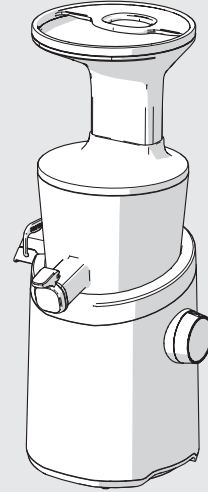


# HUROM



## Before Reading Manual

1. Read 'Safety Precautions' (p. 2-5) and use the appliance properly.
2. After reading the manual, keep it in a convenient location for future reference.
3. Do not use it abroad which has different power supply and voltage.
4. Any quality improvements is subject to change without notice.

## CONTENS

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

Instruction Manual ( For Household Use Only /Warranty Included ) | H-101 Series

# 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. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY CHILDREN OR BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED NEAR CHILDREN. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.**
- 4. TURN THE APPLIANCE OFF, THEN UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE ASSEMBLING OR DISASSEMBLING PARTS AND BEFORE CLEANING. TO UNPLUG, GRASP THE PLUG AND PULL FROM THE OUTLET. NEVER PULL FROM THE POWER CORD.**
- 5. AVOID 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 Safety Precautions

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



## Warning

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

- **DO NOT PLUG IN NOR UNPLUG WITH WET HANDS.**  
It may cause electric shock or injury.
- **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 FIN GERS, 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 USE THE PRODUCT WHILE WEARING OR CARRYING ITEMS WITH MAGNETIC FORCE (E.G., MAGNETIC BRACELETS, ETC.).**

Placing objects with magnetic force around the product may lead to malfunctions.

## 04 Safety Precautions



### Caution

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

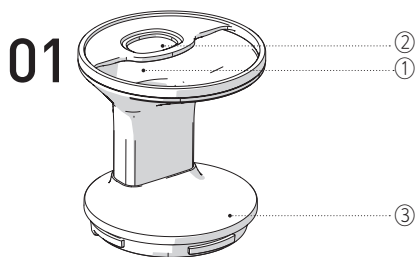
- **DO NOT RUN THE JUICER WHILE THE CHAMBER SET IS NOT ASSEMBLED PROPERLY.** It can cause injury, accident, or trouble.
- **WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO THE OUTLET. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY.**  
It may cause injury or failure.
- **IF THE SCREW STOPS TURNING, TURN THE POWER DIAL TO [REV] DIRECTION TO TURN THE SCREW IN REVERSE DIRECTION FOR 3~5 SECONDS, AND THEN TURN THE DIAL BACK TO [ON] DIRECTION. IF THE MACHINE CONTINUES TO STOP WHILE RUNNING, IT MAY LEAD TO DAMAGE TO PARTS AND FUNCTIONAL DEGRADATION DUE TO OVERHEATED MOTOR.**  
If the problem persists, stop the product and contact Hurom Customer Center.
- **DURING THE OPERATION, DO NOT ATTEMPT TO MOVE THE MAIN BODY, DISASSEMBLE THE CHAMBER SET OR PARTS, OR TRY TO LOCK THEM.** It may cause an injury or a failure. If any action is needed, switch off and unplug the power cord first.
- **MAKE SURE NO ALIEN SUBSTANCES GET INTO THE HOPPER OTHER THAN INGREDIENTS WHEN USING THE JUICER.** It can cause damage or breakage.
- **PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT AND STABLE SURFACE.** It may cause injury or failure.
- **DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 30 MINUTES AT A TIME.**  
It may cause a motor failure due to overheating. Cool it down sufficiently about 5 minutes and operate it again.
- **DO NOT ALLOW A SEVERE SHOCK TO THE APPLIANCE NOR DROP IT.**  
It may cause electric shock, fire or damage.
- **IF THE APPLIANCE GIVES OFF AN UNPLEASANT SMELL, EXCESSIVE HEATING, OR SMOKE, STOP USING THE APPLIANCE IMMEDIATELY AND CONTACT THE LOCAL CUSTOMER CARE CENTER.**  
When using a new appliance, it gives off a smell, which disappears naturally over time.
- **ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE AFTER USE. ALWAYS DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE POWER SOURCE IF IT IS LEFT UNATTENDED AND BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING OR CLEANING. WHEN UNPLUGGING THE POWER CORD, MAKE SURE TO HOLD THE POWER CORD BY ITS HEAD.**  
Pulling the cord to unplug may cause electric shock or fire.
- **DO NOT WASH THE APPLIANCE AT A HIGH TEMPERATURE, 80°C(176°F) OR HIGHER. DO NOT PUT THE APPLIANCE IN A DISHWASHER, A DRYER OR A MICROWAVE ETC.**  
It may cause a trouble or a deformation of part.
- **THE MACHINE WEIGHS ABOUT 5.4(11.9lb)kg. WHEN YOU ARE MOVING THE MACHINE, MAKE SURE YOU HOLD THE MAIN BODY TIGHTLY WITH BOTH HANDS.**  
When you hold the machine by the chamber or the side of the main body, the main body may fall and result in injury or malfunction.
- **DO NOT USE HOUSEHOLD PRODUCTS FOR COMMERCIAL PURPOSE.**  
Forcing a large amount of ingredients for extraction may damage the parts.  
Please contact the Customer Service Center for the advice on using the product for commercial purposes.



# 05 Cautions during Operation

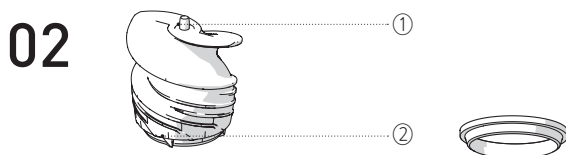
- \* **This is a reference about how to trim the ingredients, so if you have allergy please choose your own proper ingredients which agrees with you.**
- \* **Ingredients that need attention: Ingredients that can be used for extraction but requires attention for preparation.**
  - For fruits with a hard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

# 06 Component Guide (Chamber Set)



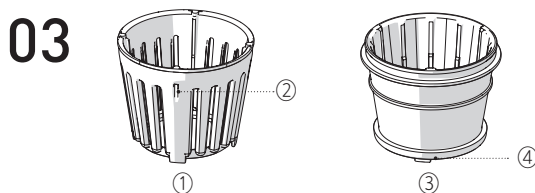
## Hopper

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



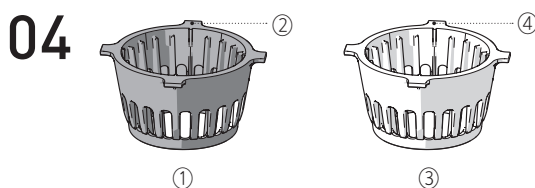
## Screw

- ① Screw Axis
- ② Screw Packing



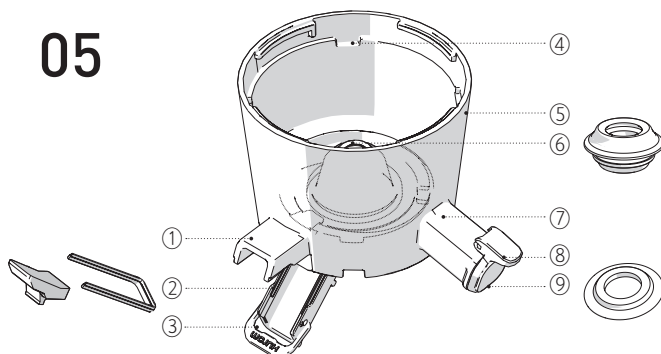
## Inner Strainer

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



## Outer Strainer

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

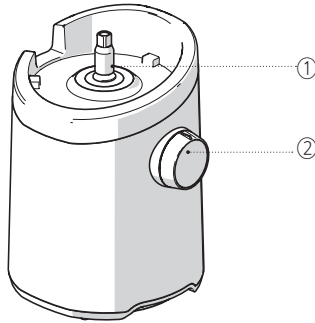


## Chamber

- ① Pulp Outlet
- ② Extraction Packing / Seal Packing
- ③ Discharge Cover / Discharge Cover Loop
- ④ Filter Binding Groove
- ⑤ Assembly Guide Mark 🔒 🔒
- ⑥ Chamber Packing
- ⑦ Juice Outlet
- ⑧ Juice Cap
- ⑨ Juice Cap Packing

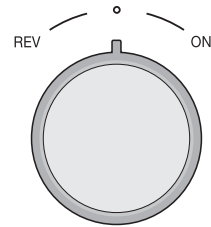
# 07 Component Guide (Main Body, Other Components)

06

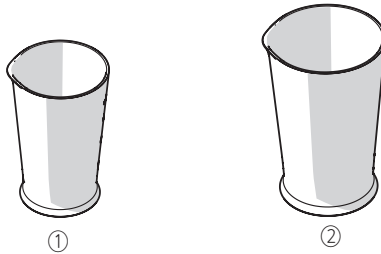


## Base

- ① Motor Spin
- ② Power Dial



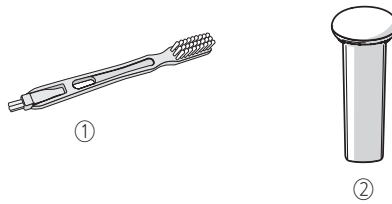
07



## Container Set

- ① Juice Container
- ② Pulp Container

08

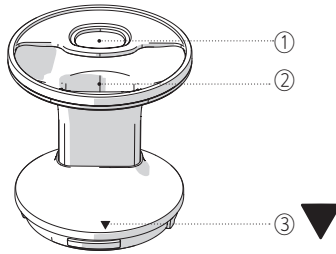


## Accessories

- ① Cleaning Brush
- ② Pusher

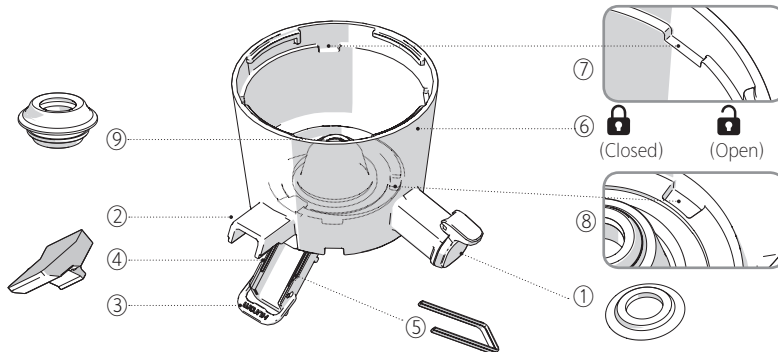
# 08 Component Details

## 01 / Hopper



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

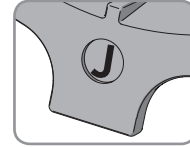
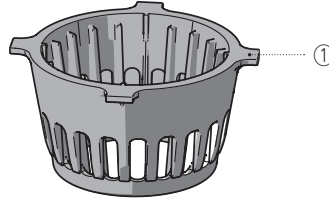
## 02 / Chamber



- ① **Juice Cap / Juice Cap Packing**: A cap for preventing juice from being discharged in case of extraction. The juice cap packing is assembled inside the juice cap.
- ② **Pulp / Ice Cream Outlet**: An outlet for discharging extraction pulp or ice cream.
- ③ **Discharge Cover / Discharge Cover Loop**: The lower part of the pulp outlet.  
If not properly assembled, it will leak juice.
- ④ **Extraction Packing**: This packing is assembled in the discharge cover.  
If not properly assembled, it will leak juice.
- ⑤ **Seal Packing**: This packing is assembled in the discharge cover.  
If not properly assembled, it will leak juice.
- ⑥ **Chamber Assembly Guide Mark**: This guide mark is used when assembling with the hopper.  
Proper assembly ensures normal operation.
- ⑦ **Filter Binding Groove**: Chamber grooves that fix the filter wings.
- ⑧ **Chamber Bottom Groove**: Grooves for fixing the ice cream strainer and inner filter.
- ⑨ **Chamber Packing**: Packing in the middle of the chamber. If not properly assembled, it will leak juice.

# 09 Component Details

## 03 / Juice Strainer (Black)



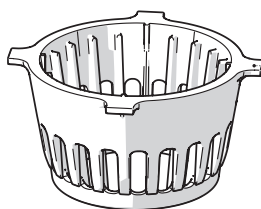
① **Juice Strainer Wing**  
: Wings for fixing chamber and strainer. Fit the winter wings to the grooves on the chamber.

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

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

# 10 Component Details

## 04 / Smoothie Strainer (Orange)



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

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

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

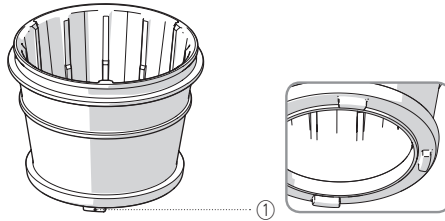
- \* For your reference, choose ingredients carefully if you have allergy.
- \* Refer to the ingredient preparation guide, choose the strainer suitable for the ingredient.  
The juice might leak or the product may be damaged.

\* **Prohibited Ingredients: Inserting these ingredients may lead to damage or malfunction.**

- Ingredients that are not for extracting juice such as sesame seeds, coffee beans, tree barks, Chinese pepper
- Boiled ingredients (potato, sweet potato, sweet pumpkin, chestnut), loach, eel, shrimp, marsh snail, squid, salted fish, etc.
- Fruits pickled in liquor; honey, sugar, etc. (such as grapes, Korean raspberry, mulberry, etc.) and enzymes (herbacea, rock pine, etc.)
- Ingredients that does not produce juice according to the characteristic of the ingredients such as linden, aloe, cactus, acorn, etc. (Contact Hurom Customer Center and ask us about the ingredients to use for extraction. We will answer you in detail.)
- Do not use the machine for crushing cereals.
- Ice prepared by freezing water (shall be avoided for both juice strainer and ice cream strainer)

# 11 Component Details

## 05 / Ice Cream Strainer



### ① Guide Bump:

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

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

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

## 06 / Power Dial

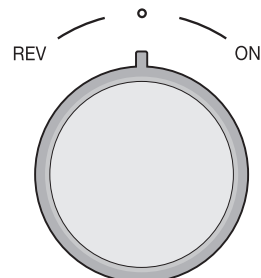
Turn to left or right to start, stop, or reverse.

