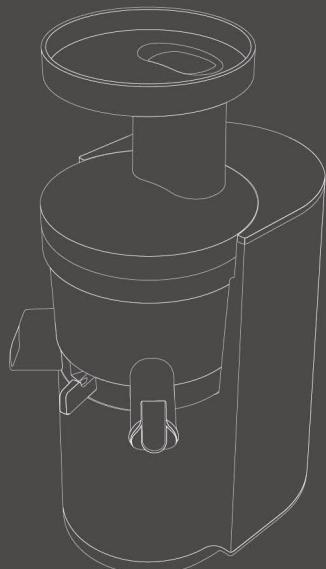




HL-DBF11  
HL-RBF11  
HL-SBF11



01

부품 명칭

02

조립 방법

04

사용 방법

05

레버 안내

06

안전한 사용을 위한 주의사항

09

사용 중 스크루가 멈출 때

10

수리를 의뢰하시기 전에

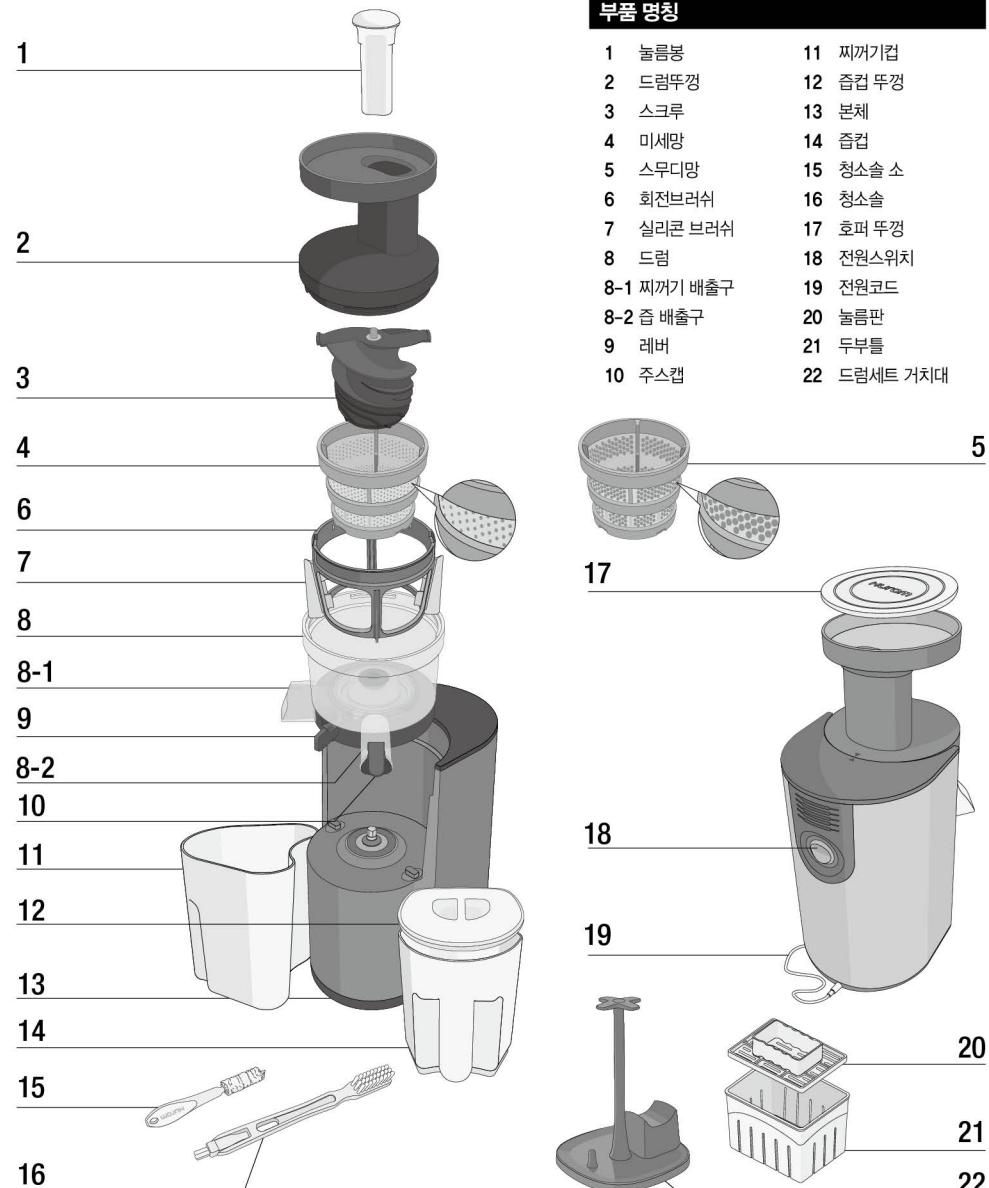
11

제품규격 / 품질 보증서

휴롬 사용설명서  
가정용(보증서 재증)

- 1 안전한 사용을 위한 주의사항(P6)을 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오.
