

HUROM™

Instruction Manual

CONTENTS

- 02 Important safeguards
- 04 Precautions for safe use
- 06 Parts and Accessories
- 08 How to Disassemble the Chamber
- 09 How to Prepare Ingredients
- 10 How to Assemble the Chamber
- 14 Cautions during Operation
- 16 How to Use
- 18 How to Use Control Lever
- 20 When the Screw Stops during Operation
- 21 How to Clean
- 22 How to Clean : Chamber set
- 23 How to Clean : Silicones
- 24 Before Requesting for Repair
- 25 Product Specifications / Warranty

H-AI Series (For Household Use Only / Warranty Included)

- 01. Read the instructions carefully before using.
- 02. Keep these instructions somewhere easily accessible.
- 03. Use only with 120V AC power supply.
- 04. Design and product development may be upgraded without notice.
- 05. Any quality improvements are subject to change without notice.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK, DO NOT PUT THE MAIN BODY (MOTOR) IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
3. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED NEAR CHILDREN.
4. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE ASSEMBLING OR TAKING OFF PARTS AND BEFORE CLEANING.
5. AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS.
6. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG, OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR IS DROPPED OR DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR OR ELECTRICAL OR MECHANICAL ADJUSTMENT.
7. THE USE OF ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY.
8. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER.
9. ALWAYS MAKE SURE HOPPER IS SECURELY FASTENED IN PLACE BEFORE MOTOR IS TURNED ON. DO NOT UNFASTEN HOPPER WHILE JUICER IS IN OPERATION.
10. BE SURE TO TURN SWITCH TO OFF POSITION AFTER EACH USE OF YOUR JUICER. MAKE SURE THE MOTOR STOPS COMPLETELY BEFORE DISASSEMBLING.
11. DO NOT PUT YOUR FINGERS OR OTHER OBJECTS INTO THE JUICER WHILE IT IS IN OPERATION. IF FOOD BECOMES LODGED IN OPENING, USE FOOD PUSHER OR ANOTHER PIECE OF FRUIT OR VEGETABLE TO PUSH IT DOWN. WHEN THIS METHOD IS NOT POSSIBLE, TURN THE MOTOR OFF AND DISASSEMBLE JUICER TO REMOVE THE REMAINING FOOD.
12. DO NOT USE OUTDOORS.
13. DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER OR IN A HEATED OVEN.
14. DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

03

Memo

04

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.

Safety Precautions

- **DO NOT PLUG IN NOR UNPLUG WITH WET HANDS.** It may cause electric shock or injury.
- **DO NOT USE OTHER THAN 120 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 FINGERS, FOREIGN OBJECTS SUCH AS FORKS, SPOONS, ETC. INTO HOPPER CHUTE OR JUICE OUTLET.** It may cause injury, accident or failure.
- **APPLIANCES CAN BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND IF THEY UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN. THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN. KEEP THE APPLIANCE OUT OF REACH OF CHILDREN.**
- **DO NOT OPERATE WITHOUT LOCKING THE HOPPER PROPERLY.**
It may cause an injury or a failure.
- **WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO THE OUTLET. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY.**
It may cause injury or failure.
- **When placing ingredients into the hopper chute, only use the pusher provided.**
It may cause injury or failure.

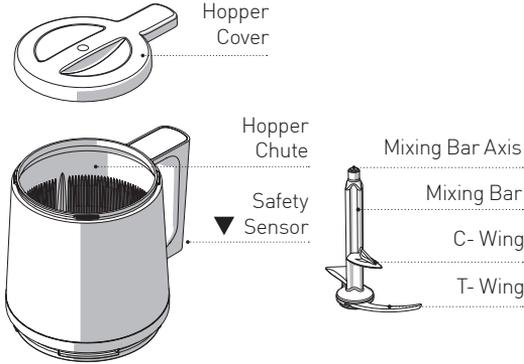


Caution Violating the labeling requirement, may cause serious injury or damage to the appliance.

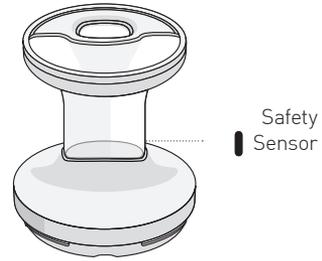
- **DO NOT RUN THE JUICER WHILE THE CHAMBER SET IS NOT ASSEMBLED PROPERLY.** It can cause injury, accident, or trouble.
- **WHEN USING THE SMART HOPPER, ENSURE THAT THE MIXING BAR IS ASSEMBLED PROPERLY BEFORE USE.**
If not, it can cause injury, accident, or trouble.
- **WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO 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 WHILE IN USE, TURN THE DIAL TO [REV] FOR 3~5 SECONDS TO TURN THE SCREW IN REVERSE DIRECTION, WAIT UNTIL THE REVERSE MOTION STOPS COMPLETELY, AND THEN TURN THE DIAL TO [ON].**
If the juicer does not run continuously, it can cause damage to parts due to motor overheat or performance degradation. If the trouble persists, stop the product and contact our 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 APPLIANCE WEIGHS APPROXIMATELY 6.4KG (14.1LB). WHEN MOVING THE APPLIANCE, MAKE SURE TO HOLD THE MAIN BODY SECURELY WITH BOTH HANDS.**
When you carry the appliance by the chamber or by the side of the main body, the main body might fall and cause an injury or a trouble.
- **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.

Parts and Accessories

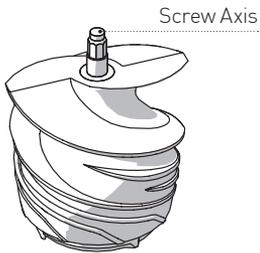
01 Smart Hopper (Hopper Cover / Mixing Bar)



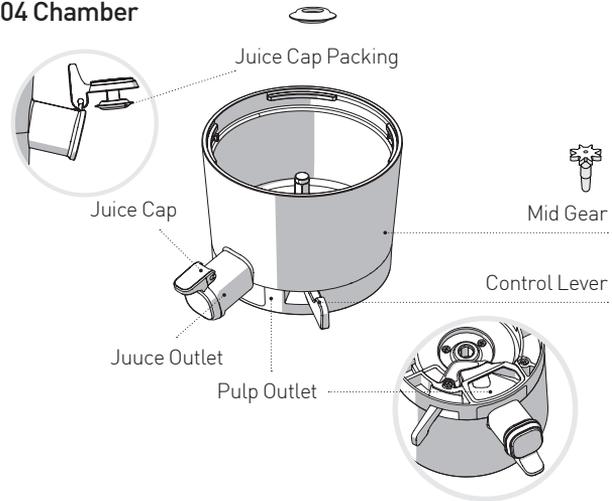
02 Dual Hopper



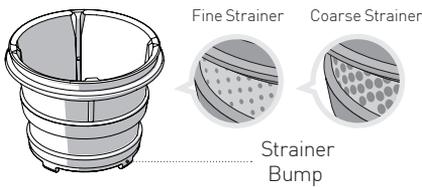
03 Screw



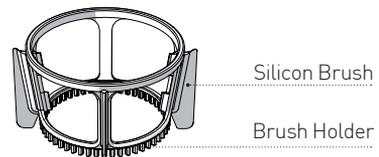
04 Chamber



05 Strainer



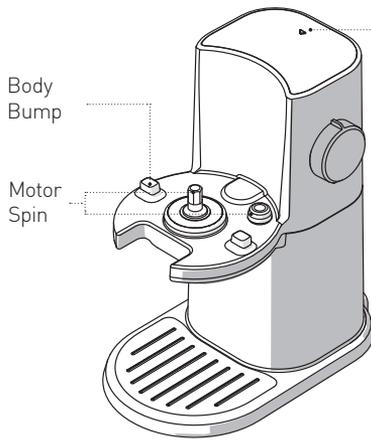
06 Spinning Brush



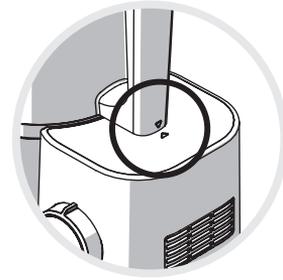
07

Parts and Accessories

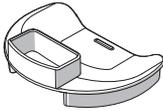
07 Base



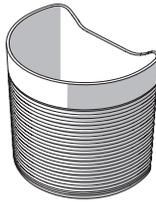
▼ Safety Sensor



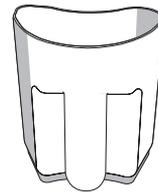
08 Pulp Container Cover



09 Pulp Container



10 Juice Container



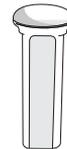
11 Cleaning Brush



12 Small Cleaning Brush

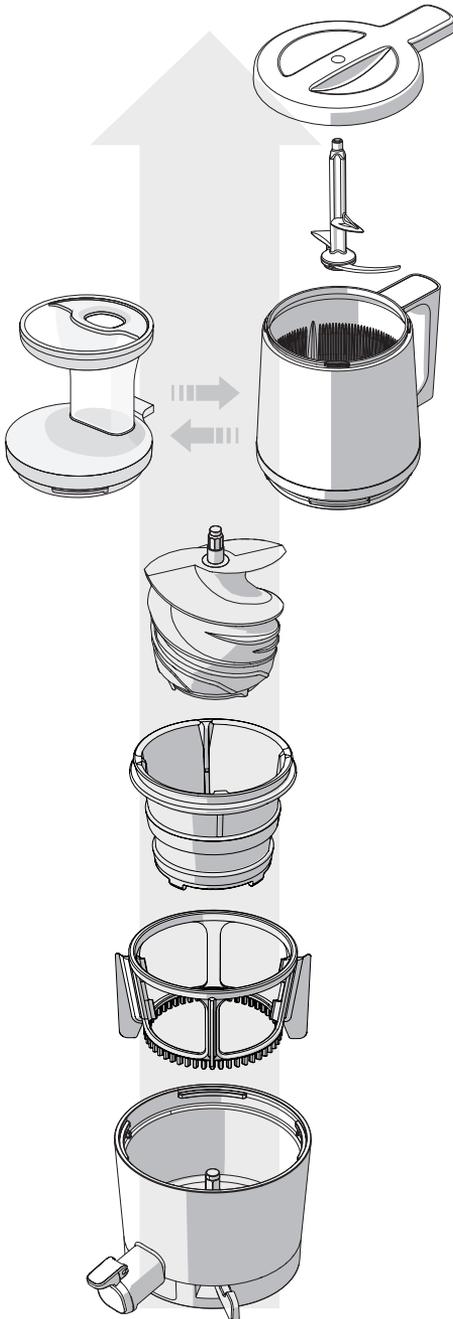


13 Pusher

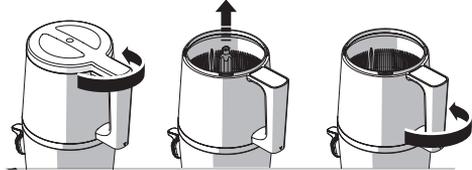


How to Disassemble Chamber

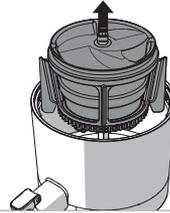
Please clean all parts before the first use.



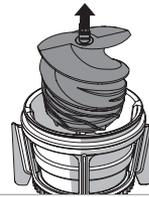
- 1 Turn the hopper lid counterclockwise to open and remove mixing bar, and separate the chamber and hopper by turning the hopper counterclockwise.



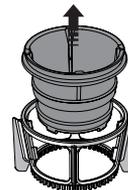
- 2 Pull up the strainer including the screw and spinning brush from the chamber to remove.



- 3 Hold the wing of the screw and pull up to remove.



- 4 Disassemble the spinning brush and strainer.



How to Prepare Ingredients

How to Prepare Ingredients	
Apple · Pear Oriental melon Kiwi	For fruits such as pear, kiwi, and oriental melon, cut the flesh with the seeds and peels to 3 cm in size before extraction. For apples, however, apple seeds are poisonous and it is recommended that you remove them before extraction. The stalk of oriental melon is bitter. It is recommended that you remove it before extraction.
Pomegranate · Grapes	Separate grapes from the vine. For pomegranates, remove the husk and only take the flesh.
Watermelon melon · Orange Grapefruit · Lemon	For fruits such as watermelon, orange, grapefruit, melon, and lemon, remove the husk and cut the flesh to 3 cm in size.
Mango · Peach Persimmon Plum · Cherry	Mango, persimmon, peach, plum, cherry, cactus, etc., have seeds that are too solid to chew and swallow. Solid seeds can stop the motor or break parts. You must remove seeds before extraction and cut the flesh to 3cm in size.
Wheat · Chives Water parsleys Angelica · Celery Kale	For ingredients with long and tough fiber such as water parsley, angelica, wheat sprout, and chives, cut them to 3cm in size before use. If not prepared, stalk vegetables can coil around the mixing bar and strain the motor.
Mango · Banana (Smart Hopper Only)	Soft ingredients such as banana and mango might pile up inside or would not produce much juice if they are extracted by themselves. Extract with solid ingredients or watery ingredients. Ex) Mango + Apple , Banana + Apple
Ginger · Garlic (Dual Hopper Only)	For ingredients containing a lot of fibers such as ginger, remove the peel, cut them into thin slices, and insert little by little. For root vegetables [carrot, potato, sweet potato, deodeok, dandelion, etc.], wash them in running water to remove alien substances such as soil before use. When extracting a large amount of juice, repeat the process of "disassembling and cleaning after extracting juice from 1kg of ingredients".

Smart Hopper Icon



— MAX —
▽

The [MAX] icon on the hopper indicates the maximum volume of ingredients inside the hopper. Make sure the ingredients in the hopper do not exceed that line.

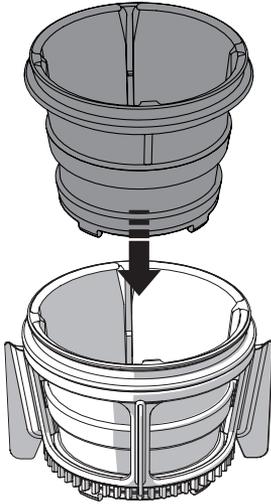


The [🍊🍇🍅🍈] icon on the hopper indicates the limit for the volume of ingredients in the hopper for ingredients with large water content. Orange, grapes, tomato, watermelon, etc. contain a large amount of water and might run over the chamber. Please keep the indicated line when filling up the hopper with the ingredients.

- ▶ If you are allergic to some ingredients, you need to choose ingredients carefully according to your condition.
- ▶ Please refer to the recipe book about how to use the juicer for each ingredient and cautions you need to take.
- ▶ Please check how to prepare each ingredient before extraction.
- ▶ If not prepared properly, it might be difficult to extract juice from ingredients.

