

MANUAL DE UTILIZARE

HUROM HW

COMERCIAL



HUROM HW COMERCIAL

Manual de utilizare

- 3** De ce Hurom?
- 4** Descriere generală și prezentarea componentelor
- 5** Atenționări speciale
- 8** Pașii de urmat în vederea demontării ansamblului de stoarcere
- 9** Pașii de urmat în vederea montării ansamblului de stoarcere
- 11** Pregătirea aparatului pentru procesare
- 12** Recomandări cu privire la tăierea ingredientelor
- 12** Descrierea sitelor
- 13** Cum se utilizează clapeta de control a evacuării resturilor
- 14** Utilizarea clapetei în funcție de ingredientele procesate
- 15** Când aparatul se oprește în timpul procesării
- 16** Cum trebuie procedat în cazul în care aparatul nu mai funcționează
- 17** Curățarea aparatului
- 19** Hurom HW Comercial și afacerea dumneavoastră



HUROM a patentat pentru prima dată SLOW SQUEEZING SYSTEM ca fiind un sistem inovator de stoarcere care elimină neajunsurile storcătoarelor centrifugale (frecarea și încălzirea sucului datorită vitezelor mari și aerarea sucului), prin intermediul presării la rece, la viteză mică. Se reușește astfel o stoarcere naturală, maximizarea cantității de suc, păstrarea mai multor vitamine, minerale, enzime, fitonutrienți și antioxidanți, a culorii și a gustului natural, rezultând un suc mai sănătos!

Mai mulți nutrienți, mai mult gust – Sucul dumneavoastră personalizat!

Diverse tipuri de suc

Nu doar sucuri dintr-un singur fruct, ci combinații de ingrediente care vă vor face sucul mai gustos și mai sănătos. Veți avea propriul suc "marca Hurom", preparat în confortul casei dumneavoastră.

Lapte de soia și suc de soia

Puteți prepara gustoasele băuturi din soia fără a fi nevoie de numărul mare de operațiuni necesar preparării acestora prin metode tradiționale.

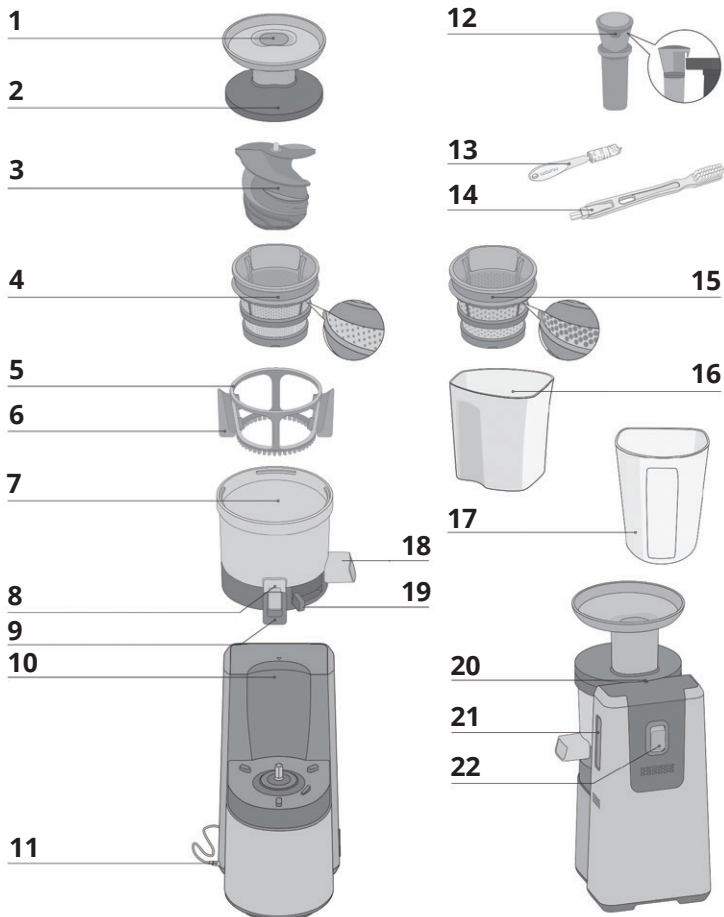
Potrivit pentru afacerea dumneavoastră

Gama comercială de aparate de la Hurom este special proiectată pentru a fi utilizată în restaurante/baruri/catering, cu un randament deosebit, rezistență în timp și capacitate de a funcționa cel puțin 8 ore fără oprire.

