

HUROM

02 Consignes de sécurité

04 Consignes d'utilisation / Avant toute demande de réparation

06 Nom et assemblage des pièces

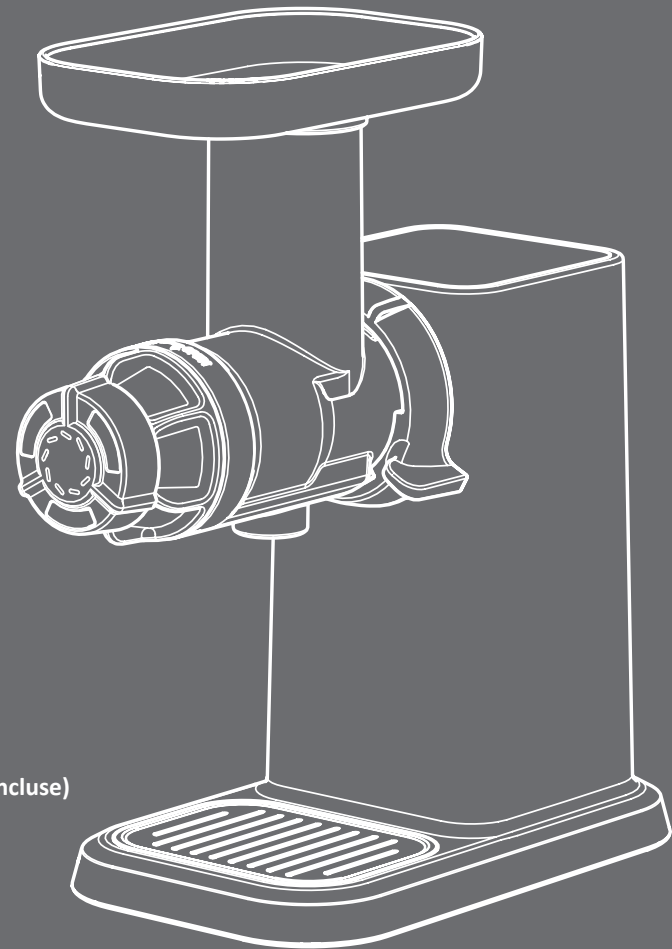
12 Utilisation de l'extracteur de jus

16 Nettoyage

20 Caractéristiques techniques / Garantie

Manuel d'utilisation HUROM, réservé à un usage domestique (garantie incluse)

1. Lisez les « Consignes de sécurité » (p. 2) et utilisez correctement l'appareil.
2. Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter après utilisation.
3. La conception et le développement de ce produit peuvent être mis à jour sans préavis.
4. Toute amélioration qualitative est sujette à modification sans préavis.





Consignes de sécurité

1. Veuillez lire l'ensemble des <Consignes de sécurité>.
2. Veuillez respecter l'ensemble des <Consignes de sécurité>.



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



NE BRANCHEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION ET NE TIREZ PAS DESSUS AVEC LES MAINS MOUILLÉES.

Cela pourrait provoquer un choc électrique ou entraîner des blessures.



NE LE BRANCHEZ PAS À D'AUTRES SOURCES D'ALIMENTATION QUE AC 230-240 V AC.

Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie, ou entraîner une dégradation des performances. Utiliser une tension différente peut raccourcir la durée de vie du moteur ou causer des dysfonctionnements.



BRANCHEZ CORRECTEMENT ET FERMEMENT LE CORDON D'ALIMENTATION DANS LA PRISE DE COURANT.

Le non-respect de ces conditions pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.



ÉVITER DE PLIER LE CORDON D'ALIMENTATION, DE L'ATTACHER, DE L'ENDOMMAGER, DE TIRER DESSUS, DE LE PLACER PRÈS D'UNE SOURCE DE CHALEUR OU D'UNE FLAMME COMME UNE GAZINIÈRE, DE PLACER DES OBJETS LOURDS SUR LE CORDON, DE METTRE LE CORDON DANS UN ESPACE ÉTROIT OU DE MODIFIER LE CORDON.

Cela risquerait d'endommager le cordon d'alimentation et de provoquer un incendie ou un choc électrique.



NE MODIFIEZ EN AUCUN CAS LE PRODUIT. N'ESSAYEZ PAS DE DÉMONTER OU DE RÉPARER LE PRODUIT PAR VOUS-MÊME. N'INSÉREZ PAS VOS DOIGTS, UNE BROCHE MÉTALLIQUE OU TOUT AUTRE OBJET ÉTRANGER DANS LA CAVITÉ OU L'ORIFICE DE LA BASE.

Cela pourrait provoquer un choc électrique, entraîner des blessures ou des dommages. Contactez le Centre de service clients HUROM pour toute réparation et inspection du produit.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, VEUILLEZ VOUS RAPPROCHER DE NOTRE CENTRE DE SERVICE CLIENTS POUR INSPECTION. NE TENTEZ PAS DE RÉPARER OU DE MODIFIER VOUS-MÊME LE CORDON.

Cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou entraîner des blessures.



NE MOUILLEZ PAS LA BASE ET NE PULVÉRISEZ PAS D'EAU DESSUS.

Veillez à ce que l'interrupteur du produit n'entre pas en contact avec de l'eau ou d'autres corps étrangers.



NE TOUCHEZ PAS L'INTERRUPTEUR AVEC LES MAINS MOUILLÉES.

Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.



POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LE PRODUIT DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. (ASSUREZ-VOUS D'UTILISER UNE PRISE ÉLECTRIQUE DOTÉE D'UNE CONNEXION DE MISE À LA TERRE.) NE METTEZ PAS À LA TERRE LES CONDUITES DE GAZ, LES CONDUITES D'EAU EN PLASTIQUE, LES LIGNES TÉLÉPHONIQUES, ETC.

Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie, des dysfonctionnements voire une explosion.



N'ESSAYEZ PAS DE DÉMONTER LES PIÈCES DE LA CUVE OU D'INSÉRER DES OBJETS ÉTRANGERS COMME UN DOIGT OU UNE CUILLÈRE DANS LA GOULOTTE OU LA SORTIE DE JUS LORSQUE L'APPAREIL EST EN COURS DE FONCTIONNEMENT.

Cela pourrait provoquer des blessures, un accident ou des dysfonctionnements.



NE LAISSEZ PAS LE PRODUIT À LA PORTÉE DES ENFANTS.

Expliquez aux enfants qu'ils ne doivent pas jouer avec le produit. Une utilisation incorrecte par des enfants ou une chute de l'appareil pourrait entraîner des blessures ou des dommages.



TOUTE PERSONNE N'AYANT PAS ÉTÉ FAMILIARISÉE AVEC LE PRODUIT NE DOIT PAS L'UTILISER SEULE.

Toute personne ayant une déficience physique ou des problèmes psychologiques, ou toute personne ne disposant pas d'une connaissance nécessaire ou d'une expérience suffisantes du produit, ne saurait l'utiliser sans la supervision d'une autre personne.



N'UTILISEZ PAS LE PRODUIT AVANT D'Y AVOIR FIXÉ LE CAPUCHON DE LA CUVE.

Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des blessures ou des dysfonctionnements.



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



NE METTEZ JAMAIS EN MARCHÉ L'APPAREIL AVANT D'AVOIR CORRECTEMENT MIS EN PLACE LA CUVE SUR LA BASE. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des blessures ou des dysfonctionnements.



EN CAS DE FUITE DE GAZ, NE TOUCHEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION. OUVREZ LES FENÊTRES EN GRAND POUR AÉRER LA PIÈCE. Le non-respect de ces consignes pourrait causer des blessures, des dommages ou un incendie.



N'INSÉREZ PAS VOS DOIGTS OU TOUT AUTRE CORPS ÉTRANGER DANS L'EMPLACEMENT PRÉVU POUR LA VIS SANS FIN. N'INSÉREZ JAMAIS DE BAGUETTES, DE CUILLÈRES, ETC. DANS LA SORTIE DE JUS OU DE DÉPÔTS. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des blessures ou des dysfonctionnements.



N'UTILISEZ AUCUN OBJET (BAGUETTE, CUILLÈRE, OBJET DUR, ETC.) AUTRE QUE LE POUSSOIR POUR INSÉRER LES ALIMENTS DANS LA GOULOTTE. Cela pourrait provoquer des blessures ou des dysfonctionnements.



SI LA VIS S'ARRÊTE EN COURS D'UTILISATION, APPUYEZ SUR LE BOUTON [REV] ET MAINTENEZ-LE ENFONCÉ PENDANT 2 À 3 SECONDES POUR LA FAIRE TOURNER EN SENS INVERSE, PUIS APPUYEZ À NOUVEAU SUR LE BOUTON [ON]. Si le produit s'arrête régulièrement en cours d'utilisation, cela risque d'endommager les pièces, et la surchauffe du moteur risque de dégrader les performances de l'appareil. Si le problème persiste, arrêtez le produit et contactez notre Centre de service clients.



