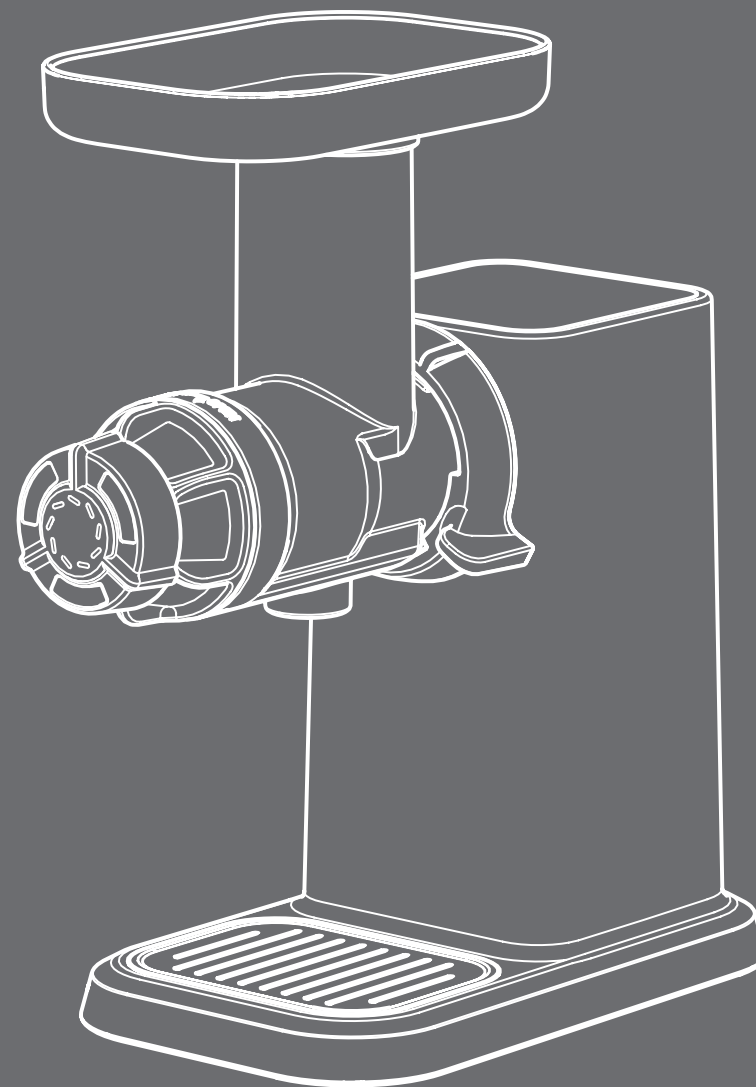


# HUROM


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

## **HUROM Bedienungsanleitung, für den Hausegebrauch (inklusive Garantie)**


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



## Hinweise zur sicheren Verwendung


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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



## Gebrauchshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Koreanische Petersilie, Kakteen, Weizengras usw.**

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

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

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

### ● **Folgende Zutaten sind nicht zulässig.**

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

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

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

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

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

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

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

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

- Falls nicht, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen anhalten.

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

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

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

Lassen Sie Rohfleisch vor dem Gebrauch leicht gefrieren.  
(Für etwa 1-2 Stunden bis zu einem Zustand gefrieren lassen, der nicht zu hart ist.)