Apariția Hurom HW Comercial subliniază încă o dată avansul excepțional al Hurom în proiectarea și realizarea storcătoarelor cu presare la rece. Gama comercială de la Hurom, acest produs inovator deschide o nouă eră în utilizarea storcătoarelor de fructe cu presare la rece în cadrul afacerilor care își propun să distribuie sucuri din fructe și alte produse care contribuie la recăpătarea și menținerea sănătății. Din punct de vedere tehnic, acest aparat, aduce multiple îmbunătățiri la sistemul de stoarcere, optimizând mai ales modul în care sunt evacuate resturile, Hurom HW Comercial poate procesa fără nicio problemă rădăcinoase dure, fructe moi sau frunze, gestionând perfect evacuarea resturilor, menținând astfel un flux continuu de ingrediente care ajung la ansamblul de procesare. Rezultatul va fi un suc mai bine omogenizat, cu mai mulți nutrienți. Axul melcat reprojectat cât și sistemul de antrenare al periilor rotative garantează faptul că veți avea mai puține resturi în bol și mai mult conținut în sucul dumneavoastră. Poate funcționa pentru cel puțin 8 ore fără a fi oprit, ceea ce înseamnă mai mulți bani în contul firmei dumneavoastră și mai puțin efort. În pachetul aparatului veți găsi 3 ansamble de procesare complete, ceea ce înseamnă că ați achiziționat mai mult decât un aparat, aveți la dispoziție o veritabilă linie tehnologică pentru obținerea sucurilor/nectarelor din fructe, legume și frunze.

La capitolul design, Hurom nu a stat niciodată atât de bine. Tușele moderne, materialele de calitate remarcabilă și noile culori disponibile în premieră pentru modelele Hurom aduc un aer proaspăt dar elegant și distinct în același timp.

Descriere generală și prezentarea componentelor



Denumirea părților:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 - Gură de alimentare | 14 - Perie multifuncțională |
| 2 - Capac | 15 - Sită grosieră |
| 3 - Ax melcat | 16 - Bol colectare resturi |
| 4 - Sită fină | 17 - Bol colectare suc |
| 5 - Suport perii rotative | 18 - Gură evacuare resturi |
| 6 - Lamele silicon | 19 - Clapetă control evacuare resturi |
| 7 - Bol procesare | 20 - Senzor de siguranță |
| 8 - Gură evacuare suc | 21 - Afișaj digital |
| 9 - Clapetă blocare evacuare suc | 22 - Buton pornit/oprit |
| 10 - Senzor de siguranță | |
| 11 - Cablu alimentare | |



Stimați utilizatori, vă rugăm citiți cu grijă aceste atenționări înainte de a începe să folosiți storcătorul Hurom HZ!

Atenție! Utilizarea necorespunzătoare a acestui aparat poate produce vătămări corporale serioase!



Nu introduceți, nici nu scoateți aparatul din priză dacă aveți mâinile umede!



Nu utilizați alte surse de alimentare decât cele de 220 V! Există pericolul de electrocutare, de incendiu sau ca aparatul să nu funcționeze corespunzător! Tensiunea necorespunzătoare aplicată motorului scurtează durata de viață a acestuia!



Introduceți corect ștecherul în priză și împingeți-l cu putere! Există riscul de scurtcircuit sau incendiu!



În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trimiteți aparatul în service. Nu încercați să îl schimbați dumneavoastră. Există riscul de electrocutare sau incendiu!



Nu încercați să interveniți fizic în cazul în care apar defecțiuni. Riscați să deteriorați ireparabil echipamentul și/sau să vă provocați leziuni serioase!



Nu folosiți aparatul atunci când sub acesta există apă, nu stropiți aparatul cu apă atunci când acesta funcționează!



Nu utilizați aparatul atunci când cordonul sau ștecherul prizei prezintă defecțiuni! Trimiteți aparatul în service!



Utilizarea în siguranță presupune existența împământării. Nu folosiți ca suport pentru împământare țevi de gaz sau de apă. Poate cauza explozii sau scurtcircuit!



Nu încercați să demontați bolul aparatului atunci când acesta funcționează, nu introduceți părți ale corpului, obiecte metalice sau din plastic în gura de alimentare. Există riscul să vă provocați leziuni, să vă accidentați sau să deteriorați aparatul.