NE DÉPLACEZ PAS LA BASE, N'ENLEVEZ OU N'INSTALLEZ PAS LA CUVE OU LES PIÈCES QUI LA CONSTITUENT LORSQUE L'APPAREIL EST EN COURS D'UTILISATION. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des blessures ou des dysfonctionnements. Commencez toujours par arrêter l'appareil et par débrancher le cordon d'alimentation.



VEILLEZ À CE QUE LES ACCESSOIRES DE TYPE CRAVATE, LONG COLLIER, ÉCHARPE, ETC. NE SOIENT PAS ASPIRÉS PAR LA GOULOTTE LORS DE L'UTILISATION DU PRODUIT. Cela pourrait provoquer des blessures, des dysfonctionnements, ou une panne.



POSEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des blessures ou des dysfonctionnements.



N'UTILISEZ PAS LE PRODUIT EN CONTINU PENDANT PLUS DE 20 MINUTES. La surchauffe du moteur pourrait causer des dysfonctionnements. Attendez que le produit soit complètement arrêté et le moteur suffisamment refroidi avant de le remettre en marche.



NE FAITES SUBIR AUCUN CHOC VIOLENT AU PRODUIT ET NE LE FAITES PAS TOMBER. Cela pourrait entraîner un choc électrique, une panne ou un incendie.



SI VOUS ENTENDEZ DES BRUITS ÉTRANGES, RESSENTEZ UNE CHALEUR EXCESSIVE OU DÉTECTEZ DE LA FUMÉE, CESSEZ IMMÉDIATEMENT TOUTE UTILISATION DU PRODUIT ET CONTACTEZ NOTRE CENTRE DE SERVICE CLIENTS. Notez cependant qu'une odeur se dégagera lors de la première utilisation du produit ; celle-ci s'estompera naturellement avec le temps.



DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE LORSQUE VOUS N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. DÉBRANCHEZ LE CORDON EN TIRANT SUR LA TÊTE DE LA FICHE ET NON SUR LE CÂBLE. Débrancher le cordon en tirant sur le câble peut entraîner des blessures, un choc électrique ou un incendie.



NE NETTOYEZ PAS LE PRODUIT À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 80.°C. NE PLACEZ PAS LE PRODUIT AU LAVE-VAISSELLE, AU SÈCHE-VAISSELLE OU AU FOUR À MICRO-ONDES. Cela pourrait entraîner des dysfonctionnements ou une panne.



LE PRODUIT PÈSE ENVIRON 5 KG. LORSQUE VOUS DÉPLACEZ LE PRODUIT, TENEZ-LE FERMEMENT À DEUX MAINS. Si vous tenez l'appareil par la cuve uniquement ou si vous le tenez de façon inappropriée, la base tombera, entraînant des blessures ou des dysfonctionnements.

CE PRODUIT A ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT ET NE SAURAIT ÊTRE UTILISÉ À DES FINS COMMERCIALES.

L'extraction d'une grande quantité de jus à la fois peut endommager les pièces de l'appareil. Si vous souhaitez utiliser le produit à des fins commerciales, veuillez contacter notre Centre de service clients qui vous guidera vers une utilisation appropriée.



Précautions d'emploi

● Aliments nécessitant une attention particulière et préparation de chaque aliment

- Lors de l'extraction de grandes quantités de jus, procédez à l'étape « Démontage après extraction et nettoyage » après chaque extraction d'environ 1 kg.
- Si certains aliments ont flétri après une conservation prolongée au réfrigérateur, faites-les tremper pendant 10 minutes dans l'eau minérale avant extraction.
- Ne hachez que des aliments complètement secs.

Poire, kiwi, melon coréen, pomme, raisin, etc.

Les poires, kiwis, melons coréens, etc., peuvent être insérés avec leurs pépins et leur peau. Notez que la tige du melon oriental est amère et que les pépins de pomme sont toxiques, il est donc recommandé de les enlever avant toute extraction. Détachez les grains de raisin de leur grappe.

Pastèque, grenade, orange, pamplemousse, melon, citron, etc.

Épluchez ces fruits et légumes, et découpez leur chair de façon à ce que les morceaux entrent dans la goulotte. Épluchez la grenade et n'utilisez que sa chair et ses pépins.

Mangue, kaki, pêche, prune, abricot, cerise, etc.

Vous devez dénoyauter et épépiner les aliments comportant des noyaux ou des pépins ne pouvant pas être mâchés avec les dents. Dans le cas contraire, l'appareil s'arrêtera en cours d'utilisation ou des pièces seront endommagées.

Persil, cactus, agropyre, etc.

Coupez les légumes aux fibres longues et résistantes à une longueur de 3 à 4 cm. Insérez-les par poignée pour éviter qu'ils ne s'éparpillent.

Gingembre, carotte, pissenlit, pomme de terre, codonopsis lanceolata, aiguilles de pin, kudzu, etc.

Avant toute utilisation, lavez les légumes-racines à l'eau courante afin d'éliminer les corps étrangers comme la terre. Épluchez les aliments contenant beaucoup de fibres comme le gingembre, coupez-les en fines tranches, et insérez-les petit à petit. Faites tremper les aiguilles de pin dans l'eau pendant une heure et insérez-les lorsqu'elles sont encore humides.

● Les aliments suivants sont interdits.

Ils peuvent causer des pannes et des dysfonctionnements de la Cuve, de la vis sans fin, du tamis à jus, et du tamis de hachage.

(Pour en savoir plus sur l'extractibilité, n'hésitez pas à contacter le Centre de service clients HUROM)

- Les aliments non extractibles, tels que les graines de sésame, les fèves de café, les écorces, etc.
- Les ingrédients non extractibles en raison de leurs caractéristiques, comme les oléastres, les aloès, et les cactus.
- Les fruits (ex. : raisins, framboises, mûres) ou les enzymes (ex. : angélique, wasong) conservés dans l'alcool, le miel, le sucre, etc.
- Les épices comme les graines de poivre, le poivre du Sichuan et la cannelle.
- Les grains non trempés comme le riz, le blé et les haricots.
- Les herbes médicinales séchées, le carthame, les glands non décortiqués, le shiitake séché, le semisulcospira libertina, les carapaces de crabes.
- Les aliments très durs comme la viande ou le poisson congelés (décongelez légèrement les aliments congelés avant utilisation).
- Les fruits à noyau ou ayant des pépins ne pouvant pas être mâchées avec les dents (ex. : mangue, cerise, pêche, prune, kaki). Dénoyautez ou épépinez toujours ces aliments avant utilisation.

● Ne stockez pas le jus pendant de longues périodes. Nous vous recommandons de consommer le jus juste après son extraction.

● Ne broyez pas les grains secs. Faites-les tremper dans l'eau avant utilisation. Insérez le riz trempé, le riz gluant, etc. en petites quantités.

- Si vous l'insérez en grande quantité, le produit risque de s'arrêter pour des raisons de sécurité.

● Lorsque vous utilisez la fonction hachage, insérez les aliments en petites quantités.

- Si vous les insérez en grande quantité, le produit risque de s'arrêter pour des raisons de sécurité.

● Ne pas réextraire les dépôts issus de l'extraction précédente.

● **Lors du hachage de viandes, décongelez légèrement la viande congelée avant utilisation.**

- Vous devez enlever la couenne, les tendons et les os. Découpez la viande en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur, et insérez-la morceau par morceau. Congelez légèrement la viande crue avant utilisation. (Congelez-la pendant environ 1 à 2 heures, juste avant que la viande ne soit trop dure).

● **Si la pâte est trop épaisse, la machine peut s'arrêter.**

● **Lors du pétrissage, ajoutez de la pâte lorsque, enroulée autour du tamis de hachage de la cuve, la pâte n'est plus visible.**

- Insérez lentement de petites quantités de pâte. Si vous insérez de trop grandes quantités, le produit risque de s'arrêter.

● **Ne lancez pas le produit avant d'avoir inséré les aliments.**

● **N'utilisez pas le produit en continu pendant plus de 20 minutes.**

- La surchauffe du moteur pourrait causer des dysfonctionnements. Attendez que le produit soit complètement arrêté et le moteur suffisamment refroidi avant de le remettre en marche.

● **N'introduisez jamais de baguettes, de cuillères, etc. dans la goulotte, la sortie de jus et la sortie de pulpe lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.**

- N'utilisez aucun autre objet que le poussoir pour pousser les aliments. (Tout autre objet pourrait se retrouver coincé dans la vis sans fin et causer des pannes, des blessures ou des dysfonctionnements)
- Veillez à ce que la zone située autour de l'interrupteur n'entre en contact avec aucun corps étranger. (Cela pourrait provoquer un choc électrique, un courant de fuite ou un incendie.)

● **Ne poussez jamais une grande quantité d'aliments à la fois. Veillez à ce que les dépôts soient évacués en douceur pendant l'extraction, et insérez de petites quantités à la fois.**

- L'insertion d'une grande quantité d'aliments en même temps pourrait entraîner l'arrêt du produit en cours d'utilisation ou provoquer une panne.

● **Après nettoyage, séchez complètement les pièces de l'appareil avant de le stocker.**

- Exposer la partie métallique de la cuve à la salinité peut entraîner sa corrosion. Veuillez laver les pièces à l'eau propre immédiatement après chaque utilisation et les sécher complètement.
- Dans un souci d'amélioration des performances, l'appareil est composé d'un métal à dureté élevée. Toute négligence dans le stockage des pièces pourrait entraîner leur corrosion. Rangez les pièces avec soin.