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

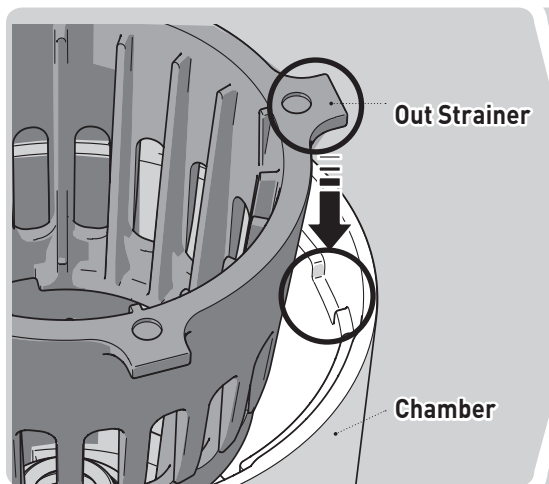
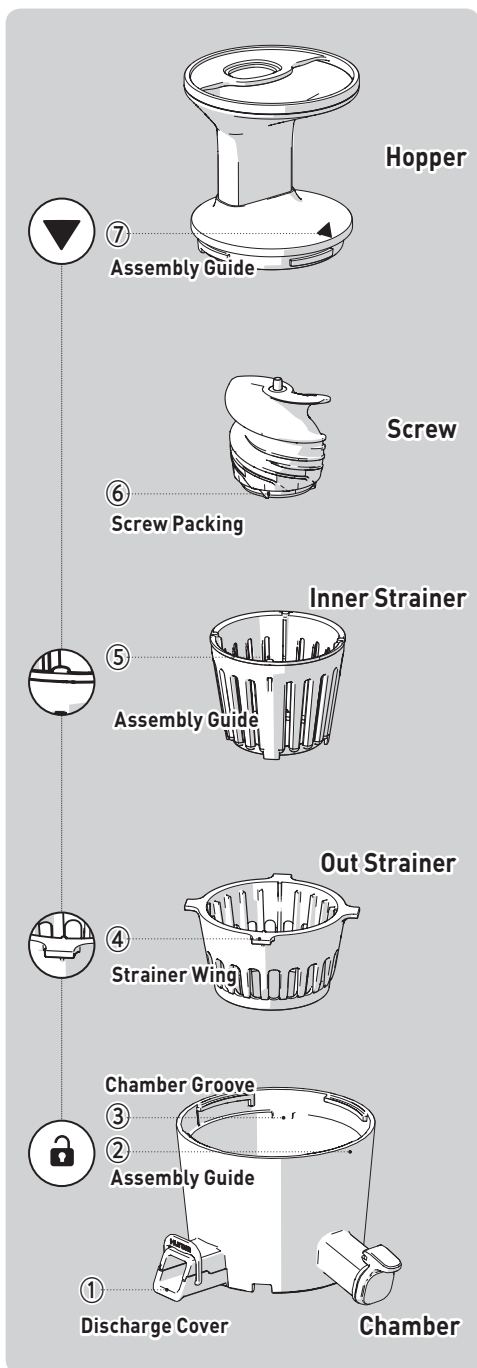
[●]: Stop - Used to stop the machine.

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

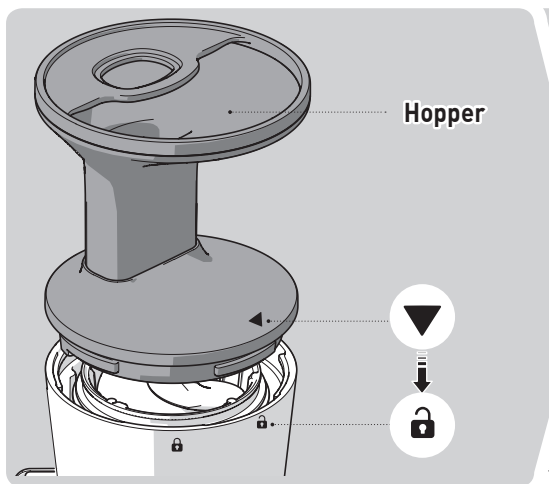
(Runs only when you hold the dial. Stops when you let go your hand.)



# 12 Assembling Juice Chamber Set



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

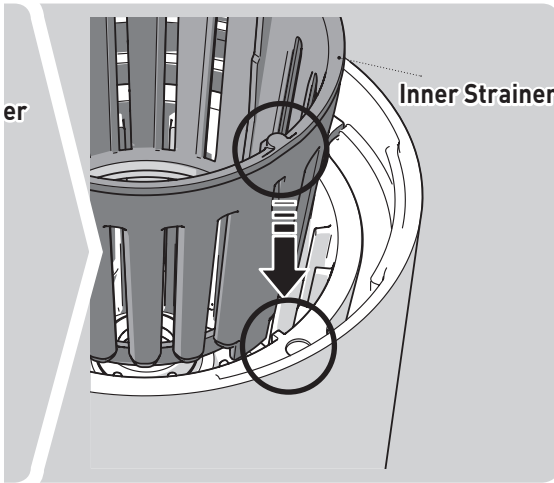


**04** Put together the hopper and chamber by matching the mark on hopper [ ▼ ] (7) and the mark on the chamber [ 🔒 ].  
If the inner parts are not assembled properly, the hopper will not close.

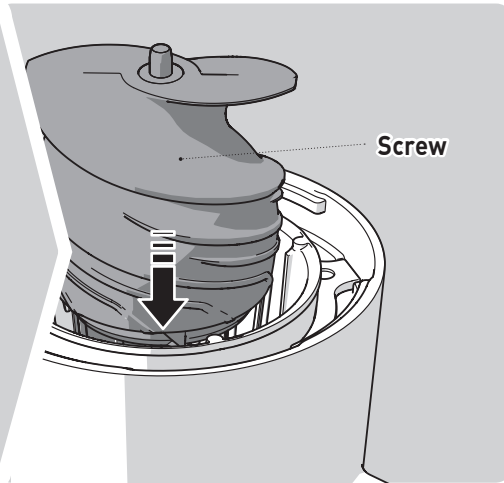


# 13

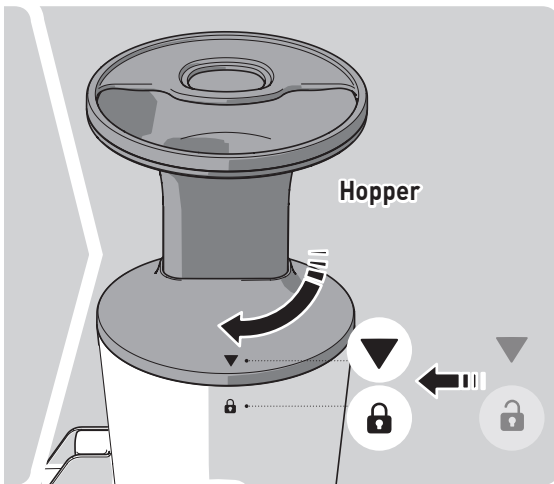
※ Assembly Guide with Main Body is in p16.



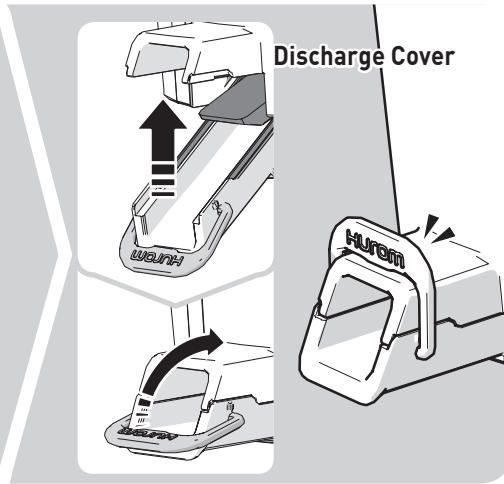
**02** Place the inner strainer fit into the outer strainer in the chamber.  
Match the binding point (5) of the inner strainer and the wings of the outer strainer (4) when putting the parts together.



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

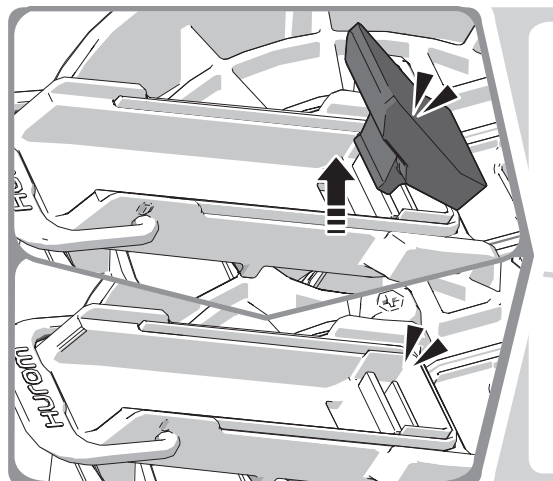
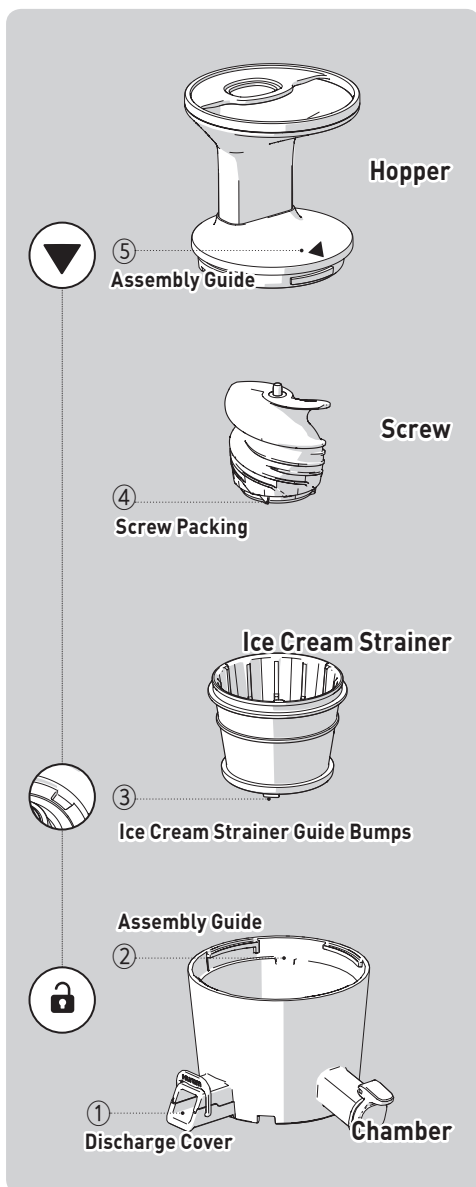


**05** Turn the hopper clockwise up to the mark [lock icon] on the chamber.  
The hopper will not close if the inner parts are not assembled properly.



**06** Make sure the discharge cover (1) of the chamber is properly fastened with the loop.  
1. Close the discharge cover and fasten it with the loop.  
2. If the packing is not properly assembled or the lever is not properly closed, the lever may open or, juice may leak during extraction.

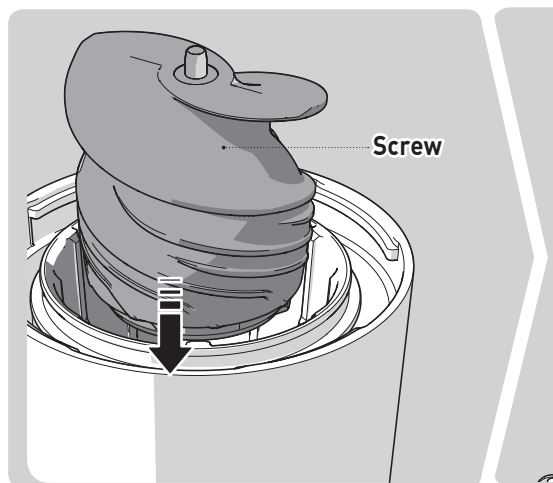
# 14 Assembling Ice Cream Chamber Set



## 01 Remove the extraction packing in the discharge cover.

1. When making ice cream, remove the extraction packing.
2. Do not remove the seal packing.

02

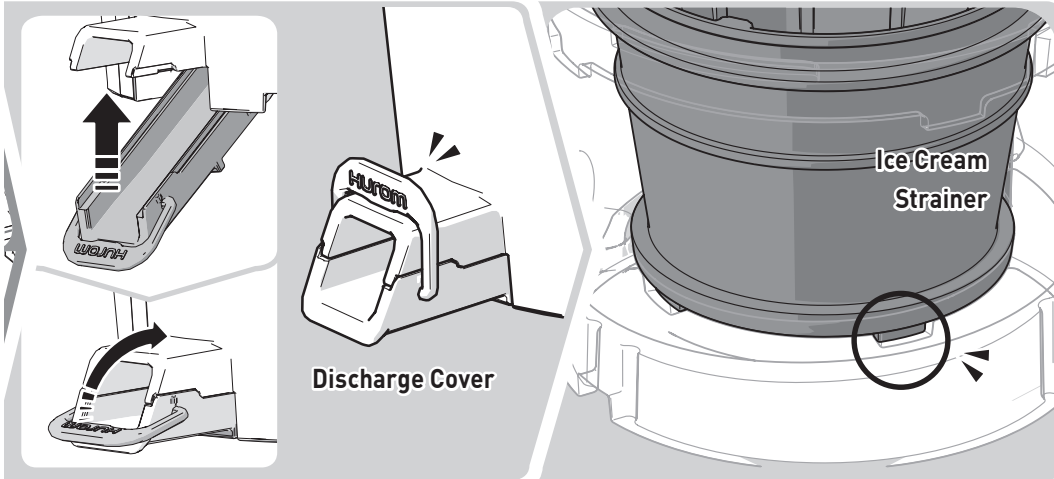


- ## 04 Place the screw in the assembly in 01
- Make sure the screw packing (④) is properly placed under the screw before putting the parts together.

05

# 15

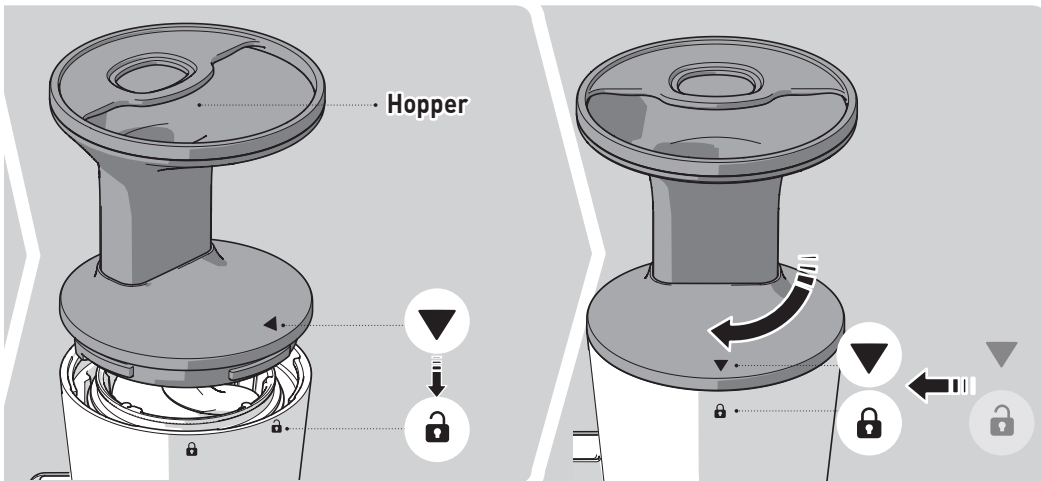
※ Assembly Guide with Main Body is in p16.



**02** Make sure the discharge cover [①] of the chamber is properly fastened with the loop.

1. Close the discharge cover and fasten it with the loop.
2. If the packing is not properly assembled or the lever is not properly closed, the lever may open or, juice may leak during extraction.