- 2 읽은 후에는 누구나 언제라도 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- 3 본 제품은 국내(대한민국)용 입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용 할 수 없습니다.
- 4 본 제품의 사양은 품질 향상을 위하여 예고 없이 변경될 수 있습니다.

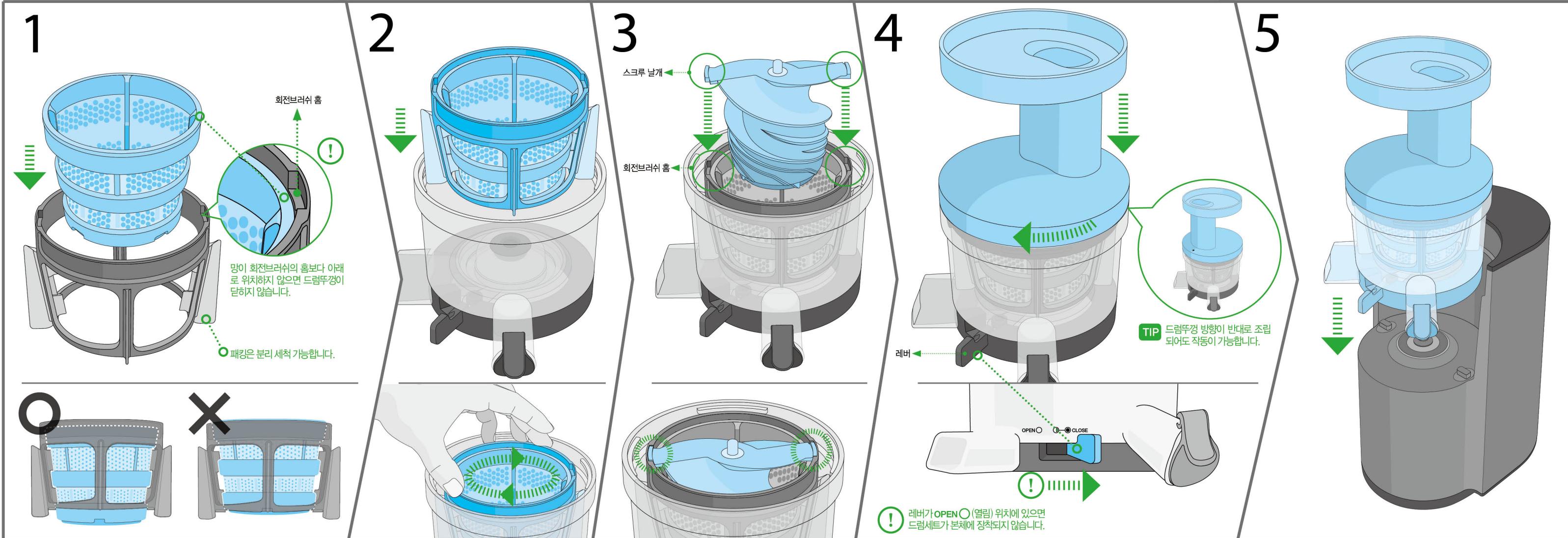
## 부품명칭



# ASSEMBLY

조립방법

HUROM®



망이 회전브러쉬의 흠보다 아래에 위치할 수 있도록 그림과 같이 조립합니다.  
완전히 조립되지 않으면 드럼뚜껑이 닫히지 않습니다.