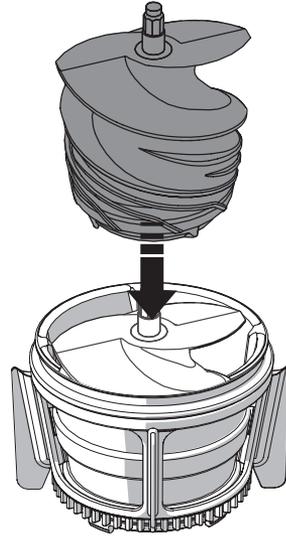
How to Assemble Smart Hopper

1
STEP



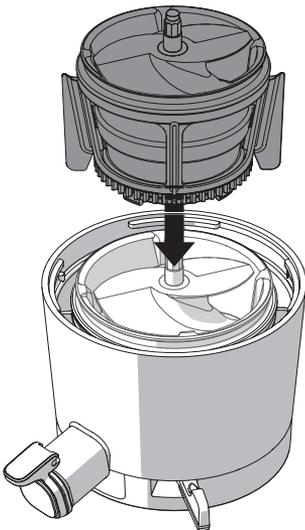
Assemble fine strainer and spinning brush. Push in until they are completely assembled.

2
STEP



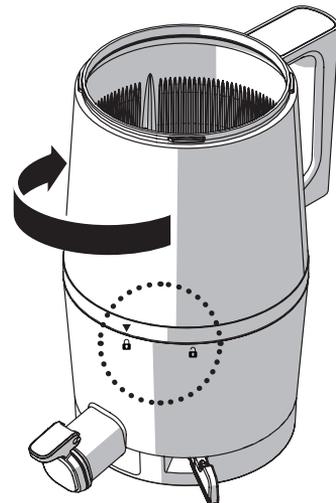
Assemble the screw into [STEP1].

3
STEP



Place the assembly form [Step 2] into the chamber and turn left and right until the bump on the bottom of the net falls into the groove inside the chamber.

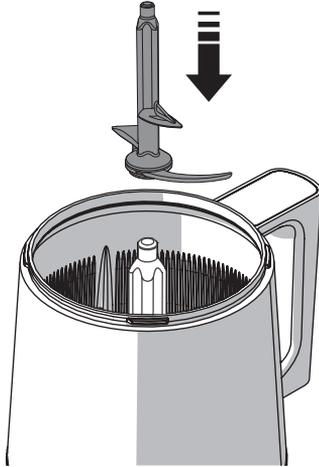
4
STEP



After [Step 3], match [▼] of the hopper to [🔒] on top of the chamber in a straight line and turn it clockwise until it comes to [🔒].

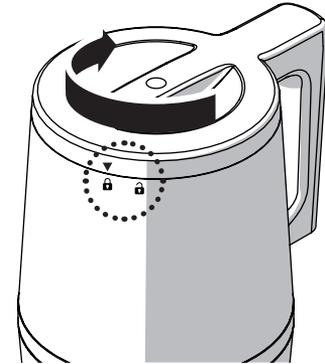
How to Assemble Smart Hopper

5
STEP



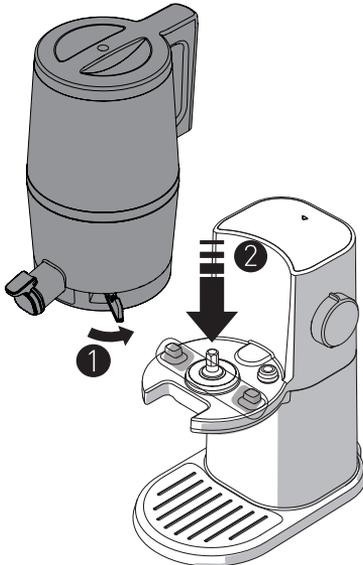
After [Step 4], fit the mixing bar on the shaft of the screw.

6
STEP



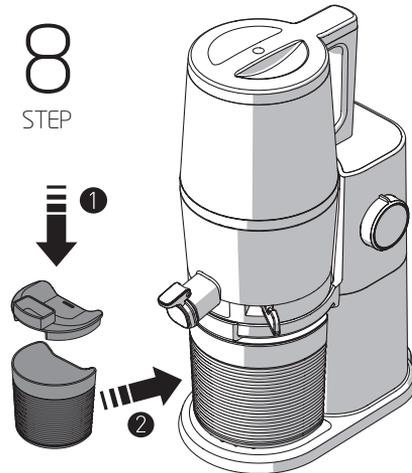
After [Step 5], align [▼] on the lid with [🔒] on the upper side of the hopper in a straight line and turn it clockwise until the icon on the lid points [🔒].

7
STEP



- ① Set the adjusting lever of the chamber set to [●CLOSE]
- ② Match the bump on the main body so that the hopper's handle faces towards the main body.

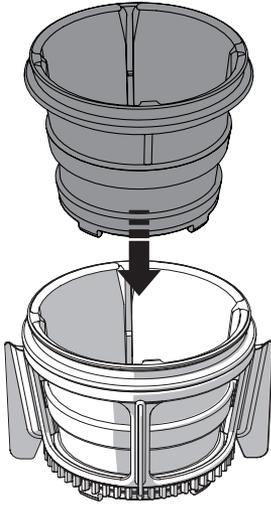
8
STEP



- ① Finally, close the pulp cup lid
- ② and push in until it clicks.

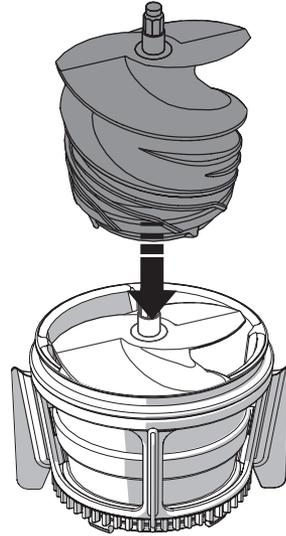
How to Assemble Dual Hopper

1
STEP



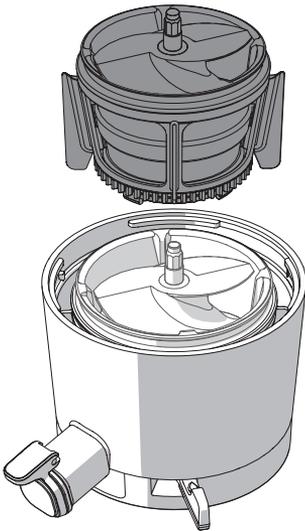
Assemble fine strainer and spinning brush. Push in until they are completely assembled.

2
STEP



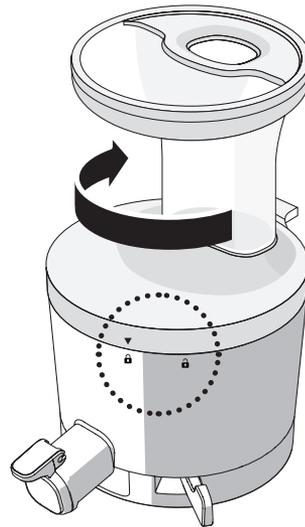
Assemble the screw into [STEP1].

3
STEP

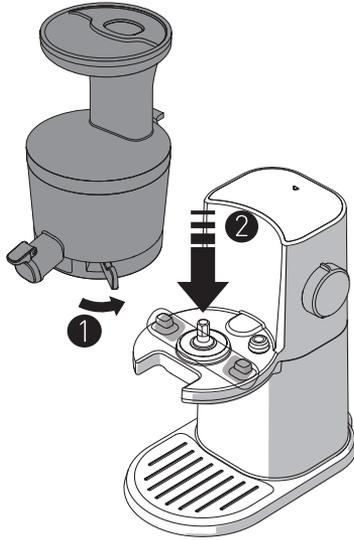


Place the assembly form [Step 2] into the chamber and turn left and right until the bump on the bottom of the net falls into the groove inside the chamber.

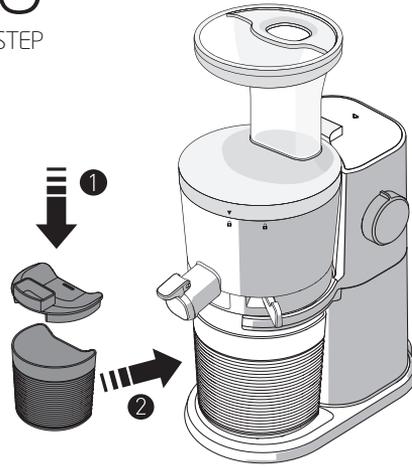
4
STEP



After [Step 3], match [▼] of the hopper to [] on top of the chamber in a straight line and turn it clockwise until it comes to [].

How to Assemble  **Dual Hopper****5**
STEP

- 1 Set the adjusting lever of the chamber set to [●CLOSE]
- 2 Assemble the bottom of the chamber to bump of the body.

6
STEP

- 1 Finally, close the pulp cup lid
- 2 and push in until it clicks.

Cautions during Operation

* **Ingredients which needs caution.
It may cause damage or failure.**

- For fruits with hard seeds such as mango, persimmon, peach, plum, cherry etc. that are too hard to chew, the seeds should be removed before extraction.
- Cut stalk vegetables with tough fibers such as water parsley and celery to approximately 3cm in size before extraction. If you do not prepare the ingredients properly, the juicer might stop or the ingredients might coil around the mixing bar.
- Do not put in sesame seeds, coffee beans, tree barks, Chinese pepper, and so on that cannot be extracted.
- Do not put in fruits preserved in alcohol, sugar, honey, etc. (grapes, apricot, berries, etc.) and enzymes (glasswort, houseleek, etc.). It may cause damage or failure.
- Do not insert ingredients that cannot be extracted due to their characteristics, such as figs, aloe, cactus and ginger. It may cause damage or failure.

[Smart Hopper Only] Soft ingredients such as banana and mango might pile up inside or would not produce much juice if they are extracted by themselves. Extract with solid ingredients or watery ingredients.

[Dual Hopper Only] Extracting materials containing a lot of fibers such as ginger in a large amount can cause breakage or malfunction. Ginger can be extracted only when using the dual hopper.

- * **We recommend you to drink green vegetable juice and fruit juice immediately after extraction rather than keeping them for long time.**
- * **If you are extracting continuously, empty the pulp cup before continuing.
The pulp can run over.**
 - If the parts are not assembled properly, the juicer may not operate or it can cause breakage.
- * **When the chamber stops due to overload, turning the power dial to [REV] can open the hopper.**
 - This is a safety mechanism designed to protect the product from damage and is normal.
- * **You may use the appliance for crushing spices (garlic, red pepper), but not for grinding grains.**
(It may cause damage or failure.)
- * **Do not re-squeeze pulp discharged through the pulp outlet. Soft fruits can be re-squeezed.**
- * **Do not operate the appliance without ingredients inside.**
- * **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 such as chopsticks etc. into Pulp outlet during operation may cause them to stuck into the spinning brush and cause damage to the parts.
- * **It is possible that the hopper would not open easily due to the pressure inside the chamber after extraction.**
 - Refer to Finishing Mode in p. 16 to discharge remaining pulp. The hopper will open easily afterwards.
- * **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.

Cautions during Operation

Smart Hopper

- * **Please check how to prepare ingredients according to their characteristics and prepare them before extraction.**
 - If you do not prepare ingredients properly, it might be difficult to extract juice from them or break the juicer.
- * **Check the [MAX] and [   ] icons on the hopper and make sure the ingredients in the hopper do not exceed that line.**
 - [MAX] and [   ] icons on the side of the hopper indicate the limit for the volume of ingredients in the hopper depending on the water content of the ingredients.
 - Putting an excessive amount of ingredients can strain the motor and break the product or may lead to the leakage of juice through the gap between chamber of hopper.
- * **Take cautions not to hurt the hand when assembling or disassembling the mixing bar.**
 - The mixing bar helps the ingredients to move into the chamber smoothly.

Dual Hopper

- * **When you extract over 400ml at once, please open the control lever every 400ml to emit the pulp.**
 - The hopper can't be opened or it may cause damage when the pressure in the chamber increases.
- * **Do not operate the switch with wet hands.**
 - It may cause electric shock or fire. Do not put foreign objects near the switch.
- * **If you are extracting continuously, empty the pulp cup before continuing. The pulp can run over.**

Strainer

Fine
Strainer



Fine strainer has tiny and fine holes good to make clean juice.

Coarse
Strainer

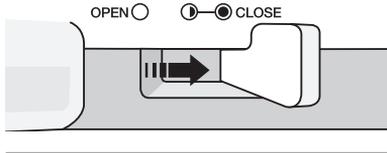


Coarse strainer has larger holes so is good to make thick juice with flesh in it.
It is to make juice with soft fruits and thick juice like banana, strawberry, and also useful for smoothie, latte, or soup.

Note

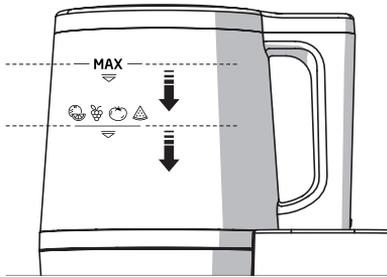
Ingredients that have been shriveled after refrigerated for a long time may produce small amount of juice or may not produce any juice. If the unit is not cleaned immediately after use, the pulp may dry and stick to the unit. This will make assembling and cleaning difficult and may also lead to performance degradation.

How to Use Smart Hopper



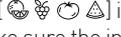
1 Set the lever to [● CLOSE] before extraction.

The chamber may not be assembled onto the main body if the control lever is not in CLOSE [●CLOSE] position.

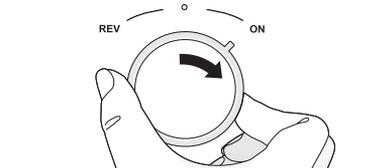


2 Insert the prepared ingredients and close the lid.

Assemble the mixing bar, prepare ingredients according to their characteristics, and insert them into the hopper.

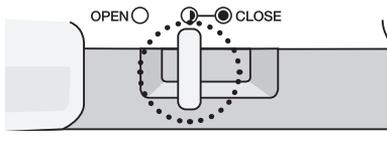
Check the [MAX] and [] icons on the side of the hopper and make sure the ingredients in the hopper do not exceed that line.

* Putting an excessive amount of ingredients can strain the juicer.



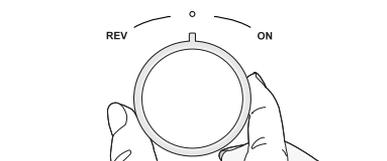
3 Turn the power dial to [ON] (clockwise).

For safety, the main body does not operate by itself. It will only operate when it is properly assembled with the chamber set.



4 Set the lever to Half Open [◐] when all ingredients go down through the chamber set.

Set the lever to [◐] (Half Open) when all ingredients go down through the chamber set and operate until no more pulp comes out of the juicer.



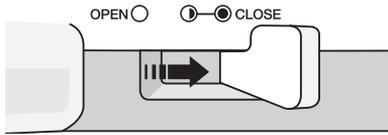
5 After extraction, turn the power dial to [○] (counterclockwise) to stop the juicer.