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

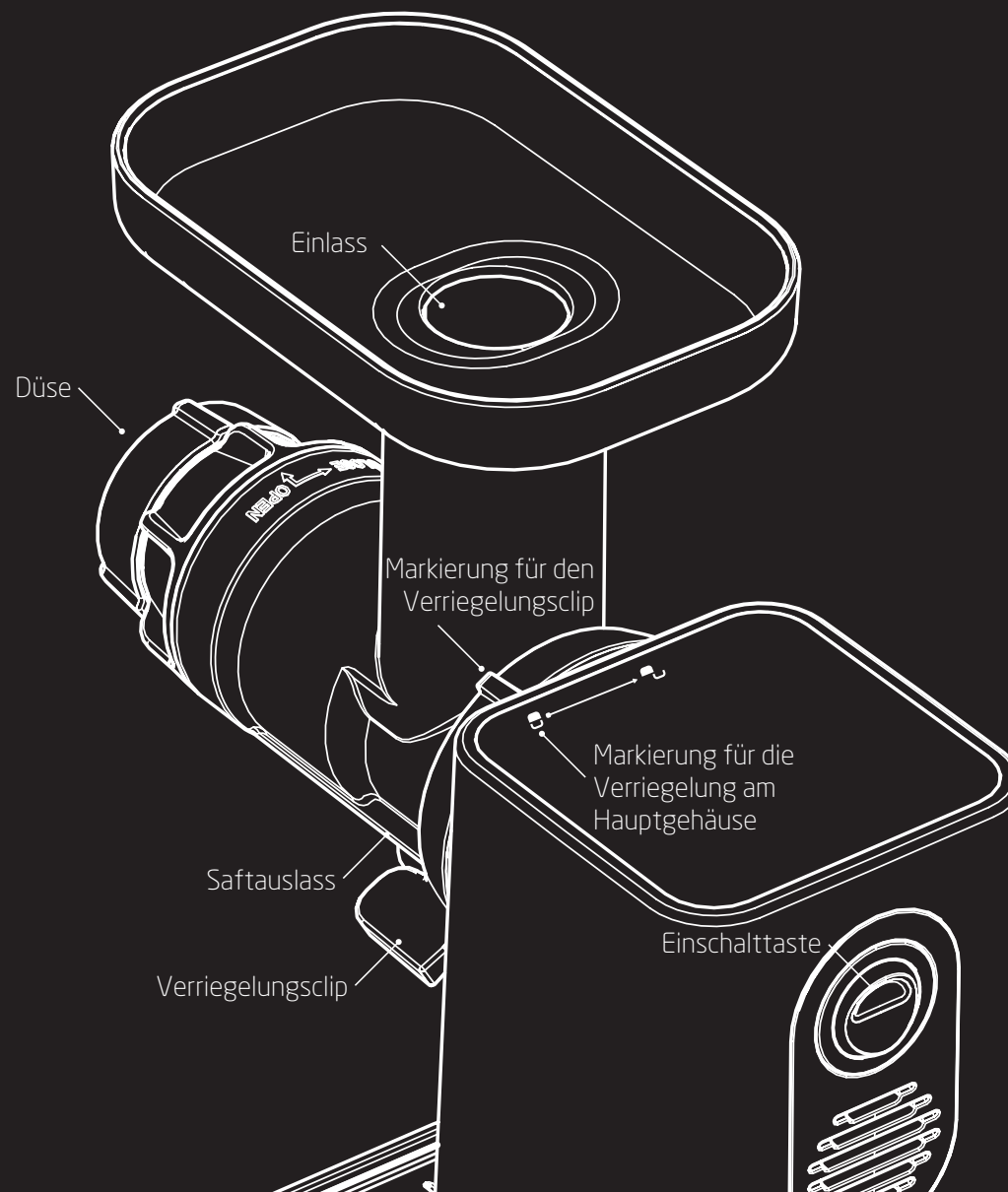


## Vor einer Reparaturanfrage

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

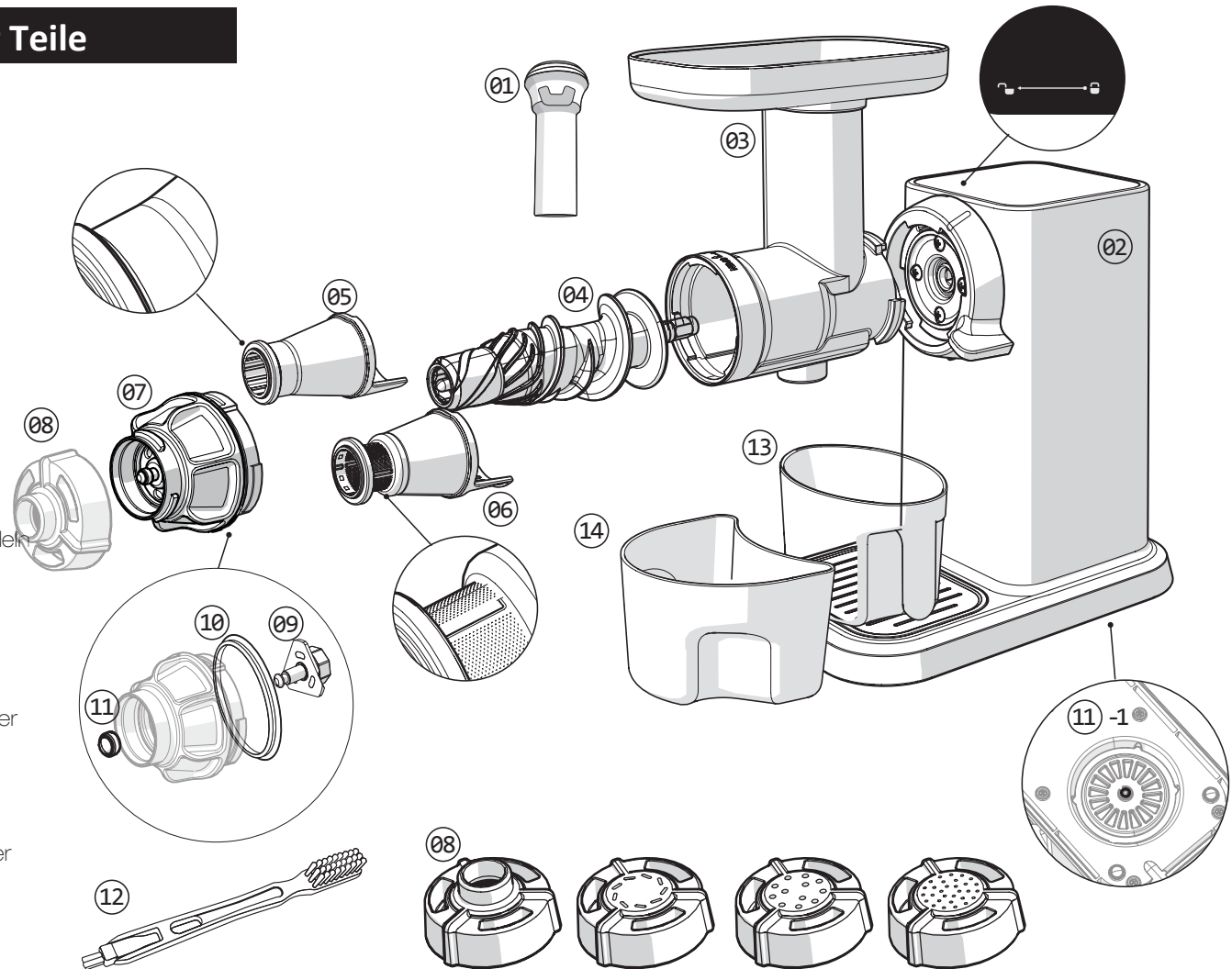
- **Ich höre ein Geräusch aus dem Kammersatz.**
  - >> Beim Zerkleinern von harten Zutaten können lautere Geräusche als gewöhnlich auftreten, doch dies ist normal. Benutzen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche.
- **Ich erhalte weniger Saft als üblich.**
  - Ist der Entsaftereinsatz blockiert? Sind die Zutaten nicht frisch? Haben Sie gefrorenes Gemüse oder Obst verwendet?
    - >> Der Entsaftereinsatz kann durch die Zutaten blockiert sein. Waschen Sie die Teile und versuchen Sie es erneut. Die Saftausbeute sinkt spürbar, wenn Sie Gemüse und Obst verwenden, das nicht frisch oder gefroren ist, da diese weniger Feuchtigkeit enthalten und dies zu Dicksaft führt.
  - **Die Schnecke läuft nicht.**
    - Haben Sie Zutaten hinzugegeben, die Sie nicht verwenden sollten?
    - Haben Sie zu viele oder harte Zutaten eingefüllt?
      - >> Drücken und halten Sie den Schalter [REV] für 2 - 3 Sekunden und drücken Sie dann den Schalter [OK]. Wiederholen Sie diesen Vorgang. Wenn dies die Schnecke nicht zum Laufen bringt, schalten Sie das Gerät aus, zerlegen den Kammersatz, waschen die Teile und fahren fort.
- **Haben Sie gefrorenes Fleisch oder gefrorenen Fisch verwendet?**
  - >> Tauen Sie gefrorene Zutaten vor dem Gebrauch leicht auf.