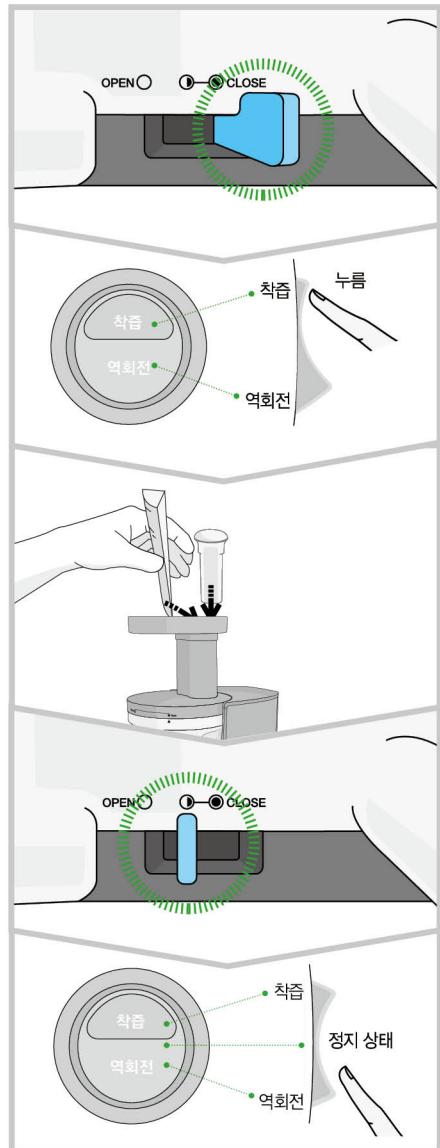
1번 그림과 같이 조립된 부품을 드럼안에서 좌우로 돌려가며 안착 시킵니다

스크루를 그림과 같이 조립합니다.  
스크루의 양 날개가 회전브러쉬 흠에 들어가게  
스크루를 돌려가며 안착시킵니다.

드럼뚜껑을 드럼에 끼운 후 시계방향으로 끝까지 잠기도록 돌려줍니다.

! 레버를 CLOSE (닫힘)로 위치 시킵니다.

드럼세트를 본체에 장착합니다.



1 작동 전 레버를 CLOSE에 맞춥니다.

2 스위치의 [착즙]버튼을 누릅니다.

3 재료를 조금씩 투입구에 넣고 놀름봉으로 눌러 줍니다.

4 마지막 재료 투입전 레버를 반열림 ()으로 맞춥니다.

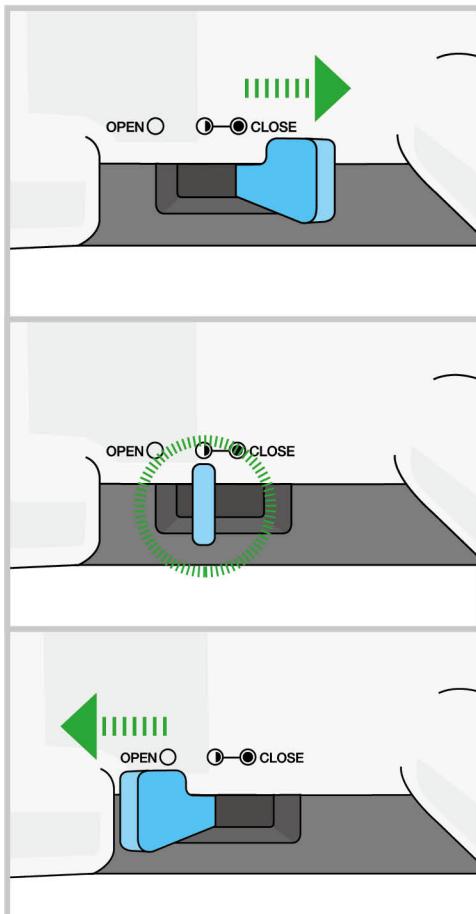
망 속 압착된 찌꺼기를 배출시켜야 드럼뚜껑이 잘 열립니다.