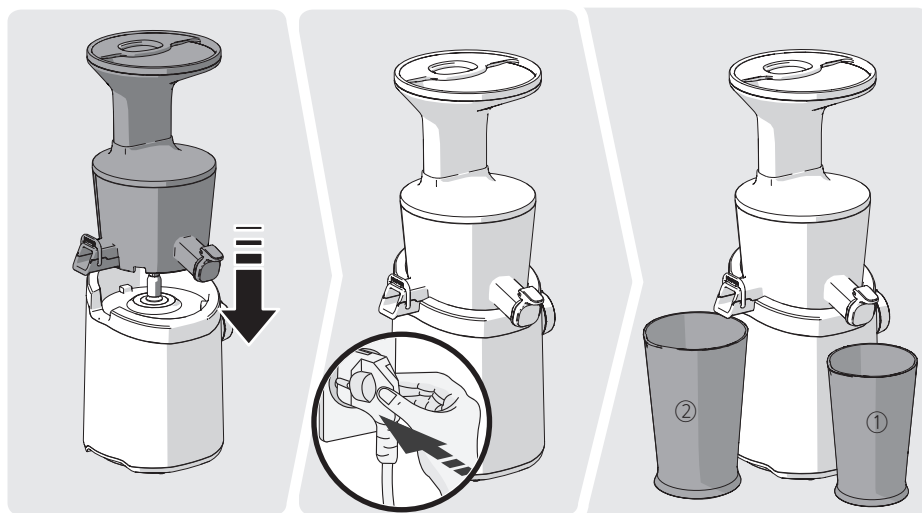
**03** Place the ice cream strainer in the chamber. Wiggle the strainer left and right until the bump on the strainer fits the groove on the bottom of the chamber [③].





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

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

# 16 How to Assemble: Chamber Set and Main Body



- 01** Fit chamber set to main body.
- 02** Assemble the chamber set and main body first and then plug the power cord with your dry hand.
- 03**  Place the juice cup (①) and pulp cup (②) when you extract juice.  
 Place the cup (②) under the pulp outlet when you make ice cream.  
Ice cream will come out of the pulp/ice cream outlet.

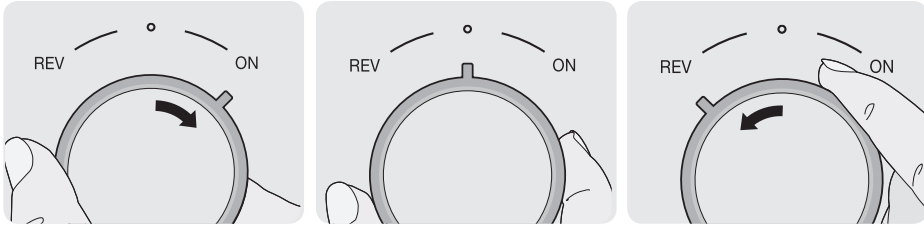
## Check after Assembly!

- ✓ **Check if you placed the Strainer of your choice**  
The juice is not extracted smoothly if the strainer does not fit the ingredient.
- ✓ **Check if the hopper is closed properly.** It may cause injury or failure.
- ✓ **Check if the juice cap is closed.**  
Keep it closed until you wish to pour out the juice.
- ✓ **Check if the chamber set is assembled properly.**
- ✓ **Ice cream comes out of the pulp/ice cream outlet.**  
retirer la garniture de l'extraction lors de la préparation de crème glacée.
- ✓ **Make sure the extraction packing / seal packing / discharge cover loop are assembled properly.**  
If the discharge cover is not closed properly, or the packing assembly is not correct, the discharge cover may open, or juice may leak during extraction.

# 17 Using Power Dial / When Screw Stops in Use

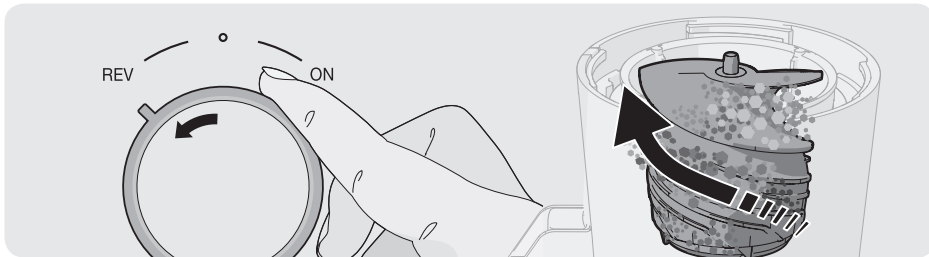
## Using Power Dial

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



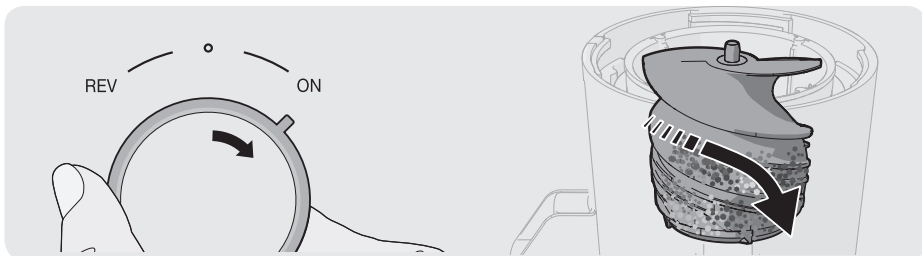
## Screw Stops in Use

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



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

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



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

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

# 18 How to Use: Making Juice / Ice Cream



# 19 How to Use: Making Juice / Ice Cream

## 01 Make sure the discharge cover and juice cap of the chamber are closed properly.

- ① Even if the discharge cover is closed, pulp is discharged. The velocity and amount of discharge of pulp may differ according to the ingredients used.



**When extracting juice: After making sure that the extraction packing and seal packing are assembled properly, close the discharge cover.**



**When making ice cream: Retirer la garniture de l'extraction lors de la préparation de crème glacée.**

- ① Do not remove the seal packing.

## 02 Turn the power dial to the direction of [ON] (clockwise).

- ① The 'click' sound heard when you turn the dial is the sound made when the chamber set and motor fit into each other.
- ② Make sure the chamber set and main body are assembled properly.

## 03 Insert the ingredients into the inlet slowly.

## 04 If the ingredient does not go down smoothly or is stuck at the inlet, use the pusher to push down the ingredients.

- ① Do not use the hand or any other tool than the pusher. If not, it may lead to damage of product or personal injury.
- ② If the machine stops in use due to overloading, turn the power dial to [REV](counterclockwise) to run in reverse direction.

## 05 When the juice begins to fill the chamber, open the juice cap to discharge juice.

- ① The chamber can be filled with juice quickly depending on the characteristic of the ingredients. Make sure the juice does not leak.
- ② For ingredients that produce many bubbles such as cabbage and apple, keep the juice cap open during extraction.
- ③ Ice cream is discharged through the ice cream outlet.

## 06 After extracting the last ingredients, run the machine in order of "30 seconds of normal rotation > 5 seconds of reverse rotation > 30 seconds of normal rotation."

- ① It slowly squeezes the ingredients to extract juice and needs some time enough to extract juice from the last ingredients.
- ② If the remaining pulp is removed by additionally running the machine after extraction, it is very convenient to remove the hopper and wash the parts.

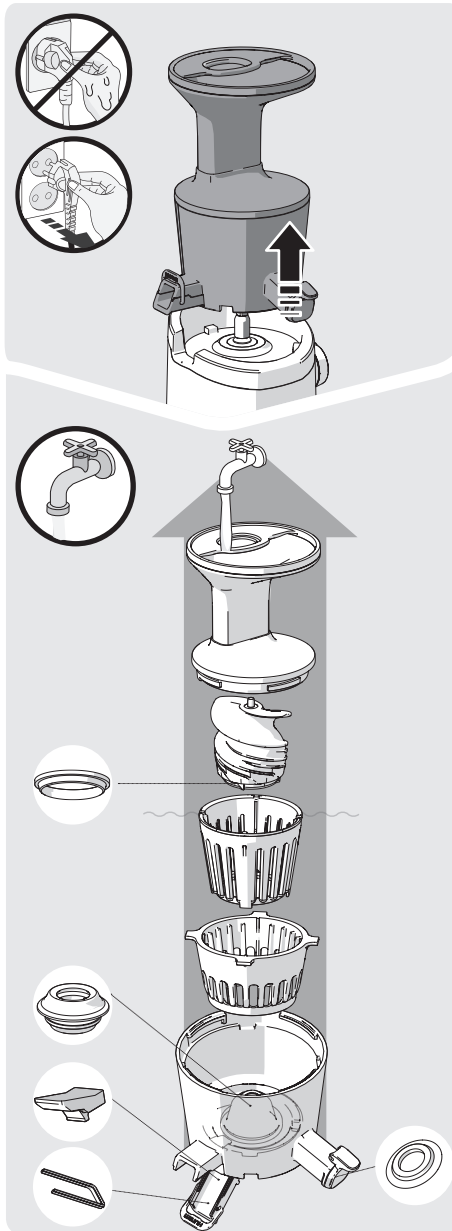
## 07 When the extraction and discharge of pulp are completed, turn the dial to the direction of [O] (counterclockwise) to stop.

- ① For performance and safety, the machine will take 3-4 seconds to stop completely even when the power dial is at [O].

## 08 If there is any juice / ice cream left in the chamber, pour it by tilting the chamber set forward.

- ① For thick juice such as tomato juice, the juice might still remain inside the chamber.

# 20 Separating and Washing



※ After the product has completely stopped operating, unplug the power cord with your dry hand. The motor will stop slowly even when you stop the machine. Separate the chamber set approximately 3 seconds after the machine comes to a complete stop.

- 01 Remove the chamber set from the main body. Twist the hopper to open and lift up in order to disassemble the unit.
- 02 Use a cleaning brush and wash the chamber set under running water.
- 03 For chamber, open the lift lever and juice cap to wash.
- 04 Clean the main body with dried towel or soft cloth.
- 05 In the case of packings made of silicon, remove and wash them after use. (Screw packing, Juice cap packing, Lift lever packing, Chamber packing)
- 06 Soak in the mixture of water, baking soda, citric acid, or vinegar for 30 minutes for sterilization.

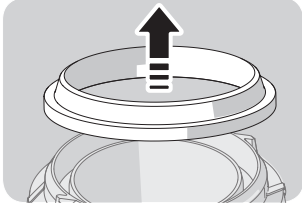
※ If the unit is not cleaned immediately after use, the pulp may dry and stick to the unit. This will make disassembling and cleaning difficult and may also lead to performance degradation. Do not wash with hot or boiling water, an iron scrubber, abrasive material, sink solvents, or sharp cleaning tools.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



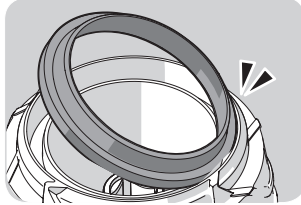
# 21 Disassembling and Washing Silicon Components

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

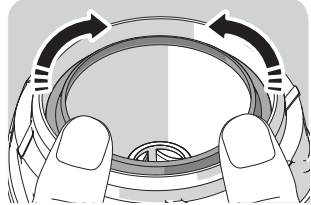
## Assembling and Disassembling the Screw Packing (if it is not assembled properly, the packing may be damaged)



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

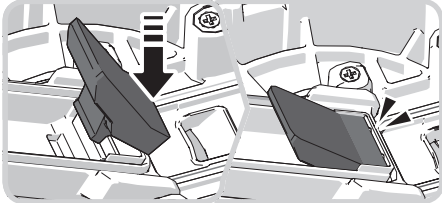


**02** After washing, hold the packing in a way that the thin part of the packing faces outwards.

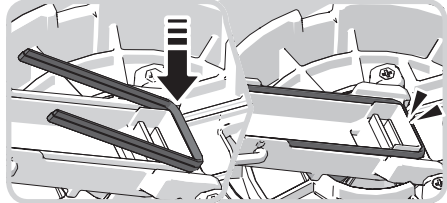


**03** Place the packing on the bottom of the screw and push it in so that it will not fall off.

## Assembling and Disassembling the Extraction Packing / Seal Packing (if it is not assembled properly, juice may leak)



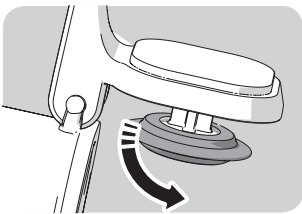
**01** Hold the packing and pull it out smoothly.



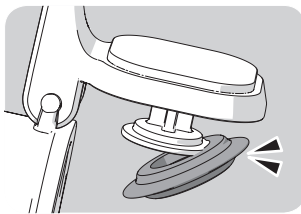
**02** Insert one of the edges, and then put it down.

**03** Insert the other parts and put them down firmly.

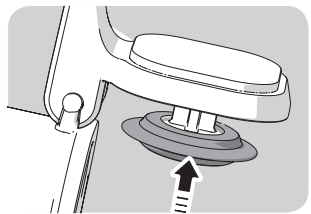
## Assembling and Disassembling Chamber Juice Cap Packing (The juice will leak if not assembled properly.)



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

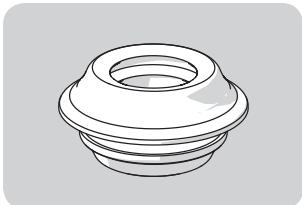


**02** After washing, fit one side of the packing first like a hook.

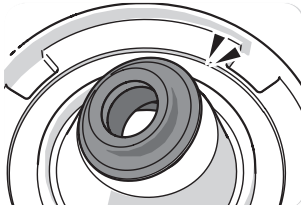


**03** Fit the rest and push it in around the rim.

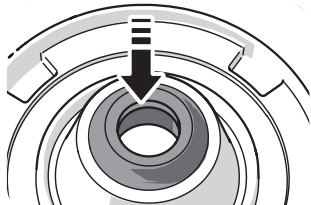
## Assembling and Disassembling Chamber Packing (The juice will leak if not assembled properly.)



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



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



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

# 22 Before Requesting for Repair

Check the following before asking for repair.