For performance and safety, the juicer will not stop instantly but slow down to a stop when the dial is turned.

Note

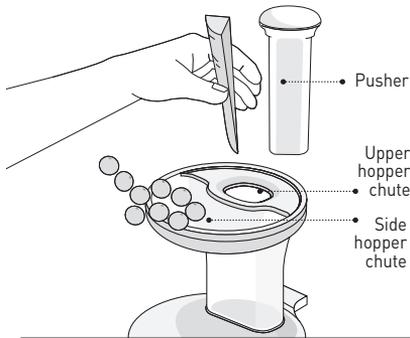
When turning the dial to [ON] or [REV], turn it only after the screw stops completely.

How to Use Dual Hopper



1 Place the lever [●CLOSE] position before operating.

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



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

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

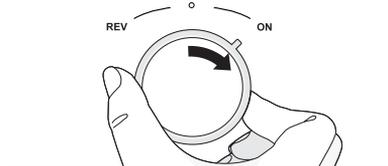
Cut stalk vegetables with tough fibers such as water parsley and celery to approximately 3cm in size before extraction.

Insert diced apple, cherry tomato, and the like through the side chute for convenience.

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

3 Press [ON] button to start.

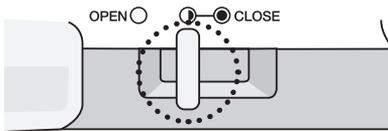
For your safety, this appliance only works when it's correctly assembled with chamber set.



4 Juice : Put the lever in half-closed [◐] position before putting the last ingredients.

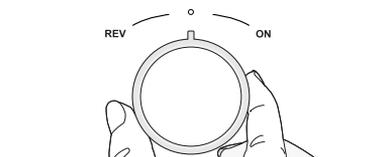
Ice Cream : Close [●CLOSE] the control lever to use.

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



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

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



Note

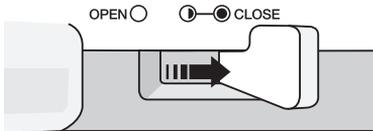
When using [ON] or [REV] button, make sure that the auger stops completely.

How to Use Control Lever

* The lever is located next to the juice outlet on the chamber.

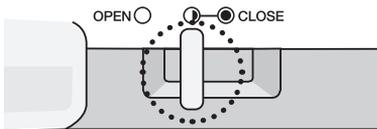
[●CLOSE] Juice Extraction Mode

For better extracting efficiency, set the lever to [● CLOSE].



[◐] Finishing Mode

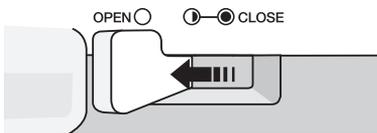
After all ingredients go down the chamber set, turn the lever to [◐] (Half Open) and run the juicer until no more pulp comes out of the juicer.



You need to discharge pulp to open the hopper easily.

[○OPEN] Cleaning Mode

When detaching and cleaning the chamber, turn the lever to [○ OPEN] completely. You can easily and conveniently clean the chamber.



You cannot move the control lever to [○ OPEN] position when the chamber is placed on the main body.

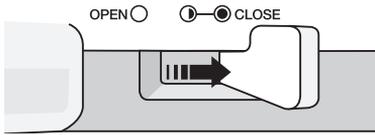
Note

If the hopper does not open easily after use, set the lever to ◐ (Half Open) and turn the dial to [REV] for 3~5 seconds and stop. Repeat this twice or three times. You will be able to open it easily afterwards.

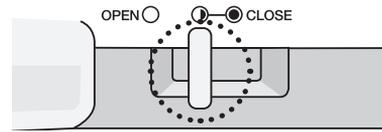
How to use control lever by ingredients (Juicing)

Ingredients

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



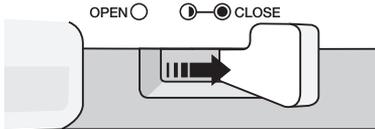
Start from control lever in [● CLOSE] position.



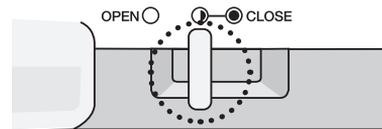
When extraction is almost finished, place the control lever into [◐] half-opened position.

Ingredients with seed

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



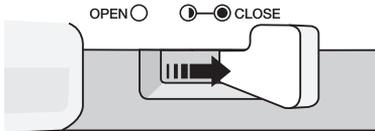
Start from control lever in [● CLOSE] position.



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

Mix with milk

Banana, Strawberry, Blueberry, Etc.

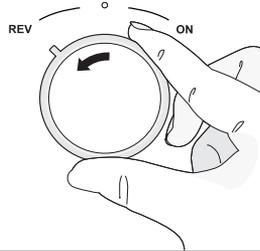


1. Start from control lever in [● CLOSE] position.

Note

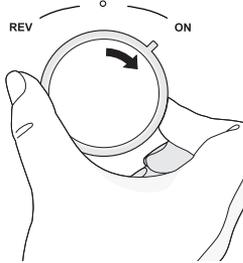
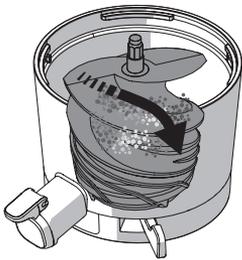
Use the control lever by the properties of each ingredients, you can make a more delicious juice. When you extract over 400ml at once, please open the control lever every 400ml to emit the pulp. The hopper can't be opened or it may cause damage when the pressure in the chamber increases.

When Screw Stops during Operation



- 1 Turn the power dial to [REV] for 3–5 seconds (counterclockwise) and stop and repeat this twice or three times.

The reverse rotation releases ingredients tangled inside the chamber. The reverse option is active only when you hold the dial in the reverse position and the screw will stop when you release the dial.



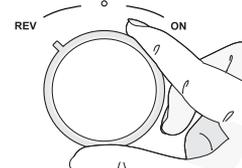
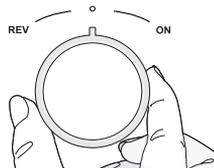
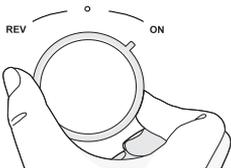
- 2 After the reverse motion stops completely, turn the power dial to [ON] (clockwise) to run the juicer.

When you turn the dial to [ON] or [REV], make sure the screw comes to a complete stop and then turn the dial to the direction you want.

Note

If the screw still does not turn after following said directions, unplug the power cord, disassemble chamber set, clean the parts, and try again.

Caution in Using Power Dial



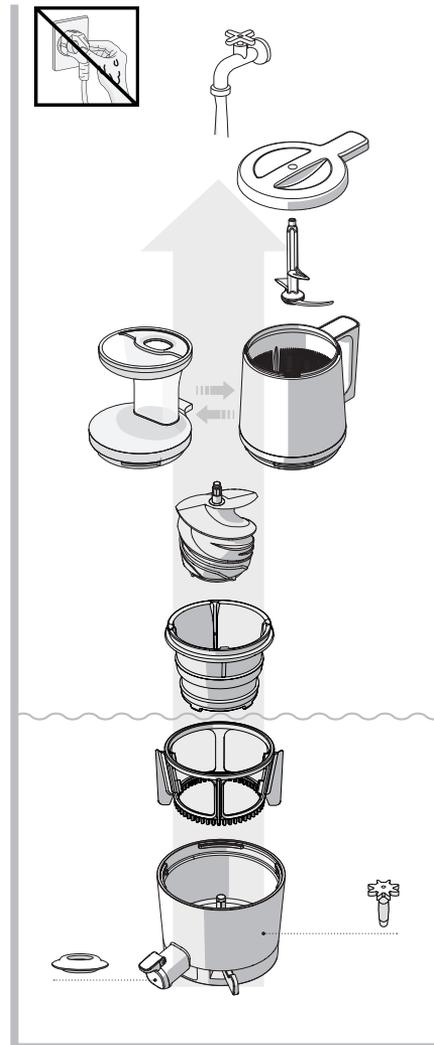
Note

To run in the reverse direction during extraction, turn the dial to [O] to stop the juicer completely and then turn to [REV] to run in the reverse direction. Due to the design of the motor, it will not stop instantly, but will slow down to a complete stop in the direction it was rotating. The reverse action is active only when the power dial is held in [REV] position.

How to Clean

Cleaning Parts

- 01 After the extraction, remove the pulp remaining inside the chamber by referring to p. 16 (Finishing Mode) before washing.
- 02 After the juicer comes to a complete stop, pull out the power cord with a dry hand.
- 03 Move the chamber set by holding the chamber and the hopper's handle with both hands.
- 04 Disassemble the chamber set and wash the parts in running water using the cleaning brush.
- 05 Set the lever to [OPEN ○] and open the juice cap to wash the chamber.
- 06 The intermediate gear inside the chamber can be removed for washing.
- 07 Silicon packings can be also separated for washing. (Juice Cap Packing, Silicon Brush)
- 08 Soak in the mixture of water, baking soda, citric acid, or vinegar for 30 minutes for sterilization.
- 09 Clean the main body with dried towel or soft cloth.

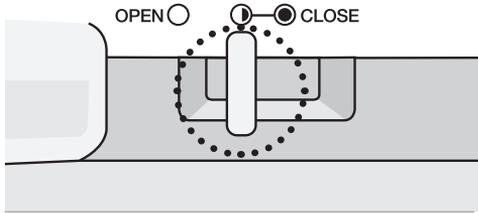


Note

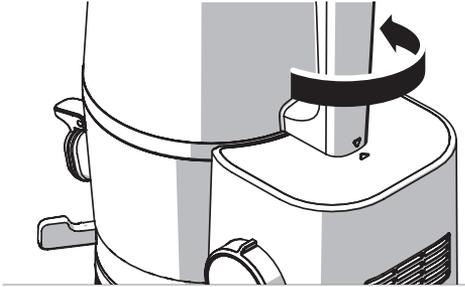
If the unit is not cleaned immediately after use, the pulp may dry and stick to the unit. This will make disassembling and cleaning difficult and may also lead to performance degradation. Do not wash with hot or boiling water, an iron scrubber, abrasive material, sink solvents, or sharp cleaning tools.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

How to Clean : Chamber Set

Hopper

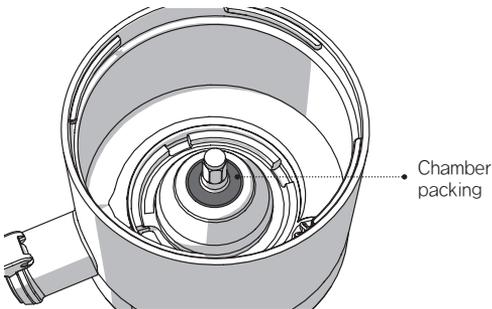


If the hopper does not open easily after use
Set the lever to [●] (Half Open) position and remove pulp inside the chamber or turn the dial to [REV] for 3~5 seconds and stop and repeat this twice or three times. You will be able to open the chamber lid easily afterwards.

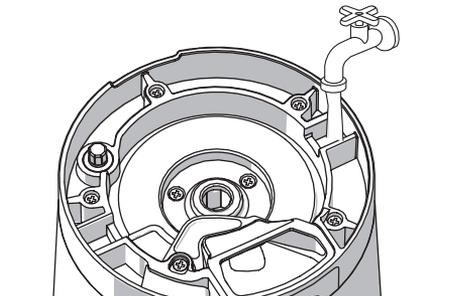


If the chamber is not easily separated from the hopper, separate the hopper, while the chamber is connected to the main body, and wash the hopper in running water.

Chamber



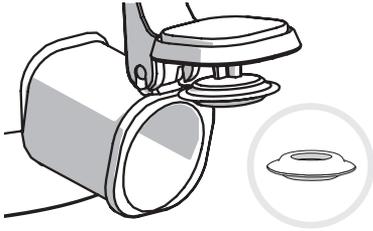
The chamber packing can't be disassembled.
Do not disassemble the chamber packing.
If you try to disassemble the chamber packing,
it might be damaged.



When you clean the chamber set, wash the residue inside and bottom of the chamber under running water.

How to Clean : Silicones

Juice Cap Packing



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

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

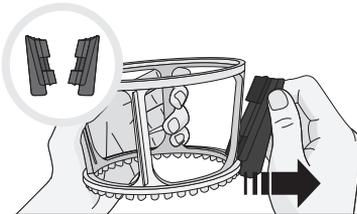
Intermediate gear



Push the intermediate gear from the bottom side of the chamber to remove the gear.

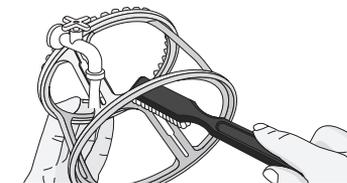
Place the intermediate gear after cleaning.

Silicone brush



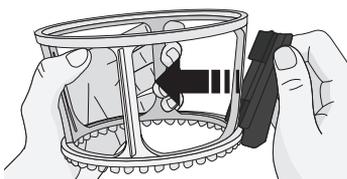
1 Remove silicone brush from the spinning brush holder.

Hold the outer side of the silicon brush and pull it in the direction of the arrow. Otherwise, the silicon brush can be torn or the brush holder can be broken. Please follow the recommended method to separate the silicone brush



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

Wash the silicone brush in running water in the same manner.

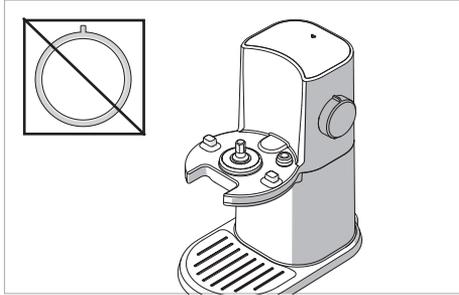


3 After cleaning, attach the silicone brush by pressing it back to the brush holder in the direction opposite to the removing direction, and pull the inner wing inward with your other hand as shown in the picture so that the brush would fit into the grooves properly.

If the silicone brush is not inserted properly, the packing may become worn or fall out during juice extraction.

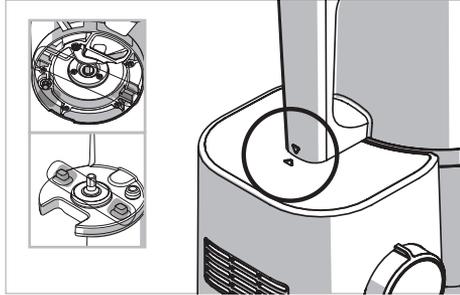
Before Requesting for Repair

If you need additional information, please contact your local Customer Service Center or visit www.hurom.com. When applying for after-sales service, please have the manufacturer's serial number or bar code ready.



01 The main body will not work on its own.

For safety, the juicer will work properly only when the chamber set is assembled properly.