5 착즙이 끝나면 스위치를 정지상태에 위치시켜 작동을 멈춥니다.

[착즙]이나 [역회전] 버튼 작동 시 반드시 스크루의 움직임이 완전히 멈춘 다음 누르고자 하는 버튼을 눌러줍니다.

### 레버사용법

착즙파킹을 편리하게 여닫을 수 있습니다.



#### 준비, 착즙 모드

일반적인 재료는 레버를 닫고( CLOSE) 사용해야 착즙율이 좋습니다.

그러나 포도, 복분자, 석류 등 단단한 씨가 많은 과일은 레버를 닫고 작동시키다 즙이 나오기 시작하면 (반열림)으로 착즙해 주십시오.

#### 마무리, 간편 세척 모드

마지막 재료 투입 시 레버를 (반열림) 위치로 돌려 압착된 찌꺼기를 배출시켜 주십시오.  
압착된 찌꺼기를 배출시켜야 드럼 뚜껑이 잘 열립니다.

간편 세척 시에도 (반열림)으로 레버를 열고 압착된 찌꺼기를 배출시켜 줍니다.

#### 세척 모드

드럼을 분리, 세척할 때에는 레버를 완전히 열어(OPEN ) 주십시오.  
쉽고 간편하게 드럼을 세척할 수 있습니다.



사용 후 드럼뚜껑이 잘 열리지 않을 경우

- 레버를 (반열림) 상태로 열고 [역회전] 버튼을 3~4초 가량 눌렀다가 멈추고를 2~3회 반복하면 드럼뚜껑이 잘 열려집니다.

## 안전한 사용을 위한 주의 사항

- <안전한 사용을 위한 주의사항>을 반드시 읽어주십시오.
- <안전한 사용을 위한 주의사항>을 반드시 지켜 주십시오.
- 주의사항은 다음과 같이 구분하고 있습니다.

 경고 표시사항을 위반한 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있음.

 주의 표시사항을 위반한 경우 상당한 상해나 제품 손상이 발생할 가능성이 있음.

### 경고

 젖은 손으로 코드를 꽂거나 뽑지 마세요. 감전이나 상해의 원인이 됩니다.

### 교류 220 V 이외에는 사용하지 마세요.

감전, 화재, 성능이상의 원인이 됩니다. 110V 전원에서 사용하실 경우는 승압트랜스(500V 이상)를 사용하세요. 전압이 다를 경우 모터의 수명을 단축시키거나 고장의 원인이 될 수 있습니다.

 전원코드를 콘센트 깊숙히 정확하게 꽂아 넣으세요. 감전, 화재의 원인이 됩니다.

 전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 상처 주거나, 잡아당기거나, 고온 근처에 놓거나, 가스렌지 등 화기 근처에 두거나, 무거운 물건을 올려 놓거나, 좁은 곳에 끼워 놓거나, 가공하지 마세요.  
전원코드가 파손되어 화재, 감전의 원인이 됩니다.

 절대로 개조하지 마세요. 또한, 임의로 분해하거나 수리하지 마세요. 본체의 틈새나 구멍에 손가락, 철핀 등의 이물질을 넣지 마세요. 화재, 감전, 상해, 고장의 원인이 됩니다. 제품 AS 및 점검은 휴롬 고객센터로 문의하세요.

 전원코드, 전선이 파손·손상되었거나 콘센트의 꽂는 부위가 느슨할 때는 사용하지 마세요.  
화재, 감전, 상해의 원인이 됩니다.

 본체에 물을 묻히거나 뿌리지 마세요.  
제품의 스위치에 물이나 기타 이물질이 들어가지 않도록 주의 하세요.

 젖은 손으로 스위치를 조작하지 마세요. 감전, 화재의 원인이 됩니다.

 안전을 위해 반드시 접지하세요. 또한, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.  
감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다. 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

 작동 중에 드럼세트 부품을 분해하거나, 투입구나 즙 배출구에 손가락, 숟가락등의 이물질을 절대로 넣지 마세요.  
상해나 사고, 고장의 원인이 됩니다.

