse für dünne Nudeln

Die Dicke einer Nudel: weniger als 1,9 mm
Vollnudeln, Buchweizennudeln,
Capellini usw.

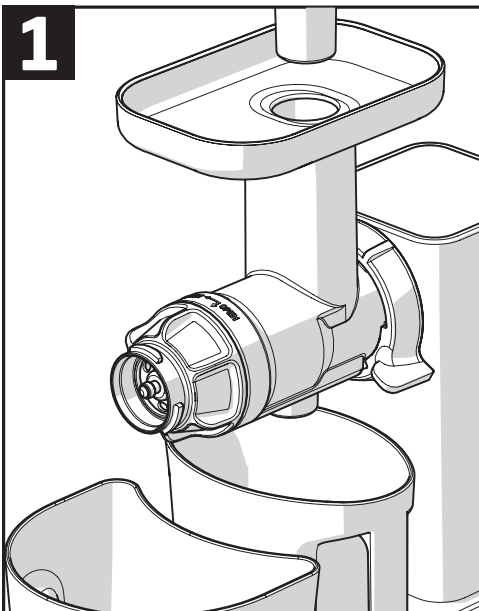


2 Benutzung des Entsafters

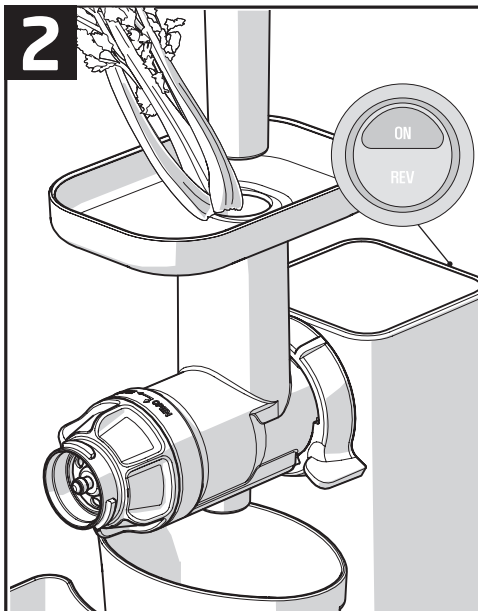


Entsaften

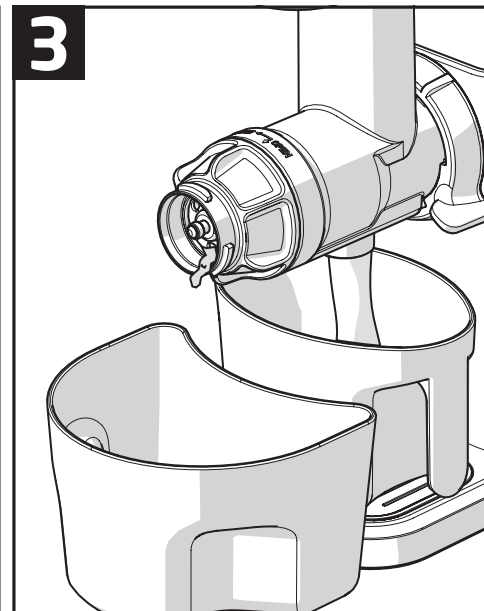
Mit dieser Funktion wird der Saft aus Obst und Gemüse gewonnen.