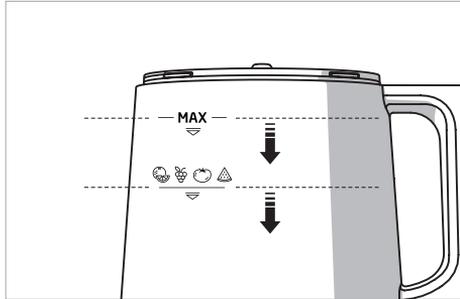
02 Please align safety sensors.

For your safety, the appliance only works when the safety sensor icons are aligned correctly.



03 Please prepare ingredients before inserting them.

Unprepared ingredients might coil around the mixing bar or damage the product to disrupt the extraction process.



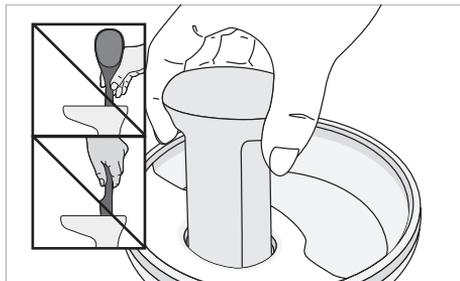
04 When inserting ingredients, check with the [MAX] and [🍇🍎🍋] icons indicated on the hopper.

The volume of extracted juice may vary depending on the ingredients. In some cases the juice might exceed the chamber capacity and leak between chamber and hopper.



05 Do not insert too many ingredients at once.

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



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

It may cause damage, injury, etc.

Before Requesting for Repair

07 The juicer is not operating at all.

Check if the power cord is connected properly.

Check if the hopper is assembled properly. Check if the hopper's lid is assembled properly.

Check if the product is assembled in proper order. Refer to p. 08-11 (How to Assemble).

The juicer would not operate properly when the hopper is not assembled properly.

If the trouble still persists after taking said measures, please contact our customer center for further instruction.

08 The appliance stops during normal operation.

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

Refer to p. 18 of the manual and follow the guideline for using [REV] button.

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

09 There are fine lines or scratch marks around the screw.

These are molding marks resulting from the normal manufacturing process.

This is normal and there is no problem for use.

10 The chamber set cannot be assembled to the main body.

The chamber set cannot be to the main body when the lever is set to OPEN .

Please set the lever to CLOSE position before assembling the chamber set to the main body.

11 The juice is leaking between chamber and hopper.

Did you put too many ingredients?

The capacity of the chamber is 500ml and the volume of juice varies depending on the water content of the ingredient. Check the [MAX], [] icon on the side of the hopper and make sure the ingredients in the hopper do not exceed that line.

12 Cannot open the hopper.

It is possible that there is pulp remaining inside. Set the lever to  (Half Open), turn the power dial to [ON], and run the juicer to remove the pulp inside or turn the dial to [REV] for 3-5 seconds and stop and repeat this twice or three times. You will be able to open the chamber lid easily afterwards.

Did you put foreign object or solid object (such as the hard seed such as the seed of persimmons)?

Turn the power dial to [REV] to push up the alien substance toward the inlet to remove.

Do not use excessive force to open the lid. Try to open it in the recommended manner and if you still cannot open the lid then please contact our Customer Service Center for further instructions.

13 The chamber is shaking or making noise (when extracting juice).

The chamber can shake slightly due to the rotation of the motor.

Extracting juice from various ingredients can cause various degrees of movements depending on the characteristics of the ingredients (hardness and toughness). 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 shaking more severely when extracting juice from hard ingredients (i.e. carrot/potato/radish/beet, etc.)

compared to when extracting from soft and watery ingredients. Some noise can be generated from the friction between ingredients depending on the characteristics of the ingredients (i.e. carrot/cabbage, etc.) when extracting juice. The noise heard when you move the hopper up or down is normal for operation.

Product Specifications / Warranty

Product Specifications

Product Name	Hurom Slow Juicer	Rated Operating Hour	Less than 30 minutes
Model Name	H-AI Series	Cord Length	1.4 m
Rated Voltage	120 V	Motor	Single-phase induction motor
Rated Frequency	60 Hz	Fuse	250 V 8 A
	Energy efficiency is low at high rated power consumption(W).	Weight	6.4 kg (14.1lb)
Rated Power Consumption	200 W	Outward Dimension	Smart Hopper W 296mm / L 160 mm / H 435 mm Dual Hopper W 296mm / L 160 mm / H 437 mm
RPM	60 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

TABLE DES MATIÈRES

- 28 Consignes de sécurité
- 32 Pièces et accessoires
- 34 Démontage de la cuve
- 35 Comment préparer les ingrédients
- 36 Montage de l'appareil (Trémie cuve / Trémie double)
- 40 Précautions pendant l'opération
- 42 Comment utiliser l'appareil (Trémie cuve / Trémie double)
- 44 Comment utiliser le levier (par mode / ingrédients)
- 46 Si la vis s'arrête pendant l'opération
- 47 Nettoyage
- 50 Avant de demander une réparation
- 52 Spécifications du produit / Garantie

Séries H-AI (pour usage domestique uniquement/garantie incluse)

- 01. Veuillez lire les instructions avec attention avant utilisation.
- 02. Veuillez conserver ces instructions à un emplacement facilement accessible.
- 03. Utiliser uniquement avec une alimentation électrique de 120V.
- 04. La conception et le développement du produit peuvent être mis à jour sans préavis.
- 05. Toute amélioration de la qualité est sujet à modification sans préavis.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

1. LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE RESPECTÉES. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. POUR SE PROTÉGER CONTRE LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS METTRE LE CORPS PRINCIPAL (MOTEUR) DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
3. UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST NÉCESSAIRE LORSQUE TOUT APPAREIL EST UTILISÉ À PROXIMITÉ DES ENFANTS.
4. DÉBRANCHER DE LA PRISE DE COURANT LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN UTILISATION, AVANT L'ASSEMBLAGE OU AVANT D'ENLEVER DES PIÈCES POUR LE NETTOYAGE.
5. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC DES PIÈCES MOBILES.
6. NE PAS FAIRE FONCTIONNER UN APPAREIL DONT LE CORDON OU LA FICHE EST ENDOMMAGÉ, APRÈS LE MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL OU S'IL EST TOMBÉ OU ENDOMMAGÉ DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT. RETOURNER L'APPAREIL AU CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ À PROXIMITÉ DE VOTRE RÉSIDENCE POUR EXAMEN, RÉPARATION, RÉGLAGE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE.
7. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS OU NON VENDUS PAR LE FABRICANT PEUT CAUSER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU DES BLESSURES.
8. NE PAS LAISSER LE CORDON PENDRE SUR LE BORD DE LA
9. TABLE OU DU COMPTOIR. TOUJOURS S'ASSURER QUE LA TRÉMIE EST SOLIDEMENT FIXÉE AVANT LA MISE EN MARCHÉ DU MOTEUR. NE PAS DÉTACHER LA TRÉMIE LORSQUE L'EXTRACTEUR DE JUS EST EN FONCTION.
10. N'OUBLIEZ PAS DE METTRE L'INTERRUPTEUR EN POSITION D'ARRÊT APRÈS CHAQUE UTILISATION DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS. S'ASSURER QUE LE MOTEUR S'ARRÊTE COMPLÈTEMENT AVANT LE DÉSAMBLAGE.
11. NE METTEZ PAS VOS DOIGTS OU D'AUTRES OBJETS DANS L'EXTRACTEUR DE JUS LORSQU'IL EST EN FONCTION. SI DES ALIMENTS SE LOGENT DANS L'OUVERTURE, UTILISEZ UN POUSSOIR OU UN AUTRE FRUIT OU LÉGUME POUR LES POUSSER VERS LE BAS. LORSQUE CETTE MÉTHODE N'EST PAS POSSIBLE, ÉTEINDRE LE MOTEUR ET DÉMONTER L'EXTRACTEUR DE JUS POUR ENLEVER LE RESTE DE LA NOURRITURE.
12. NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR.
13. NE PAS PLACER SUR OU PRÈS D'UN BRÛLEUR À GAZ CHAUD, ÉLECTRIQUE OU DANS UN FOUR CHAUD.
14. NE PAS UTILISER L'APPAREIL À DES FINS AUTRES QUE CELLES PRÉVUES.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

29

Note

- 30 01 Vous devez lire les <Recommandations de sécurité>
02 Vous devez suivre les <Recommandations de sécurité>
03 Les recommandations sont classées comme suit.



Avertissement

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

Consignes de sécurité

- **NE PAS BRANCHER NI DÉBRANCHER L'APPAREIL AVEC DES MAINS MOUILLÉES.**
Cela peut provoquer un choc électrique ou entraîner des blessures.
- **UTILISER UNIQUEMENT UNE TENSION DE 120 V CA.** Cela peut sinon provoquer un choc électrique, un incendie ou une altération des performances. L'utilisation d'une tension différente peut réduire la durée de vie du moteur ou entraîner une panne.
- **BRANCHER CORRECTEMENT LE CORDON D'ALIMENTATION ET L'ENFONCER FERME-
MENT DANS UNE PRISE MURALE.**
Cela peut sinon provoquer un choc électrique ou un incendie.
- **SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE
FABRICANT OU SON AGENT DE MAINTENANCE, OU AUTRE PERSONNE QUALIFIÉE, AFIN
D'ÉVITER TOUT DANGER.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.
- **NE JAMAIS DÉMONTER LES PIÈCES DE LA CUVE NI INSÉRER DE CORPS ÉTRANGER
DANS LA SORTIE DE JUS ET LA SORTIE DE PULPE LORSQUE L'EXTRACTEUR DE JUS EST
EN COURS DE FONCTIONNEMENT.** Cela peut provoquer des blessures, un accident ou un dysfonctionnement.
- **SI CORDON D'ALIMENTATION OU LE CÂBLE EST COUPÉ OU ENDOMMAGÉ OU SI LA FICHE
DEVIENT LÂCHE, NE PAS UTILISER LA MACHINE.** Cela peut provoquer un choc électrique,
un incendie ou entraîner des blessures.
- **NE PAS MOUILLER LE BLOC NI VERSER D'EAU DESSUS.**
Veillez à ce qu'aucun liquide ou d'autres substances ne puisse infiltrer le commutateur.
- **NE PAS TOUCHER LA MOLETTE AVEC LES MAINS MOUILLÉES.**
Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie.
- **POUR PLUS DE SÉCURITÉ, RACCORDER L'APPAREIL À LA TERRE. N'EFFECTUEZ PAS
UN TEL RACCORDEMENT SUR UNE CONDUITE DE GAZ, UNE CANALISATION D'EAU EN
PLASTIQUE, UN CÂBLE TÉLÉPHONIQUE, ETC.**
Cela peut provoquer un choc électrique, un incendie, un dysfonctionnement ou une explosion.
Assurez-vous d'utiliser une prise électrique dotée d'une connexion de mise à la terre.
- **NE JAMAIS DÉMONTER LA PARTIE SUPÉRIEURE DE L'EXTRACTEUR LORSQUE L'AP-
PAREIL EST EN FONCTIONNEMENT ET NE PAS INSÉRER VOS DOIGTS OU DES CORPS
ÉTRANGERS TELS QUE DES FOURCHETTES, CUILLÈRES, ETC. DANS LA GOULOTTE OU
LA SORTIE DE JUS.** Cela peut provoquer des blessures, un accident ou une panne.
- **LES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES
SONT RÉDUITES, OU ENCORE LES PERSONNES DÉNUÉES D'EXPÉRIENCE OU DE
CONNAISSANCE, NE SERONT AUTORISÉES À UTILISER L'APPAREIL QUE SOUS LA RE-
SPONSABILITÉ D'UNE PERSONNE EXPÉRIMENTÉE OU S'ILS ONT REÇU LES INSTRU-
CTIONS NECESSAIRES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET S'ILS
COMPRENENT LES RISQUES ENCOURUS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS MANIPULER
L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE DOIVENT PAS ÊTRE RÉALISÉS PAR DES
ENFANTS. CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. CONSERVER
L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**
- **NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS AVOIR VERROUILLÉ CORRECTEMENT LA TRÉMIE.**
Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.
- **SI UNE FUITE DE GAZ EST DÉTECTÉE, NE PAS BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTA-
TION. OUVRIR IMMÉDIATEMENT LA FENÊTRE POUR AÉRER.**
Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.



Attention Le non-respect des exigences figurant sur les étiquettes peut avoir pour conséquence des blessures graves ou endommager l'appareil.

• **NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'EXTRACTEUR LORSQUE LA CUVE N'EST PAS ASSEMBLÉE CORRECTEMENT.** Cela peut provoquer des blessures, un accident ou un dysfonctionnement.

• **VEILLER À CE QUE LA BARRE DE MÉLANGE SOIT CORRECTEMENT ASSEMBLÉE AVANT UTILISATION.** Sinon, cela peut provoquer des blessures, un accident ou un dysfonctionnement.

• **SI UNE FUITE DE GAZ EST DÉTECTÉE, NE PAS BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION. OUVRIR IMMÉDIATEMENT LA FENÊTRE POUR AÉRER.**

Cela pourrait provoquer des blessures ou une panne.

• **SI LA VIS S'ARRÊTE LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL, TOURNER LA MOLETTE SUR [REV] PENDANT 3 À 5 SECONDES POUR INVERSER LE SENS DE ROTATION DE LA VIS. ATTENDRE QUE LE MOUVEMENT INVERSE S'ARRÊTE COMPLETEMENT, PUIS TOURNER DE NOUVEAU LA MOLETTE SUR [ON].**

Si l'extracteur ne fonctionne pas en continu, une surchauffe du moteur peut endommager les pièces ou entraîner une dégradation des performances. Si le problème persiste, arrêter le produit et contacter notre centre de service clients.

• **LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ, NE PAS ESSAYER DE DÉPLACER LA BASE, DÉMONTÉ LA CUVE OU LES PIÈCES NI ESSAYER DE LES VERROUILLER.** Cela peut endommager l'appareil ou causer une panne.

• **NE PAS INTRODUIRE DE CORPS ÉTRANGERS DANS LA TRÉMIE, INTRODUIRE SEULEMENT LES INGRÉDIENTS À EXTRAIRE.** Cela peut endommager l'appareil ou causer une panne.

• **POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.**

Cela peut sinon provoquer des blessures ou une panne.

• **NE PAS UTILISER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES DE SUITE.**

Une surchauffe du moteur pourrait entraîner une panne. Laisser refroidir l'appareil pendant 5 minutes environ avant de le réutiliser.

• **VEILLER À CE QUE L'APPAREIL NE SUBISSE UN CHOC SÉVÈRE NI QU'IL NE TOMBE.**

Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie ou des dommages.

• **SI L'APPAREIL ÉMET UNE ODEUR INHABITUELLE, UNE CHAUFFE EXCESSIVE OU DE LA FUMÉE, ARRÊTER IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE LOCAL DE SERVICE CLIENTS.** Lors de l'utilisation d'un nouvel appareil, il émet une odeur qui disparaît naturellement avec le temps.