 어린이 손이 닿는 곳에서는 사용하지 마세요.  
어린이나 취급에 익숙하지 않은 사람은 혼자 사용하지 마세요.  
어린이가 잘못 건드리거나, 넘어트리면 상해나 고장의 우려가 있습니다.

## 안전한 사용을 위한 주의 사항

### 주의

 본체 뚜껑을 결착하지 않은 상태에서는 작동시키지 마세요. 상해나 고장의 원인이 됩니다.

 도시가스 등의 유출이 있을 때는 전원 코드를 조작하지 말고, 창문을 열어 완전히 환기를 시키세요.  
상해나 고장, 화재의 원인이 됩니다.

 즙/찌꺼기 배출구에 젓가락, 숟가락 등을 절대 넣지 마세요. 상해나 고장의 원인이 됩니다.

 작동 중 스크루의 회전이 멈춘 경우 [역회전]버튼을 2~3초 간 눌러 역회전 작동을 시킨 후, 역회전 작동이 완전히 멈추면 다시 [착즙]버튼을 누르세요.  
작동 중 멈춤 상태가 지속되면 모터 과열로 인한 부품 손상, 기능저하의 원인이 됩니다.  
문제가 지속될 시 제품을 정지시키고 1544-7011 고객센터로 문의 바랍니다.

 작동 중에 본체를 이동 시키거나, 드럼세트 또는 부품을 분리하거나 결착하지 마세요.  
상해나 고장의 원인이 됩니다. 반드시 정지시키고 전원코드를 뽑은 후 행하시기 바랍니다.

 제품 사용 시 넥타이, 긴 목걸이, 스카프 등이 투입구에 밀려들어가지 않도록 주의 하십시오.  
상해, 고장, 파손의 원인이 됩니다.

 본 제품은 평평하고 안정된 장소에 놓고 사용하세요. 상해나 고장의 원인이 됩니다.

 1회 연속 30분 이상 사용하지 마세요.  
모터의 과열로 고장의 원인이 됩니다. 재작동은 5분정도 기기를 완전히 정지 시킨 뒤 사용하시기 바랍니다.

 투입구에 재료를 넣을 때, 놀름봉 이외의 것(젓가락, 숟가락, 딱딱한 물건 등)을 사용하지 마세요.  
상해나 고장의 원인이 됩니다.

 제품에 심한 충격을 주거나 떨어트리지 마세요. 감전, 파손, 화재의 원인이 됩니다.

 이상한 소리나 과도한 발열, 연기가 나면 즉시 사용을 중지하고, 고객센터로 연락 하시기 바랍니다.  
새 제품 사용시 나는 냄새는 시간이 지나면 자연 소멸되는 냄새입니다.

 사용 시 이외는 전원코드를 콘센트에서 뽑아주세요. 또한, 코드를 뽑을 때는 반드시 전원 코드 머리를 잡고 뽑으세요.  
선을 잡고 뽑을 시 상해나 감전, 화재의 원인이 됩니다.

 80 °C 이상의 고온에서는 세척하지 마세요. 식기 세척기, 건조기, 전자렌지 등에 넣지 마세요.  
고장, 부품 변형의 원인이 됩니다.

 기기는 약 6kg입니다. 기기를 이동 하실 때는 반드시 두손으로 본체 손잡이를 확실히 잡고 이동하세요.  
드럼이나 본체 측면 등을 잡고 이동하면 본체가 낙하하여 상해나 고장의 원인이 됩니다.

## ⚠ 사용 중 주의 사항

### ● 주의가 필요한 재료

- 감, 매실, 레몬, 자두, 복숭아 등과 같이 씨가 너무 딱딱하여 치아로도 씹기 어려운 열매는 반드시 씨를 제거하고 척즙하세요.

- 미나리, 샐러리 등과 같이 섬유질이 강한 줄기 채소는 짧게 3~4cm로 잘라서 투입하세요.

- 깨, 원두, 나무껍질, 산초 등과 같이 줍을 낼 수 없는 재료는 넣지 마세요.

- 미꾸라지, 장어, 새우, 다슬기, 오징어 등을 투입하지 마세요.