Avant toute demande de réparation

Avant toute demande de réparation, vérifiez les éléments suivants. Pour toute demande de réparation ou toute autre question relative à l'utilisation du produit, veuillez contacter notre Centre de service clients ou notre page d'accueil à l'adresse suivante : <http://www.globalhurom.com>. Munissez-vous du numéro du fabricant ou du code-barres pour toute demande de suivi des réparations ou du remplacement des pièces.

● **J'entends du bruit dans la Cuve.**

Le broyage d'aliments durs peut produire un son plus fort que d'habitude, c'est tout à fait normal. Posez l'appareil sur une surface plane et stable.

● **J'obtiens moins de jus que d'habitude.**

- Le tamis à jus est-il bloqué ? Les aliments sont-ils bien frais ? Avez-vous inséré des légumes ou des fruits congelés ?

>>Le tamis à jus est peut-être bloqué par des aliments. Nettoyez-le et réessayez. Le taux d'extraction diminue sensiblement lorsque vous utilisez des fruits et des légumes qui ne sont pas frais ou qui sont congelés car ils contiennent moins d'eau, ce qui peut donner un jus épais.

● **La vis sans fin ne tourne pas.**

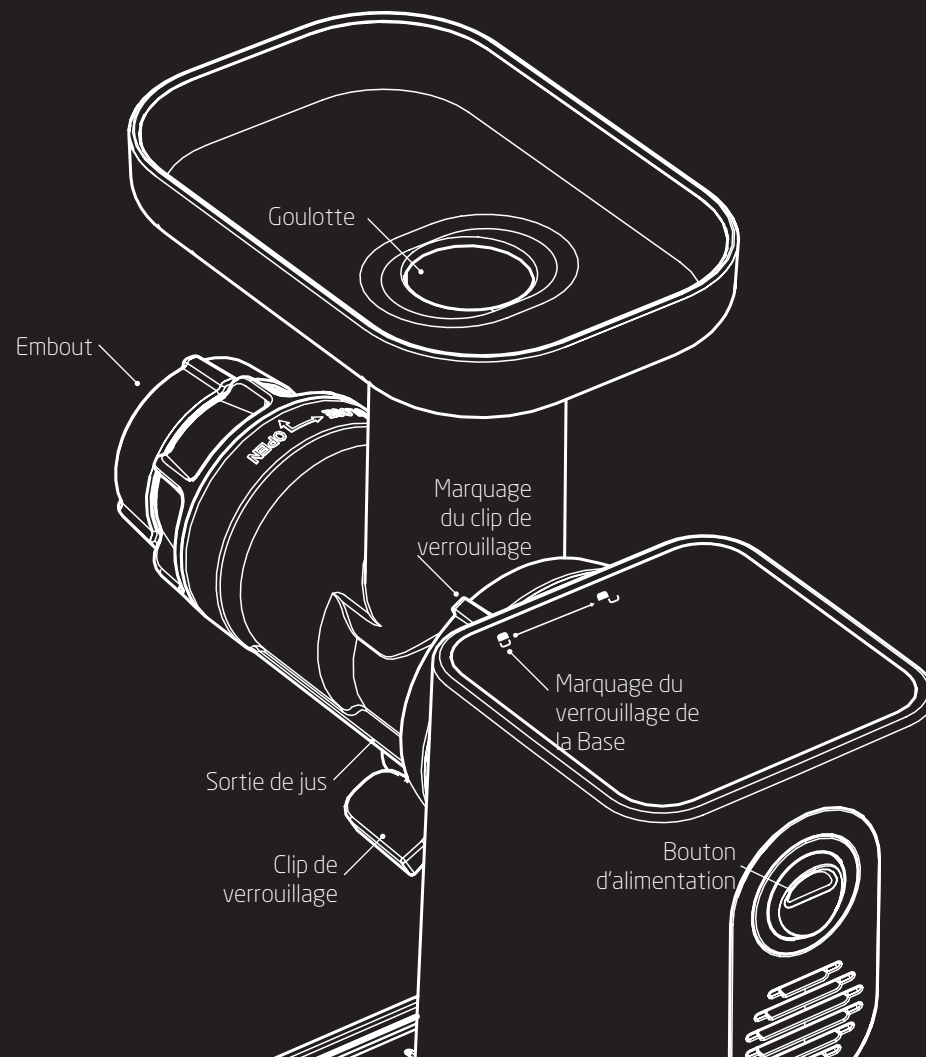
- Avez-vous inséré des aliments interdits ?
- Avez-vous inséré une quantité trop importante d'aliments ou des aliments durs ?

>>Appuyez sur le bouton [REV] et maintenez-le enfoncé pendant 2 à 3 secondes, puis appuyez sur le bouton [ON]. Répétez l'opération. Si la vis ne repart pas, arrêtez l'appareil, démontez la cuve, nettoyez-la, et réessayez.

- Avez-vous inséré de la viande ou du poisson congelé ?

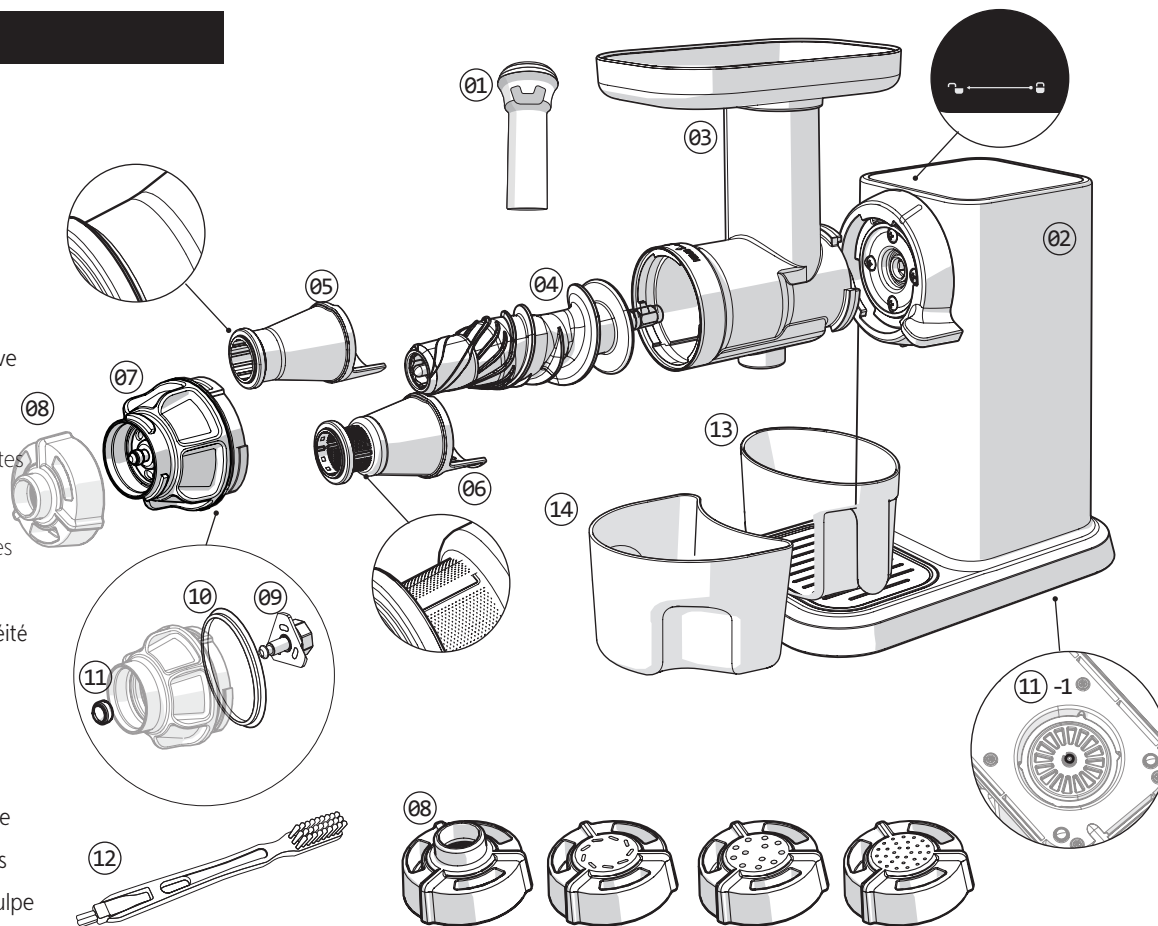
>>Décongelez légèrement les aliments congelés avant de les utiliser.