• **TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION. TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION S'IL EST LAISSÉ SANS SURVEILLANCE ET AVANT LE MONTAGE, LE DÉMONTAGE OU LE NETTOYAGE. POUR DÉBRANCHER LA PRISE, BIEN TENIR LA FICHE ET NON LE CORDON D'ALIMENTATION.**

Tirer le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil peut causer un choc électrique ou un incendie.

• **NE PAS LAVER À PLUS DE 80 °C (176 °F). NE PAS METTRE L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE, DANS UN SÈCHE-VAISSELLE, UN FOUR À MICRO-ONDES, ETC.**

Cela pourrait provoquer des dommages ou une défaillance des pièces.

• **L'APPAREIL PÈSE ENVIRON 6,4 KG (14,1 LB). LORS DU DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL, TENIR FERMEMENT LA BASE AVEC LES DEUX MAINS.**

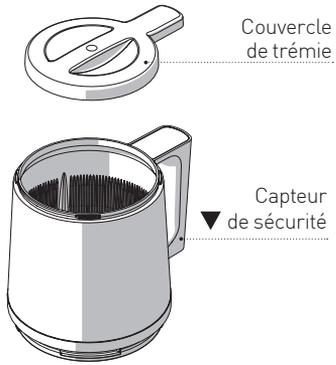
Lorsque vous transportez l'appareil par la cuve ou les côtés de la base, la base peut tomber et provoquer des blessures ou pannes.

• **NE PAS UTILISER DE PRODUIT DOMESTIQUE POUR UN USAGE COMMERCIAL.**

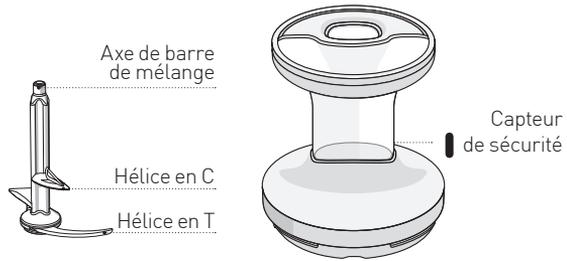
Forcer une trop grande quantité d'ingrédients à extraire peut endommager les pièces. Veuillez contacter le Centre de service clients pour obtenir des conseils sur la façon d'utiliser le produit pour un usage commercial.

Pièces et accessoires

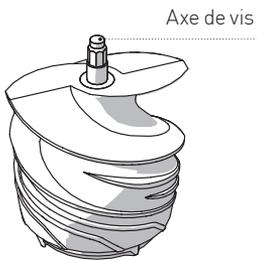
01 Trémie (Couvercle de trémie / Barre de mélange)



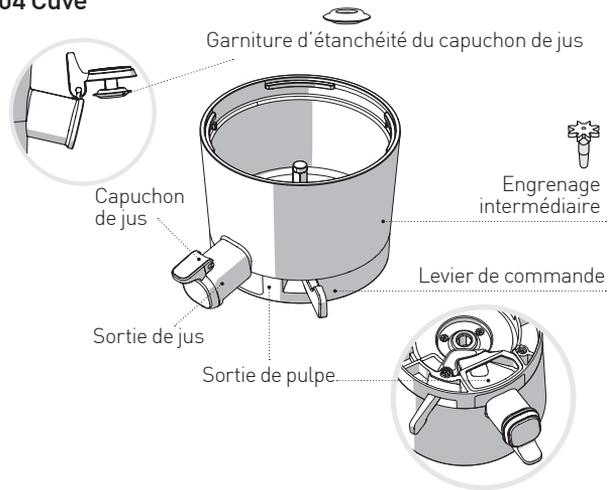
02 Trémie Double



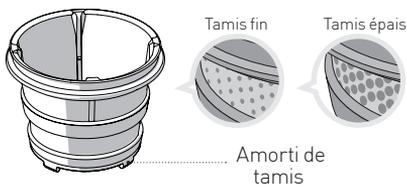
03 Vis



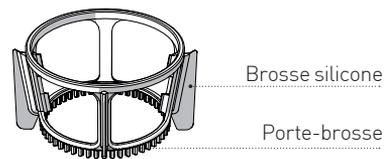
04 Cuve

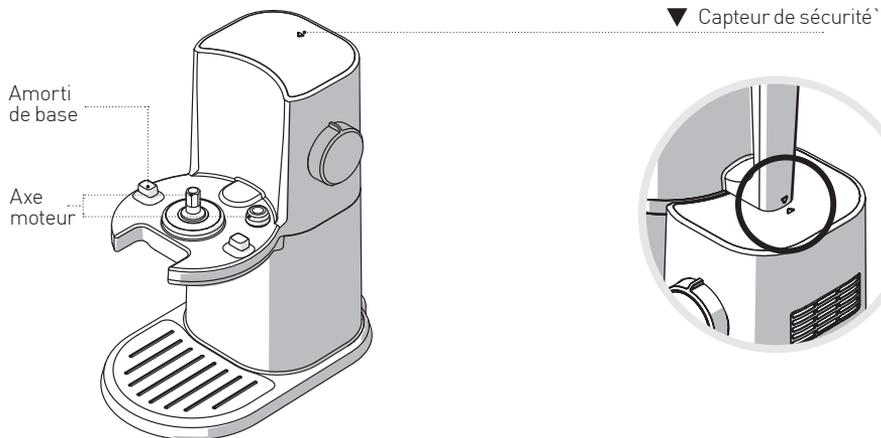
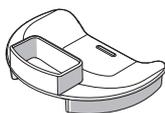
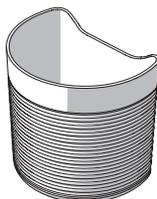
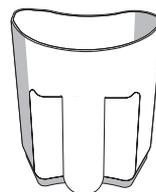
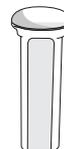


05 Tamis



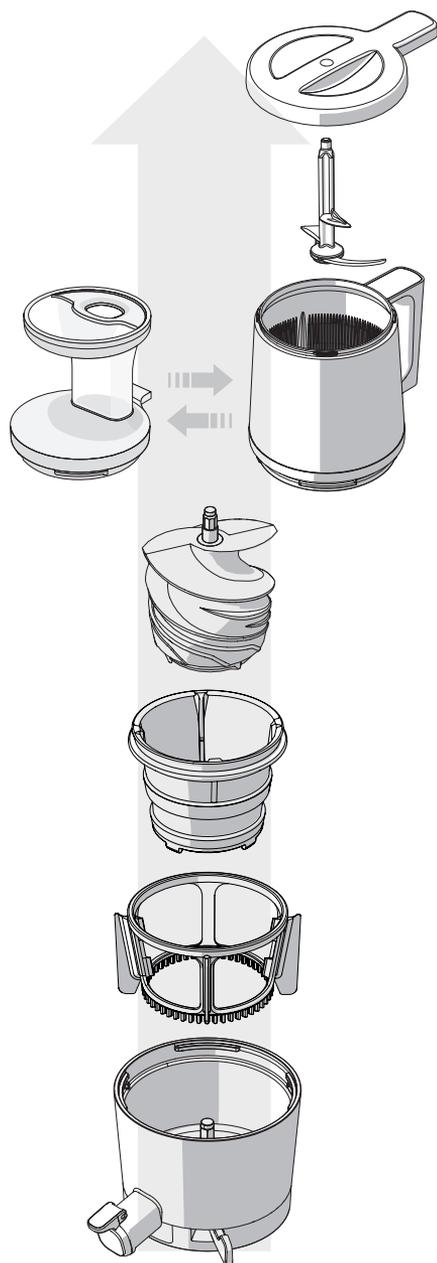
06 Panier rotatif



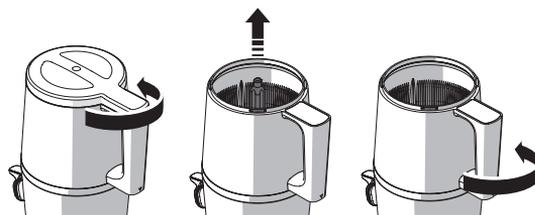
Pièces et accessoires**07 Base****08 Couvercle du récupérateur de pulpe****09 Récupérateur de pulpe****10 Récupérateur de pulpe****11 Brosse de nettoyage****12 Petite brosse de nettoyage****13 Poussoir**

Démontage de la cuve

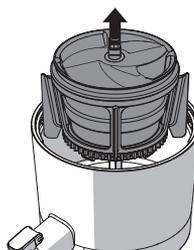
Veillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation.



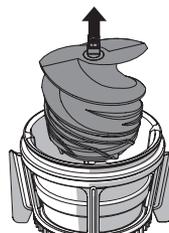
- 1 Tournez le couvercle de la trémie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez la barre de mélange, puis séparez la cuve et la trémie en tournant la trémie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



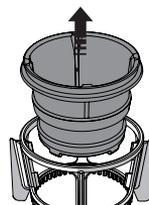
- 2 Retirez le tamis, la vis et le panier rotatif de la cuve.



- 3 Tenez l'hélice de la vis et tirez-la vers le haut pour la retirer.



- 4 Démontez le panier rotatif et le tamis.



Comment préparer les ingrédients

Comment préparer les ingrédients	
Pomme, poire, melon oriental, kiwi	Pour les fruits de type poire, kiwi et melon oriental, coupez la chair avec les pépins en morceaux de 3 cm avant l'extraction. Pour les pommes, les pépins sont toxiques, il est donc recommandé de les retirer avant l'extraction. Les fibres du melon sont amères. Il est recommandé de les retirer avant l'extraction.
Grenade, raisins	Séparez chaque raisin de la grappe. Pour les grenades, retirez la peau, ne gardez que la chair.
Pastèque, melon, orange, pamplemousse, citron	Pour les fruits tels que la pastèque, l'orange, les raisins, le melon et le citron, retirez la peau et coupez la chair en morceaux de 3 cm.
Cerise, pêche, prune, kaki	Le kaki, la pêche, la prune, l'abricot, la cerise (d'oléastre, etc.), le cactus, etc. ont des noyaux trop solides à mâcher et avaler. Les noyaux peuvent arrêter le moteur ou casser des pièces. Vous devez retirer les noyaux avant l'extraction et couper la chair en morceaux de 3 cm.
Blé, ciboulette, persil, angélique, céleri, chou kale	Pour les ingrédients à fibres longues et dures tels que le persil, l'angélique, les pousses de blé et la ciboulette, coupez-les en morceaux de 3 cm avant utilisation. S'ils ne sont pas préparés, les légumes à forte teneur en fibre peuvent s'enrouler autour de la barre de mélange et faire pression sur le moteur.
Mangue, banane	Les ingrédients mous tels que la banane et la mangue peuvent s'empiler à l'intérieur ou ne pas produire autant de jus s'ils sont extraits seuls. Veuillez les couper en morceaux de 3 cm et les extraire avec des ingrédients plus durs. P. ex., Mangue + Pomme, Banane + Pomme
Gingembre, Ail (Trémie double uniquement)	Lorsque vous effectuez l'extraction avec des ingrédients contenant beaucoup de fibres, incluant le gingembre, coupez en petits morceaux et insérez lentement. Lorsque vous effectuez l'extraction avec des légumes-racines, incluant le gingembre (carotte, pissenlit, pomme de terre, deodeok, etc.), des produits non-alimentaires tels que la poussière à la surface peuvent endommager les pièces. Veuillez retirer toute pelure avant d'utiliser ce produit. Lors de l'extraction d'une grande portion de jus, répétez le processus de "démontage et de nettoyage après l'extraction de 1 kg d'ingrédients et plus." (Les aliments très fibreux comme le gingembre doivent être extraits uniquement avec la trémie double)

icône sur la trémie



L'icône **[MAX]** sur la trémie indique le volume maximal d'ingrédients à l'intérieur de la trémie. Veillez à ce que les ingrédients dans la trémie ne dépassent pas cette ligne.

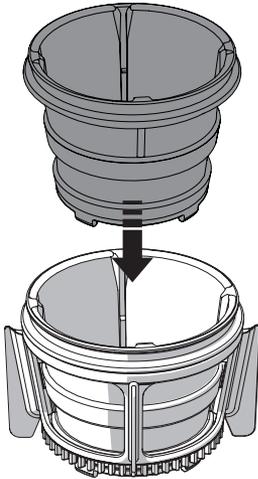


L'icône [   ] sur la trémie indique la limite de volume des ingrédients dans la trémie, pour les ingrédients ayant une teneur élevée en eau. Orange, raisins, tomate, pastèque, etc. ont une teneur élevée en eau et peuvent sortir de la cuve. Veuillez respecter la ligne indiquée lorsque vous insérez les ingrédients dans la trémie.

- ▶ Si vous êtes allergiques à certains ingrédients, choisissez-les soigneusement en fonction de vos tolérances alimentaires.
- ▶ Veuillez lire le livret de recettes pour savoir comment utiliser le jus de chaque ingrédient et connaître les précautions à prendre.
- ▶ Veuillez vérifier comment préparer chaque ingrédient avant extraction.
- ▶ Si les ingrédients ne sont pas correctement préparés, il pourra être difficile d'en extraire le jus.

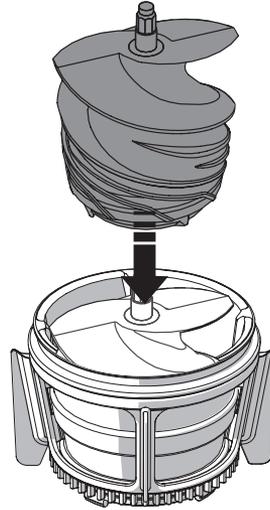
Montage de l'appareil ▬▬▬▬▬▬ Trémie cuve

1
ÉTAPE



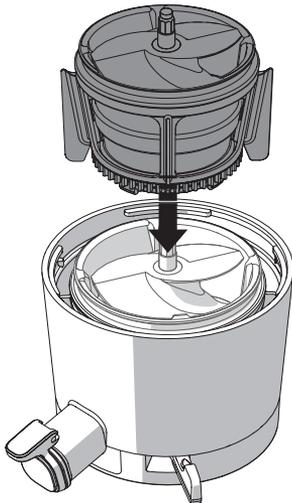
Placez le tamis sur le panier rotatif. Appuyez sur le tamis jusqu'à ce que les deux éléments soient complètement assemblés.

2
ÉTAPE



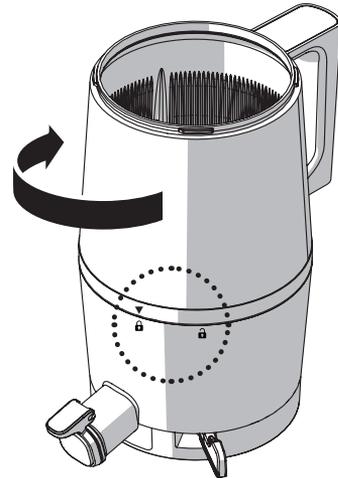
Assemblez la vis sur les pièces de l'ÉTAPE 1.