# 1 Teile und Montage



## Bezeichnung der Teile

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

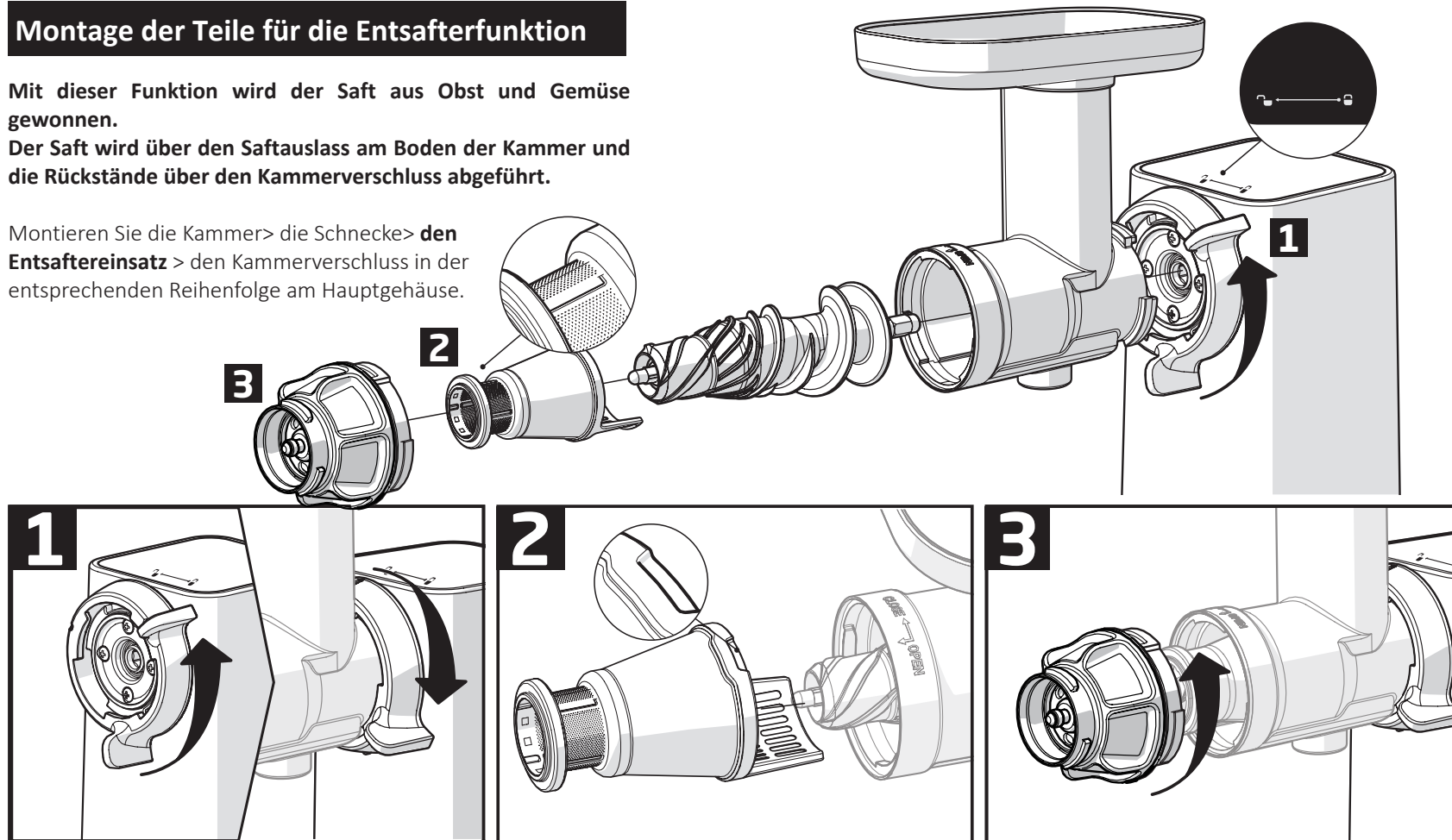


## Montage der Teile für die Entsafterfunktion

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

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

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



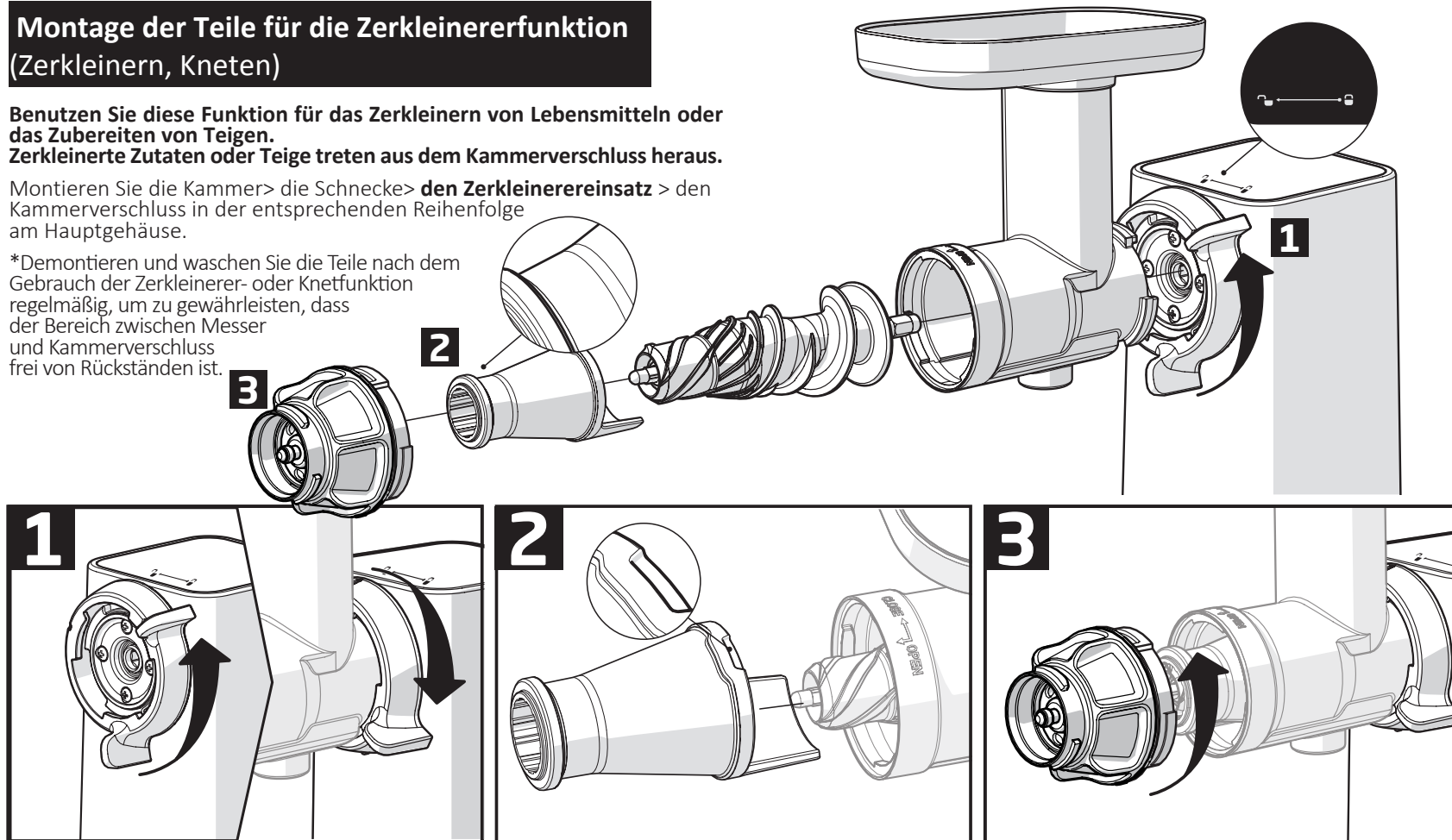


## Montage der Teile für die Zerkleinererfunktion (Zerkleinern, Kneten)

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

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

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



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

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

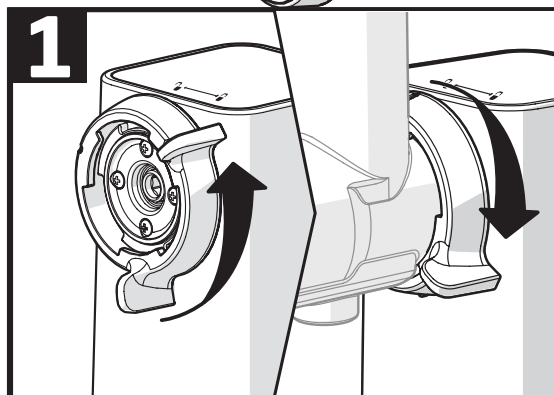
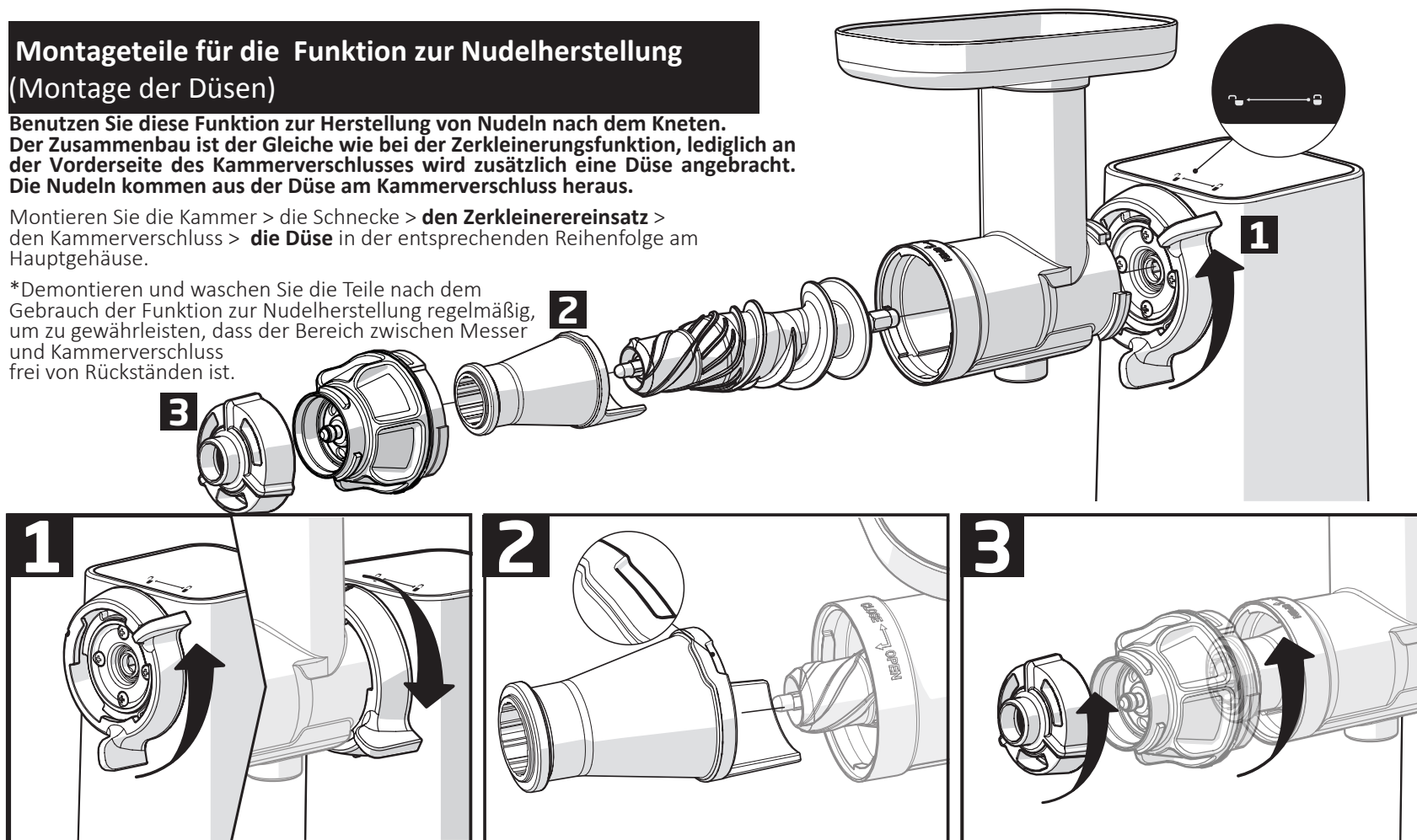
3. Drehen Sie den Kammerverschluss gegen den Uhrzeigersinn, damit er passt (**SCHLIESSEN**).