1 Pièces et accessoires



Part Names

- ① Poussoir
- ② Base
- ③ Cuve
- ④ Vis sans fin
- ⑤ Tamis de hachage
- ⑥ Tamis à jus
- ⑦ Capuchon de la cuve
- ⑧ Embout
 - Embout à gressins
 - Embout à pâtes plates
 - Embout à pâtes épaisses
 - Embout à pâtes fines
- ⑨ Lame
- ⑩ Garniture d'étanchéité de la cuve
- ⑪ Arrêt de lame
- ⑪ - 1 Arrêt de lame de rechange
- ⑫ Brosse de nettoyage
- ⑬ Récupérateur de jus
- ⑭ Récupérateur de pulpe

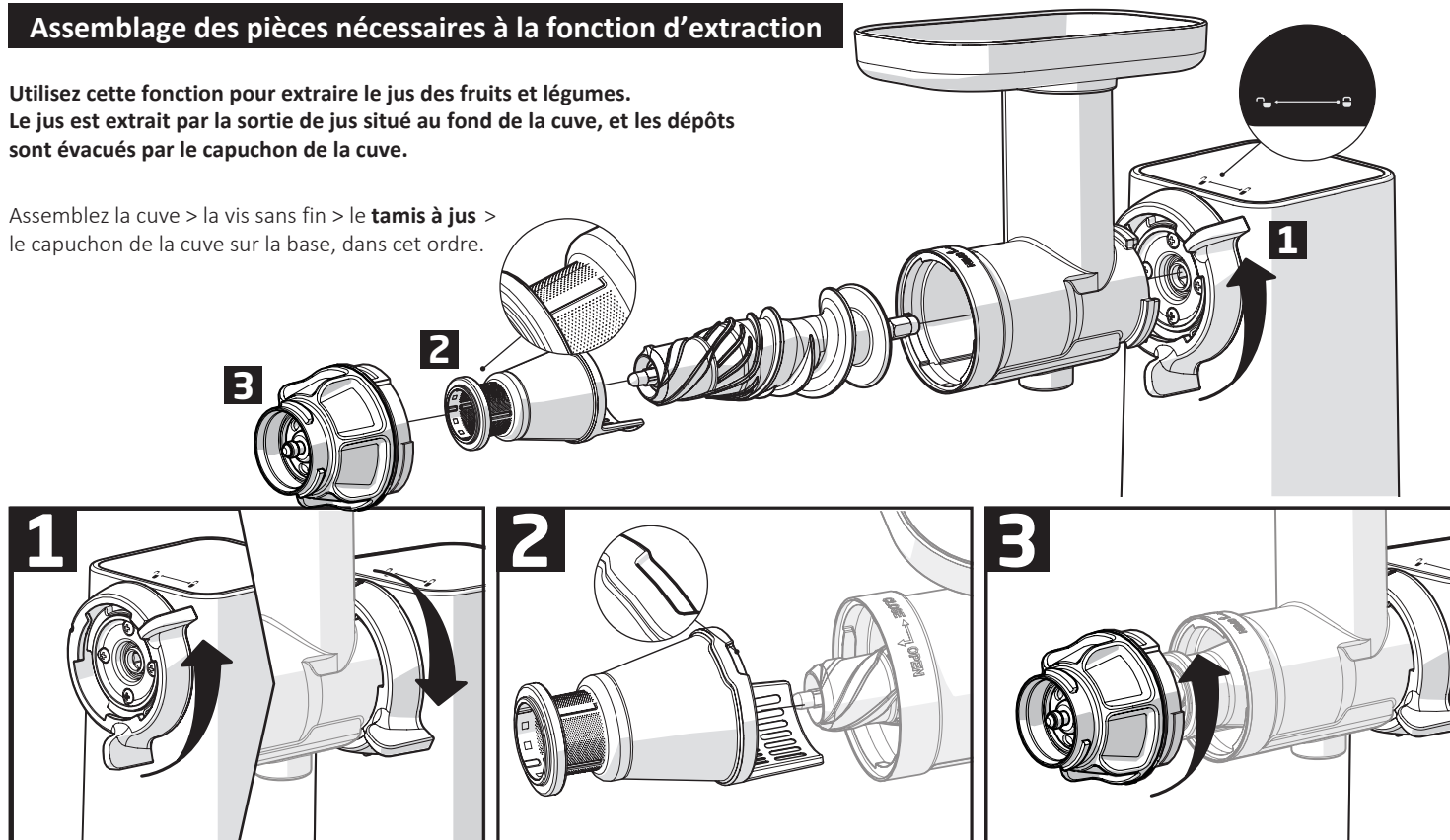


Assemblage des pièces nécessaires à la fonction d'extraction

Utilisez cette fonction pour extraire le jus des fruits et légumes.

Le jus est extrait par la sortie de jus situé au fond de la cuve, et les dépôts sont évacués par le capuchon de la cuve.

Assemblez la cuve > la vis sans fin > le **tamis à jus** > le capuchon de la cuve sur la base, dans cet ordre.



1. Tournez le Clip de verrouillage de la base dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (↺) pour l'ouvrir, placez la cuve, et tournez le Clip de verrouillage (↻) dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller

08 |

2. Assemblez la vis sans fin > le tamis à jus dans la cuve, dans cet ordre. Insérez la vis sans fin jusqu'à ce que son axe soit parfaitement fixé à la base. Veillez à ce que la rainure du tamis à jus soit orientée vers le haut lors de l'assemblage des pièces.

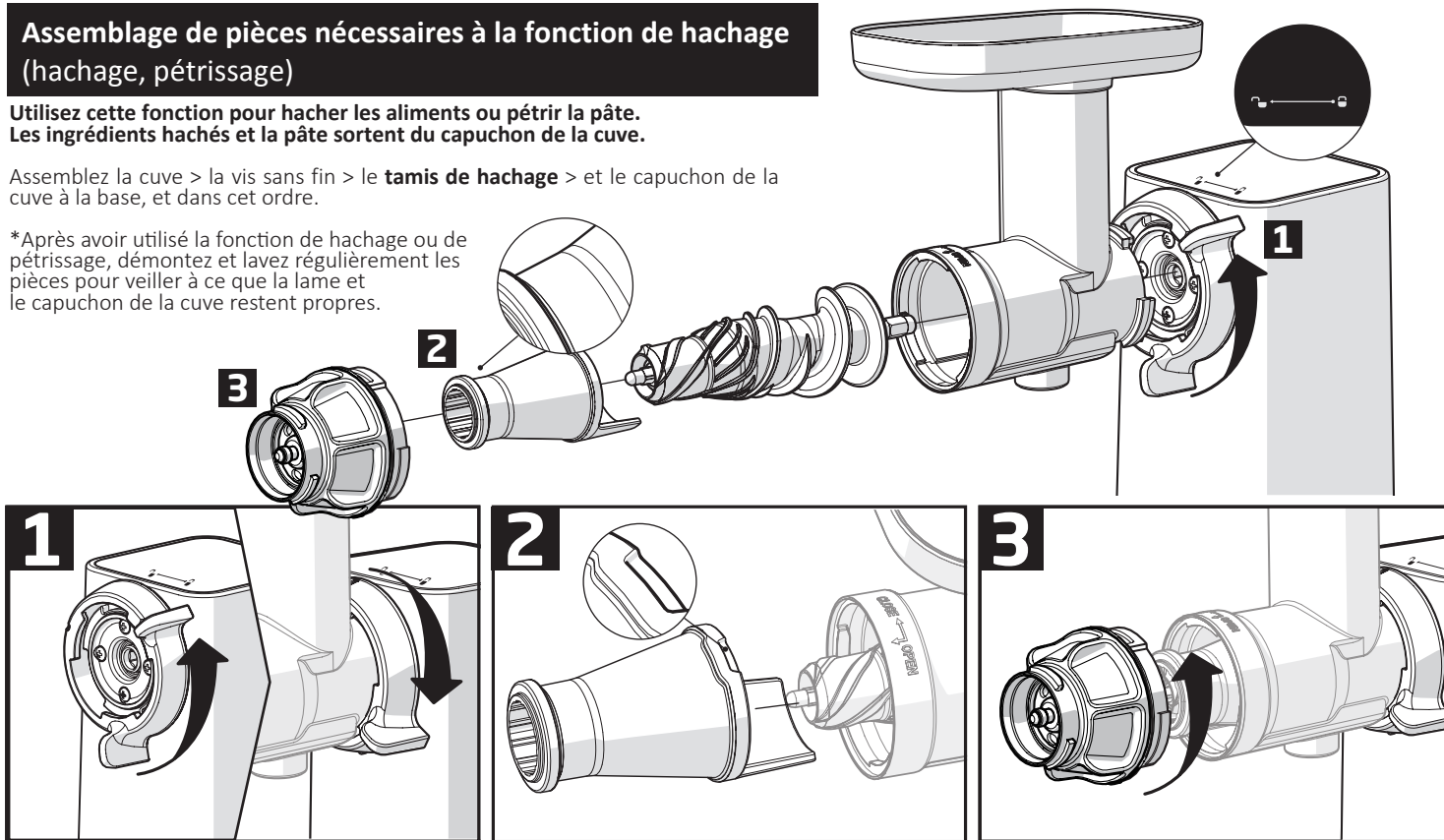
3. Tournez le capuchon de la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**CLOSE**) pour l'enclencher.

Assemblage de pièces nécessaires à la fonction de hachage (hachage, pétrissage)

Utilisez cette fonction pour hacher les aliments ou pétrir la pâte.
Les ingrédients hachés et la pâte sortent du capuchon de la cuve.