1
Bringen Sie den Rückständebehälter unter dem Kammerverschluss und den Saftbehälter unter dem Saftauslass an.



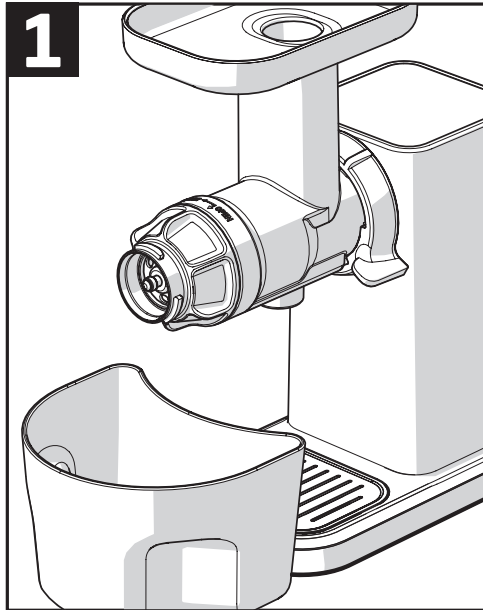
2
Geben Sie die Zutaten in den Einlass und drücken Sie die Taste [ON] auf der Rückseite des Hauptgehäuses. Zur besseren Zuführung drücken Sie die Zutaten mit dem Stößel hinein.



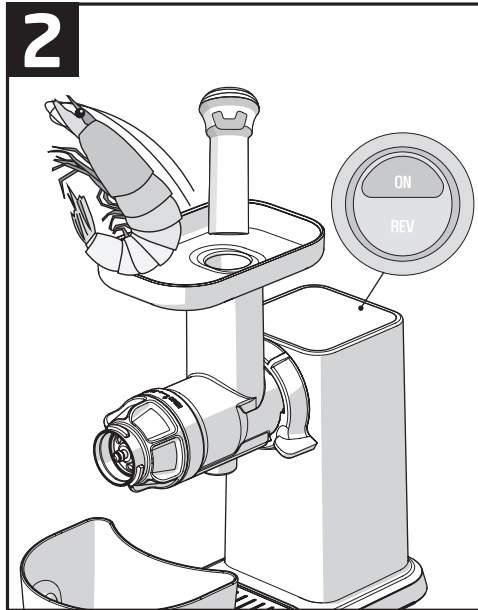
3
Die Rückstände werden über den Kammerverschluss abgeführt, während der gewonnene Saft über den Saftauslass am Kammerboden abfließt.

Zerkleinern

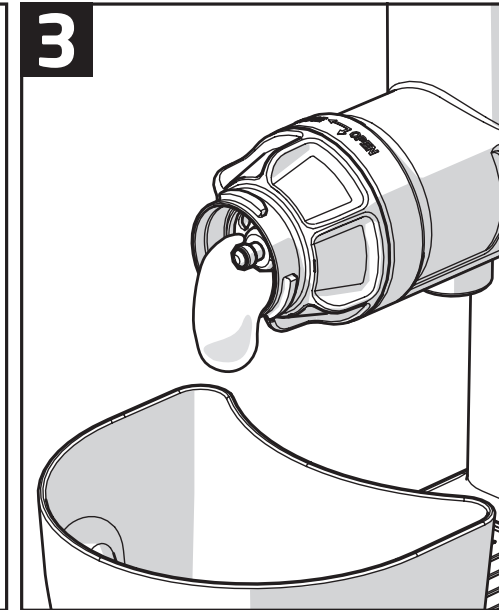
Benutzen Sie diese Funktion für das Zerkleinern von Lebensmitteln. (Geben Sie die Zutaten in kleinen Mengen hinein.)



Stellen Sie eine Schüssel unter den Kammverschluss.



Geben Sie die Zutaten in den Einlass und drücken die Taste [ON] auf der Rückseite des Hauptgehäuses. Zur besseren Zuführung drücken Sie die Zutaten mit dem Stößel hinein.