## Montageteile für die Funktion zur Nudelherstellung (Montage der Düsen)

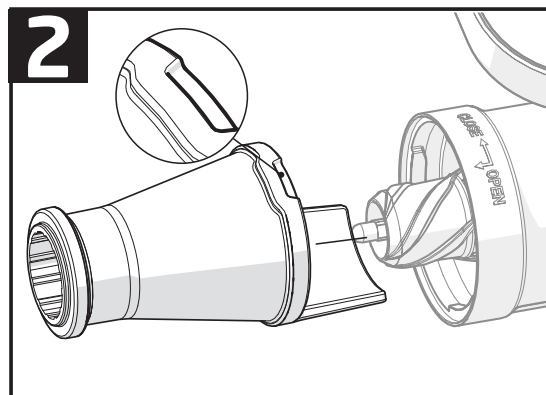
Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Nudeln nach dem Kneten. Der Zusammenbau ist der Gleiche wie bei der Zerkleinerungsfunktion, lediglich an der Vorderseite des Kammerverschlusses wird zusätzlich eine Düse angebracht. Die Nudeln kommen aus der Düse am Kammerverschluss heraus.

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

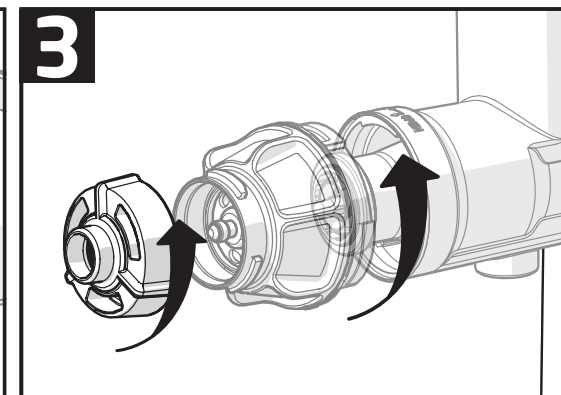
\*Demontieren und waschen Sie die Teile nach dem Gebrauch der Funktion zur Nudelherstellung regelmäßig, um zu gewährleisten, dass der Bereich zwischen Messer und Kammerverschluss frei von Rückständen ist.



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



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



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

## Bedienungsanleitung für jede Düse

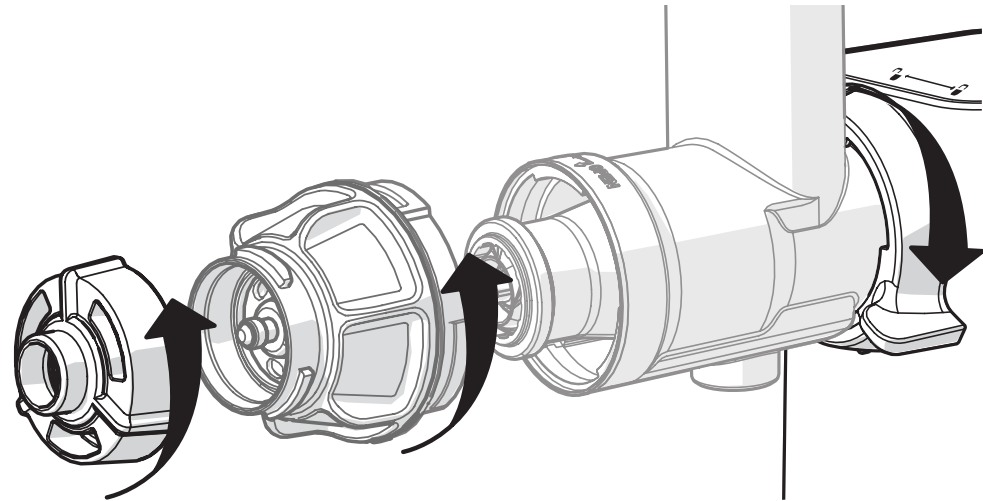
Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Nudeln nach dem Kneten.