Assemblez la cuve > la vis sans fin > le **tamis de hachage** > et le capuchon de la cuve à la base, et dans cet ordre.

*Après avoir utilisé la fonction de hachage ou de pétrissage, démontez et lavez régulièrement les pièces pour veiller à ce que la lame et le capuchon de la cuve restent propres.

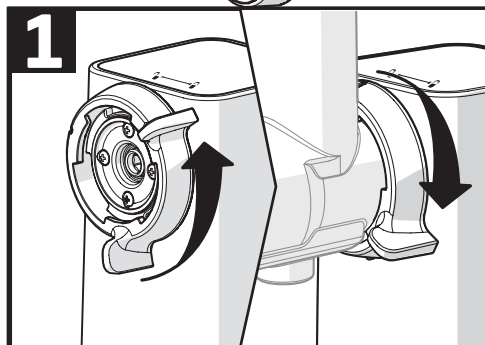
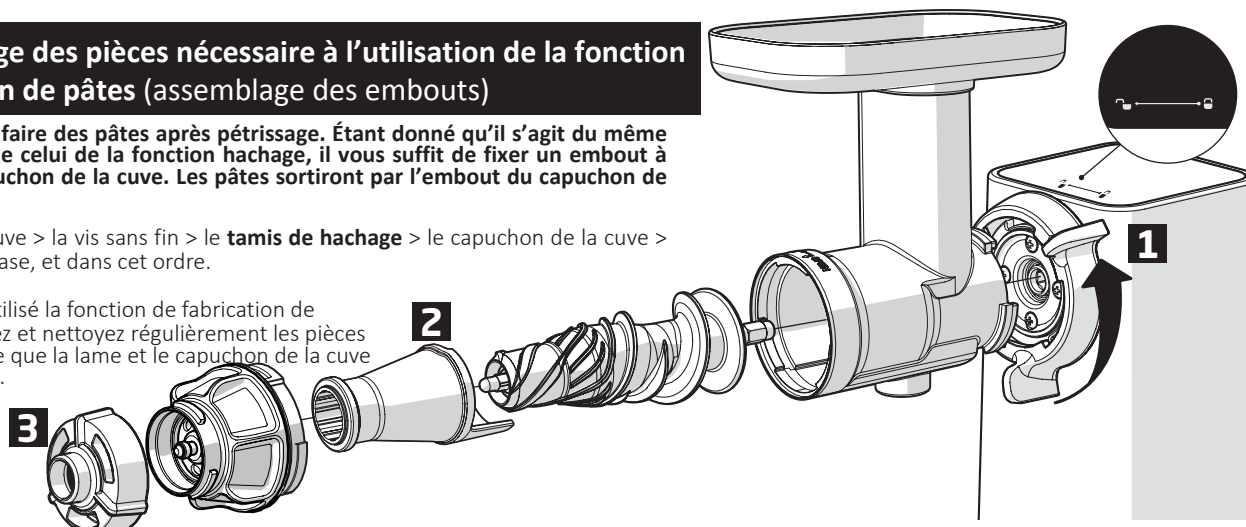


Assemblage des pièces nécessaire à l'utilisation de la fonction Fabrication de pâtes (assemblage des embouts)

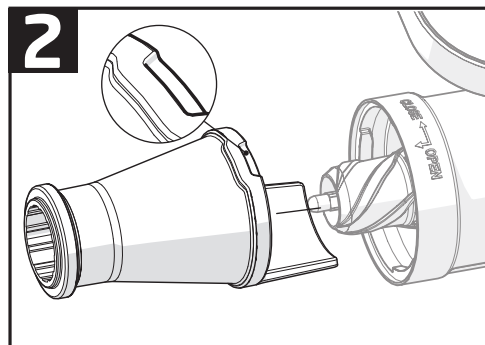
À utiliser pour faire des pâtes après pétrissage. Étant donné qu'il s'agit du même assemblage que celui de la fonction hachage, il vous suffit de fixer un embout à l'avant du capuchon de la cuve. Les pâtes sortiront par l'embout du capuchon de la cuve.

Assemblez la cuve > la vis sans fin > le **tamis de hachage** > le capuchon de la cuve > l'**embout** à la base, et dans cet ordre.

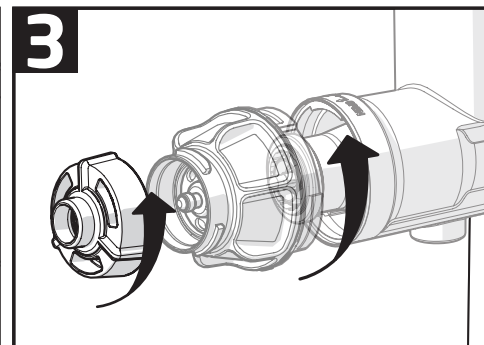
* Après avoir utilisé la fonction de fabrication de pâtes, démontez et nettoyez régulièrement les pièces pour veiller à ce que la lame et le capuchon de la cuve restent propres.



1. Tournez le Clip de verrouillage de la base dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**OPEN**) pour l'ouvrir, placez la cuve, et tournez le Clip de verrouillage (**CLOSE**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.



2. Assemblez la vis sans fin dans la cuve, et dans cet ordre. Placez la vis sans fin de façon à ce qu'elle soit parfaitement fixée à la base. Veillez à ce que le rainure du tamis de hachage soit orientée vers le haut lors de l'assemblage des pièces.



3. Tournez le capuchon de la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**CLOSE**) pour l'enclencher. Choisissez l'embout adapté à la forme des pâtes que vous souhaitez réaliser et fixez-le sur le capuchon de la cuve.

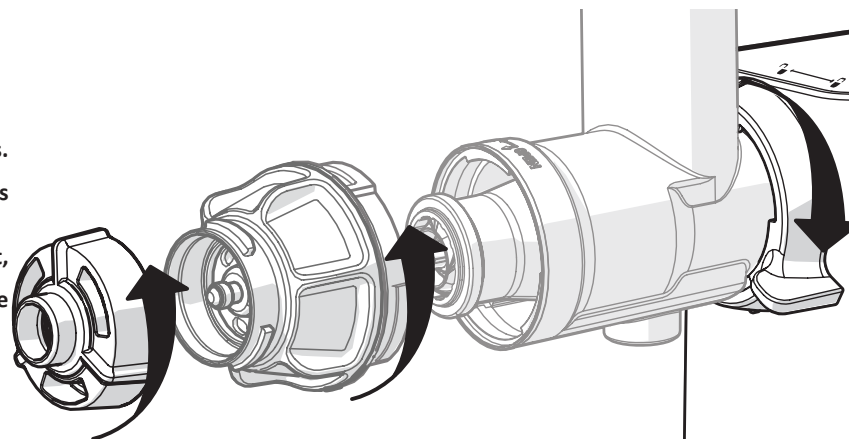
Manuel d'utilisation de chaque embout

À utiliser pour faire des pâtes après pétrissage.
(utilisation de la fonction hachage pour la pâte)

La taille des pâtes varie en fonction de la taille des embouts.

Choisissez l'embout adapté à la forme des pâtes que vous souhaitez réaliser.

Si toutes les pièces ne sont pas assemblées correctement, l'embout peut se détacher en cours d'utilisation. Tournez l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et fixez-le correctement.



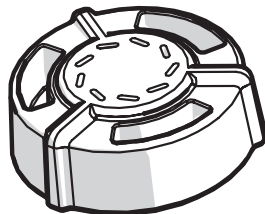
Embout à gressins

Épaisseur des pâtes : moins de 2 cm
gâteau de riz sauté (Tteok-bokki), galette de poisson, boulettes de viande, etc.



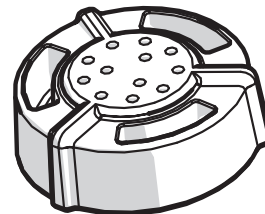
Embout à pâtes plates

Épaisseur des pâtes : moins de 5 mm
soupe de nouilles (Kalguksu), fettuccine, tagliatelle, etc.



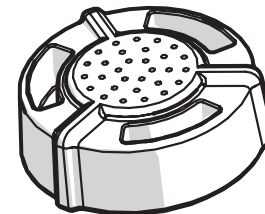
Embout à pâtes épaisses

Épaisseur des pâtes : moins de 3 mm
udon, spaghetti, linguine, etc.