3
ÉTAPE



Placez les pièces assemblées de l'Étape 2] dans la cuve, puis tournez-les vers la gauche et vers la droite jusqu'à ce que l'amorti sous la cuve s'insère dans les orifices de la cuve.

4
ÉTAPE

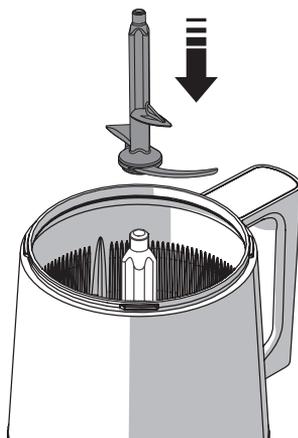


Après l'Étape 3], faites correspondre le repère [▼] de la trémie au [🔒] en haut de la cuve, en ligne droite, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer à [🔒].

Montage de l'appareil Trémie cuve

5

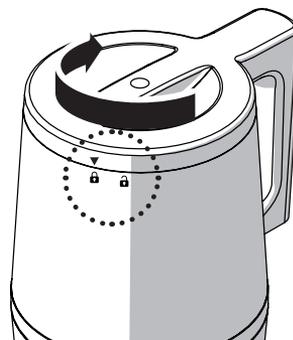
ÉTAPE



Après l'Étape 4], positionnez la barre de mélange sur l'arbre de la vis.

6

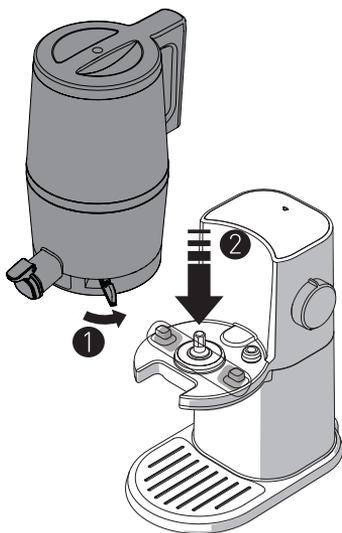
ÉTAPE



Après l'Étape 5], alignez le repère [▼] du couvercle au [🔒] au sommet de la trémie, en ligne droite, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère du couvercle soit aligné avec [🔒].

7

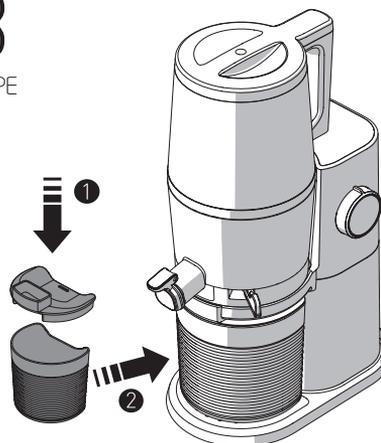
ÉTAPE



- ① Placez le levier de la cuve sur [●CLOSE]
- ② Faites correspondre l'amorti de la base de façon à ce que la poignée de la trémie soit placée face à la base.

8

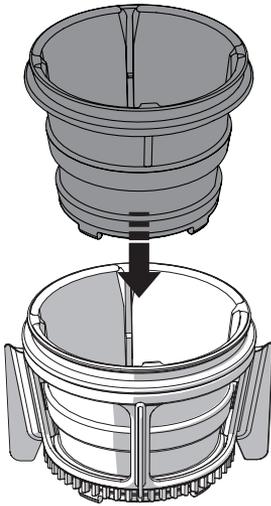
ÉTAPE



- ① Enfin, fermez le couvercle du réceptacle à pulpe et poussez-le jusqu'à entendre un clic.
- ②

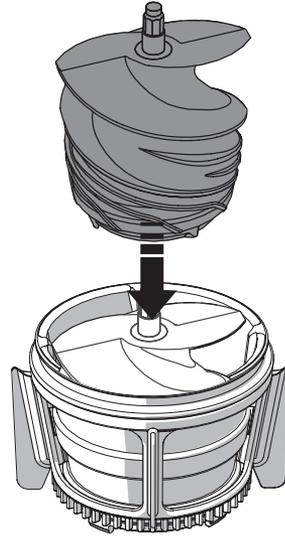
Montage de l'appareil ▬▬▬▬▬▬ Trémie Double

1
STEP



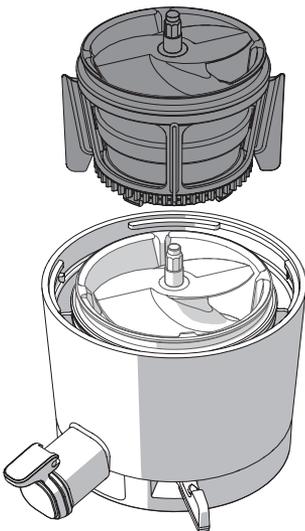
Placez le tamis sur le panier rotatif. Appuyez sur le tamis jusqu'à ce que les deux éléments soient complètement assemblés.

2
STEP



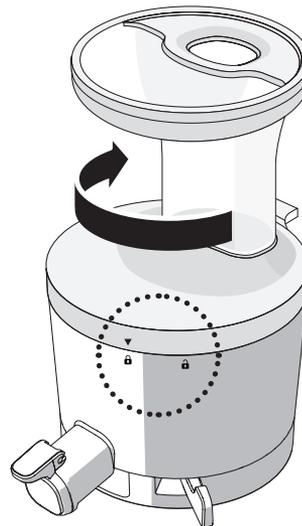
Assemblez la vis sur les pièces de l'ÉTAPE 1.

3
STEP



Placez les pièces assemblées de l'Étape 2) dans la cuve, puis tournez-les vers la gauche et vers la droite jusqu'à ce que l'amorti sous la cuve s'insère dans les orifices de la cuve.

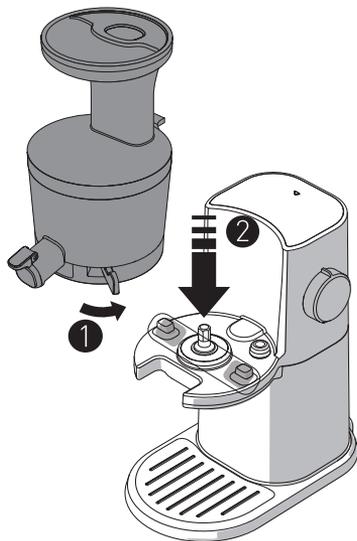
4
STEP



Après l'Étape 3], faites correspondre [▼] de la trémie sur [🔒] de la cuve, bien alignés en tournant la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre. [🔒].

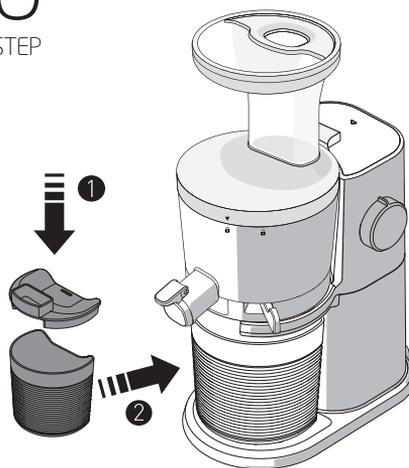
Montage de l'appareil Trémie Double

5
STEP



- ① Placez le levier de la cuve sur [●CLOSE]
- ② Faites correspondre l'amorti de la base de façon à ce que la poignée de la trémie soit placée face à la base.

6
STEP



- ① Enfin, fermez le couvercle du
- ② and push in until it clicks.

Précautions pendant l'opération

* Ingrédients qui exigent de l'attention

Cela peut causer des dommages ou des pannes.

- Les fruits contenant des pépins ou noyaux, tels que le kaki, l'abricot, le citron, la prune, la pêche, etc., trop difficiles à mâcher, doivent être épépinés ou dénoyautés avant congélation.
- Coupez les ingrédients à fibres dures, tels que le persil et le céleri, en morceaux de 3 cm environ avant l'extraction. Si vous ne préparez pas correctement les ingrédients, l'extracteur peut s'arrêter ou les ingrédients peuvent s'enrouler autour de la barre de mélange.
- N'insérez pas de graines de sésame, de grains de café, d'écorce d'arbre, de grains de poivre, etc., qui ne peuvent être extraits.
- N'insérez pas de fruits conservés dans de l'alcool, du sucre, du miel, etc. (raisins, abricots, baies, etc.) ni les enzymes (salicorne, joubarbe, etc.). Cela peut endommager l'appareil ou causer une panne.
- N'insérez pas d'ingrédients dont le jus ne peut être extrait de par leurs caractéristiques, tels que les figes, l'aloès, le cactus et le gingembre. Cela peut endommager l'appareil ou causer une panne.

[Trémie /cuveuniquement] Les ingrédients mous tels que la banane et la mangue peuvent s'empiler à l'intérieur ou ne pas produire autant de jus s'ils sont extraits seuls. Extrait avec des ingrédients solides ou ingrédients aqueux.

[Trémie Double seulement] Extraire des matériaux contenant beaucoup de fibres telles que le gingembre dans un grand la quantité peut provoquer une rupture ou un dysfonctionnement. Le gingembre peut être extrait seulement en utilisant le double trémie

* Nous recommandons de boire directement les jus de fruits ou de légumes après extraction, plutôt que de les conserver pendant longtemps.

* En cas d'extraction en continu, videz le réceptacle de pulpe avant de poursuivre. La pulpe peut s'échapper.

- Si les pièces ne sont pas assemblées correctement, l'extracteur peut ne pas fonctionner ou cela peut provoquer une casse de l'appareil.

* Lorsque la cuve s'arrête en cas de surcharge, tourner le bouton d'alimentation sur [REV] peut ouvrir la trémie.

- Il s'agit d'un mécanisme de sécurité conçu pour protéger le produit des dommages, cela est complètement normal.

* Vous pouvez utiliser l'appareil pour écraser les épices (ail, poivron rouge), mais pas pour broyer les graines

- (Cela peut endommager l'appareil ou causer une panne.)

* Ne repassez pas dans l'appareil la pulpe expulsée dans le bac de pulpe. Les fruits mous peuvent être passés une seconde fois.

* N'utilisez pas l'appareil sans avoir placé d'ingrédient à l'intérieur.

* Cela peut entraîner une panne due à une surchauffe dans le moteur.

- Lorsque vous utilisez l'appareil en continu, arrêtez 5 minutes toutes les 30 minutes d'utilisation.

* N'insérez jamais de baguette, de cuillère ou vos doigts dans la sortie de jus ou de pulpe au cours de l'opération.

- Si vous placez des corps étrangers dans la sortie, ils peuvent se coincer dans le panier rotatif et casser des pièces.

* Il est possible que la trémie soit difficile à ouvrir à cause de la pression à l'intérieur de la cuve, après extraction.

- Reportez-vous au Mode de finition à la page 44 pour éliminer la pulpe restante. La trémie pourra ensuite s'ouvrir facilement.

* Ne touchez pas le bouton d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela peut provoquer un choc électrique, un court-circuit ou un incendie. Ne tâchez pas la prise électrique et les alentours avec des corps étrangers.

Précautions pendant l'opération

Trémie/cuve intelligente

- * **Veillez vérifier comment préparer les ingrédients en fonction de leurs caractéristiques et les préparer avant l'extraction.**
 - Si vous ne préparez pas les ingrédients correctement, il pourrait être difficile d'en extraire le jus ou cela pourrait endommager l'extracteur.
- * **Vérifiez les repères [MAX] et [   ] sur la trémie et veillez à ce que les ingrédients insérés ne dépassent pas cette ligne**
 - Les repères [MAX] et [   ] sur le côté de la trémie indiquent la limite de volume des ingrédients insérés dans la trémie, selon la teneur en eau des ingrédients.
 - L'insertion d'une quantité excessive d'ingrédients peut faire pression sur le moteur et casser l'appareil, ou entraîner une fuite de jus par l'orifice entre la cuve et la trémie
- * **Prenez garde à ne pas donner de coup sur le montage lors du montage ou du démontage de la barre de mélange.**
 - La barre de mélange aide les ingrédients à passer doucement dans la cuve.

Trémie Double

- * **Lorsque vous extrayez plus de 400 ml à la fois, veuillez ouvrir le levier de contrôle tous les 400 ml pour laisser passer la pulpe.**
 - La trémie ne peut pas être ouverte ou risquer d'être endommagée lorsque la pression dans la chambre augmente.
- * **N'utilisez pas l'interrupteur avec des mains mouillées.**
 - Cela peut provoquer un choc électrique ou un incendie. Ne placez pas d'objets étrangers près de l'interrupteur.
- * **Si vous extrayez continuellement, videz le bac à pulpe avant de continuer**

Tamis

Tamis fin



Le tamis fin a de petits trous fins, parfaits pour préparer des jus sans pulpe.

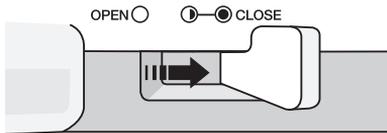
Tamis épais



Le tamis épais a de grands trous conçus pour préparer des jus épais avec pulpe. Il est conçu pour préparer des jus épais avec des fruits mous type bananes et fraises, et peut également être utilisé pour les smoothies, latte ou soupes.

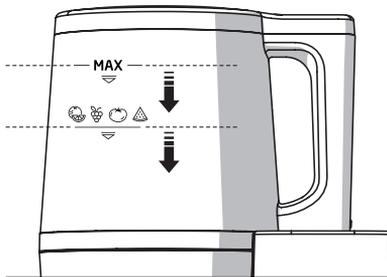
Les ingrédients peuvent se dessécher lors d'une période prolongée au réfrigérateur, ce qui peut entraîner la production d'une petite quantité de jus, voire l'absence de jus. Si l'appareil n'est pas nettoyé immédiatement après utilisation, la pulpe peut sécher et coller à l'appareil. Cela rendra difficile le montage et le nettoyage et dégradera les performances de l'appareil.

Comment utiliser l'appareil Trémie cuve



1 Placez le levier en position [●CLOSE] avant l'extraction.

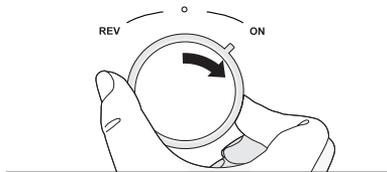
La cuve ne peut être assemblée à la base si le levier n'est pas en position [●CLOSE].