Benutzung der Zerkleinererfunktion für den Teig)

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

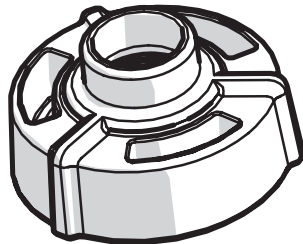
Wählen Sie eine Düse aus, die sich für die Form der von Ihnen gewünschten Nudeln eignet.

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



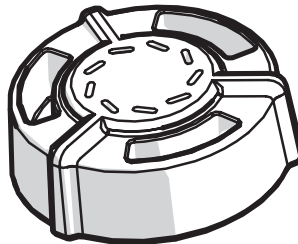
### Zylindrische Düse

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



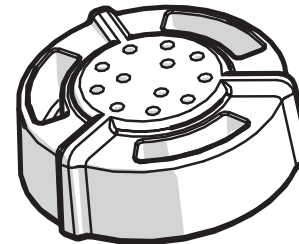
### Bandnudeldüse

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



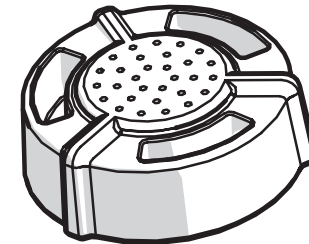
### Dicknudeldüse

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

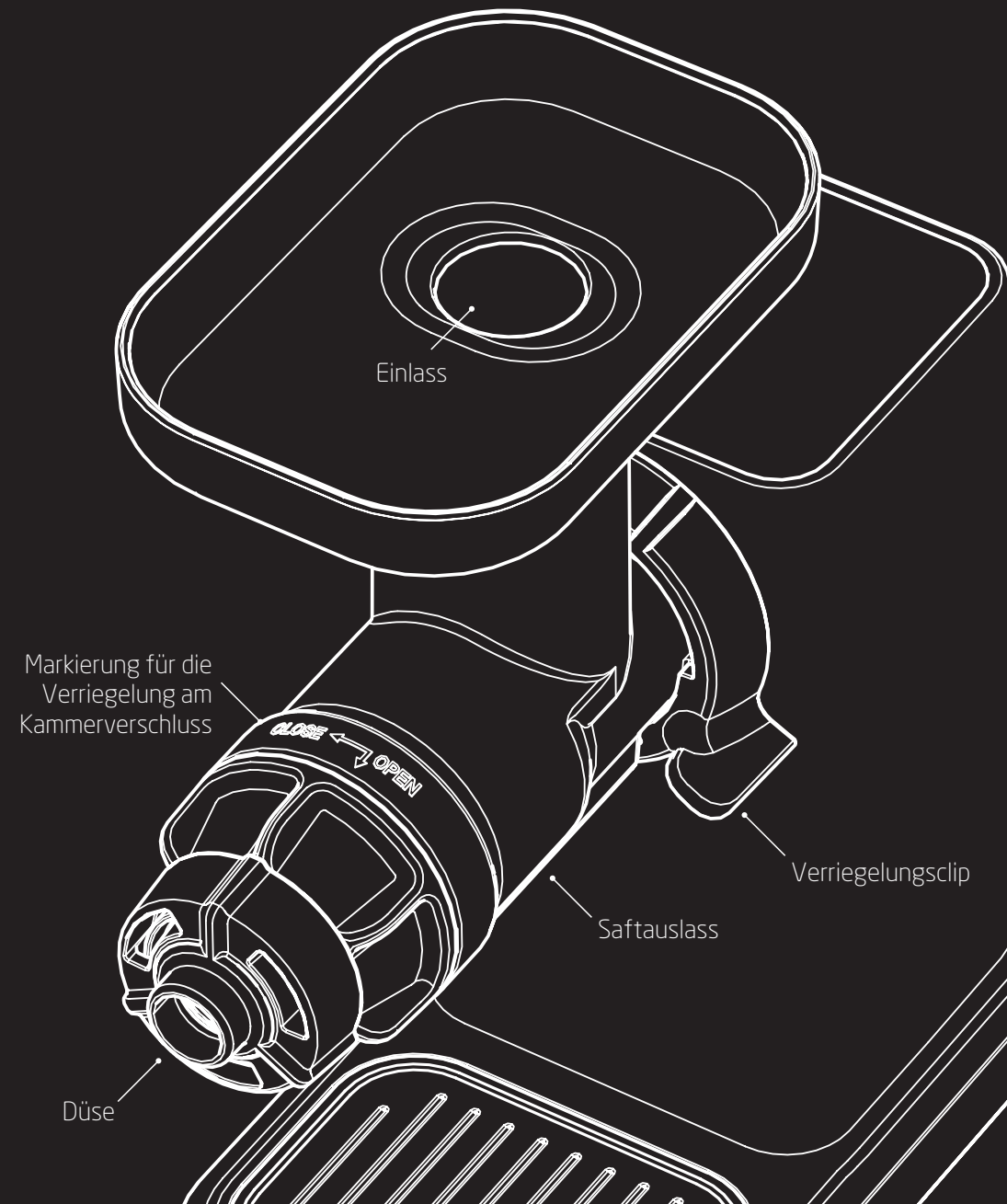


### Düse für dünne Nudeln

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

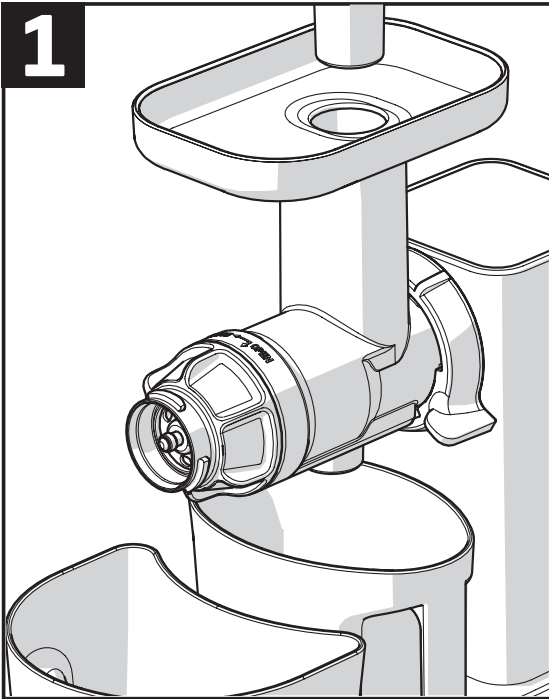


## 2 Benutzung des Entsafters

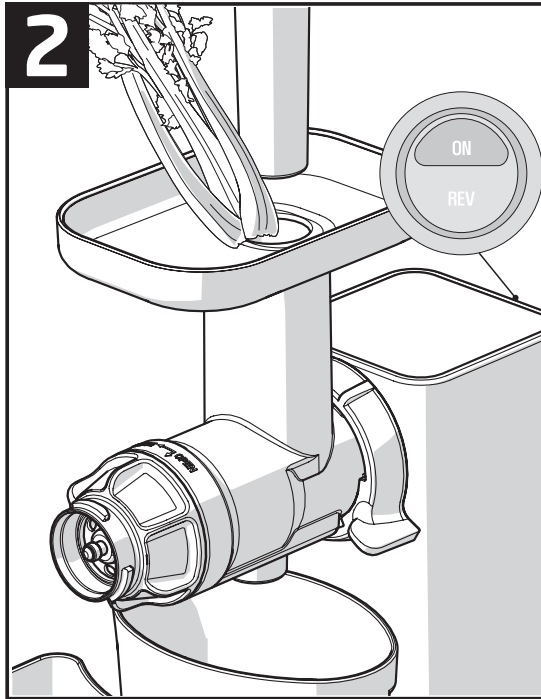


## Entsaften

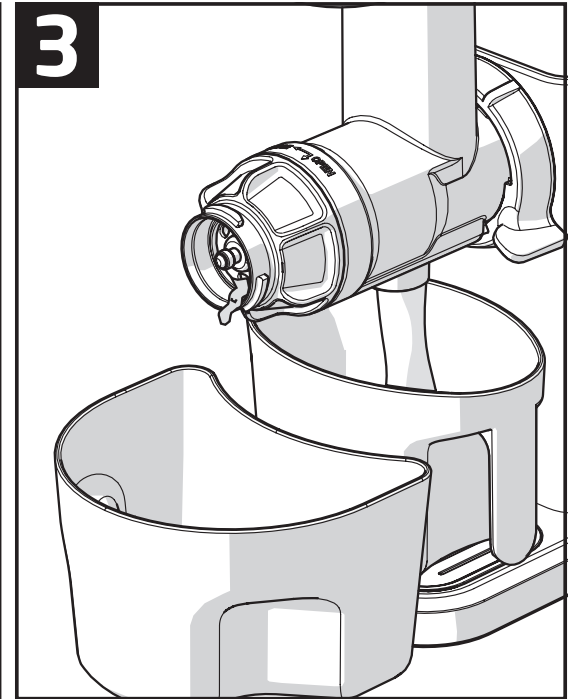