For follow-up service and any inquiry you may have while using the product, please contact our Customer Center, or homepage at <http://www.globalhurom.com>

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

<b>1. I hear 'squeak-squeak' sound.</b>	This is produced by the friction between screw packing and chamber. This is normal.	
<b>2. I hear 'squeak-squeak' sound.</b>	This is produced by the friction between screw packing and chamber. This is normal.	
<b>3. The main body will not work on its own.</b>	Make sure the chamber set and main body are assembled properly. Make sure the power is turned off when assembling / disassembling the product.	
<b>4. Please align safety sensors.</b>	Make sure they are assembled in accordance with the assembly guide. Make sure the power is turned off when assembling / disassembling the product.	
<b>5. It will not work.</b>	Check if the power cord is connected properly.	The machine may not work after a prolonged use (30 minutes or longer). The machine will work normally after the main body (motor) cools down.
	Check if the hopper is fit properly.	The machine will not work if the hopper is fit properly. It will work only when the lock icon on the chamber is matched with the triangle icon on the lid.
	Check if this product is properly assembled in the assembling order.	Refer to assembly guide P. 12-16
<b>6. The appliance stops during normal operation.</b>	Have you in heavy loads or large pieces of ingredients into the appliance?	Refer to p. 17 of the manual and follow the guideline for using [REV] button.
<b>7. Screw has crack or scratch marks.</b>	The screw has crack mark and scratch marks on the top. In addition to the straight molding marks on the top and sides of the screw, it also has a curved mark, all of which were made when molding the screw. This is normal and has no impact on use.	
<b>8. The juice leaks from the outlet immediately after I insert the ingredients.</b>	Depending on the ingredients used, the juice may come out of the pulp outlet. This is not a defect but is caused by the characteristic of the ingredient, and the leakage will stop when the machine runs. If the juice comes out persistently, contact the Customer Center.	
<b>9. The juice leaks from the top of the main body.</b>	Did you put too much ingredients? If the juice continues to leak from the top of the main body, contact our Customer Center for consultation.	If the input is greater than the chamber's capacity, the juice may leak between hopper and chamber. When you are extracting a large amount, make sure you open the lever and juice cap as often as necessary to discharge the content inside. If there is any water or juice on the main body, wipe it off immediately.
	Is the chamber packing assembled properly?	The juice will leak if the chamber packing is placed in a wrong direction or is not tightly placed. Check if the chamber packing is placed properly.
<b>10. The hopper will not open.</b>	There may be much pulp remaining inside.	If the remaining pulp is discharged by turning on the machine, or the machine is rotated in reverse for 10 seconds two or three times, the hopper will open smoothly.
	Did you put foreign or solid matter (hard seed such as the seed of persimmon)?	If foreign or solid matter is put into the chamber, running reverse can further the damage. Contact our Customer Center to request for repair service.
<b>11. The chamber is shaking (when extracting).</b>	The machine may wobble slightly by the kinetic energy of the motor of the main body. Extracting juice from various ingredients can cause various degrees of movements depending on the characteristics of the ingredients (hard or tough). This is a normal as the movement is caused by the rotating screw and is not considered as a trouble. It may seem that it is wobbling more severely when extracting juice from hard ingredients (i.e. carrot/potato/radish/beet/kohlrabi, etc.) compared to when extracting from soft and watery ingredients.	
<b>12. Pulp is discharged even when the discharge cover is closed.</b>	The pulp is discharged naturally even when you close the lever. Discharging amount and rate may vary depending on the ingredients used.	

# 23 Product Specifications / Warranty

## Product Specifications

Product Name	Hurom Slow Juicer	Rated Operating Hour	Less than 30 minutes
Model Name	H-101 Series	Cord Length	1.4 m
Rated Voltage	120 V	Motor	Single-phase induction motor
Rated Frequency	60 Hz	Fuse	250 V 5 A
Rated Power Consumption	150W Energy efficiency is low at high rated power consumption(W).	Weight	5.4kg (11.9lb)
RPM	43 rpm	Outward Dimension	W 213mm / L 223 mm / H 454 mm

## 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.

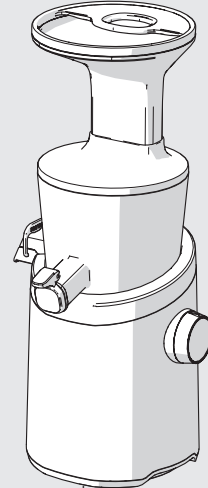
Manufacture : **HUROM**  
Hurom webpage : [www.globalhurom.com](http://www.globalhurom.com)

**HUROM**

**MADE IN KOREA**

Copyright© All Rights Reserved by HUROM

# HUROM



## Avant de lire le mode d'emploi

1. Lisez et suivez les « Mesures de sécurité » (p. 2 à 5).
2. Après avoir lu le mode d'emploi, conservez-le dans un endroit commode pour consultation ultérieure.
3. Ne l'utilisez pas dans un pays étranger ayant une alimentation et une tension différentes.
4. Toute amélioration de la qualité peut être modifiée sans préavis.

## CONTENU

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 02 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ<br>IMPORTANTES               | 14 | Assemblage de la chambre à crème glacée   |
| 03 | Mesures de sécurité                                | 16 | Assemblage : chambre et base  |
| 05 | Précautions à prendre pendant le<br>fonctionnement | 17 | Utilisation du bouton d'alimentation / Lorsque la vis<br>s'arrête pendant l'utilisation |
| 06 | Pièces et accessoires                              | 18 | Utilisation   |
| 08 | Détails des composants                             | 20 | Désassemblage et lavage / Désassemblage et<br>lavage des composants en silicone         |
| 12 | Assemblage de la chambre à jus                     | 22 | Avant de demander une réparation  |
|    |  | 23 | Spécifications du produit / Garantie  |

Mode d'emploi ( Pour usage domestique seulement/Garantie incluse ) | Série H-101

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# 03



## Mesures de sécurité

### Mesures de sécurité

- 01 Vous devriez lire les <Mesures de sécurité>
- 02 Vous devriez suivre les <Mesures de sécurité>
- 03 Les mesures sont classées comme suit.



#### Avertissement

Le non-respect des consignes sur l'étiquette peut entraîner des blessures graves ou la mort.

- **NE PAS BRANCHER NI DÉBRANCHER L'APPAREIL AVEC LES MAINS MOUILLÉES.**  
Cela pourrait causer une décharge électrique ou des blessures.
- **UTILISER UNIQUEMENT UN COURANT ALTERNATIF DE 120 V.**  
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou un fonctionnement anormal. Une tension différente pourrait raccourcir la durée de vie du moteur ou provoquer une panne.
- **BRANCHER FERMEMENT ET CORRECTEMENT LE CORDON D'ALIMENTATION DANS UNE PRISE MURALE.** Sinon, cela pourrait causer une décharge électrique ou un incendie.
- **UN CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE SERVICE DU FABRICANT OU D'AUTRES PERSONNES AYANT LES MÊMES COMPÉTENCES AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.** Un cordon d'alimentation endommagé peut causer une décharge électrique ou un incendie.
- **NE JAMAIS DÉSAMBLER LES PIÈCES DE LA CHAMBRE OU INSÉRER DES SUBSTANCES ÉTRANGÈRES DANS LA SORTIE DU JUS OU DE LA PULPE PENDANT QUE L'EXTRACTEUR DE JUS FONCTIONNE.** Cela pourrait causer des blessures, des accidents ou des problèmes.
- **NE PAS UTILISER L'APPAREIL LORSQUE LE CORDON D'ALIMENTATION EST BRISÉ OU ENDOMMAGÉ OU QUE LA FICHE DEVIENT LÂCHE.** Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou des blessures.
- **NE PAS MOUILLER NI ÉCLABOUSSER LA BASE AVEC DE L'EAU.**  
S'assurer de ne pas laisser entrer de liquides ou d'autres substances dans l'interrupteur de l'appareil.
- **NE PAS UTILISER LE BOUTON D'ALIMENTATION AVEC LES MAINS MOUILLÉES.**  
Cela pourrait causer une décharge électrique ou un incendie.
- **POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, METTRE L'APPAREIL À LA TERRE. (S'ASSURER D'UTILISER UNE PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.) NE PAS METTRE À LA TERRE SUR UNE CONDUITE DE GAZ, UNE CONDUITE D'EAU EN PLASTIQUE, UNE LIGNE TÉLÉPHONIQUE, ETC.**  
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie, une défaillance ou des blessures.
- **NE JAMAIS DÉMONTER LA CHAMBRE PENDANT LE FONCTIONNEMENT NI INSÉRER DES DOIGTS, DES OBJETS ÉTRANGERS, COMME DES FOURCHETTES, DES CUILLÈRES, ETC., DANS L'ENTONNOIR OU DANS LA SORTIE DU JUS.** Cela pourrait causer des blessures, un accident ou une défaillance.
- **LES APPAREILS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS PAR DES PERSONNES AYANT UNE DÉFICIENCE PHYSIQUE, SENSORIELLE OU INTELLECTUELLE OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES SI ELLES SONT SUPERVISÉES, SI ELLES ONT REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL ET SI ELLES COMPRENNENT LES RISQUES ENCOURUS. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER L'APPAREIL. NE PAS LAISSER LES ENFANTS NETTOYER ET ENTREtenir L'APPAREIL. CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. TENIR L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**
- **NE PAS UTILISER LE PRODUIT SI VOUS PORTEZ OU TENEZ DES ARTICLES DÉGAGEANT UNE FORCE MAGNÉTIQUE (P. EX. BRACELETS MAGNÉTIQUES, ETC.).** Placer des objets dégageant une force magnétique près du produit peut entraîner une défaillance.

## 04 Mesures de sécurité



### Précaution

Le non-respect des consignes sur l'étiquette peut entraîner des blessures graves ou des dommages à l'appareil.

- **NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'EXTRACTEUR DE JUS TANT QUE LA CHAMBRE N'EST PAS ASSEMBLÉE CORRECTEMENT.** Cela pourrait causer des blessures, des accidents ou des problèmes.
- **LORS DE LA DÉTECTION D'UNE FUITE DE GAZ, NE PAS INSÉRER LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA PRISE. OUVRIR LA FENÊTRE IMMÉDIATEMENT ET AÉRER COMPLÈTEMENT LES LIEUX.**  
Cela pourrait causer des blessures, un accident ou une défaillance.
- **SI LA VIS CESSE DE TOURNER, TOURNER LE BOUTON D'ALIMENTATION VERS [REV] POUR FAIRE TOURNER LA VIS EN SENS INVERSE PENDANT 3 À 5 SECONDES, PUIS RETOURNER LE BOUTON VERS [ON]. SI L'APPAREIL CONTINUE DE S'ARRÊTER PENDANT LE FONCTIONNEMENT, CELA POURRAIT ENDOMMAGER LES PIÈCES ET ENTRAÎNER UNE DÉGRADATION FONCTIONNELLE EN RAISON D'UNE SURCHAUFFE DU MOTEUR.**  
Si le problème persiste, cesser d'utiliser le produit et communiquer avec le service à la clientèle d'Hurom.
- **ÉVITER DE DÉPLACER LA BASE, DE DÉSASSEMBLER LA CHAMBRE OU D'AUTRES PIÈCES OU DE TENTER DE VERROUILLER DES PIÈCES LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.** Cela pourrait causer des blessures ou une défaillance. Si une action est nécessaire, avant toute chose, éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.
- **S'ASSURER QU'AUCUNE SUBSTANCE ÉTRANGÈRE, À PART DES INGRÉDIENTS, NE PÉNÈTRE DANS L'ENTONNOIR DURANT L'UTILISATION DE L'EXTRACTEUR DE JUS.**  
Cela peut causer des dommages ou des bris.
- **PLACER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.**  
Cela pourrait causer des blessures, un accident ou une défaillance.
- **NE PAS UTILISER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES À LA FOIS.**  
Cela pourrait provoquer une surchauffe et une panne du moteur. Laisser l'appareil refroidir suffisamment pendant environ 5 minutes avant de l'utiliser de nouveau.
- **ÉVITER D'ÉCHAPPER L'APPAREIL OU DE LUI FAIRE SUBIR DES CHOCS VIOLENTS.**  
Cela pourrait causer une décharge électrique, un incendie ou des dommages.
- **SI L'APPAREIL DÉGAGE UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE, UNE CHALEUR EXCESSIVE, OU DE LA FUMÉE, CESSER D'UTILISER L'APPAREIL IMMÉDIATEMENT ET COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE VOTRE RÉGION.** Lors de l'utilisation d'un nouvel appareil, celui-ci dégage une odeur qui disparaît naturellement avec le temps.
- **TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS L'UTILISATION. TOUJOURS DÉCONNECTER L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION S'IL EST LAISSÉ SANS SURVEILLANCE ET AVANT L'ASSEMBLAGE, LE DÉSASSEMBLAGE OU LE NETTOYAGE. LORS DU DÉBRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION, PRENDRE SOIN DE TENIR LE CORDON D'ALIMENTATION PAR LA FICHE.** Tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil peut causer une décharge électrique ou un incendie.
- **NE PAS LAVER L'APPAREIL À HAUTE TEMPÉRATURE, SOIT À 80 °C (176 °F) OU PLUS. NE PAS METTRE L'APPAREIL DANS UN LAVE-VAISSELLE, UNE SÈCHEUSE, UN FOUR À MICRO-ONDES, ETC.** Cela peut causer un problème ou une déformation des pièces.
- **L'APPAREIL PÈSE ENVIRON 5,4 KG (11,9 lb). LORS DU DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL, S'ASSURER DE TENIR LA BASE FERMEMENT AVEC LES DEUX MAINS.**  
Lorsque l'appareil est tenu par la chambre ou le côté de la base, la base peut tomber et causer des blessures ou une défaillance.
- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS MÉNAGERS À DES FINS COMMERCIALES.**  
Forcer une grande quantité d'ingrédients pour l'extraction peut endommager les pièces. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des conseils sur l'utilisation du produit à des fins commerciales.



# 05

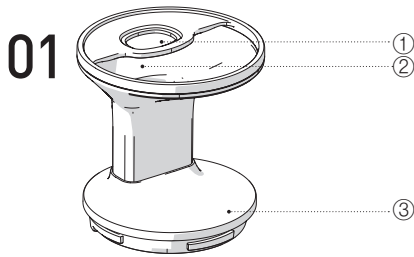


## Précautions lorsque l'appareil est en marche

- \* **Il s'agit d'une référence sur la façon de couper les ingrédients. En cas d'allergie alimentaire, veuillez choisir des ingrédients qui vous conviennent.**
- \* **Ingrédients qui nécessitent une attention particulière : il s'agit d'ingrédients qui peuvent être utilisés pour l'extraction, mais qui exigent une certaine préparation.**
  - Pour les fruits ayant un noyau ou des pépins durs qui ne peuvent pas être mâchés (comme le kaki, l'abricot, le citron, la prune et la pêche), prendre soin de retirer le noyau ou les pépins avant l'extraction (sinon, ceux-ci pourraient causer des dommages ou une défaillance.)
  - Couper les légumes aux fibres longues et dures (comme le persil japonais et le céleri) en morceaux de 3 ou 4 cm avant l'extraction.
  - L'extraction de jus de légumes-racines (comme le gingembre, l'ail, etc.) en grande quantité à la fois peut entraîner des dommages ou une défaillance.
  - Lors de l'extraction d'une grande quantité d'ingrédients, répéter le processus « Extraire 1 kg, démonter et laver ».
- \* **Ingrédients à éviter : placer ces ingrédients dans l'appareil peut causer des dommages ou une défaillance.**
  - Ingrédients dont il est impossible d'extraire du jus, comme les graines de sésame, les grains de café, les écorces d'arbre, le poivre chinois, etc.
  - Ingrédients bouillis (pomme de terre, patate douce, citrouille, marron, fève, etc.), loche, anguille, crevette, escargot des marais, calmar, poisson salé, etc.
  - Fruits conservés dans de l'alcool, du miel, du sucre, etc. (p. ex. raisins, framboises coréennes, mûres, etc.) et enzymes (herbacée, orostachys japonica, etc.)
  - Ingrédients qui ne produisent pas de jus en raison de leurs caractéristiques, comme le tilleul, l'aloès, le cactus, les glands, etc. (Communiquez avec le service à la clientèle d'Hurom pour plus de renseignements sur les ingrédients à utiliser pour l'extraction. Nous vous fournirons des renseignements détaillés.)
  - Ne pas utiliser l'appareil pour broyer des céréales.
  - La glace est à éviter tant dans la passoire à jus que dans celle pour la crème glacée.
- \* **Des ingrédients qui se sont desséchés après une conservation prolongée au réfrigérateur peuvent produire moins ou très peu de jus.**
- \* **Nous conseillons de boire le jus de légumes verts et le jus de fruits immédiatement après l'extraction plutôt que de les conserver longtemps.**
- \* **Ne pas presser de nouveau la pulpe qui sort de la sortie de la pulpe.**
- \* **Ne pas laisser l'appareil inactif avant d'insérer les ingrédients.**
- \* **Ne pas insérer trop d'ingrédients à la fois.**
  - L'appareil peut s'arrêter si une quantité excessive d'ingrédients est insérée.
- \* **Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 30 minutes à la fois.**
  - Cela pourrait provoquer une surchauffe et une panne du moteur. Lors de l'utilisation en continu de l'appareil, l'arrêter 5 minutes toutes les 30 minutes d'utilisation.
- \* **Ne jamais insérer de baguette ou de cuillère dans la sortie de la pulpe pendant le fonctionnement.**
  - L'insertion de baguettes ou d'autres articles similaires peut endommager les pièces et causer des blessures.
- \* **Ne pas presser les ingrédients avec autre chose que le poussoir.**
  - L'ingrédient pourrait coller à la vis et causer des blessures ou une défaillance.
- \* **Ne pas utiliser le bouton d'alimentation avec une main mouillée.**
  - Cela pourrait causer une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.
  - Ne pas tacher le bouton d'alimentation et la zone à proximité avec des substances étrangères.
- \* **Pour l'extraction d'une quantité de jus de plus de 350 ml à la fois, ouvrir le bouchon tous les 350 ml pour déverser le jus. Pour l'extraction d'une grande quantité de jus, ouvrir fréquemment le levier de levage pour déverser la pulpe.**
- \* **S'il y a de l'eau ou du jus sur la base ou dans toute partie de l'appareil, s'assurer de bien l'essuyer avec un linge sec avant d'utiliser l'appareil.**
- \* **Pour les fruits congelés, n'utiliser que la passoire à crème glacée. Ne pas utiliser le produit pour broyer de la glace ou d'autres ingrédients ni pour émincer des aliments.**
  - Cela pourrait causer des dommages ou une défaillance.
- \* **Si l'appareil n'est pas lavé immédiatement après l'utilisation, la pulpe pourrait y sécher et rendre le désassemblage et le lavage difficiles ou détériorer la performance de l'extracteur de jus.**