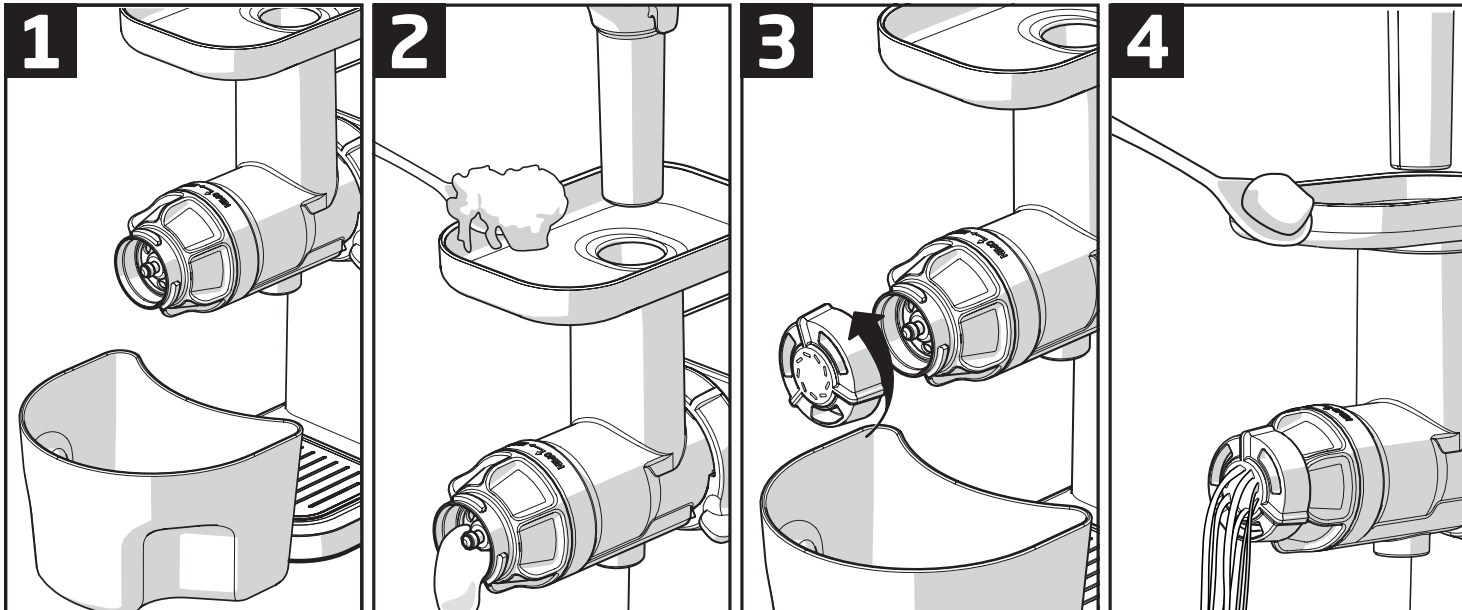


Das zerkleinerte Material tritt am Kammverschluss aus.

Nudelherstellung

Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Nudeln nach dem Kneten.

(Nachdem der Teig den Zerkleinerereinsatz passiert hat, geben Sie noch etwas Teig hinzu.)



Stellen Sie eine Schüssel unter den Kammerverschluss.
Drücken Sie die Taste [ON] auf der Rückseite des Hauptgehäuses.

Geben Sie einen Löffel voll Teig hinzu.

Nachdem der Teig den Zerkleinerereinsatz passiert hat, geben Sie noch etwas Teig hinzu.