Mit dieser Funktion wird der Saft aus Obst und Gemüse gewonnen.



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



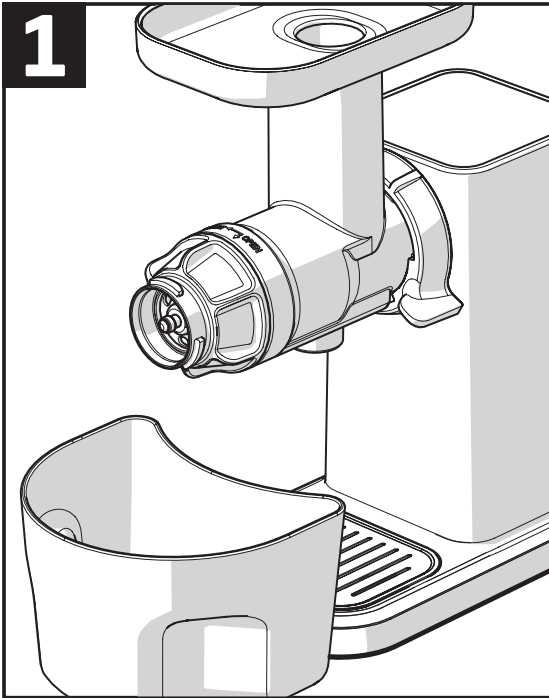
**2** Geben Sie die Zutaten in den Einlass und drücken Sie die Taste [ON] auf der Rückseite des Hauptgehäuses. Zur besseren Zuführung drücken Sie die Zutaten mit dem Stößel hinein.



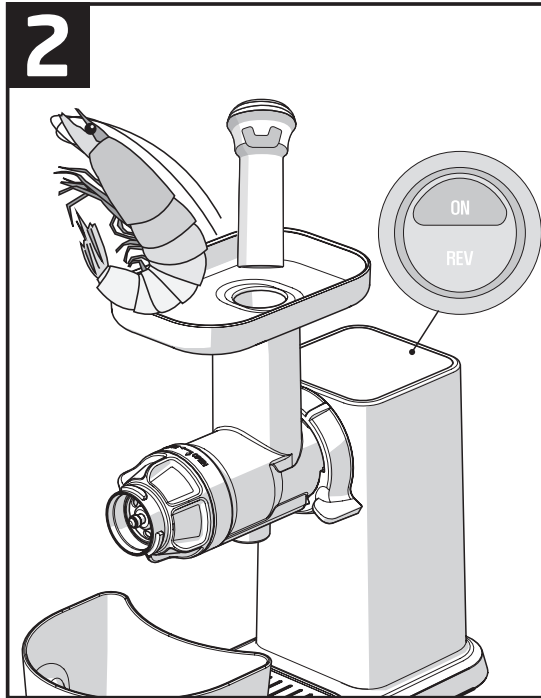
**3** Die Rückstände werden über den Kammerverschluss abgeführt, während der gewonnene Saft über den Saftauslass am Kammerboden abfließt.

## Zerkleinern

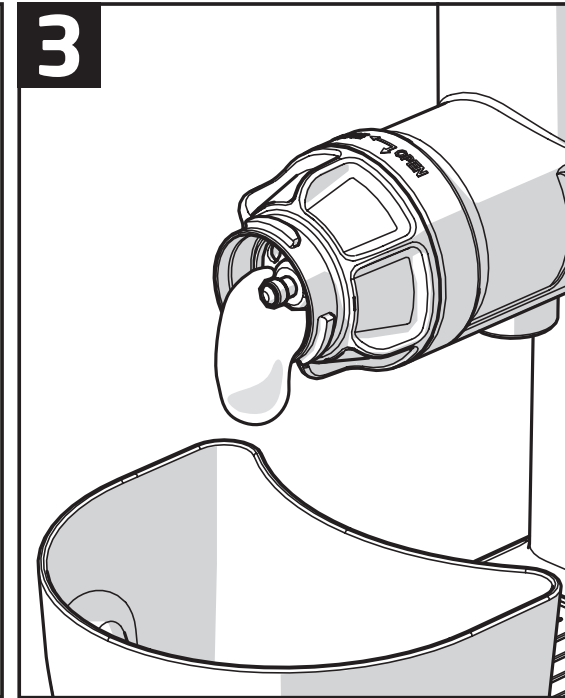
Benutzen Sie diese Funktion für das Zerkleinern von Lebensmitteln. (Geben Sie die Zutaten in kleinen Mengen hinein.)



Stellen Sie eine Schüssel unter den Kammverschluss.



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

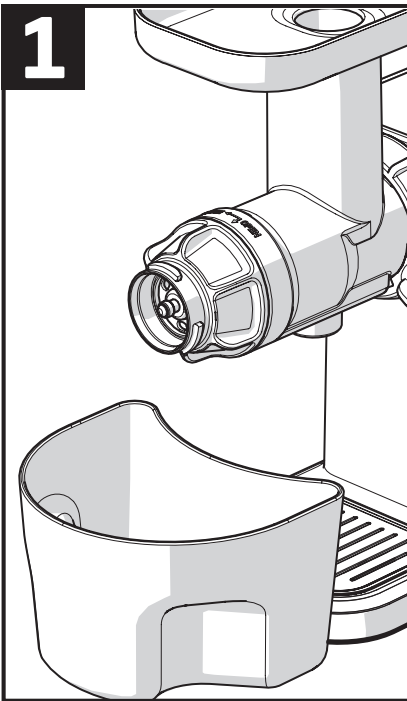


Das zerkleinerte Material tritt am Kammverschluss aus.