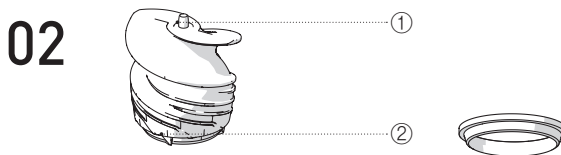
# 06

## Guide des composants (chambre)



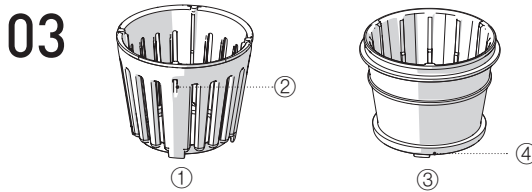
### Entonnoir

- ① Entrée latérale de l'entonnoir
- ② Entrée supérieure de l'entonnoir
- ③ Guide d'assemblage ▼



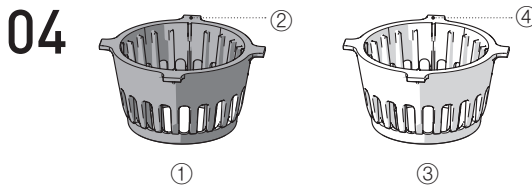
### Vis

- ① Axe de la vis
- ② Garniture de la vis



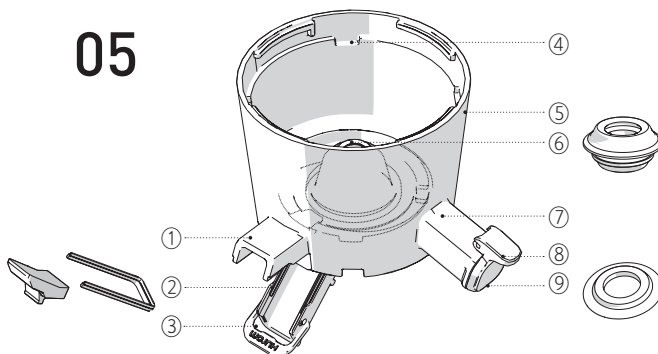
### Passoire intérieure

- ① Passoire intérieure
- ② Points de fixation de la passoire intérieure
- ③ Passoire à crème glacée
- ④ Languettes de la passoire à crème glacée



### Passoire extérieure

- ① Passoire à jus (noire)
- ② Languette de la passoire à jus (J)
- ③ Passoire à smoothie (orange)
- ④ Languette de la passoire à smoothie (S)



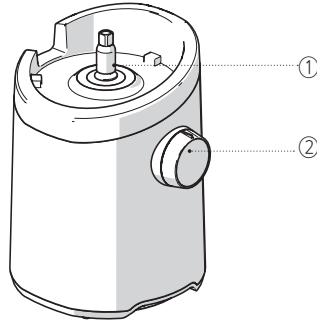
### Chambre

- ① Sortie de la pulpe
- ② Garniture de l'extraction / Garniture du joint
- ③ Couvercle de l'évacuation / Anneau du couvercle de l'évacuation
- ④ Rainure de fixation du filtre
- ⑤ Marque d'assemblage 🔒 🔓
- ⑥ Garniture de la chambre
- ⑦ Sortie du jus
- ⑧ Bouchon de la sortie du jus
- ⑨ Garniture du bouchon de la sortie du jus

# 07

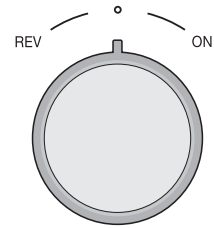
## Guide des composants (base, autres composants)

### 06

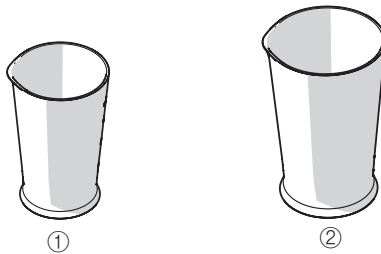


#### Base

- ① Axe rotatif du moteur
- ② Bouton d'alimentation



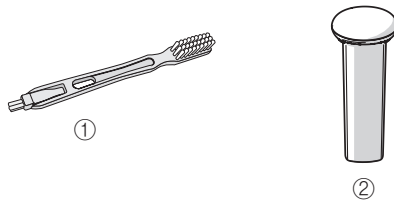
### 07



#### Ensemble de contenants

- ① Contenant à jus
- ② Contenant à pulpe

### 08



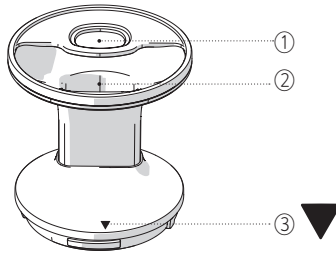
#### Accessoires

- ① Brosse de nettoyage
- ② Poussoir

# 08

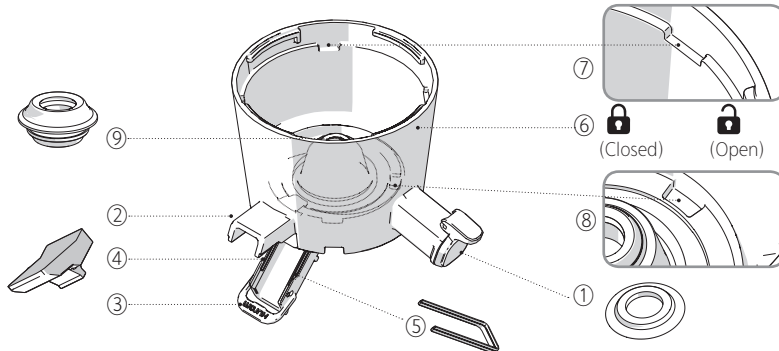
## Détails des composants

### 01 / Entonnoir



- ① **Entrée supérieure de l'entonnoir** : Utilisez-la pour insérer des légumes longs et étroits, comme du céleri et des carottes.
- ② **Entrée latérale de l'entonnoir** : Utilisez-la pour insérer des tomates cerises, des raisins et des fruits et légumes coupés en dés.
- ③ **Marque d'assemblage sur l'entonnoir** : Marques servant à bien joindre l'entonnoir à la chambre. Les pièces doivent être fixées correctement pour que l'appareil fonctionne.

### 02 / Chamber

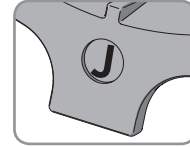
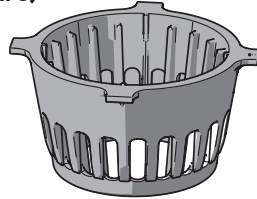


- ① **Bouchon de la sortie du jus / Garniture du bouchon de la sortie du jus** : Un bouchon qui empêche le jus de sortir durant l'extraction. La garniture du bouchon de la sortie du jus est placée sur le côté intérieur du bouchon.
- ② **Sortie de la pulpe ou de la crème glacée** : Une sortie pour évacuer la pulpe produite durant l'extraction ou la crème glacée.
- ③ **Couvercle de l'évacuation / Anneau du couvercle de l'évacuation** : La partie inférieure de la sortie de la pulpe. Une fuite de jus se produira si la pièce n'est pas assemblée correctement.
- ④ **Garniture de l'extraction** : Cette garniture est placée dans le couvercle de l'évacuation. Une fuite de jus se produira si la pièce n'est pas assemblée correctement.
- ④ **Garniture du joint** : Cette garniture est placée dans le couvercle de l'évacuation. Une fuite de jus se produira si la pièce n'est pas assemblée correctement.
- ⑥ **Marque d'assemblage de la chambre** : Ce repère est utilisé lors de l'assemblage avec l'entonnoir. Un assemblage adéquat assure un fonctionnement normal.
- ⑦ **Rainure de fixation du filtre** : Rainures de la chambre qui fixent les languettes du filtre.
- ⑧ **Rainure inférieure de la chambre** : Rainures servant à fixer la passoire à crème glacée et le filtre intérieur.
- ⑨ **Garniture de la chambre** : Garniture du centre de la chambre. Une fuite de jus se produira si la pièce n'est pas assemblée correctement.

# 09

## Détails des composants

### 03 / Passoire à jus (noire)

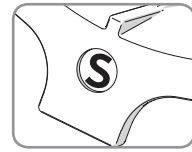
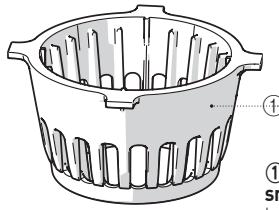


① **Languette de la passoire à jus**  
:Languettes pour fixer la chambre et la passoire. Placez les languettes dans les rainures de la chambre.

- Utilisez-la pour extraire le jus des fruits contenant beaucoup de pulpe et des fruits et légumes ordinaires. (Utilisez la passoire à smoothie pour les fruits à chair molle)
- Classification de la passoire :Couleur noire plus foncée que la passoire à smoothie.  
Vous trouverez la marque distinctive de la passoire sur la languette [J].
- Vous pouvez extraire le jus de fruits et de légumes communs, comme les pommes, les poires et le brocoli, avec la passoire à jus.Certains ingrédients doivent être préparés avec soin. Veuillez vérifier comment les préparer en consultant la liste suivante.

Légumes-racines	<b>Patate douce, gingembre, carotte, pomme de terre, ail, pissenlit et autres légumes frais.</b>	Lavez soigneusement les ingrédients dans de l'eau courante pour éliminer les corps étrangers, comme la terre.Pour les ingrédients contenant beaucoup de fibres, comme le gingembre, retirez leur pelure et coupez-les en tranches, puis insérez-les lentement. Coupez les autres légumes-racines en morceaux de 3 ou 4 cm avant l'utilisation. <b>Lorsque vous extrayez le jus d'une grande quantité d'ingrédients, répétez le processus « Extraire 1 kg, démonter et laver ».</b>
Légumes feuilles et légumes tiges	<b>Germes de blé, Ciboulette, kale, persil, cactus, céleri, chou, épinards, etc.</b>	<b>Assurez-vous de couper les ingrédients en morceaux de 3 ou 4 cm.</b> Pour ce qui est des légumes minces et étroits, comme les germes de blé et la ciboulette, ajoutez-les une poignée à la fois pour qu'ils ne se dispersent pas. <b>Lorsque vous extrayez le jus d'une grande quantité d'ingrédients, répétez le processus « Extraire 1 kg, démonter et laver ».</b> * L'extraction du jus d'épinards est difficile, car ceux-ci produisent beaucoup de bulles.Utilisez-en seulement une petite quantité dans un mélange de jus.
Fruits à peau épaisse	<b>Grenade, etc.</b>	Retirez la pelure et coupez la chair en morceaux d'une taille qui convient à l'entrée de l'entonnoir.Retirez les pépins qui ne peuvent pas être mâchés.
Fruits avec un gros noyau	<b>Kaki, abricot, prune, pêche, etc.</b>	Pour les fruits et légumes contenant un gros noyau dur qui ne peut pas être mâché, comme la pêche, retirez le noyau et n'utilisez que la chair. Coupez-les en morceaux d'une taille qui convient à l'entrée de l'entonnoir.
Noix et haricots	<b>Amandes, noix, légumes secs trempés, etc.</b>	N'utilisez pas les noix seules, mais avec des fruits et des légumes. Insérez d'abord un mélange de fruits et de légumes, puis ajoutez graduellement les noix.Comme pour les haricots, faites-les tremper dans l'eau pendant une journée avant l'utilisation. Pour faire du jus de haricots, mélangez des quantités égales d'eau et de haricots.
À éviter pour la passoire à jus (fruits à chair molle)	<b>Banane, fraise, kiwi, tomate, tomate cerise, mangue, ananas, etc.</b>	<b>N'utilisez pas la passoire à jus pour l'extraction. Utilisez plutôt la passoire à smoothie.</b>

## 04 / Passoire à smoothie (orange)



① **Languettes de la passoire à smoothie** :Elles permettent de fixer la passoire à la chambre. Placez les languettes dans les rainures de la chambre lors de l'assemblage.

- Utilisez-la pour extraire le jus des fruits à chair molle et des fruits contenant beaucoup de pulpe et de fibres.
- Classification de la passoire :La passoire à smoothie est orange. Vous trouverez la marque distinctive de la passoire sur la languette [S].
- Consultez-le tableau suivant pour connaître les fruits utilisables et la préparation de chaque ingrédient.