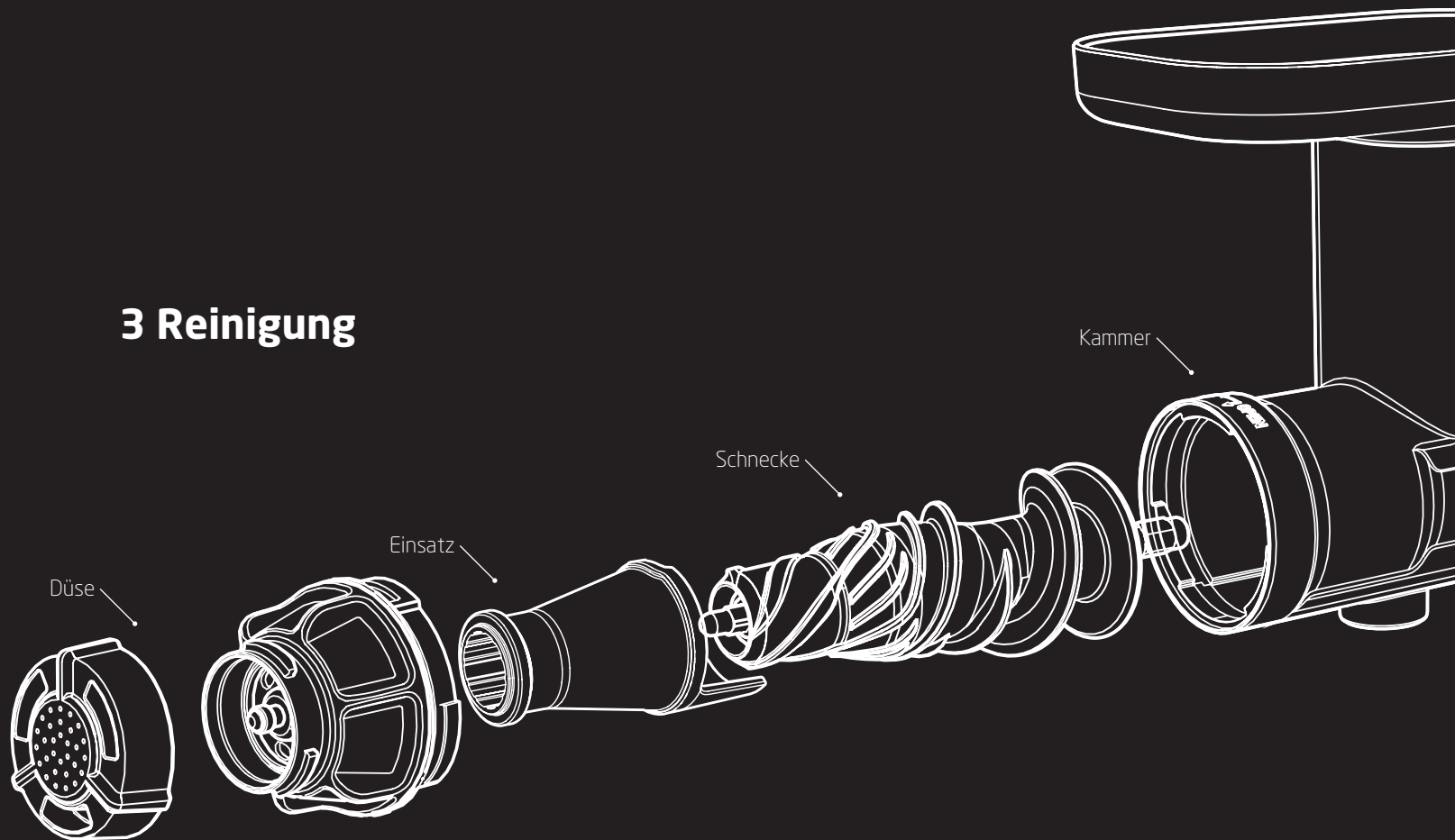
Wiederholen Sie den Zuführprozess 2 bis 4 Mal.

Wählen Sie eine Düse aus, die sich für die Form der von Ihnen gewünschten Nudeln eignet und bringen diese am Kammerverschluss an.

Fügen Sie einen Klumpen Teig hinzu **2**

Wenn die Nudeln wieder in das Gerät gegeben werden, kann dies zu Schäden an der Maschine oder ihren Teilen führen. Geben Sie diese maximal 3 Mal wieder in das Gerät.