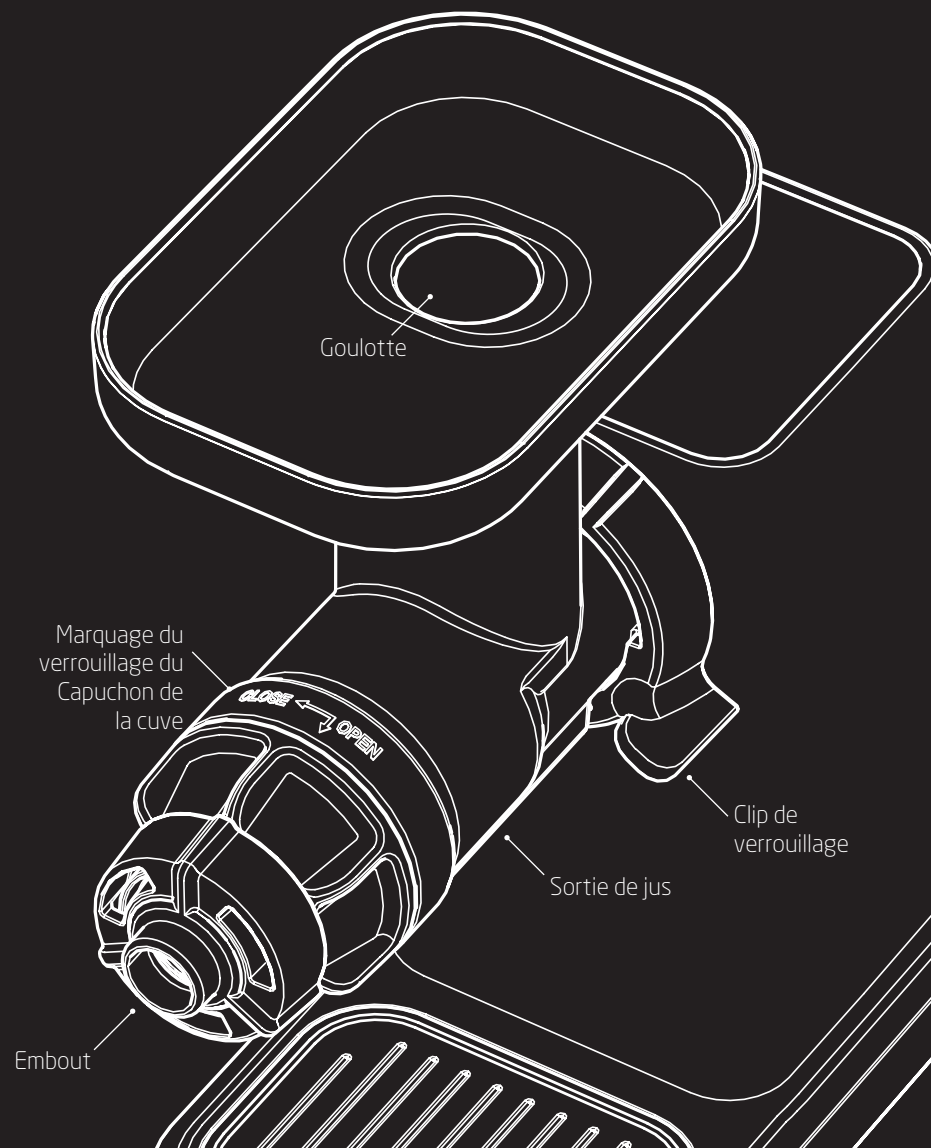


Embout à pâtes fines

Épaisseur des pâtes : moins de 1,9 mm
pâtes ordinaires, pâtes de sarrasin, capellini, etc.

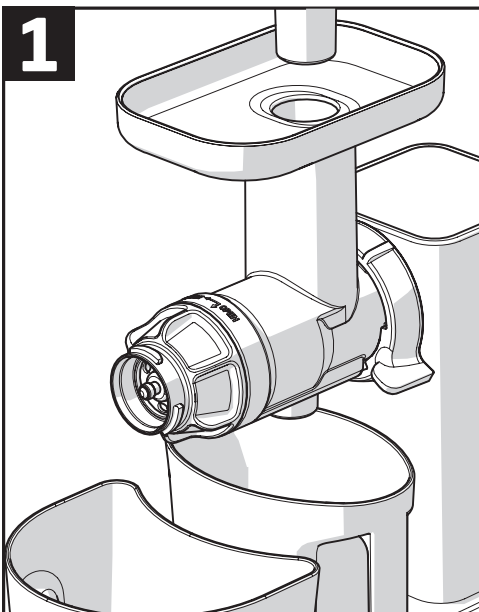


2 Utilisation de l'extracteur de jus

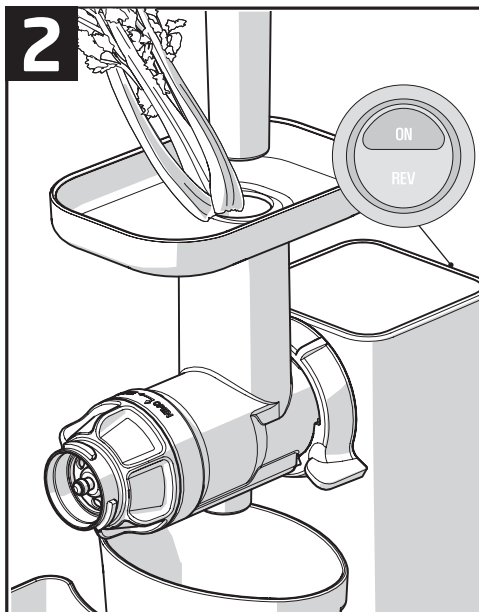


Extraction du jus

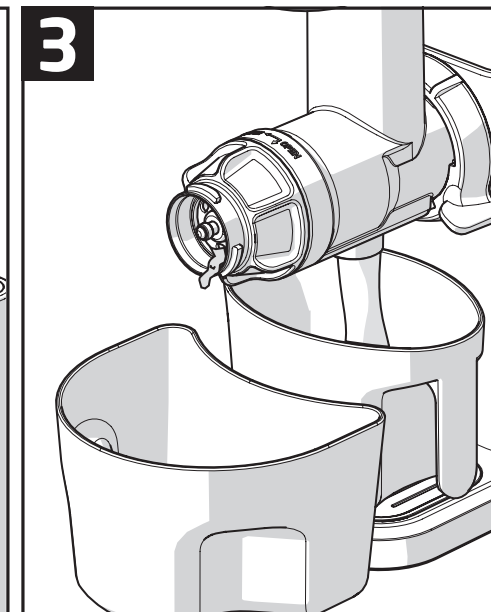
Utilisez cette fonction pour extraire le jus des fruits et légumes.



1 Placez le récipient à dépôts sous le capuchon de la cuve et le capuchon de jus, sous la sortie de jus.



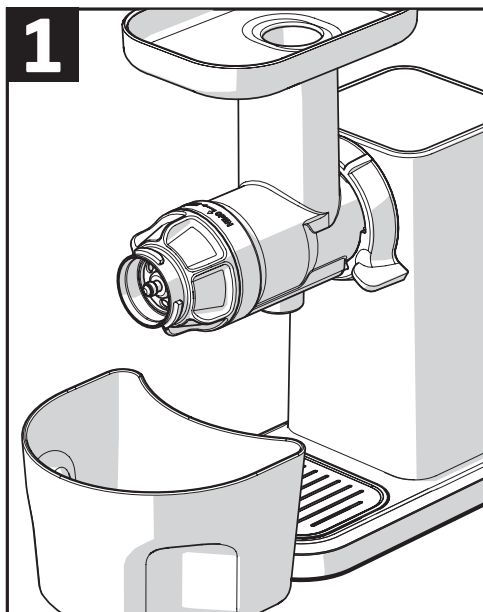
2 Insérez les aliments dans la goulotte et appuyez sur le bouton [ON] situé à l'arrière de la base. Poussez les aliments à l'aide du poussoir pour faciliter leur l'insertion.



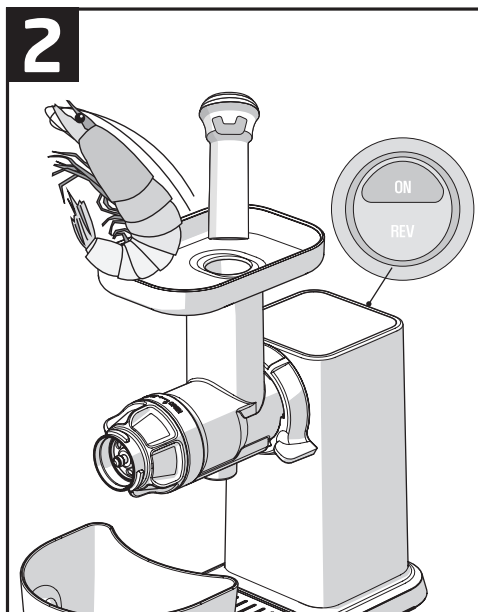
3 Les dépôts sont évacués par le capuchon de la cuve et le jus est extrait par la sortie de jus située au bas de la cuve.

Hacher

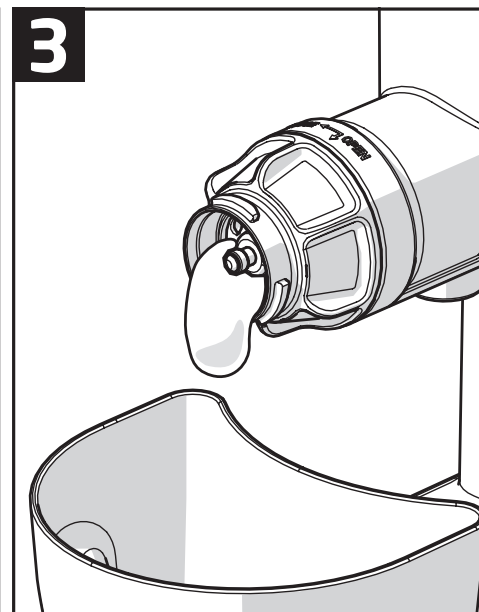
Utilisez cette fonction pour hacher les aliments. (Insérez les ingrédients par petites quantités.)