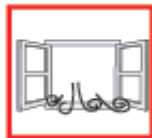
Acest aparat nu este proiectat pentru a fi operat de persoane cu discernământ redus, alte probleme de sănătate care le afectează capacitatea de gândire sau cea motorie, de copii sau de persoane cu experiență redusă în utilizarea acestui tip de aparat decât dacă aceștia sunt supravegheați sau dacă sunt instruiți cu privire la modul în care funcționează aparatul.



A nu se lăsa la îndemâna copiilor, aparatul nu este o jucărie!



Nu utilizați aparatul în cazul în care capacul nu este fixat corespunzător!
Există riscul de accident sau deteriorare a aparatului!



Dacă sesizați miros de gaze, nu introduceți aparatul în priză, deschideți imediat toate geamurile!
Există riscul unei explozii sau al unui incendiu!



Nu introduceți degetele, obiecte din metal sau plastic în orificiul distribuitorului de suc!
Există riscul de vătămare corporală sau deteriorare a aparatului!



Dacă sesizați că storcătorul s-a blocat, apăsați butonul (Reverse/Rev), țineți continuu timp de 2-3 secunde, apoi, după ce operațiunea s-a încheiat apăsați din nou butonul (On).
Dacă problemele persistă, contactați furnizorul sau service-ul autorizat!



Țineți cont de faptul că aparatul cântărește în jur de 6 kg! În timpul funcționării aparatului, nu încercați să mutați aparatul, să demontați bolul, nu încercați să răsuciți sau să montați piese.
Opriți întâi aparatul și doar apoi efectuați aceste operațiuni!



În timpul funcționării, aveți grijă la fulare, măneci, cravate sau alte obiecte care pot fi absorbite în gura de alimentare!
Există riscul producerii de accidente!



Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață plană!



Nu folosiți aparatul continuu mai mult de 30 de minute!
Există riscul defectării motorului datorită supraîncălzirii!
Lăsați motorul să se răcească timp de 5 minute și apoi puteți continua operațiunea!



Împingeți ingredientele prin gura de alimentare doar folosind presorul inclus în pachet!



Nu supuneți aparatul la șocuri puternice!
Poate cauza deteriorarea iremediabilă a aparatului!



Dacă din aparat ies mirosuri neplăcute sau fum sau dacă acesta se încălzește excesiv, opriți imediat aparatul și contactați unitatea service.
Utilizarea unui aparat nou poate determina uneori apariția unui miros neplăcut pentru o perioadă scurtă de timp. Acesta dispare însă după câteva utilizări!



Întotdeauna scoateți aparatul din priză după utilizare!



Nu spălați bolul cu apă la temperaturi mai mari de 60 de grade, nu spălați piesele în mașina de spălat vase, nu uscați în cuptor sau cuptor cu microunde!
Există riscul deteriorării sau deformării pieselor!



Nu introduceți în aparat semințe (susan, in, mac etc.), cafea, scoarță de copac, vâsc, nucă de cocos, boabe de porumb, grâu etc. Aparatul se va bloca și va fi greu de desfăcut, mai mult, există posibilitatea ca unele piese să se deterioreze.

Pași de urmat în vederea demontării ansamblului de stoarcere:

Hurom România vă recomandă să spălați componentele aparatului înainte de prima utilizare!

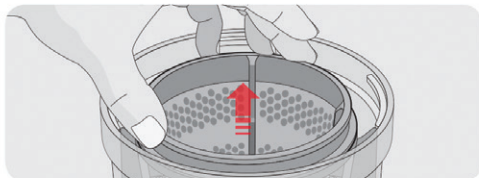
- 1** Rotiți gura de alimentare în sens invers acelor de ceasornic și apoi ridicați.



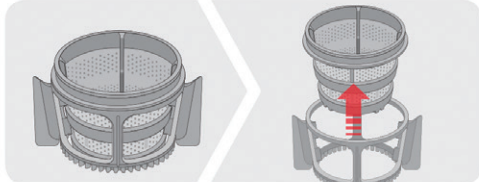
- 2** Extrageți axul melcat aplicând o priză fermă asupra ambelor părți laterale ale acestuia.



- 3** Extrageți ansamblul sită - perie rotativă din bol.



- 4** Extrageți sita.



În urma acestor operațiuni, ați extras fiecare piesă din ansamblul de procesare. Puteți continua prin a spăla fiecare componentă în parte sub jet de apă caldă.