3 Reinigung



Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

- 1. Berühren Sie das laufende Gerät oder das Netzkabel nicht mit feuchten Händen.** Dies birgt das Risiko von Produktschäden, eines elektrischen Schlags und von Verletzungen.
- 2. Zerlegen Sie den Kammersatz, nachdem das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.** Aus Sicherheitsgründen kommt das Gerät langsam zum Stillstand. Jeder Versuch, Teile vor dem vollständigen Stillstand des Geräts zu demontieren, kann zu Verletzungen oder Produktschäden führen.
- 3. Führen Sie nach dem Gebrauch sofort eine Reinigung durch.**
Rückstände können antrocknen und an den Teilen kleben bleiben. Dadurch kann sich eine Demontage oder Reinigung schwierig gestalten oder sogar Leistungseinbußen auftreten.
- 4. Wischen Sie das Hauptgehäuse mit einem ausgewringenen Handtuch oder weichen Tuch sauber.**
Das Gerät ist nicht absolut wasserdicht; bitte ergreifen Sie Vorsichtsmaßnahmen, damit kein Wasser in die Maschine gelangt.
- 5. Bitte versuchen Sie nicht, das Gerät mit kochendem Wasser oder mittels hoher Temperaturen zu reinigen.** Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel, Spüllösungsmittel oder scharfen Reinigungswerkzeuge. Stellen Sie es nicht in einen Geschirrspüler oder Geschirrtrockner.
- 6. Trocknen Sie die Teile nach dem Abwaschen und vor deren Lagerung vollständig ab.** Werden die Metallteile der Kammer Salzen ausgesetzt, können diese korrodieren. Waschen Sie bitte die Teile nach dem Gebrauch sofort in sauberem Wasser ab und trocknen sie gründlich.
- 7. Ergreifen Sie Vorsichtsmaßnahmen, damit Sie sich beim Waschen des Messers vom Kammerverschluss nicht die Hände verletzen.**

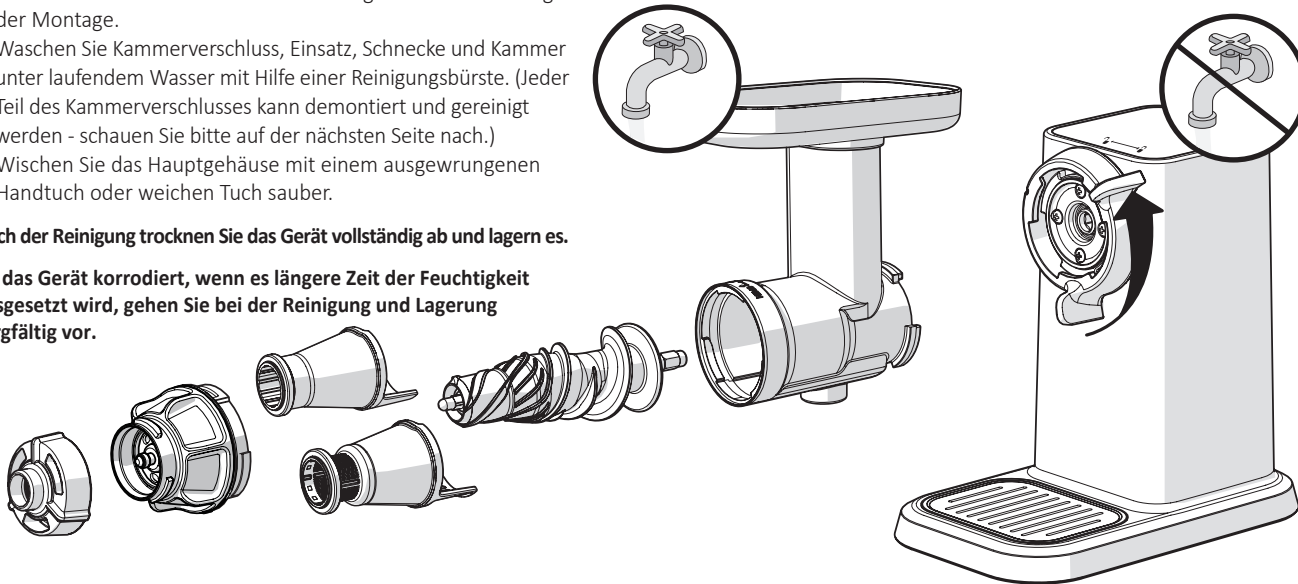
Reinigung

Waschen Sie den Kammersatz in Wasser und wischen das Hauptgehäuse mit einem ausgewrungenen Tuch trocken.