- 술, 꿀, 설탕 등에 절인 과일(포도, 복분자, 오디 등) 및 효소류(함초, 와송 등)를 투입하지 마세요.

파손 및 고장의 원인이 될 수 있습니다.

● 착즙한 녹즙, 주스는 장기보관하지 마시고, 가급적 바로 드시기를 권장합니다.

● 양념다지기(마늘, 물고추)용으로는 사용 가능하지만, 마른 곡물 분쇄용으로는 사용하지 마세요.  
(파손 및 고장의 원인이 됩니다.)

● 한번 착즙한 찌꺼기는 재착즙하지 마시기 바랍니다. 무른 과일은 재착즙이 가능합니다.

● 재료 투입 전 공화전을 하지 마세요.

● 30분 이상 연속해서 사용하지 마세요.

- 모터 과열로 고장의 원인이 됩니다.

단, 연속 사용 시 일단 정지하고 5분 이상 간격을 두고 사용하세요.

● 동작 중 절대로 줍 배출구에 젓가락이나 숟가락 등을 넣지 마세요.

- 동작 중에 줍 배출구에 젓가락 등을 넣으면 회전하는 브러쉬에 끼여 부품파손의 원인이 됩니다.

● 놀름봉 이외의 것으로 재료를 절대로 밀어넣지 마세요.

- 스크루에 걸려 부품이 파손되거나 상해 및 고장의 원인이 됩니다.

● 젖은 손으로 스위치를 조작하지 마세요.

- 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다. 스위치 주변에 이물질 같은 것을 묻히지 마세요.

### 참고하세요

냉장고에 장기간 보관되어 시든 재료나 냉동 과일은 착즙량이 적거나 불가능 할 수 있습니다.

### 참고하세요

사용 후 바로 세척하지 않으면 찌꺼기가 말라붙어 분해 및 세척이 어려울 뿐만 아니라 성능저하의 원인이 될 수 있으므로 가급적 사용 후 바로 세척하여 주시기 바랍니다.

## 사용 중 스크루가 멈출 때

1

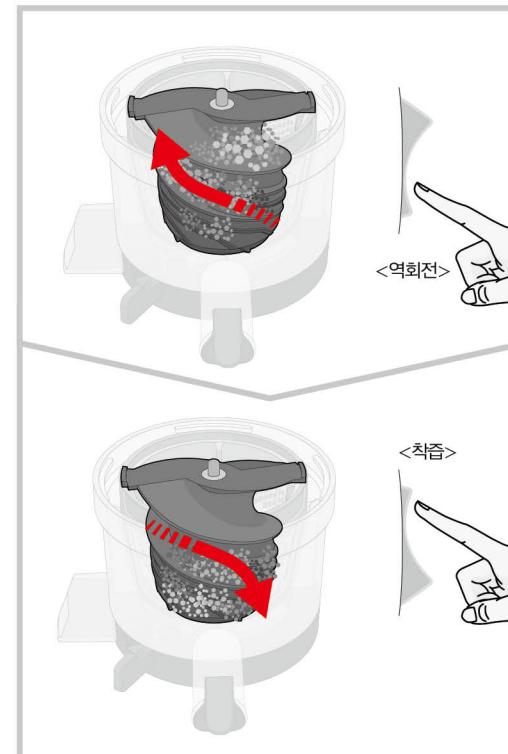
작동 스위치의 [역회전] 버튼을 3~5초간 누르셨다가 손을 떼는 과정을 2~3회 반복해 주세요.

▶ 역회전은 재료를 위로 되돌리는 버튼입니다.  
역회전은 버튼을 누르고 있는 동안만 작동되며, 버튼에서 손을 떼면 스크루의 회전이 멈춥니다.

2

역회전 작동이 완전히 정지하고 난 뒤 [착즙] 버튼을 눌러서 작동시켜 줍니다.

▶ [착즙]이나 [역회전] 버튼 작동 시 반드시 스크루의 움직임이 완전히 멈춘 다음 누르고자 하는 버튼을 눌러줍니다.