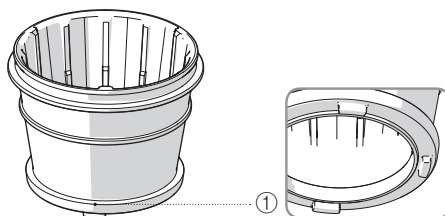
Agrumes	<b>Pamplemousse, orange, citron, etc.</b>	Retirez la pelure et coupez la pulpe en morceaux qui passeraient dans l'entrée de l'entonnoir. Assurez-vous de retirer les pépins qui ne peuvent pas être mâchés avant d'insérer les ingrédients.
Fruits à peau épaisse	<b>Fruit du dragon, melon, ananas, pastèque, etc.</b>	Retirez la pelure et coupez la pulpe en morceaux qui passeraient dans l'entrée de l'entonnoir. Assurez-vous de retirer les pépins qui ne peuvent pas être mâchés avant d'insérer les ingrédients.
Fruits avec pépins ou en grappes	<b>Pêche molle, kaki mou, vieille pomme, raisin, cerise, etc.</b>	Pour les fruits contenant un noyau dur qui ne peut pas être mâché et les fruits et légumes contenant un gros noyau, comme la pêche, assurez-vous de retirer le noyau et de ne préparer que la chair. Coupez les ingrédients en morceaux de taille appropriée pour l'entrée de l'entonnoir. Séparez chaque raisin de la grappe. <b>Si l'ingrédient est trop mou, ne l'utilisez pas seul; mélangez-le en petite quantité avec un autre ingrédient.</b>
Fruits et légumes à chair molle	<b>Baies, tomate, tomate cerise, ananas, etc.</b>	Nettoyez et coupez soigneusement les ingrédients en morceaux de taille appropriée pour l'entrée de l'entonnoir. Si les fruits et légumes ont une tige, retirez-la.
	<b>Fraise, kiwi, mangue, etc.</b>	Retirez la peau et la tige. Lorsque vous utilisez un seul aliment pour extraire du jus, insérez un morceau d'aliment dur, comme un légume aux fibres dures, une pomme ou une carotte, avant d'insérer un aliment mou.
	<b>Banane</b>	<b>Ajoutez-en seulement une petite quantité avec d'autres ingrédients pour faire un mélange de jus.</b> Enlevez complètement la peau et coupez la banane en morceaux de 3 à 4 cm pour qu'ils passent dans l'entrée de l'entonnoir.

- \* Veuillez choisir vos ingrédients avec soin si vous souffrez d'allergies.
- \* Consultez le guide de préparation des ingrédients pour choisir la passoire qui convient à chaque ingrédient. Une fuite de jus pourrait se produire ou le produit pourrait être endommagé.
- \* **Ingrédients à éviter : placer ces ingrédients dans l'appareil peut causer des dommages ou une défaillance.**
  - Ingrédients dont il est impossible d'extraire du jus, comme les graines de sésame, les grains de café, les écorces d'arbre, le poivre chinois, etc.
  - Ingrédients bouillis (pomme de terre, patate douce, citrouille, marron), loche, anguille, crevette, escargot des marais, calmar, poisson salé, etc.
  - Fruits conservés dans de l'alcool, du miel, du sucre, etc. (p. ex. raisins, framboises coréennes, mûres, etc.) et enzymes (herbacée, orostachys japonica, etc.)
  - Ingrédients qui ne produisent pas de jus en raison de leurs caractéristiques, comme le tilleul, l'aloès, le cactus, les glands, etc. Communiquez avec le service à la clientèle d'Hurom pour plus de renseignements sur les ingrédients à utiliser pour l'extraction. Nous vous fournirons des renseignements détaillés.
  - N'utilisez pas l'appareil pour broyer des céréales.
  - La glace est à éviter tant dans la passoire à jus que dans celle pour la crème glacée.

# 11

## Détails des composants

### 05 Passoire à crème



#### ① Languette :

Lorsque vous placez la passoire à crème glacée sur la chambre, utilisez la rainure de la chambre et la languette de la passoire comme guides pour bien les assembler.

- Utilisée pour faire des barbotines, des smoothies et de la crème glacée avec des fruits congelés.
- La passoire à crème glacée est utilisée sans passoire externe.
- Coupez les fruits en dés de 2 cm et congelez-les complètement avant l'utilisation.
- Pour les fruits ayant un noyau dur qui ne peut pas être mâché, prenez soin de retirer le noyau avant l'extraction.
- N'utilisez pas l'appareil pour broyer de la glace faite d'eau ou d'autres ingrédients ni pour émincer des aliments.
- L'appareil peut s'arrêter si vous y ajoutez trop d'ingrédients à la fois ou un très gros morceau. Insérez de petites quantités d'ingrédients.
- Lors de l'extraction de jus de fruits légèrement décongelés, du jus peut s'écouler de la sortie de la pulpe ou de la sortie de la crème glacée (ceci est normal et ne constitue pas un défaut).
- Consultez le tableau suivant pour connaître les fruits utilisables et pour savoir comment les préparer (ajouter de petites quantités).

Fruits à peau épaisse	<b>Pastèque, melon, etc.</b>	Retirez la pelure, coupez la chair en morceaux d'une taille qui convient à l'entrée de l'entonnoir, puis congelez les morceaux.
Fruits avec un noyau ou des pépins	<b>Mangue, pêche, raisins, etc.</b>	Utilisez uniquement des fruits congelés sans noyau et sans pépins. Pour les fruits contenant un noyau ou des pépins qui ne peuvent pas être mâchés, comme la mangue, la pêche et le citron, assurez-vous de retirer d'abord le noyau ou les pépins, puis congelez les fruits. Pour les raisins, choisissez ceux sans pépins et congelez-les avant d'en extraire le jus.
Fruits et légumes à chair molle	<b>Banane, fraise, kiwi, tomate, tomate cerise, etc.</b>	Enlevez complètement la peau des bananes et des kiwis et coupez-les en morceaux de 3 à 4 cm pour qu'ils passent dans l'entrée de l'entonnoir. Retirez la tige des ingrédients, comme les tomates cerises et les fraises, et congelez-les avant de les utiliser.

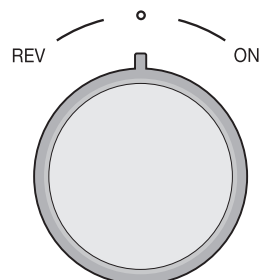
### 06 / Bouton d'alimentation

Tournez le bouton vers la gauche ou vers la droite pour démarrer ou arrêter l'appareil ou le faire fonctionner en sens inverse.

[ON] : Démarrer – Active l'appareil pour extraire du jus.

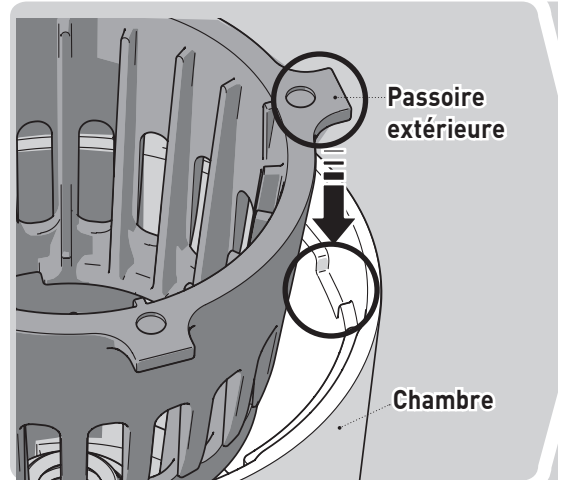
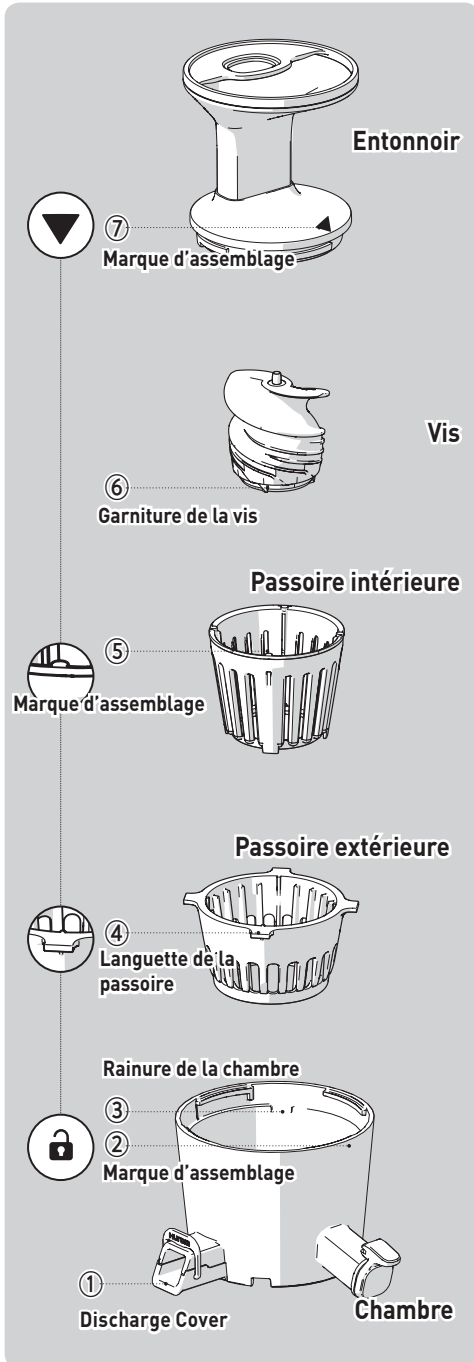
[●] : Arrêt – Met fin au fonctionnement de l'appareil.

[REV] : Sens inverse – Réduit la pression dans la chambre en faisant remonter les ingrédients lorsque l'appareil cesse de fonctionner ou qu'une trop grande quantité d'ingrédients a été insérée dans la chambre. (L'appareil ne fonctionne que si vous tenez le bouton, et il s'arrête lorsque vous le lâchez.)

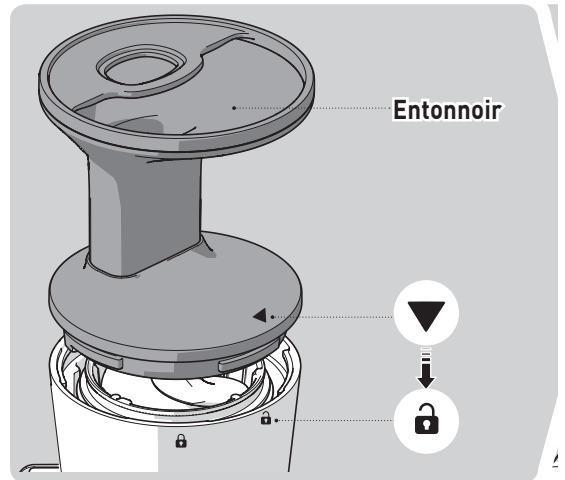


# 12

## Assemblage de la chambre à jus



**01** Placez les languettes de la passoire extérieure (④) dans les rainures de la chambre (③).

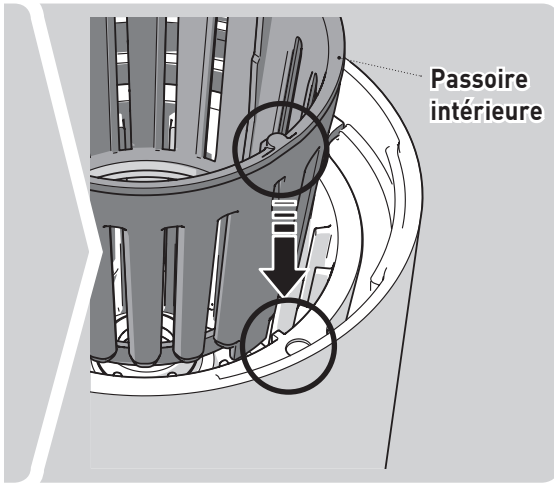


**04** Assemblez l'entonnoir et la chambre en faisant correspondre la marque de l'entonnoir [▼] (⑦) et la marque de la chambre [🔒]. Si les pièces intérieures ne sont pas assemblées correctement, l'entonnoir ne se fermera pas.

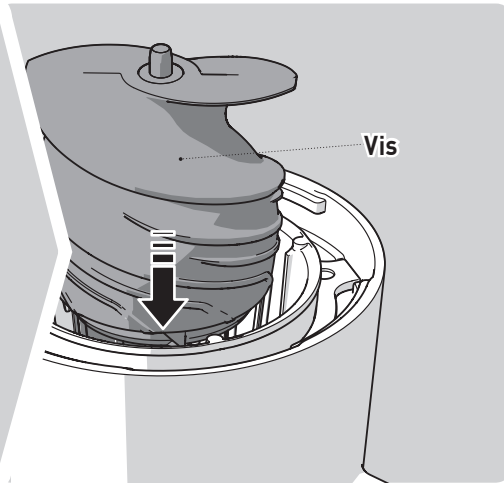


# 13

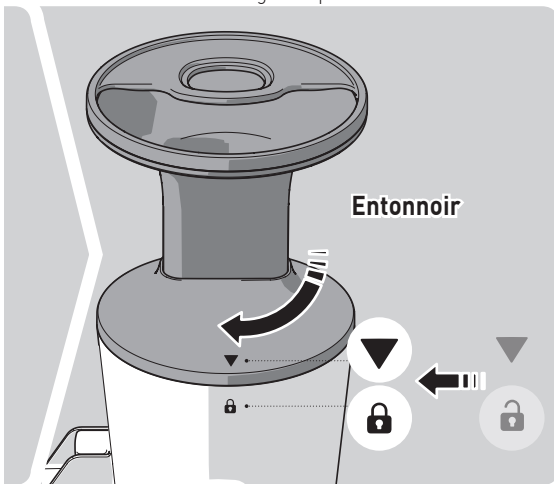
※ Le guide d'assemblage avec la base se trouve à la page 16.



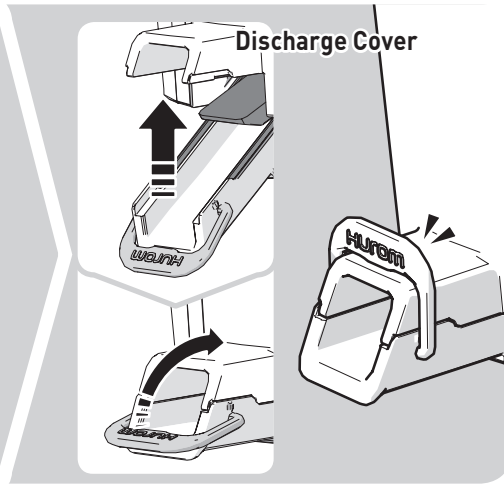
**02** Placez la passoire intérieure dans la passoire extérieure dans la chambre. Faites correspondre le point de fixation (⑤) de la passoire intérieure et les languettes de la passoire extérieure (④) lors de l'assemblage des pièces.



**03** Placez la vis dans l'assemblage réalisé à l'étape 02. Veillez à ce que la garniture de la vis (⑥) soit correctement placée sous la vis avant d'assembler les pièces.