1. Wenn der Verriegelungsclip des Hauptgehäuses gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird (↺), können Sie den Kammersatz vom Hauptgehäuse demontieren.
2. Demontieren Sie den Kammersatz in umgekehrter Reihenfolge der Montage.
3. Waschen Sie Kammerverschluss, Einsatz, Schnecke und Kammer unter laufendem Wasser mit Hilfe einer Reinigungsbürste. (Jeder Teil des Kammerverschlusses kann demontiert und gereinigt werden - schauen Sie bitte auf der nächsten Seite nach.)
4. Wischen Sie das Hauptgehäuse mit einem ausgewrungenen Handtuch oder weichen Tuch sauber.

Nach der Reinigung trocknen Sie das Gerät vollständig ab und lagern es.

Da das Gerät korrodiert, wenn es längere Zeit der Feuchtigkeit ausgesetzt wird, gehen Sie bei der Reinigung und Lagerung sorgfältig vor.



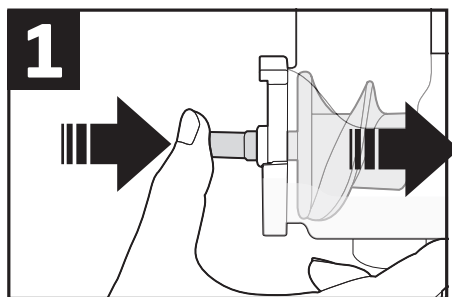
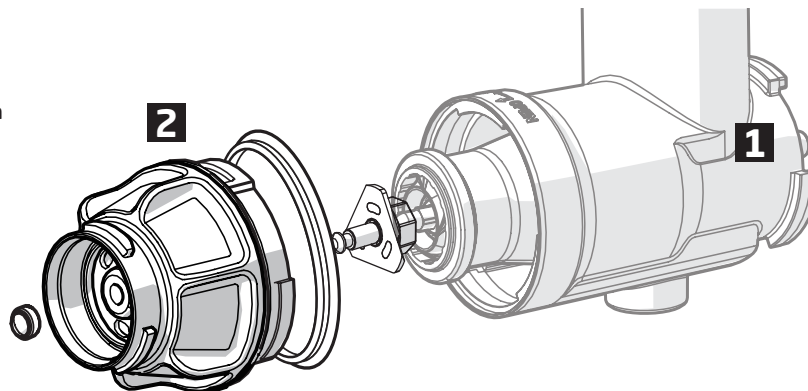
Wie jedes Teil demontiert und gereinigt wird

1. Der Kammerverschluss kann in einen Stopper, einen Kammerverschluss, eine Kammerverschlussdichtung und ein Messer unterteilt werden.

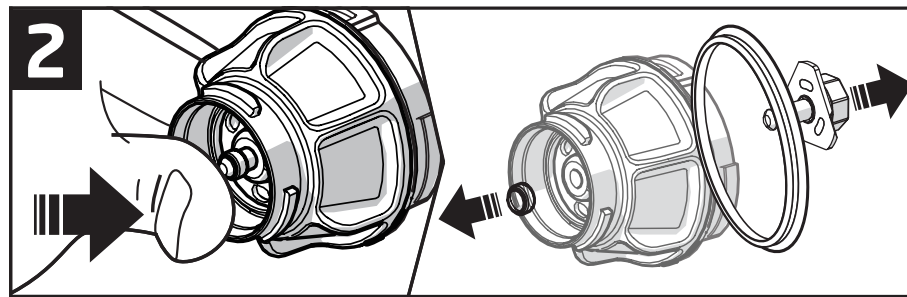
2. Reinigen Sie ihn separat und regelmäßig, um zu verhindern, dass Rückstände zwischen dem Messer und dem Kammerverschluss verbleiben.