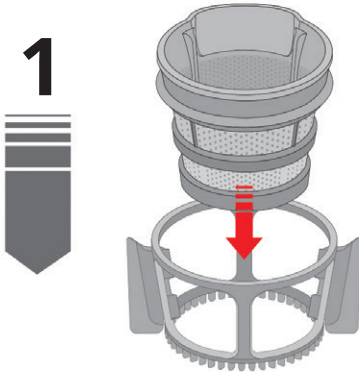
Pașii de urmat în vederea montării ansamblului de stoarcere:

În linii mari, operațiunea de pregătire a ansamblului de stoarcere pentru procesarea fructelor și legumelor este o manoperă inversă celei de demontare a ansamblului de stoarcere. Pașii de urmat în vederea asamblării sunt după cum urmează:

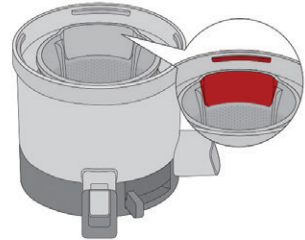
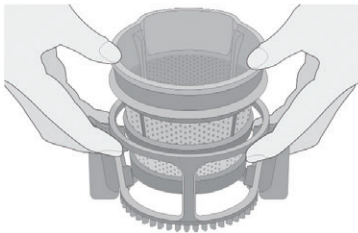
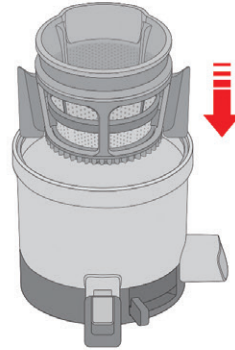
Introduceți sita în peria rotativă după cum vă este indicat în imagine și apăsați până când aceasta se poziționează corect.

Introduceți ansamblul sită-perie rotativă în bol și rotiți ușor până când ansamblul sită-perie rotativă se așează corect în bol.

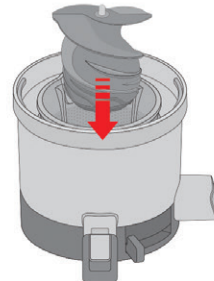
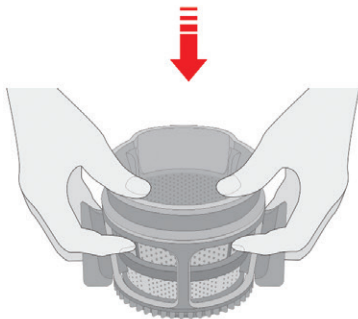
1



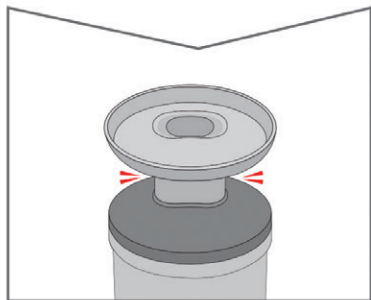
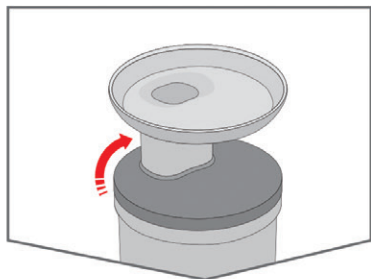
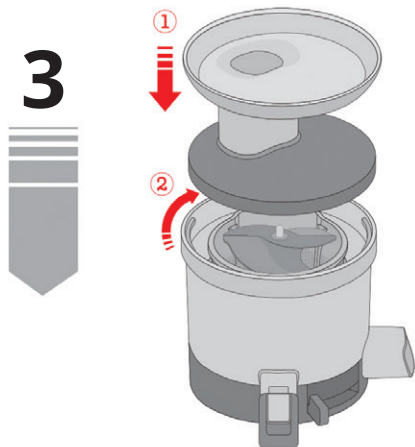
2



În cazul în care partea superioară, ușor mai bombată, a sitei, nu este aliniată perfect cu linia de ghidaj de pe bol (după cum vă este sugerat în imaginea de mai sus), gura de alimentare nu va putea fi închisă.