Placez un récipient sous le capuchon à jus.



Insérez les aliments dans la goulotte et appuyez sur le bouton [ON] situé à l'arrière de la base. Poussez les aliments à l'aide du poussoir pour faciliter leur l'insertion.

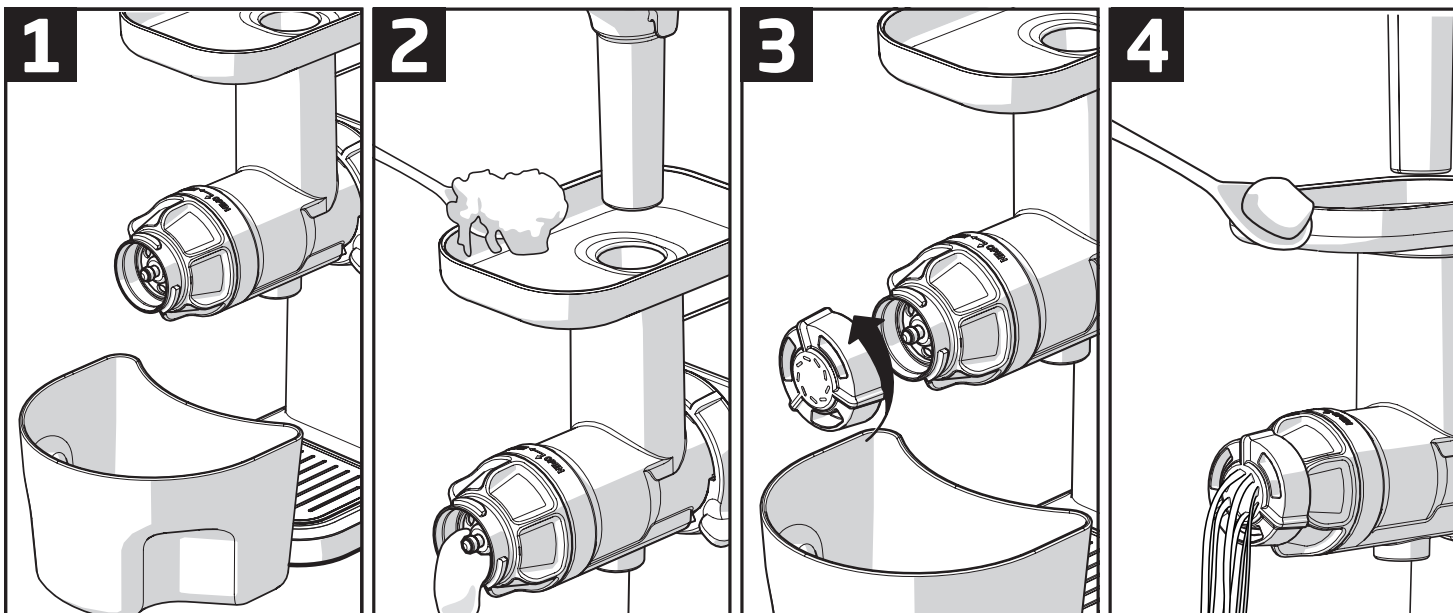


Les aliments hachés seront expulsés par le capuchon de la cuve.

Faire des pâtes

À utiliser pour faire des pâtes après pétrissage.

(Lorsque la pâte s'enroule autour du tamis de hachage, ajoutez un peu de pâte de façon à ce qu'il y en ait une quantité suffisante.)



Placez un récipient sous le capuchon de la cuve. Appuyez sur le bouton [ON] situé à l'arrière de la base.

Insérez la pâte à la cuillère.

Lorsque la pâte s'enroule autour du tamis de hachage, ajoutez un peu de pâte de façon à ce qu'il y en ait une quantité suffisante.

Répétez cette opération 2 à 4 fois.

Choisissez un embout adapté à la forme des pâtes que vous souhaitez réaliser et fixez-la au capuchon de la cuve.

Insérez un gros morceau de pâte de l'étape 2

La réinsertion de pâtes risque d'endommager le produit et ses composants. Ne procédez pas à plus de 3 réinsertions.

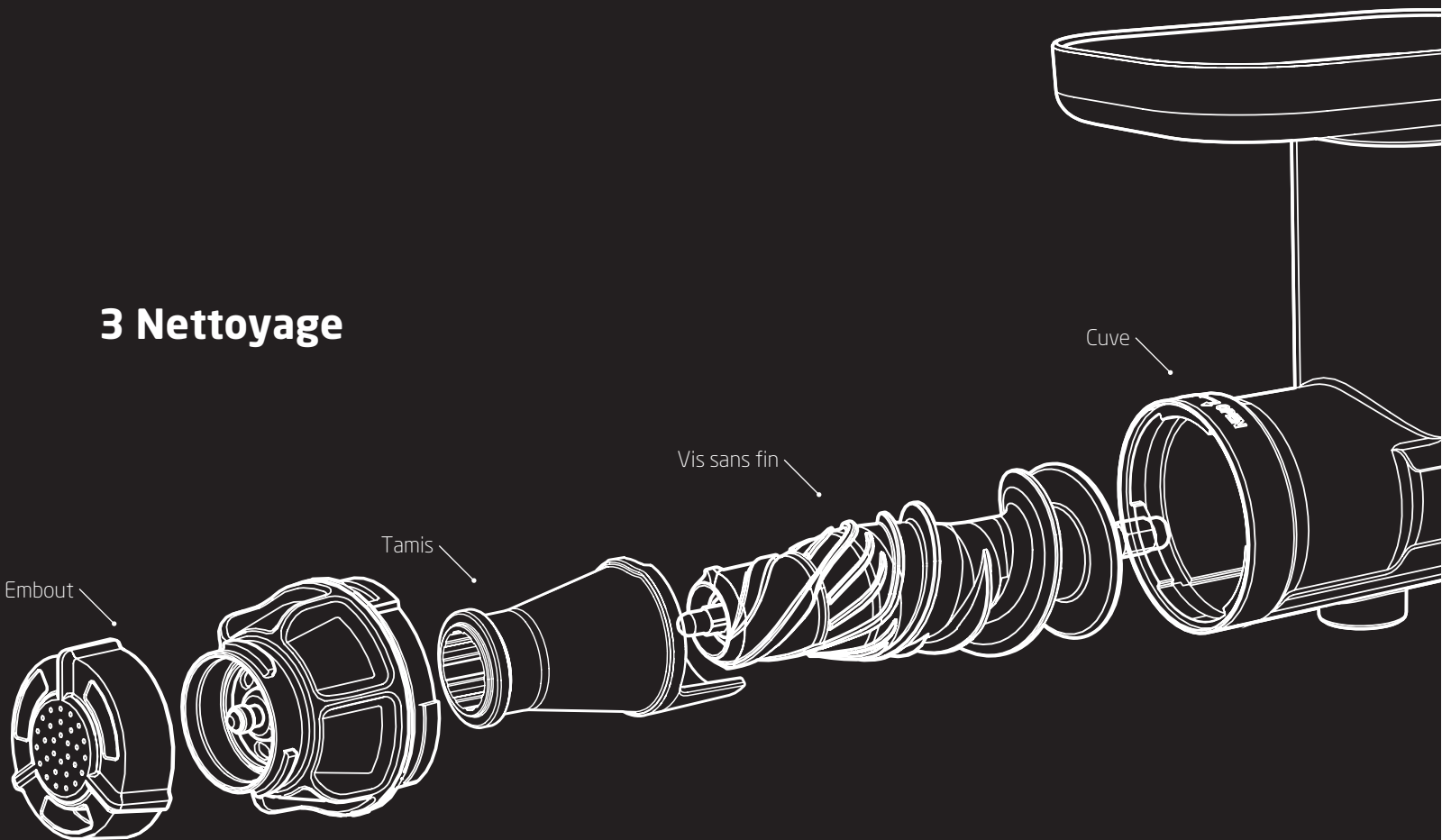
3 Nettoyage

Embout

Tamis

Vis sans fin

Cuve



Avertissements concernant le nettoyage

1. Ne touchez pas le produit ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Cela risquerait d'endommager le produit, de provoquer un choc électrique ou des blessures.

2. Ne démontez la cuve qu'après l'arrêt complet du produit. Pour des raisons de sécurité, le produit s'arrêtera lentement. Toute tentative de démontage des pièces avant l'arrêt complet du produit risquerait d'entraîner des blessures ou d'endommager le produit.

3. Nettoyez immédiatement le produit après utilisation.

Des résidus peuvent sécher et se coller aux pièces, rendant difficiles le démontage et le nettoyage de l'appareil, ou détériorant ses performances.

4. Essuyez la base avec une serviette sèche ou un chiffon doux.

Le produit n'est pas complètement imperméable ; veuillez prendre toutes les précautions nécessaires pour empêcher l'eau de pénétrer dans la machine.