Nach der Reinigung trocknen Sie ihn vollständig ab und lagern ihn. Da das Gerät korrodiert, wenn es längere Zeit der Feuchtigkeit ausgesetzt wird, gehen Sie bei der Reinigung und Lagerung sorgfältig vor.

3. Montieren Sie die Dichtung des Kammerverschlusses richtig herum, anderenfalls kann Saft austreten.



Die Schnecke kann einfach herausgenommen werden, wenn Sie am hinteren Ende der Kammer auf die Schneckenwelle drücken.



Drücken Sie mit den Händen auf die Messerwelle, um Stopper und Messer herauszunehmen.

Wenn Sie den Stopper verlieren, verwenden Sie den Ersatz, der am Boden des Hauptgehäuses angebracht ist. (Achten Sie bei der Demontage darauf, dass Sie sich nicht an den Händen verletzen.)

Nach Reinigung der demontierten Teile trocknen Sie diese vollständig ab und setzen sie wieder zusammen.

1. Setzen Sie Messer in Messer und platzieren den Stopper auf der Vorderseite des Kammerverschlusses.
2. Achten Sie bei der Montage der Kammerverschlussdichtung darauf, dass ihre breitere Seite nach außen zeigt. (Wenn sie verkehrt herum montiert wird, kann Saft austreten.)

Garantie

Wichtig: Füllen Sie zur besseren Absicherung Ihres Kaufs dieses Formular aus und senden Sie es an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bewahren Sie die Originalquittung auf.

Damit wird bescheinigt, dass der Langsamsafter von Hurom unter die Garantie von HUROM für Material-, Konstruktions- und Verarbeitungsfehler fällt.

Hurom gewährt eine Garantie von einem (1) Jahr ab dem Datum des Kaufs durch den Erstkäufer. Die Garantie ist nur gültig mit einem Kaufbeleg von einem autorisierten lokalen Händler. (keine internationale Garantie erhältlich)

Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die auf Unfälle, Zweckentfremdung, unsachgemäßen Gebrauch, gewerbliche Nutzung, Änderungen, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder nicht von HUROM autorisierte Teile oder Serviceleistungen zurückzuführen sind. Transportschäden müssen beim Transportunternehmen geltend gemacht werden. HUROM schließt jegliche Haftung für Folgeschäden aus, die sich aus Zufallsschäden im Rahmen der Verwendung dieses Geräts ergeben.

Prüfen Sie, ob unten am Hurom-Gerät ein Aufkleber mit einem Barcode vorhanden ist. Anhand des Barcode-Aufklebers lässt sich ein originales Hurom-Produkt identifizieren und das Herstellungsdatum feststellen. Die Herstellergarantie von Hurom erstreckt sich nicht auf Produkte mit fehlenden oder beschädigten Barcode-Aufklebern.

Die Geräte sind bei Erhalt darauf zu überprüfen.

Wenden Sie sich für Serviceleistungen und Hilfe bei technischen Schwierigkeiten an unser lokales Kundendienstzentrum.

Produktspezifikationen

- **Produktbezeichnung** Entsafter
- **Modellbezeichnung** GI Serie
- **Nennspannung** 230 - 240 V
- **Nennfrequenz** 50 Hz
- **Nennleistungsaufnahme** 150 W
Bei hoher Leistungsaufnahme (W) ist die Energieeffizienz gering.
- **Drehzahl** 64 U/min
- **Länge des Netzkabels** 1,4 m
- **Motor** Einphasen-
Induktionsmotor
- **Sicherung** 250 V 5 A
- **Gewicht** 4,7 kg
- **Äußere Abmessungen** Breite 319 mm
Länge 161 mm
Höhe 367 mm
- **Bemessene Betriebsdauer** Weniger als 20 Minuten

Kundeninformationen

- **Produktbezeichnung**
- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer des Herstellers**
- **Lieferant**
- **Kaufdatum**
- **Kundenname**
- **Adresse**

HUROM

www.globalhurom.com | MADE IN KOREA
Copyright© Alle Rechte bleiben HUROM vorbehalten.

4DB010092_V01