### 작동 스위치 조작법



**작동 중 역회전을 할 경우 정지(역회전) 버튼을 눌러 기기를 완전히 정지 시킨 후 역회전 버튼을 작동 시킵니다.**  
모터의 특성상 정지시켜도 바로 멈추지 않고 작동중인 방향으로 천천히 돌아가 멈춥니다.

## 수리를 의뢰하시기 전에

수리를 의뢰하시기 전에 아래의 내용을 확인하여 주세요.

사용 중 A/S 신청 및 문의는 고객센터 TEL) 1544-7011, 홈페이지 <http://www.hurom.co.kr>을 통해 문의해 주시기 바랍니다.

A/S 신청이나 부품 신청 시 제조번호 혹은 바코드를 확인하여 주시기 바랍니다.

### 작동이 되지 않습니다.

전원코드가 제대로 꽂혀 있는지 확인하세요.

드럼 뚜껑이 올바로 결착되었는지 확인하세요. 뚜껑 결착이 바르지 않으면 작동되지 않습니다.

본 제품이 조립법 순서대로 조립하였는지 확인하세요. 조립안내 페이지를 참조하세요.

고객센터로 연락하여 상담을 받으세요.

### 드럼 뚜껑이 열리지 않습니다.

내부에 찌꺼기가 많이 남아 있을 수 있습니다. 레버를 반열림(●) 상태로 두고 [착즙]버튼을 눌러 내부 찌꺼기를 빼내거나 역회전버튼을 3~4초 기양 눌렀다가 멈추고 2~3회 반복하면 드럼뚜껑이 잘 열려집니다.

이물질, 고형물질(감 씨류의 단단한 씨)이 투입되지 않았나요?

[역회전]버튼을 눌러 이물질을 투입구 쪽으로 다시 올라 오게 하여 제거합니다.

무리하게 힘을 주어 열지 마시고 안내 드린 방법으로도 안된다면 고객센터로 연락하여 상담을 받으세요.

### 정상 작동 중 멈춥니다.

재료가 과다 투입되었거나 너무 굵은 재료가 투입되지 않았나요?

설명서 P9를 참고 하시어 역회전 작동을 시켜주시기 바랍니다.

상기의 방법으로 해결이 안될 시 고객센터로 연락하여 상담을 받으세요.

### 스크루에 깨진 또는 스크래치 자국이 있습니다.

성형물을 만드는 과정에서 생기는 성형자국(게이트)입니다. 정상적인 부품으로 사용에 아무 이상이 없습니다.

### 본체 위로 즙이 샅니다.

많은 양을 투입하지는 않으셨나요?

찌꺼기 배출로에 비하여 투입량이 많아지면 패킹이 살짝 밀려나와 그 틈으로 즙이 새는 경우가 있습니다.

한꺼번에 많은 양을 무리하게 투입하지 마시고 조금씩 나누어 착즙하여 주세요.

### (착즙 시) 드럼이 흔들립니다.

본체 모터 운동 힘에 의해 약간 흔들림이 발생 될 수 있습니다.

재료의 특성(단단하거나 질긴)에 따라 크고 작은 움직임이 발생 합니다. 이는 스크루가 회전하면서 생기는 정상적인 현상이므로 고장이 아닙니다. 수분이 많고 무른 재료에 비해 단단한 재료들은 흔들림이 상대적으로 더 커 보일 수 있습니다. (예: 당근/감자/무/비트 등)

### 드럼 세트가 본체에 조립되지 않아요.

레버가 OPEN( 열림) 상태로 열려 있을 때에는 드럼세트가 본체에 장착되지 않습니다.

드럼세트를 본체와 조립하기 전에 반드시 레버를 CLOSE(닫힘)으로 닫은 상태에서 장착합니다.