5. Ne tentez pas de nettoyer le produit à l'eau bouillante ou à température élevée.


N'utilisez pas de paille de fer, de produit abrasif, de solvant, ou d'outils tranchants pour nettoyer l'appareil. Ne placez pas l'appareil au lave-vaisselle ou au sèche-vaisselle.

6. Après nettoyage, séchez complètement les pièces avant de les ranger. Exposer la partie métallique de la cuve à la salinité peut entraîner sa corrosion. Veuillez laver les pièces à l'eau propre immédiatement après chaque utilisation et les sécher complètement.

7. Veillez à ne pas vous blesser en nettoyant la lame du capuchon de la cuve.

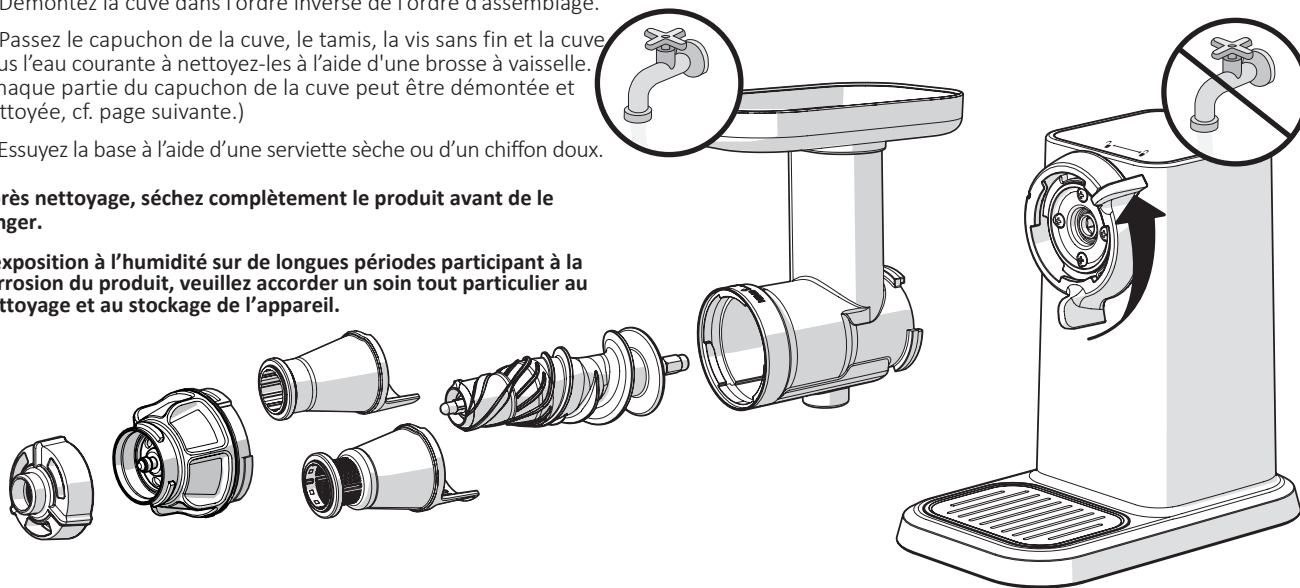
Nettoyage

Lavez la cuve à l'eau et essuyez la base à l'aide d'un chiffon sec.

1. Si le Clip de verrouillage de la base est placé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre () vous pouvez décrocher la cuve de la base.
2. Démontez la cuve dans l'ordre inverse de l'ordre d'assemblage.
3. Passez le capuchon de la cuve, le tamis, la vis sans fin et la cuve sous l'eau courante à nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. (Chaque partie du capuchon de la cuve peut être démontée et nettoyée, cf. page suivante.)
4. Essuyez la base à l'aide d'une serviette sèche ou d'un chiffon doux.

Après nettoyage, séchez complètement le produit avant de le ranger.

L'exposition à l'humidité sur de longues périodes participant à la corrosion du produit, veuillez accorder un soin tout particulier au nettoyage et au stockage de l'appareil.



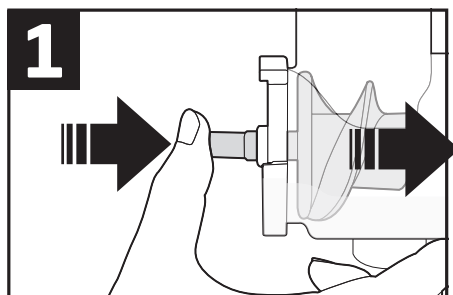
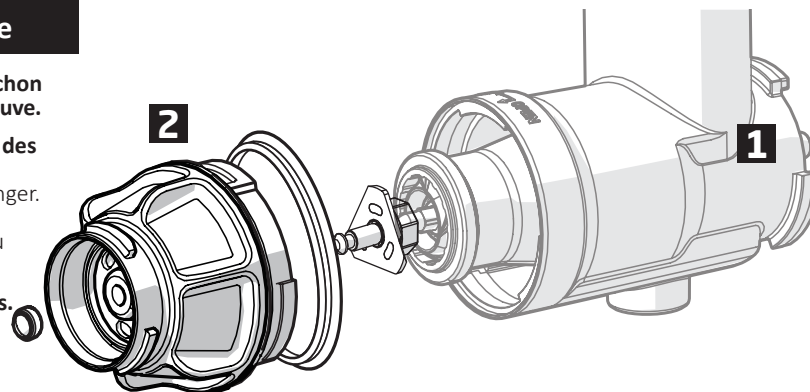
Comment démonter et nettoyer chaque pièce

1. L'arrêt de lame, le capuchon de la cuve, la garniture du bouchon de la cuve et la lame peuvent être détachés du capuchon de la cuve.

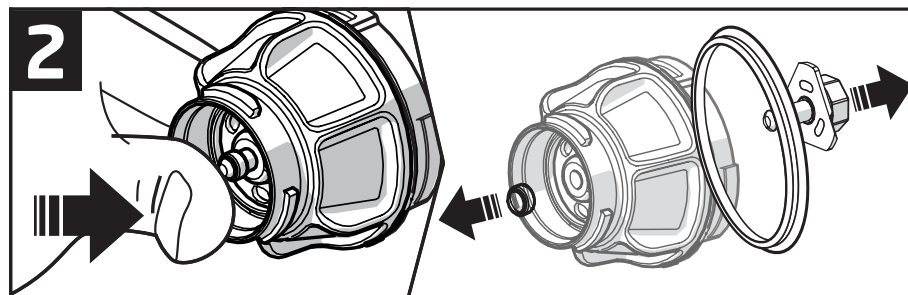
2. Nettoyez-les régulièrement et séparément afin d'éviter que des résidus ne subsistent entre la lame et le capuchon de la cuve.

Après nettoyage, séchez complètement le produit avant de le ranger. L'exposition à l'humidité sur de longues périodes participant à la corrosion du produit, veuillez accorder un soin tout particulier au nettoyage et au stockage de l'appareil.

3. Assemblez la garniture du capuchon de la cuve dans le bon sens. Dans le cas contraire, le jus pourrait couler.



La vis sans fin est facilement démontable : il vous suffit d'appuyer sur son axe, à l'arrière de la cuve.



Appuyez sur l'axe de la lame avec les mains pour démonter l'arrêt de lame et la lame.

En cas de perte de l'arrêt de lame, utilisez l'arrêt de lame de rechange fixé à l'arrière de la base. (veillez à ne pas vous blesser lors du démontage.)

Après avoir nettoyé les pièces démontées, séchez-les complètement avant de les réassembler.

1. Placez la lame à l'intérieur de la cuve et placez l'arrêt de lame devant le capuchon de la cuve.

2. Lors de l'assemblage de la garniture du capuchon de la cuve, veillez à ce que le côté le plus large soit orienté vers l'extérieur. (S'ils sont assemblés dans le sens inverse, le jus risque de couler).

Garantie

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

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

Hurom offre à l'acheteur d'origine une garantie d'un (1) an à compter de la date d'achat. Cette garantie n'est valable que sur présentation de la preuve d'achat fournie par un revendeur local agréé. (Aucune garantie internationale n'est disponible)

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

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

Les produits sont inspectés à réception.

Pour obtenir une assistance et des réparations en cas de problème technique, veuillez contacter votre Centre local de service clients.

Caractéristiques du produit

- **Nom du produit** Extracteur de jus
- **Nom du modèle** GI Series
- **Tension nominale** 230 – 240 V
- **Fréquence nominale** 50 Hz
- **Consommation électrique nominale**
L'efficacité énergétique est faible à une consommation élevée (W). 150 W
- **RP M** 64 tr/min
- **Longueur du cordon** 1,4 m
- **Moteur** Moteur induction à une phase
- **Fusible** 250 V 5 A
- **Poids** 4,7 kg
- **Dimensions extérieures**
Largeur 319 mm
Longueur 161 mm
Hauteur 367 mm
- **Durée en fonctionnement** Moins de 20 minutes

Informations client

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

HUROM

www.globalhurom.com

FABRIQUÉ EN CORÉE

Copyright© Tous droits réservés par HUROM

4DB010082_V.01