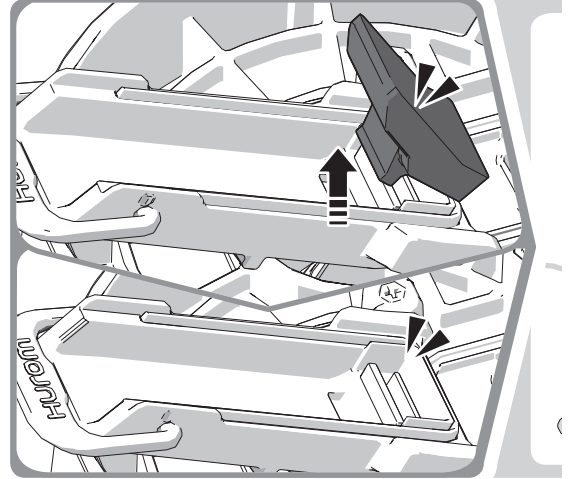
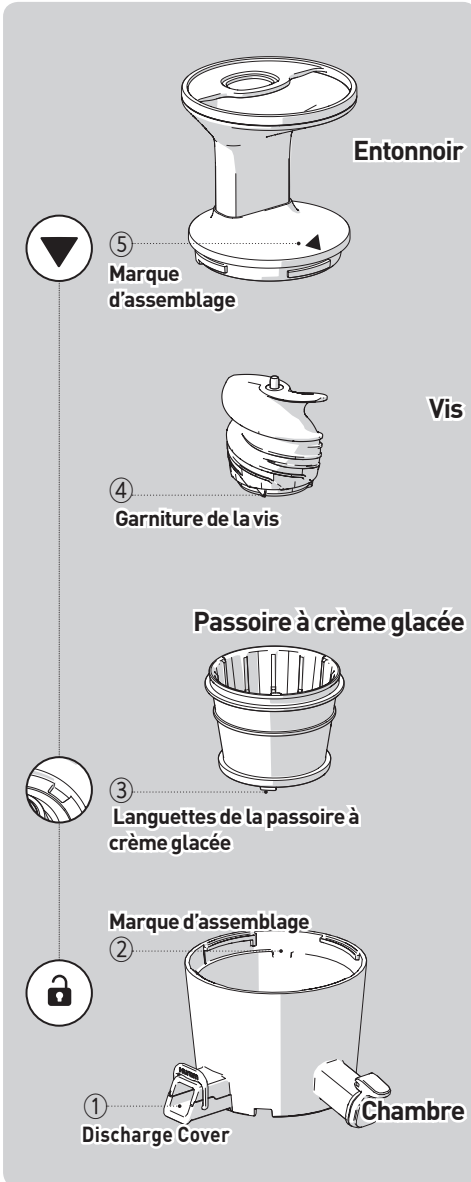
**05** Tournez l'entonnoir dans le sens horaire jusqu'à la marque [🔒] de la chambre. L'entonnoir ne se fermera pas si les pièces intérieures ne sont pas assemblées correctement.



**06** S'assurer que le couvercle de l'évacuation (①) de la chambre est bien fixé avec l'anneau.  
1. Fermer le couvercle de l'évacuation et le fixer avec l'anneau.  
2. Si la garniture n'est pas assemblée correctement ou si le levier n'est pas correctement fermé, il est possible que le levier s'ouvre ou qu'il y ait une fuite de jus durant l'extraction.

# 14

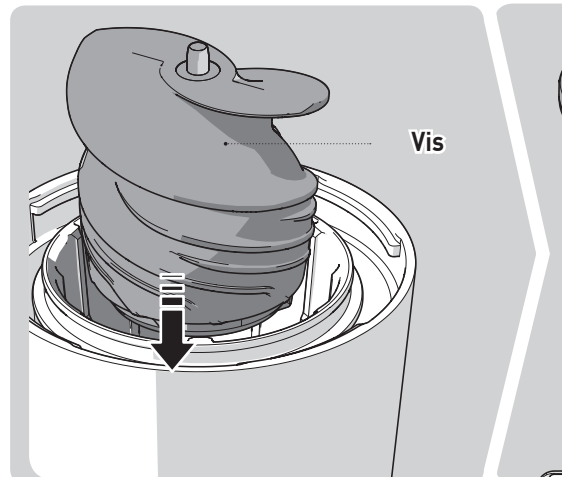
## Assemblage de la chambre à crème glacée



### 01 Retirer la garniture de l'extraction dans le couvercle de l'évacuation.

1. Retirer la garniture de l'extraction lors de la préparation de crème glacée.
2. Ne pas retirer la garniture du joint.

### 02



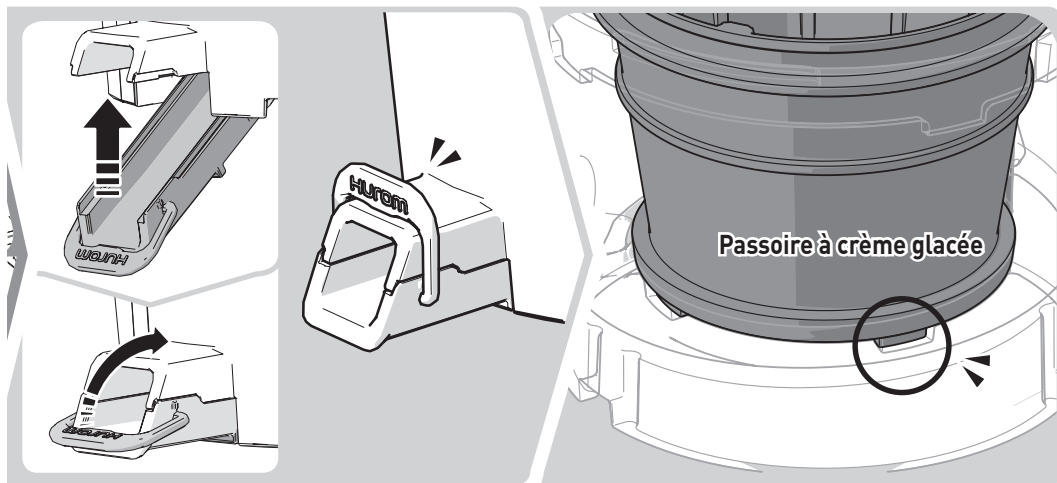
### 04 Placez la vis dans l'assemblage réalisé à l'étape 01.

- Veillez à ce que la garniture de la vis (④) soit correctement placée sous la vis avant d'assembler les pièces.

### 05

# 15

※ Le guide d'assemblage avec la base se trouve à la page 16.

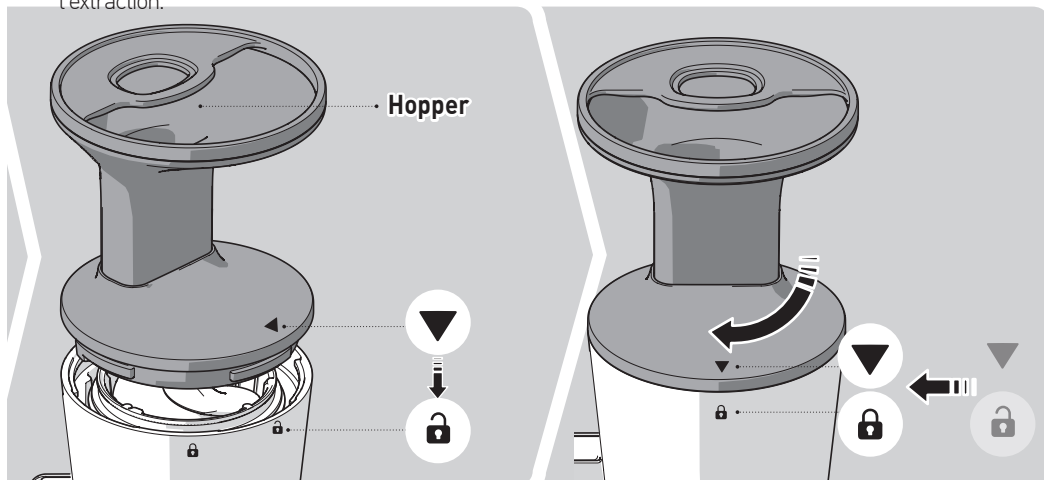


## 02 S'assurer que le couvercle de l'évacuation (①) de la chambre est bien fixé avec l'anneau.

1. Fermer le couvercle de l'évacuation et le fixer avec l'anneau.
2. Si la garniture n'est pas assemblée correctement ou si le levier n'est pas correctement fermé, il est possible que le levier s'ouvre ou qu'il y ait une fuite de jus durant l'extraction.

## 03 Placez la passoire à crème glacée dans la chambre.

- Placez la passoire en la remuant de gauche à droite jusqu'à ce que la languette de la passoire se loge dans la rainure au bas de la chambre (③).



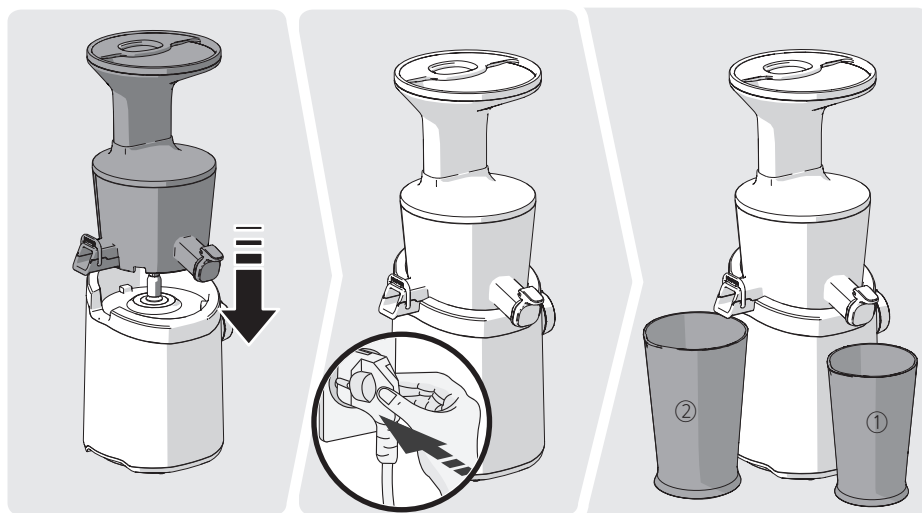
## 05 Faites correspondre la marque [ ▼ ] (⑤) de l'entonnoir et la marque [ 🔒 ] (②) de la chambre lors de l'assemblage des pièces.

L'entonnoir ne se fermera pas si les pièces intérieures ne sont pas assemblées correctement.

## 06 Tournez l'entonnoir dans le sens horaire jusqu'à la marque [ 🔒 ] de la chambre.



L'entonnoir ne se fermera pas si les pièces intérieures ne sont pas assemblées correctement.

# 16 Assemblage :chambre et base



**01** Fixez la chambre à la base.

**02** Assembler d'abord la chambre et la base, puis brancher le cordon d'alimentation à l'aide d'une main sèche.

**03**  Placez le gobelet à jus (①) et le gobelet à pulpe (②) lors de l'extraction de jus  
 Placez le gobelet à jus (②) sous la sortie à pulpe lorsque vous préparez de la crème glacée.

La crème glacée sort par l'orifice de sortie de la pulpe / crème glacée.

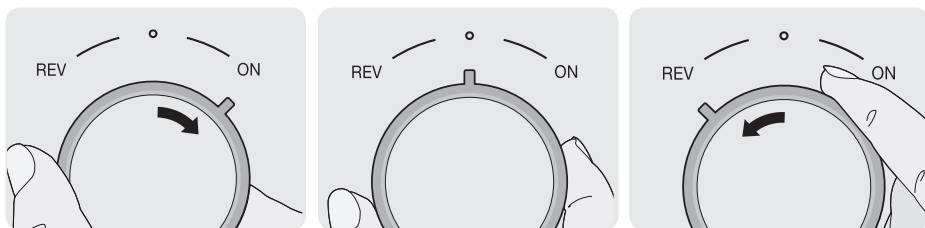
## Liste de vérification après l'assemblage!

- Assurez-vous d'avoir installé la passoire désirée**  
L'extraction de jus ne se déroulera pas correctement si la passoire ne convient pas aux ingrédients.
- Vérifiez si l'entonnoir est fermé correctement.**
- Vérifiez si le bouchon de la sortie de jus est fermé correctement.**  
Gardez-le fermé jusqu'au moment de verser le jus.
- Assurez-vous que la chambre est assemblée correctement.**
- La crème glacée sort de la sortie à pulpe et à crème glacée.**
- La crème glacée sort par l'orifice de sortie de la pulpe / crème glacée.**  
Retirer la garniture de l'extraction lors de la préparation de crème glacée.
- S'assurer que la garniture de l'extraction, la garniture du joint et l'anneau du couvercle de l'évacuation sont assemblés correctement.**  
Si le couvercle de l'évacuation n'est pas fermé correctement ou si la garniture n'est pas bien placée, le couvercle de l'évacuation pourrait s'ouvrir ou il pourrait y avoir des fuites de jus pendant l'extraction.

# 17 Utilisation du bouton d'alimentation / Lorsque la vis s'arrête pendant l'utilisation

## Utilisation du bouton d'alimentation

- ① Tournez le bouton vers la droite (sens horaire) pour activer l'extraction, placez-le au milieu pour arrêter l'appareil et tournez-le vers la gauche (sens antihoraire) pour le faire fonctionner en sens inverse.
- ② Pour des raisons de sécurité, l'appareil ralentit jusqu'à s'arrêter plutôt que de s'arrêter instantanément lorsque vous placez le bouton en position d'arrêt [●].
- ③ La fonction de sens inverse [REV] est active lorsque vous placez le bouton à la position [REV] [elle s'arrête lorsque vous le lâchez].



## Arrêt de la vis pendant l'utilisation

- \* La vis peut s'arrêter si vous insérez trop d'ingrédients ou si vous les insérez trop rapidement.
- \* Si l'appareil ne se réactive pas même une fois les solutions suivantes appliquées, éteignez l'appareil et communiquez avec le service à la clientèle d'Hurom.



- 1** Tournez le bouton d'alimentation à [REV] et maintenez-le en place pendant 3 à 5 secondes (dans le sens antihoraire) avant de le relâcher. Répétez cette opération 2 ou 3 fois. La fonction de sens inverse fait remonter les ingrédients qui se trouvent dans la chambre. La fonction de sens inverse est active lorsque vous maintenez le bouton et s'arrête lorsque vous le relâchez.



- 2** Une fois le mouvement de sens inverse complètement arrêté, tournez le bouton d'alimentation vers la position [ON] (sens horaire) pour faire fonctionner l'appareil.  
Lorsque vous tournez le bouton vers la position [ON] ou [REV], assurez-vous d'abord que la vis soit complètement arrêtée avant de tourner le bouton vers la fonction de votre choix.

# 18

## Utilisation : Préparation de jus ou de crème glacée



# 19 Mode d'emploi : faire du jus / de la crème glacée

## 01 Make sure the discharge cover and juice cap of the chamber are closed properly.

① Even if the discharge cover is closed, pulp is discharged. The velocity and amount of discharge of pulp may differ according to the ingredients used.



**When extracting juice: After making sure that the extraction packing and seal packing are assembled properly, close the discharge cover.**



**When making ice cream: Retirer la garniture de l'extraction lors de la préparation de crème glacée.**

① Do not remove the seal packing.

## 02 Turn the power dial to the direction of [ON] (clockwise).

① The 'click' sound heard when you turn the dial is the sound made when the chamber set and motor fit into each other.

② Make sure the chamber set and main body are assembled properly.

## 03 Insert the ingredients into the inlet slowly.

## 04 If the ingredient does not go down smoothly or is stuck at the inlet, use the pusher to push down the ingredients.

① Do not use the hand or any other tool than the pusher. If not, it may lead to damage of product or personal injury.

② If the machine stops in use due to overloading, turn the power dial to [REV](counterclockwise) to run in reverse direction.

## 05 When the juice begins to fill the chamber, open the juice cap to discharge juice.

① The chamber can be filled with juice quickly depending on the characteristic of the ingredients. Make sure the juice does not leak.

② For ingredients that produce many bubbles such as cabbage and apple, keep the juice cap open during extraction.

③ Ice cream is discharged through the ice cream outlet.