## 제품규격

● 제품명	주서	● 코드길이	1.4 m이상
● 모델명	HL-DBF11, HL-RBF11, HL-SBF11	● 모터	단상유도 전동기
● 정격전압	220 V	● 퓨즈	250 V 5 A
● 정격주파수	60 Hz	● 제품중량	6.3 kg
● 정격소비전력	150 W (Watt가 높을 수록 에너지 효율이 낮습니다.)	● 외형차수	폭W 244 mm 길이L 177 mm 높이H 398 mm
● 분당 회전수	43 rpm	● 정격사용시간	30분 이하 단시간 정격

## 품질 보증서

● 제품명	● 고객성명	● 모델명
● 제조번호	● 구입처	● 구입일자
● 주소		
1. 본 제품은 엄격한 시험과정을 거쳐 한국기계전기전자시험연구원의 안전인증 승인을 받은 제품이며, 기획재정부 고시 소비자 피해를 보상해 드립니다.		
2. 품질 보증기간내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 하자에 대해서는 당사가 무상으로 수리해 드리고, 수리가 불가능한 경우는 제품을 교환해 드립니다. 품질 보증기간에 해당하지 않는 다음의 경우는 유상으로 수리해 드립니다.		
1) 품질 보증 기간이 경과하여 발생한 성능 불량 및 고장 2) 소비자의 고의 또는 과실로 인하여 발생한 고장 3) 당사의 서비스 센터나 대리점이 아닌 장소에서 수리하여 발생한 고장 4) 사용 전원의 이상이나 접속기기의 불량으로 인한 고장 (품질 보증 기간 불문) 5) 천재지변에 의한 제품 고장 또는 결함		
3. 당사의 서비스를 원할 경우, 고객센터로 연락해 주시기 바랍니다.		
● 품질보증 기간 및 부품 보유 기간		
제품	제조 및 판매처 : <b>HUROM</b>	
품질 보증 기간	1년 (가정용에 한함)	휴롬 고객센터 : 1544-7011
부품 보유 기간	5년	

## 재료별 손질법 참고 하세요!

사과, 배, 키위, 칡외	사과, 배, 키위, 칡외 등의 과일은 쌈과 겹질까지 함께 넣어 척즙합니다. 단, 사과 쌈은 독성이 있어 먹지 않는 경우가 많으므로 제거하는 것이 좋습니다.
석류, 포도	포도는 송이만 일알이 떼어 준비합니다. 석류는 겉 겹질을 제거하고 과육 일맹이만 발라 내어 사용합니다.
수박, 오렌지, 자몽	수박, 멜론, 오렌지, 자몽 등의 과일은 겉껍질을 벗기고 과육은 적당한 크기로 썰어 준비 합니다.
망고, 체리, 복숭아, 레몬	감, 복숭아, 자두, 매실, 체리(앵두, 보리수), 백련초 등은 썹어 심기기 힘들 정도의 단단한 씨앗이 있는 과일입니다. 단단한 씨가 작동 멈춤, 부품 파손 등의 원인이 될 수 있으므로 반드시 씨를 제거하고 사용하십시오.
밀싹, 부추	밀싹, 부추들은 재료가 흩어지지 않도록 한 움큼씩 뭉쳐 넣어 주십시오.

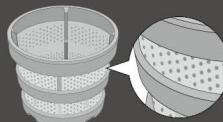
미나리, 신선초,  
셀러리, 캐일

섬유질이 길고 질긴 미나리, 신선초 등은 기급적 3cm 이하로 가능한 잘게 썰어주세요.

\* 위 내용은 재료별 손질법에 대한 참고사항으로 알레르기가 있는 경우 체질에 맞는 재료 선택이 필요합니다.

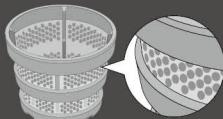
\* 재료별 기기 사용 방법 및 참고사항은 레시피북을 참조해 주십시오.

## 미세망 VS 스무디망 어떤 망을 고를까요?



미세망

미세망은 망 구멍이 미세하고 촘촘하기 때문에 맑은 주스를 만들 때 주로 사용합니다.



스무디망

스무디망은 망 구멍이 크기 때문에 과육이 씹히는 걸쭉한 주스를 만들 때 주로 사용합니다.  
비단나, 딸기처럼 과육이 무르고 주스가 걸쭉한 재료들을 사용할 때 좋으며 스무디, 라떼, 스프 등을 만들 때 유용합니다.

**HUROM**®

[www.hurom.co.kr](http://www.hurom.co.kr)

1544-7011