2 Insérez les ingrédients préparés et fermez le couvercle

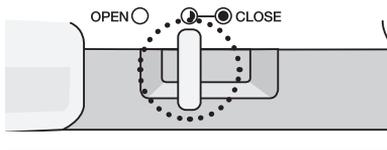
Assemblez la barre de mélange, préparez les ingrédients en fonction de leurs caractéristiques, puis insérez-les dans la trémie. Vérifiez les repères [MAX] et [●●●] sur le côté de la trémie et veillez à ce que les ingrédients insérés ne dépassent pas cette ligne.

* L'insertion d'une quantité excessive d'ingrédients peut faire pression sur l'extracteur.



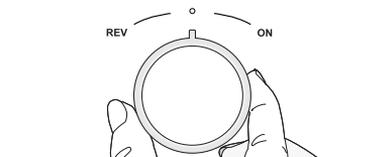
3 Tournez la molette sur [ON] (sens des aiguilles d'une montre).

Pour des raisons de sécurité, la base ne fonctionne pas seule. Elle ne fonctionne que lorsqu'elle est correctement assemblée à la cuve.



4 Positionnez le levier en position semi-ouverte [●] lorsque tous les ingrédients tombent dans la cuve.

Positionnez le levier sur [●] (semi-ouvert) lorsque tous les ingrédients passent dans la cuve, et faites fonctionner l'appareil jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pulpe qui sorte de l'extracteur.



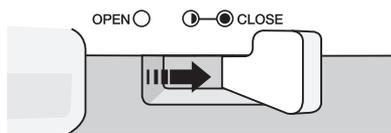
5 Après l'extraction, tournez la molette sur [REV] (sens inverse des aiguilles d'une montre) pour arrêter l'extracteur.

Pour des raisons de performance et de sécurité, l'extracteur ne s'arrêtera pas instantanément, mais ralentira jusqu'à s'arrêter lorsque vous tournez la molette.

Remarque

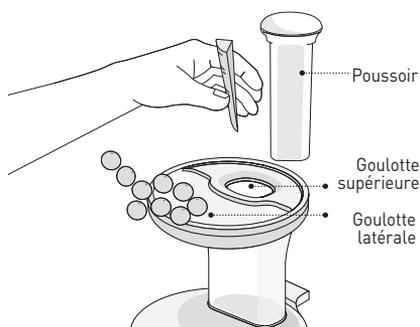
Ne tournez la molette sur [ON] ou [REV] que lorsque la vis est complètement à l'arrêt.

Comment utiliser l'appareil Trémie Double



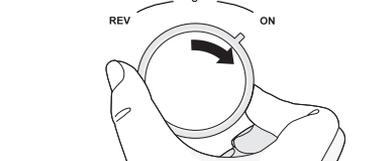
1 Placez la position du levier sur [●CLOSE] avant de l'utiliser.

La cuve ne sera pas assemblée avec le corps si le levier de commande n'est pas en position fermée [●CLOSE].



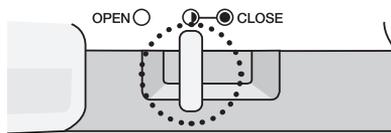
2 Insérez les ingrédients graduellement dans la goulotte de la trémie et appuyez avec le poussoir.

Ne pressez pas les ingrédients avec autre chose que le poussoir fourni.
Coupez les légumes de la tige avec des fibres résistantes tel que le céleri en morceaux de 3 cm environ, avant l'extraction.
Insérez des pommes coupées en dés, des tomates cerises et autres, dans la goulotte latérale pour plus de commodité.
Lorsque vous extrayez plus de 400 ml à la fois, veuillez ouvrir le levier de commande tous les 400 ml pour laisser passer la pulpe.



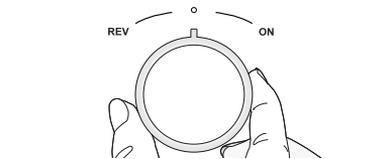
3 Appuyez sur le bouton [ON] pour démarrer.

Pour votre sécurité, cet appareil ne fonctionne que lorsqu'il est correctement assemblé avec le kit de la cuve.



4 Positionnez le levier en position semi-ouverte [●] lorsque tous les ingrédients tombent dans la cuve.

Positionnez le levier sur [●] (semi-ouvert) lorsque tous les ingrédients passent dans la cuve, et faites fonctionner l'appareil jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pulpe qui sorte de l'extracteur.



5 Après l'extraction, tournez la molette sur [○] (sens inverse des aiguilles d'une montre) pour arrêter l'extracteur.

Pour des raisons de performance et de sécurité, l'extracteur ne s'arrêtera pas instantanément, mais ralentira jusqu'à s'arrêter lorsque vous tournez la molette.

Remarque

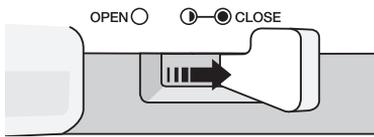
Ne tournez la molette sur [ON] ou [REV] que lorsque la vis est complètement à l'arrêt.

Comment utiliser le levier : par mode

* Le levier est situé à côté de la sortie de jus de la cuve.

[●CLOSE] Mode extraction de jus

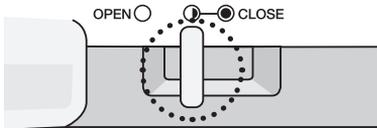
Pour une extraction plus efficace, positionnez le levier sur [●CLOSE].



Vérifiez les repères [MAX] et [🍷🍎🍌] sur le côté de la trémie et veillez à ce que les ingrédients insérés ne dépassent pas cette ligne.

[◐] Mode finition

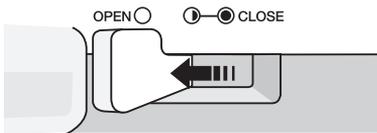
Une fois que tous les ingrédients sont tombés dans la cuve, tournez le levier en position [◐] (Semi-ouvert) et continuez de faire fonctionner l'extracteur jusqu'à ce qu'il n'extrait plus de pulpe.



Vous devez vider la pulpe pour pouvoir ouvrir facilement la trémie.

[○OPEN] Mode nettoyage

Lorsque vous démontez et nettoyez la cuve, placez le levier en position complètement ouverte [○OPEN]. Vous pouvez facilement nettoyer la cuve.



Le levier ne passe pas en position [○OPEN] lorsque la cuve est placée sur la base.

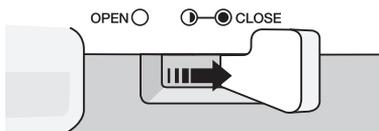
Remarque

Si la trémie ne s'ouvre pas facilement après utilisation, positionnez le levier sur ◐ (semi-ouvert) et tournez la molette sur [REV] pendant 3 à 5 secondes, puis arrêtez l'appareil. Répétez cette opération deux ou trois fois. Vous pourrez ensuite ouvrir facilement la trémie.

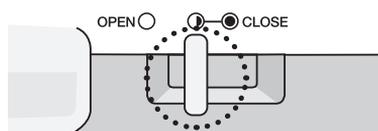
Comment utiliser le levier : ingrédients

Ingrédients

Pomme, poire, melon, pastèque, fraise, myrtille, orange, pamplemousse, citron, mangue, Prune, Pêche, Cerise, Persimmon, Ananas, Herbe de Blé, Persil, Céleri, Pissenlit, Carotte, Gingembre, pomme de terre, betterave, tomate, paprika, brocoli, chou-fleur, chou, chou frisé, épinards (cuit) Patate douce, citrouille, maïs



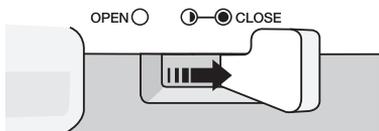
Commencer à partir du levier de commande en position [● CLOSE]



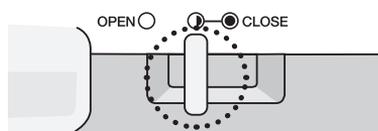
Lorsque l'extraction est presque terminée, placez le levier de commande en position ouverte [○]

Ingrédients avec graines

Raisins, grenade, kiwi, tomate, mûre, framboise, mûre, etc



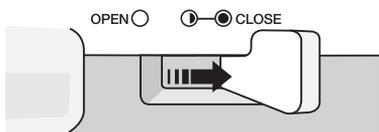
Commencer à partir du levier de commande en position [● CLOSE]



Lorsque l'extraction est presque terminée, placez le levier de commande en position ouverte [○]

Mélanger avec du lait

Banane, fraise, myrtille, etc.

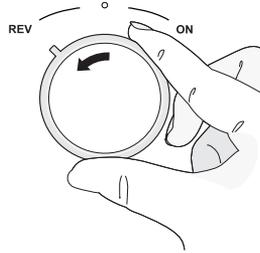


1. Commencer à partir du levier de commande en position [● CLOSE]

Remarque

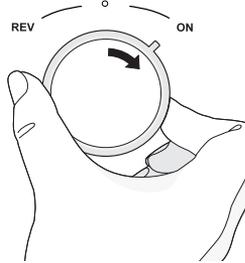
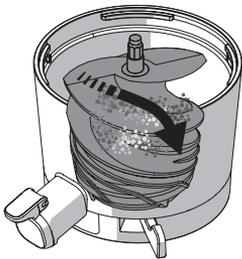
En utilisant le levier de contrôle selon la propriété de chaque ingrédient, vous obtiendrez un meilleur jus. Lorsque vous effectuez l'extraction de plus de 400 ml de jus à la fois, veuillez ouvrir le levier de contrôle tous les 400 ml pour en ressortir la pulpe. La trémie d'alimentation ne peut pas s'ouvrir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

Si la vis s'arrête pendant l'opération



- 1 Tournez la molette sur [REV] pendant 3 à 5 secondes (sens inverse des aiguilles d'une montre) et arrêtez l'appareil, répétez cette opération deux ou trois fois.

La rotation inverse libère les ingrédients coincés dans la cuve. La rotation inverse n'est active que lorsque vous maintenez la molette en position reverse, la vis s'arrête lorsque vous relâchez la molette.



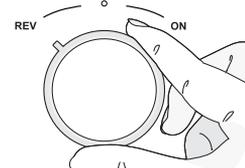
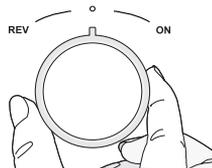
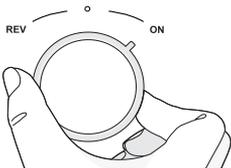
- 2 Dès que le mouvement inverse s'arrête complètement, tournez la molette sur [ON] (sens des aiguilles d'une montre) pour actionner l'extracteur.

Lorsque vous tournez la molette sur [ON] ou [REV], veillez à ce que la vis soit complètement à l'arrêt, puis tournez la molette dans le sens que vous souhaitez.

Remarque

Si la vis ne tourne pas après avoir suivi ces consignes, débranchez le cordon d'alimentation, démontez la cuve, nettoyez les pièces, puis réessayez.

Précautions lors de l'utilisation de la molette



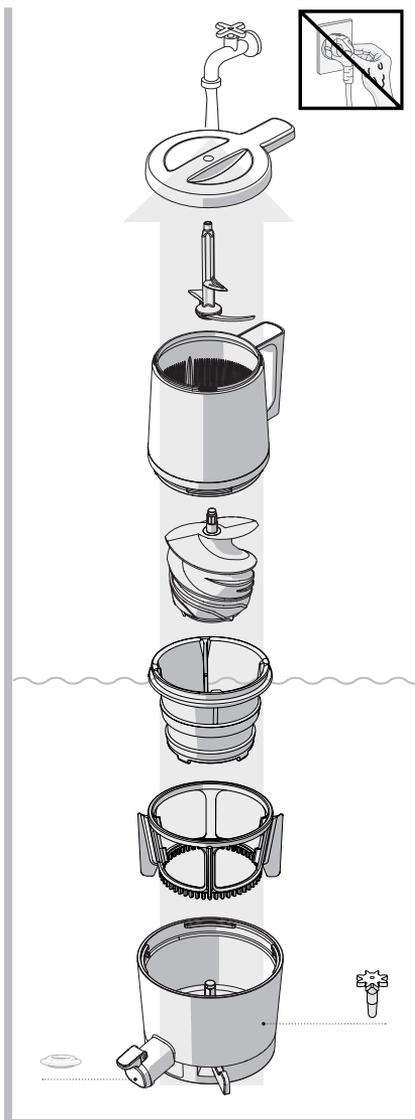
Remarque

Pour effectuer une rotation inverse lors de l'extraction, tournez la molette sur [○] pour arrêter complètement l'extracteur, puis tournez-la sur [REV] pour faire fonctionner l'appareil dans le sens inverse. Le moteur est conçu pour ne pas s'arrêter instantanément, il ralentit jusqu'à l'arrêt complet, dans le sens actuel de rotation. L'action de rotation inverse est active uniquement lorsque la molette est maintenue en position [REV].

Nettoyage

Nettoyage des pièces

- 01 Après l'extraction, retirez la pulpe restant dans la cuve en consultant le chapitre 44 (Mode finition) ci-dessus, avant le nettoyage.
- 02 Lorsque l'extracteur est entièrement à l'arrêt, débranchez le cordon d'alimentation avec une main sèche.
- 03 Retirez la cuve en tenant la cuve et la poignée de la trémie des deux mains.
- 04 Démontez la cuve et nettoyez les pièces sous l'eau courante, à l'aide d'une brosse de nettoyage.
- 05 Positionnez le levier sur [OUVERT ○] puis ouvrez le capuchon de jus pour nettoyer la cuve.
- 06 L'engrenage intermédiaire, à l'intérieur de la cuve, peut être déposé pour le nettoyage.
- 07 Les garnitures silicone peuvent également être déposées pour le nettoyage. (Garniture de capuchon de jus, brosse silicone)
- 08 Faites tremper les pièces dans un mélange d'eau et de bicarbonate de soude, d'acide citrique ou de vinaigre pendant 30 minutes, pour la stérilisation.
- 09 Nettoyez la base avec un chiffon humide ou un chiffon doux.

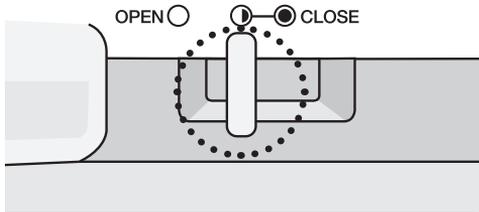


Remarque

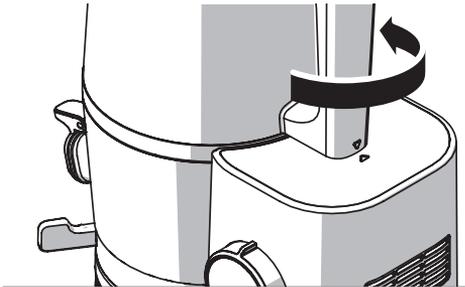
Si l'appareil n'est pas nettoyé immédiatement après utilisation, la pulpe peut sécher et coller à l'appareil. Cela rendra difficile le démontage et le nettoyage et dégradera les performances de l'appareil. Ne lavez pas l'appareil à l'eau chaude ou bouillante, avec de la paille de fer, un matériau abrasif, des solvants ménagers ou des ustensiles de nettoyage pointus. Ne placez pas l'appareil au lave-vaisselle ni au sèche-vaisselle. Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil et stockez-le dans un espace propre.