## 06 After extracting the last ingredients, run the machine in order of "30 seconds of normal rotation > 5 seconds of reverse rotation > 30 seconds of normal rotation."

① It slowly squeezes the ingredients to extract juice and needs some time enough to extract juice from the last ingredients.

② If the remaining pulp is removed by additionally running the machine after extraction, it is very convenient to remove the hopper and wash the parts.

## 07 When the extraction and discharge of pulp are completed, turn the dial to the direction of [O] (counterclockwise) to stop.

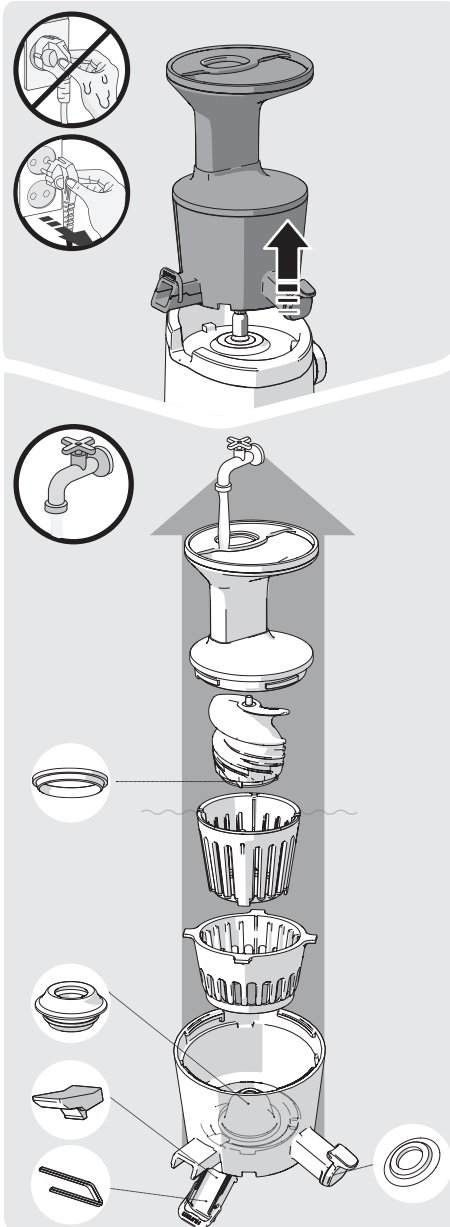
① For performance and safety, the machine will take 3-4 seconds to stop completely even when the power dial is at [O].

## 08 If there is any juice / ice cream left in the chamber, pour it by tilting the chamber set forward.

① For thick juice such as tomato juice, the juice might still remain inside the chamber.

# 20

## Séparation des pièces et lavage



※ Une fois l'appareil complètement arrêté, débrancher le cordon d'alimentation à l'aide d'une main sèche. Le moteur s'arrête progressivement, même lorsque vous arrêtez l'appareil. Attendez environ 3 secondes après l'arrêt complet de l'appareil avant de retirer la cuve et ses accessoires.

- 01 Retirez la chambre de la base. Tournez l'entonnoir pour l'ouvrir, puis soulevez-le pour démonter l'appareil.
- 02 Nettoyez la chambre sous l'eau courante à l'aide d'une brosse de nettoyage.
- 03 Pour nettoyer la chambre, ouvrez le levier de levage et le bouchon de la sortie de jus.
- 04 Nettoyez la base avec une serviette sèche ou un linge doux.
- 05 Les garnitures de silicone doivent être retirées et nettoyées après l'utilisation. Il peut s'y développer des moisissures. Elles comprennent la garniture de la vis, du bouchon de la sortie de jus, du levier de levage et de la chambre.
- 06 Faites tremper les pièces dans un mélange d'eau, de bicarbonate de soude, d'acide citrique et de vinaigre pendant 30 minutes pour les désinfecter.

※ Si l'appareil n'est pas nettoyé immédiatement après son utilisation, la pulpe peut sécher et s'incruster sur l'appareil. Il sera alors plus difficile de démonter et de nettoyer l'appareil et le fonctionnement de ce dernier pourrait se détériorer. Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau chaude ou bouillante, un tampon à récurer en acier, des matériaux abrasifs, des solvants pour évier ou des outils de nettoyage coupants. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle ou dans un égouttoir à vaisselle. Après avoir nettoyé l'appareil, séchez-le complètement et naturellement et rangez-le dans un endroit propre.

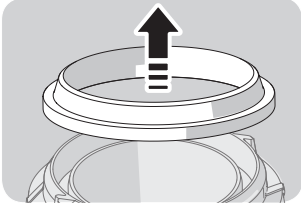


# 21

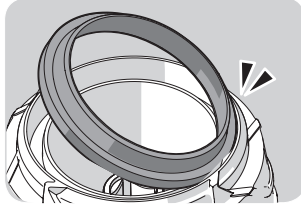
## Désassemblage et lavage des composants en silicone

La garniture est une pièce qui s'use et il est recommandé de la remplacer chaque 6 à 12 mois. Vous pouvez vous procurer des pièces auprès du service à la clientèle.

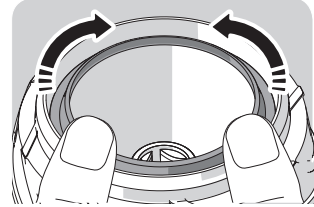
### Assembling and Disassembling the Screw Packing (if it is not assembled properly, the packing may be damaged)



**01** Faites basculer la vis, puis tirez-la pour l'enlever comme si vous la pincez.

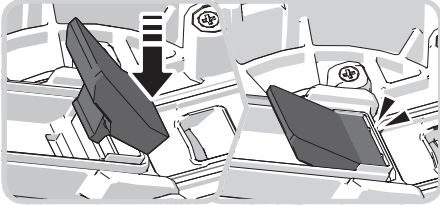


**02** Après avoir nettoyé la garniture, tenez-la de sorte que la partie mince soit orientée vers l'extérieur.

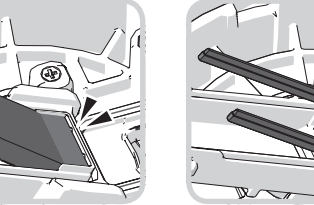


**03** Placez la garniture au bas de la vis et poussez-la pour la fixer fermement.

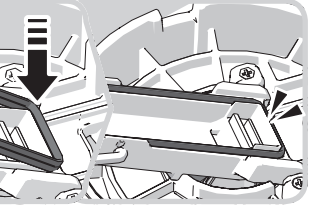
### Assembling and Disassembling the Extraction Packing / Seal Packing (if it is not assembled properly, juice may leak)



**01** Hold the packing and pull it out smoothly.

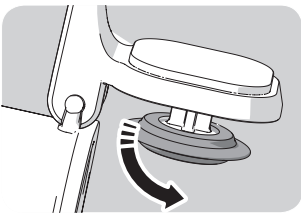


**02** Insert one of the edges, and then put it down.

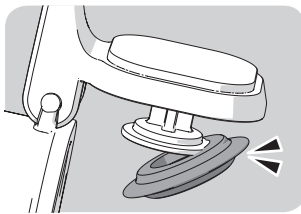


**03** Insert the other parts and put them down firmly.

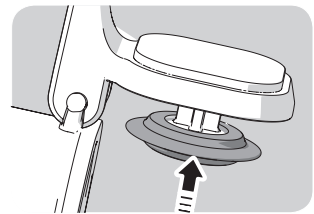
### Assemblage et démontage de la garniture du bouchon de la sortie de jus de la chambre Une fuite de jus se produira si la pièce n'est pas assemblée correctement.



**01** Retirez la garniture en tirant de l'intérieur vers l'extérieur.

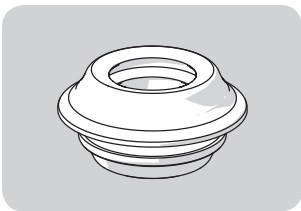


**02** Une fois la garniture nettoyée, fixez d'abord la garniture en l'accrochant par une de ses parois.

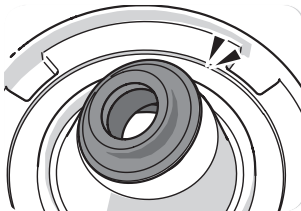


**03** Placez le reste de la garniture et poussez-la sur le rebord.

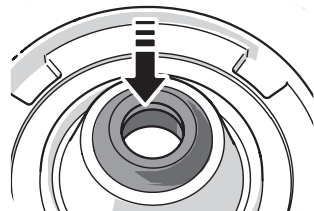
### Assemblage et démontage de la garniture de la chambre Une fuite de jus se produira si la pièce n'est pas assemblée correctement.



**01** Retirez la garniture en la tirant de l'intérieur vers l'extérieur d'un côté.



**02** Une fois la garniture nettoyée, placez une paroi le long du trou de la chambre comme un crochet en vérifiant l'alignement de la partie supérieure et inférieure de la garniture.



**03** Poussez le reste de la garniture de sorte qu'aucune partie ne soit pliée.

# 22

## Avant de demander une réparation

Consultez la section suivante avant de demander une réparation.

Pour obtenir des services de suivi ou des réponses à vos questions sur l'utilisation du produit, communiquez avec notre service à la clientèle ou allez sur le site <http://www.globalhurom.com>. Prenez note du numéro du fabricant ou du numéro sous le code à barres lorsque vous demandez un service de suivi ou des pièces.

<b>1. I hear 'squeak-squeak' sound.</b>	This is produced by the friction between screw packing and chamber. This is normal.	
<b>2. I hear 'squeak-squeak' sound.</b>	This is produced by the friction between screw packing and chamber. This is normal.	
<b>3. The main body will not work on its own.</b>	Make sure the chamber set and main body are assembled properly. Make sure the power is turned off when assembling / disassembling the product.	
<b>4. Please align safety sensors.</b>	Make sure they are assembled in accordance with the assembly guide. Make sure the power is turned off when assembling / disassembling the product.	
<b>5. It will not work.</b>	Check if the power cord is connected properly.	The machine may not work after a prolonged use (30 minutes or longer). The machine will work normally after the main body (motor) cools down.
	Check if the hopper is fit properly.	The machine will not work if the hopper is fit properly. It will work only when the lock icon on the chamber is matched with the triangle icon on the lid.
	Check if this product is properly assembled in the assembling order.	Refer to assembly guide P. 12-16
<b>6. The appliance stops during normal operation.</b>	Have you in heavy loads or large pieces of ingredients into the appliance?	Refer to p. 17 of the manual and follow the guideline for using [REV] button.
<b>7. Screw has crack or scratch marks.</b>	The screw has crack mark and scratch marks on the top. In addition to the straight molding marks on the top and sides of the screw, it also has a curved mark, all of which were made when molding the screw. This is normal and has no impact on use.	
<b>8. The juice leaks from the outlet immediately after I insert the ingredients.</b>	Depending on the ingredients used, the juice may come out of the pulp outlet. This is not a defect but is caused by the characteristic of the ingredient, and the leakage will stop when the machine runs. If the juice comes out persistently, contact the Customer Center.	
<b>9. The juice leaks from the top of the main body.</b>	Did you put too much ingredients? If the juice continues to leak from the top of the main body, contact our Customer Center for consultation.	If the input is greater than the chamber's capacity, the juice may leak between hopper and chamber. When you are extracting a large amount, make sure you open the lever and juice cap as often as necessary to discharge the content inside. If there is any water or juice on the main body, wipe it off immediately.
	Is the chamber packing assembled properly?	The juice will leak if the chamber packing is placed in a wrong direction or is not tightly placed. Check if the chamber packing is placed properly.
<b>10. The hopper will not open.</b>	There may be much pulp remaining inside.	If the remaining pulp is discharged by turning on the machine, or the machine is rotated in reverse for 10 seconds two or three times, the hopper will open smoothly.
	Did you put foreign or solid matter (hard seed such as the seed of persimmon)?	If foreign or solid matter is put into the chamber, running reverse can further the damage. Contact our Customer Center to request for repair service.
<b>11. The chamber is shaking (when extracting).</b>	The machine may wobble slightly by the kinetic energy of the motor of the main body. Extracting juice from various ingredients can cause various degrees of movements depending on the characteristics of the ingredients (hard or tough). This is a normal as the movement is caused by the rotating screw and is not considered as a trouble. It may seem that it is wobbling more severely when extracting juice from hard ingredients (i.e. carrot/potato/radish/beet/kohlrabi, etc.) compared to when extracting from soft and watery ingredients.	
<b>12. Pulp is discharged even when the discharge cover is closed.</b>	The pulp is discharged naturally even when you close the lever. Discharging amount and rate may vary depending on the ingredients used.	

# 23

## Spécifications du produit / Garantie

### Spécifications du produit

<b>Produit</b>	Extracteur de jus à rotation lente Hurom	<b>Durée de fonctionnement nominale</b>	Moins de 30 minutes
<b>Modèle</b>	Gamme H-101	<b>Longueur du cordon</b>	1,4 m
<b>Tension nominale</b>	120 V	<b>Moteur</b>	Moteur à induction monophasé
<b>Fréquence nominale</b>	60 Hz	<b>Fusible</b>	250 V 5 A
<b>Consommation électrique nominale</b>	150 W	<b>Poids</b>	5,4 kg (11,9 lb)
	Le rendement énergétique est faible à une consommation élevée (W).	<b>Dimensions extérieures</b>	L 213 mm / L 223 mm / H 454 mm
<b>Tr/min</b>	43 tr/min		

### Garantie

<b>Produit</b>	<b>Client</b>	<b>Modèle</b>
<b>Fournisseur</b>	<b>Date d'achat</b>	<b>Numéro de série</b>
<b>Adresse</b>		

**Important :** Pour une meilleure protection de votre achat, remplissez et postez ce formulaire au distributeur local où vous avez acheté l'appareil et conservez le reçu original.

Il certifie que l'extracteur de jus Hurom est couvert par la garantie d'**HUROM** contre tout défaut de construction et de fabrication.

Hurom fournit une garantie d'un (1) an à compter de la date d'achat par l'acheteur original. La couverture n'est valide qu'avec une preuve d'achat d'un distributeur local autorisé. (Aucune garantie internationale n'est offerte)

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale, une modification ou le non-respect des instructions d'utilisation ni aux dommages causés par l'utilisation de pièces ou d'un service non autorisés par **HUROM**. Les dommages causés par le transport doivent être réclamés auprès du transporteur. **HUROM** décline toute responsabilité pour les dommages indirects ou accessoires causés par l'utilisation de cet appareil.

**Veuillez vérifier qu'un autocollant avec un code à barres se trouve sur le dessous de votre produit Hurom. Cet autocollant avec un code à barres permet de vérifier l'authenticité du produit Hurom et de déterminer sa date de fabrication. La garantie du fabricant Hurom ne couvre pas les produits dont l'autocollant avec un code à barres est manquant ou endommagé.**

**Les produits doivent être inspectés dès leur réception.**

Si vous avez besoin d'un service ou d'assistance concernant un problème technique, veuillez communiquer avec le service à la clientèle local.

Fabricant: **HUROM**  
Site Web Hurom : [www.globalhurom.com](http://www.globalhurom.com)

# HUROM

**FABRIQUÉ EN CORÉE**

Copyright© All Rights Reserved by HUROM

4DC010729\_V.01