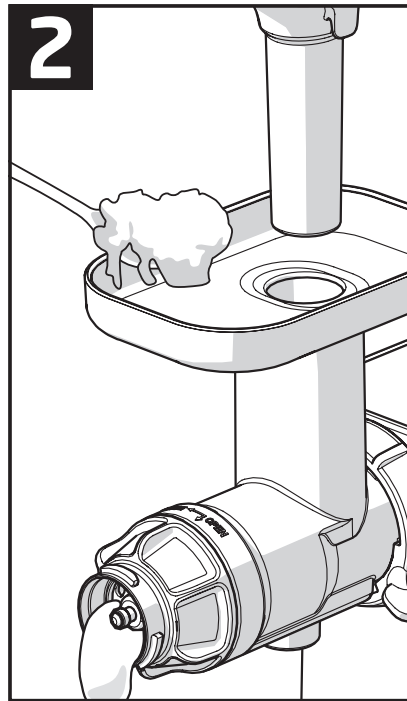
## Nudelherstellung

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

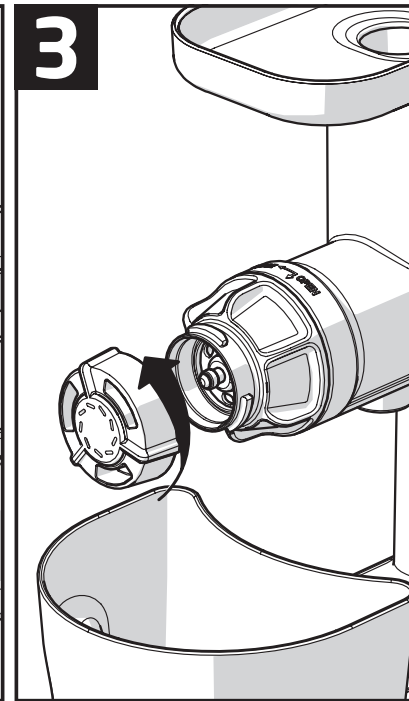
(Nachdem der Teig den Zerkleinerereinsatz passiert hat, geben Sie noch etwas Teig hinzu.)



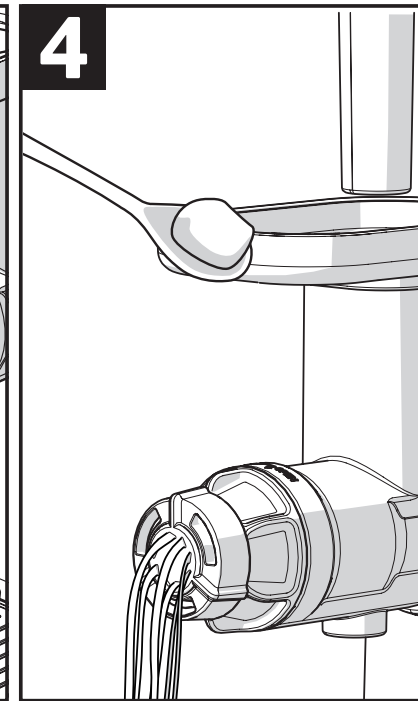
**1**  
Stellen Sie eine Schüssel unter den Kammverschluss.  
Drücken Sie die Taste [ON] auf der Rückseite des Hauptgehäuses.



**2**  
**Geben Sie einen Löffel voll Teig hinzu.**  
Nachdem der Teig den Zerkleinerereinsatz passiert hat, geben Sie noch etwas Teig hinzu.  
**Wiederholen Sie den Zuführprozess 2 bis 4 Mal.**

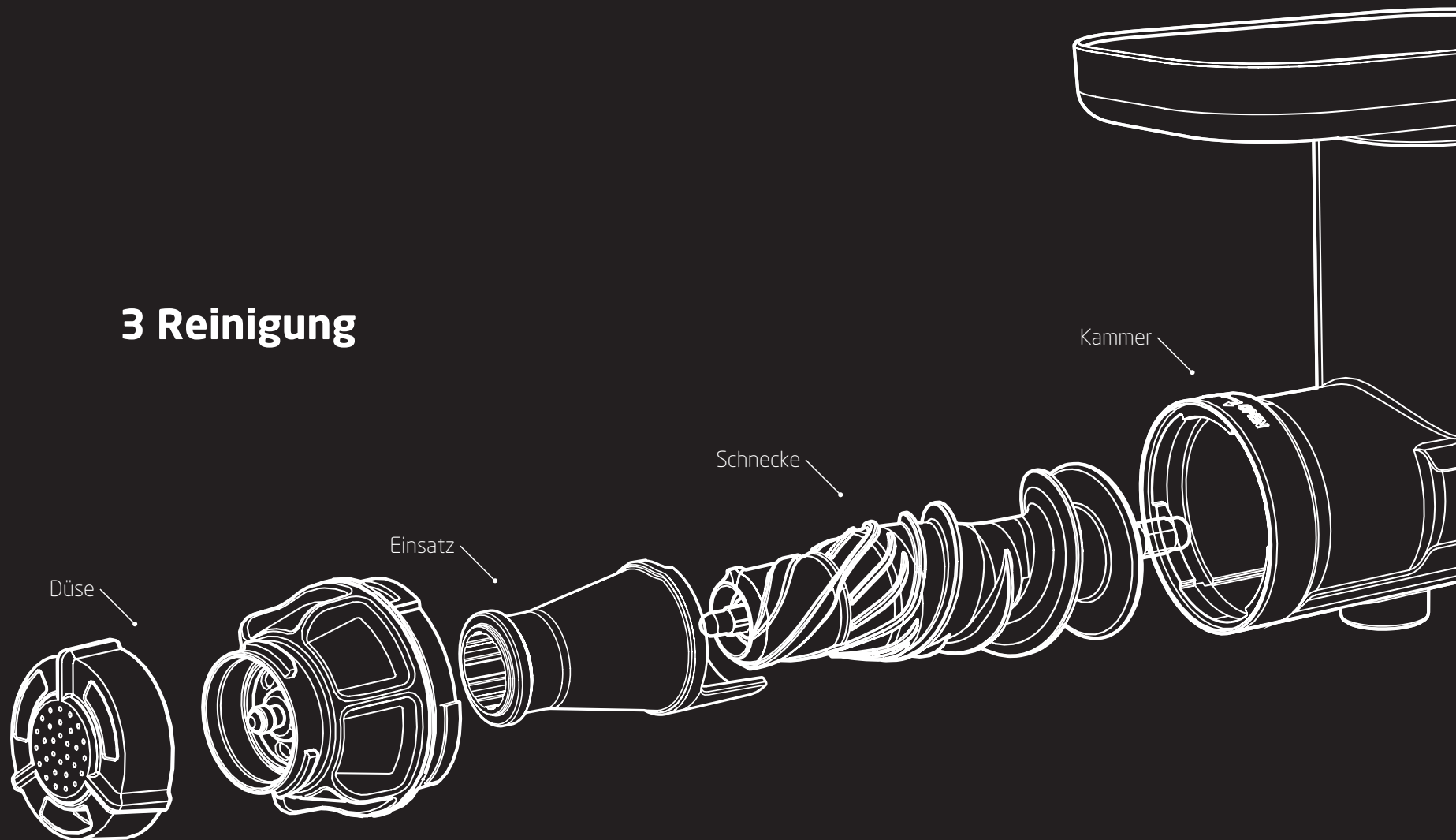


**3**  
Wählen Sie eine Düse aus, die sich für die Form der von Ihnen gewünschten Nudeln eignet und bringen diese am Kammverschluss an.