Nettoyage : cuve

Trémie

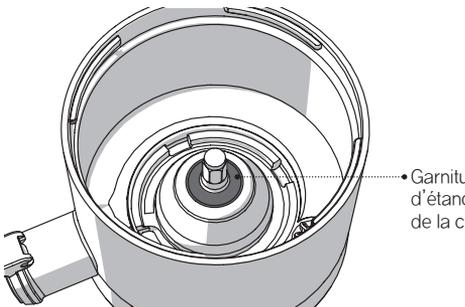


Si la trémie ne s'ouvre pas facilement après utilisation, positionnez le levier sur [●] (semi-ouvert) et enlevez la pulpe à l'intérieur de la cuve, ou tournez la molette sur [REV] pendant 3 à 5 secondes, puis arrêtez l'appareil, et répétez cette opération deux ou trois fois. Vous pourrez ensuite ouvrir facilement le couvercle de la cuve.

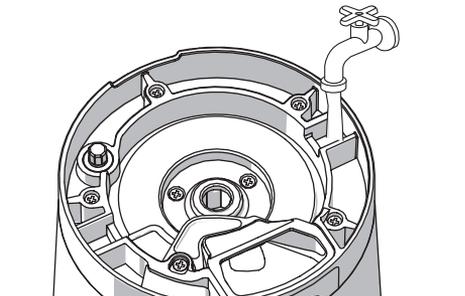


Si la cuve ne peut être détachée facilement de la trémie, retirez la trémie lorsque la cuve est placée sur la base, puis nettoyez la trémie à l'eau courante.

Cuve



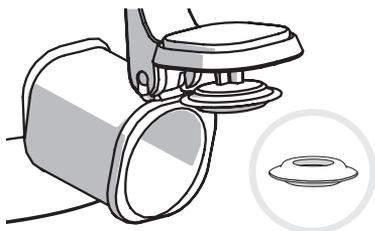
La garniture d'étanchéité de la cuve ne peut être démontée. Ne démontez pas la garniture d'étanchéité de la cuve. Cela endommagerait l'appareil.



Lorsque vous nettoyez la cuve, rincez les résidus à l'intérieur de la cuve et sous la cuve, à l'eau courante.

Nettoyage : silicone

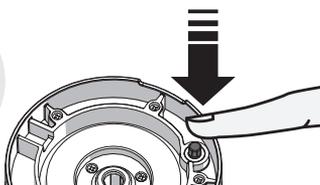
Garniture d'étanchéité du capuchon de jus



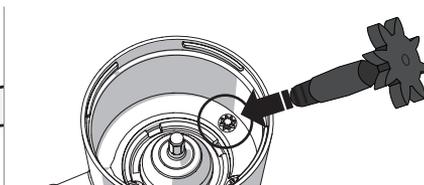
Ouvrez le capuchon de jus, tenez la cuve et le capuchon d'une main, et retirez la garniture d'étanchéité du capuchon de jus de l'autre main pour démonter les pièces.

Veillez à ne pas faire tomber ni endommager le capuchon de jus et la cuve lorsque vous démontez l'appareil.

Engrenage intermédiaire

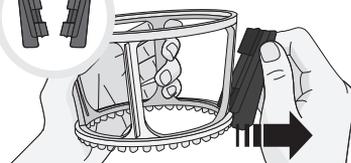


Poussez l'engrenage intermédiaire depuis le dessous de la cuve pour le déposer.



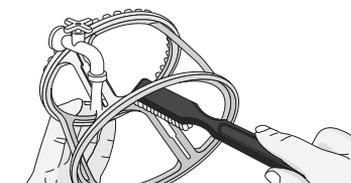
Remettez-le en place après le nettoyage.

Engrenage intermédiaire



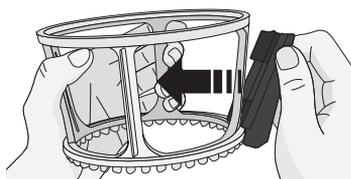
1 Retirez la brosse silicone du support du panier rotatif

Tenez le côté extérieur de la brosse silicone et tirez-la dans le sens de la flèche. Sinon, la brosse silicone peut se tordre et le support de brosse peut se casser. Veuillez suivre la méthode recommandée pour retirer la brosse silicone.



2 À l'aide d'une brosse de nettoyage, nettoyez l'intérieur et l'extérieur du support de panier rotatif à l'eau courante.

Nettoyez la brosse silicone à l'eau courante en suivant la même méthode.

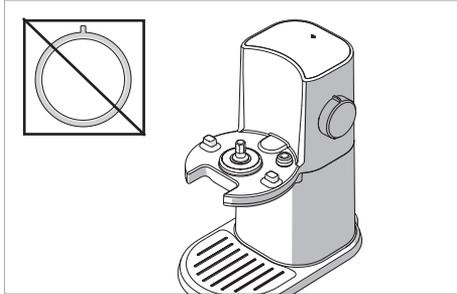


3 Après le nettoyage, remontez la brosse silicone en l'appuyant sur le support de brosse, dans le sens opposé que celui pour le retrait. Puis, avec votre autre main, tirez sur l'hélice interne vers l'intérieur, comme montré sur l'image, de façon à insérer correctement la brosse dans les rainures.

Si la brosse silicone n'est pas insérée correctement, la garniture peut s'user ou tomber pendant l'extraction de jus.

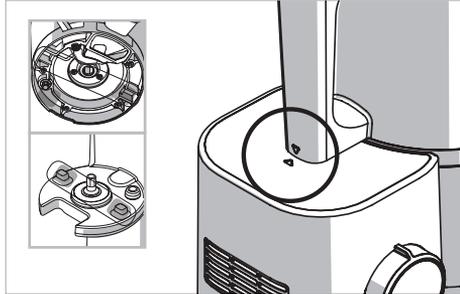
Avant de demander une réparation

Si vous avez besoin d'informations complémentaires, veuillez contacter votre Centre de service clients ou visitez www.hurom.com. Lorsque vous faites appel au service après-vente, vérifiez le numéro de série du fabricant ou le code-barres.



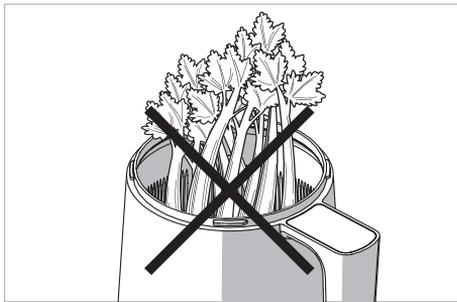
01 La base seule ne fonctionne pas.

Pour plus de sécurité, l'extracteur fonctionne uniquement lorsque la base est correctement assemblée.



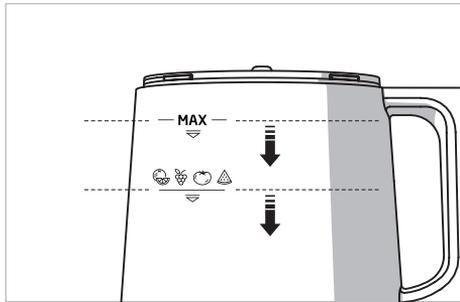
02 Veuillez aligner les capteurs de sécurité.

Pour votre sécurité, l'appareil fonctionne uniquement lorsque les repères du capteur de sécurité sont correctement alignés.



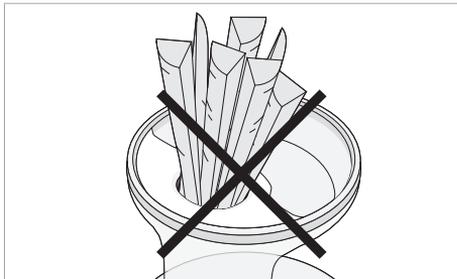
03 Veuillez préparer les ingrédients avant de les insérer.

Les ingrédients non préparés peuvent s'enrouler autour de la barre de mélange ou endommager le produit et interrompre le processus d'extraction.



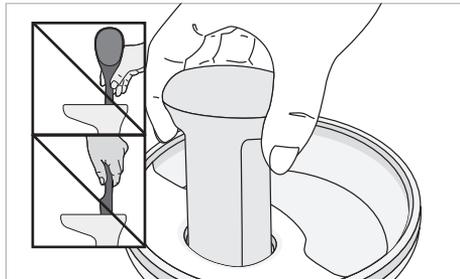
04 Lorsque vous insérez des ingrédients, vérifiez les repères [MAX] and [] présents sur la trémie.

Le volume de jus extrait peut varier en fonction des ingrédients. Dans certains cas, le jus peut dépasser la capacité de la chambre et fuir entre la cuve et la trémie.



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

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



06 Pressez uniquement avec le poussoir dans le conduit.

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

Avant de demander une réparation

07 L'extracteur ne fonctionne pas du tout.

Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien branché.

Vérifiez si la trémie est bien enclenchée. Vérifiez si le couvercle de la trémie est bien assemblé.

Vérifiez si le produit est assemblé dans le bon ordre. Reportez-vous aux pages 36 et 39 (Montage de l'appareil). L'extracteur ne fonctionne pas correctement si la trémie n'est pas bien assemblée

Si le problème persiste après avoir pris ces mesures, veuillez contacter notre centre de service clients pour obtenir plus d'informations

08 L'appareil s'arrête lors d'un fonctionnement normal

Avez-vous inséré des charges importantes ou de grands morceaux dans l'appareil ?

Consultez la page 46 du manuel et suivez les instructions d'utilisation du bouton [REV].

Si le problème n'est pas résolu après avoir suivi la procédure ci-dessus, veuillez contacter votre Centre local de service clients

09 Il y a de petites lignes ou rayures autour de la vis.

Il s'agit de marques de moulage résultant du processus de fabrication normal.

Cela est normal et ne pose pas un problème d'utilisation.

10 La cuve ne peut être assemblée à la base.

La cuve ne peut être assemblée à la base lorsque le levier est en position OPEN ○.

Veuillez positionner le levier en position CLOSE [FERMÉE] avant d'assembler la cuve et la base.

11 Le jus fuit entre la cuve et la trémie.

Avez-vous inséré trop d'ingrédients ?

La capacité de la cuve est de 500 ml et le volume de jus varie en fonction de la teneur en eau de l'ingrédient. Vérifiez les repères [MAX] et [   ] sur le côté de la trémie et veillez à ce que les ingrédients insérés ne dépassent pas cette ligne.

12 Impossible d'ouvrir la trémie

Il est possible qu'il reste de la pulpe à l'intérieur. Positionnez le levier sur ● (semi-ouvert), tournez la molette sur [ON] et faites fonctionner l'extracteur pour retirer la pulpe, ou tournez la molette sur [REV] pendant 3 à 5 secondes (sens inverse des aiguilles d'une montre) et arrêtez l'appareil, répétez cette opération deux ou trois fois. Vous pourrez ensuite ouvrir facilement le couvercle de la cuve.

Avez-vous placé des corps étrangers ou solides (tels que les noyaux ou pépins) ?

Tournez la molette sur [REV] pour faire sortir le corps étranger vers l'entrée de l'appareil et le retirer. N'ouvrez pas le couvercle en forçant. Essayez de l'ouvrir selon la méthode recommandée et, si vous ne pouvez toujours pas ouvrir le couvercle, contactez notre centre de service clients pour obtenir plus d'informations

13 La cuve tremble ou fait du bruit (lors de l'extraction de jus).

La cuve peut trembler légèrement à cause de la rotation du moteur.

L'extraction de jus de différents ingrédients peut entraîner différents niveaux de tremblements, en fonction des caractéristiques de l'ingrédient (dureté). Ceci est une opération normale car le mouvement est causé par la vis en rotation et n'est pas considéré comme un problème. L'appareil peut trembler davantage lors de l'extraction de jus d'ingrédients durs (type carotte / pomme de terre / radis / betterave, etc.) par rapport à l'extraction d'ingrédients mous et à forte teneur en eau. Certains bruits peuvent être générés par le frottement entre les ingrédients, en fonction de leurs caractéristiques (carottes / chou, etc.) lors de l'extraction du jus. Le bruit causé lors du déplacement de la trémie vers le haut ou vers le bas est normal pour l'opération.

Spécifications du produit / Garantie

Caractéristiques du produit

Nom du produit	Model Nom	Extracteur de jus lent Hurom	Durée en fonctionnement	Moins de 30 minutes
du modèle		H-AI Series	Longueur de cordon	1.4 m
Tension nominale		120 V	Moteur	Moteur induction à une phase
Fréquence nominale		60 Hz	Fusible	250 V 8A
		L'efficacité énergétique est faible à une consommation élevée	Poids	6.4 kg (14.1lb)
Consommation électrique nominale		200 W	Dimensions extérieures	Smart Hopper W 296mm / L 160 mm / H 435 mm Dual Hopper W 296mm / L 160 mm / H 437 mm
RPM		60 tr/min		

Garantie

Nom du produit	Nom du client	Nom du modèle
Fournisseur	Date d'achat	Numéro de série de fabrication
Adresse		

Important : Afin de mieux protéger votre achat, veuillez remplir et envoyer ce formulaire au distributeur local auprès duquel vous avez acheté l'appareil et conservez la facture originale.

Elle certifie que l'extracteur de jus lent Hurom est couvert par la garantie Hurom contre les défauts de fabrication et de main-d'œuvre.

Hurom offre une garantie d'un (1) an à compter de la date d'achat par l'acheteur d'origine. Cette garantie est valable uniquement avec la preuve d'achat émise par un revendeur local agréé.
[Pas de garantie internationale disponible]

La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, mauvaise utilisation, usage abusif, usage commercial, modification, non-respect des instructions d'utilisation, ou les dommages causés par des pièces ou un entretien non autorisé par HUROM. Les dommages causés par le transport doivent faire l'objet d'une réclamation auprès du transporteur. HUROM décline toute responsabilité pour les dommages consécutifs de pertes accidentelles causées par l'utilisation de cet appareil.

Veuillez vérifier le code-barres situé sous votre produit Hurom.

Cette étiquette de code-barres vous permet de vérifier qu'il s'agit bien d'un produit Hurom et d'identifier la date de fabrication du produit. La garantie fabricant Hurom ne couvre pas les produits dont l'étiquette du code-barres est absente ou endommagée. Les produits sont inspectés à réception.

Pour obtenir une assistance et un entretien en cas de problème technique, veuillez contacter votre centre local de service clients.

SAV: WISMER SAS
Zone Inova 3000 - allée n°5 88150 THAON LES VOSGES - FRANCE
Mail: contact@wismer.fr | Tel: 03 29 82 27 71

Fabricant : **HUROM**
Site Web Hurom : www.globalhurom.com

4DC010667_V.01