**4**  
**Fügen Sie einen Klumpen Teig hinzu** **2**  
Wenn die Nudeln wieder in das Gerät gegeben werden, kann dies zu Schäden an der Maschine oder ihren Teilen führen. Geben Sie diese maximal 3 Mal wieder in das Gerät.

### 3 Reinigung





## Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

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

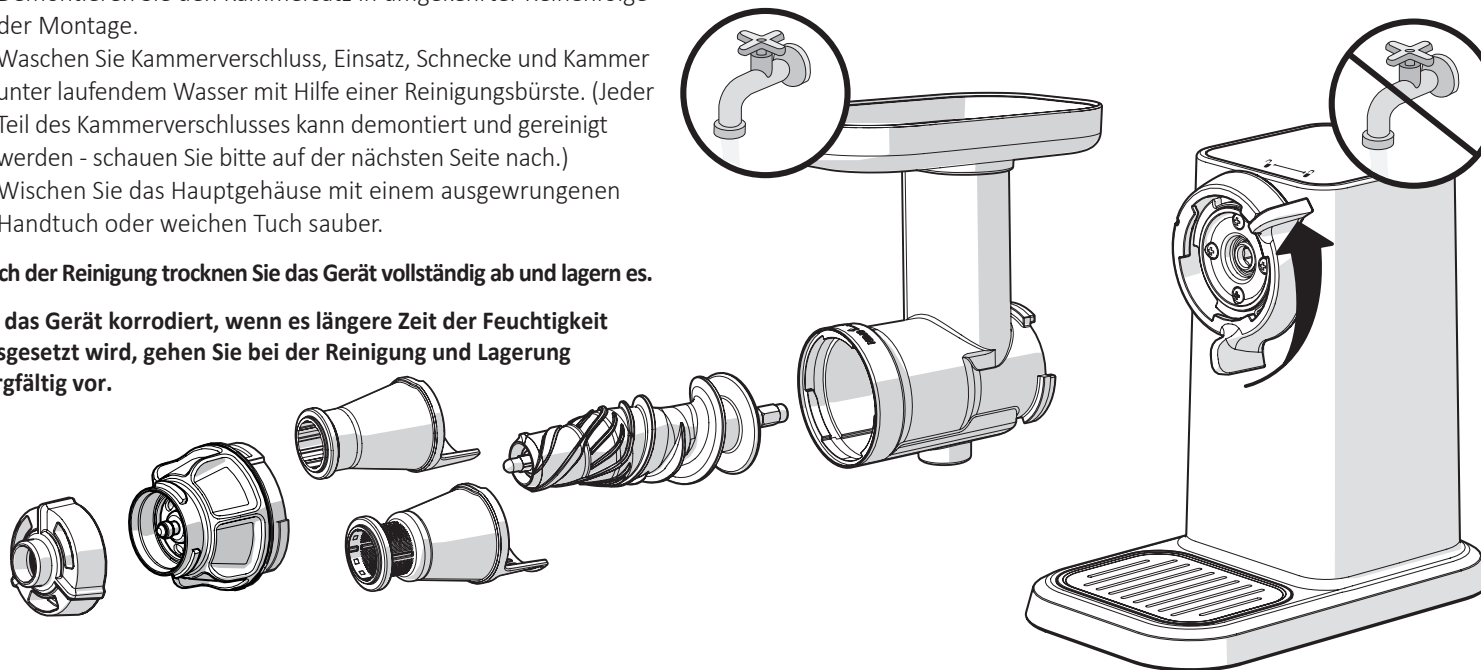
## Reinigung

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

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

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

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



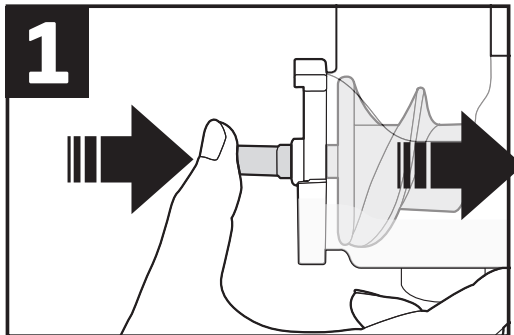
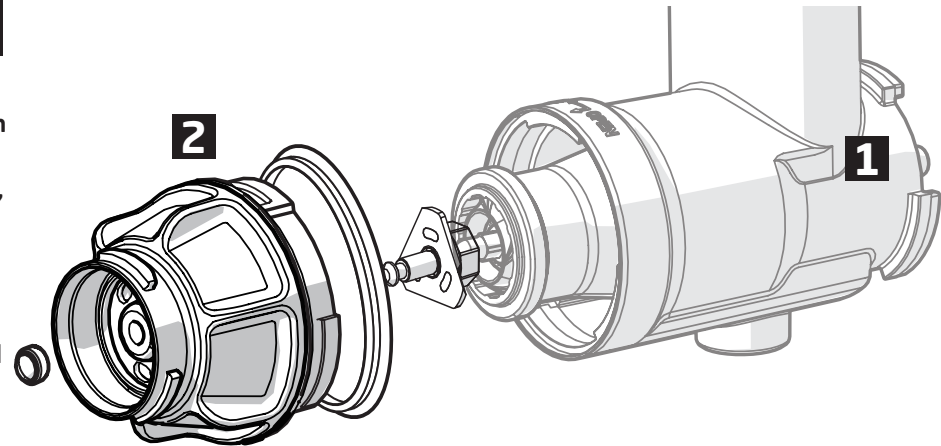
## Wie jedes Teil demontiert und gereinigt wird

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

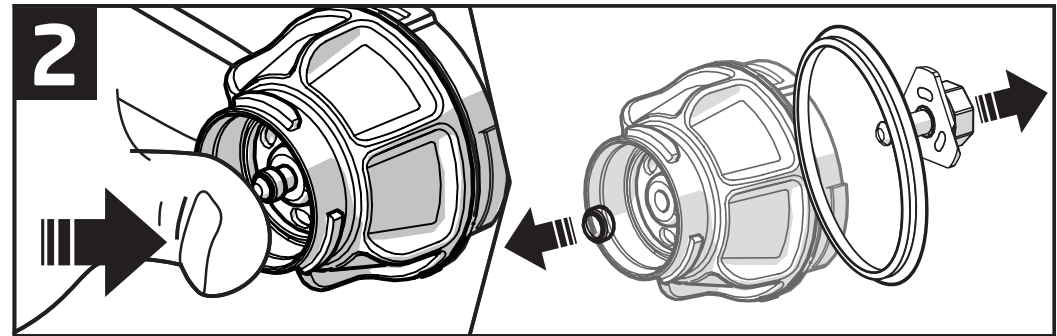
**2. Reinigen Sie ihn separat und regelmäßig, um zu verhindern, dass Rückstände zwischen dem Messer und dem Kammerverschluss verbleiben.**

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

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



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



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

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

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

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

## Garantie

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

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

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

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

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

Die Geräte sind bei Erhalt darauf zu überprüfen.

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

## Produktspezifikationen

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

## Kundeninformationen

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

# HUROM

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

4DB010092\_V.01