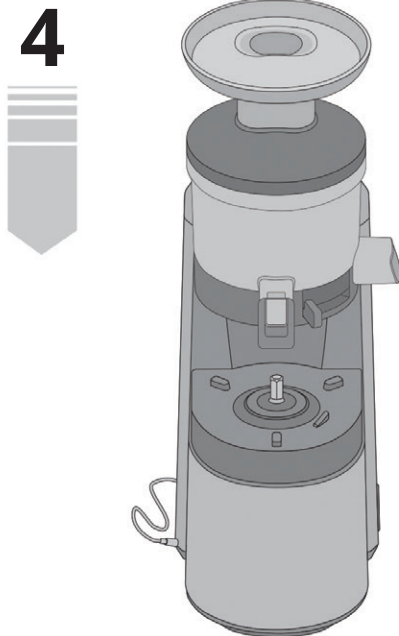


După ce v-ați asigurat că toate componentele sunt bine asamblate și așezate în bol, plasați capacul (gura de alimentare) pe bol și înfiletați în sensul acelor de ceasornic pentru a o închide.

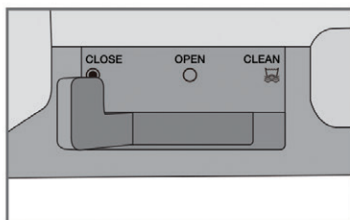


În cazul în care gura de alimentare nu poate fi înfiletată, asigurați-vă din nou că toate componentele sunt bine asamblate, altfel repetați pașii necesari asamblării, descriși anterior.

Plasați ansamblul de procesare montat anterior pe baza aparatului, după cum vă este indicat în imaginea de mai jos.

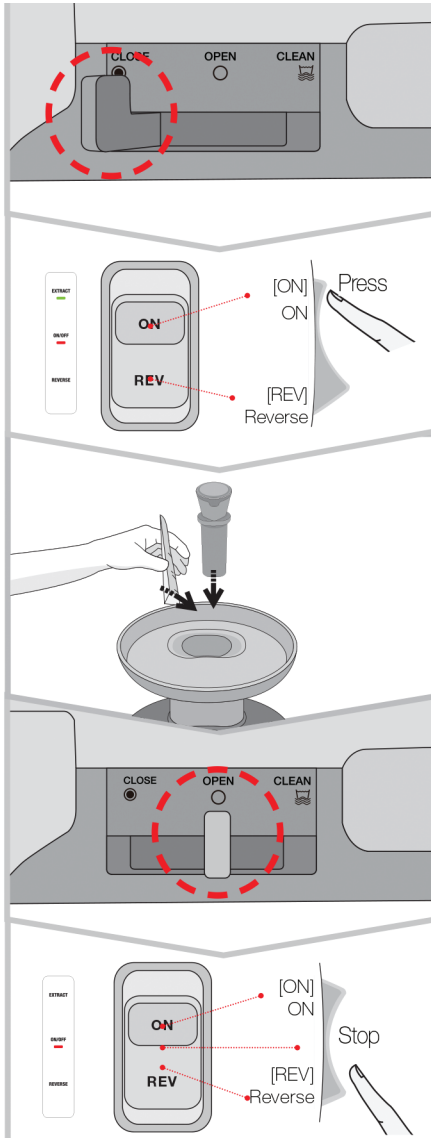


Țineți cont de faptul că ansamblul de procesare nu poate fi plasat pe baza aparatului atunci când clapeta de control a evacuării resturilor este plasată în pozițiile OPEN/CLEAN, ci doar atunci când această clapetă este poziționată pe CLOSE.



Pregătirea aparatului pentru procesare

După ce ați efectuat toate operațiunile de asamblare descrise anterior, puteți începe procesarea ingredientelor. Țineți cont de faptul că ingredientele de calitate superioară (fructe/legume/frunze cu un conținut ridicat de lichid) vor produce sucul de cea mai bună calitate și în cea mai mare cantitate.



1. Plasați clapeta de control a evacuării resturilor pe poziția ÎNCHIS (CLOSE).

2. Apăsăți butonul PORNIT/OPRIT/REVERSE după cum este indicat în imagine pentru a porni aparatul.

3. Introduceți ingredientele în aparat prin gura de alimentare, utilizând presorul, dacă este cazul.

* Țineți cont de faptul că aparatul este un storcător de fructe, legume și frunze, lent, prin presare la rece. Este nevoie ca aparatul să fie alimentat lent cu fructe, legume și/sau frunze. Mai ales atunci când îl alimentați cu rădăcinoase dure este nevoie să introduceți pe rând ingredientele și să așteptați până când ingredientul introdus va fi procesat și evacuat pe la resturi pentru a introduce următoarea bucată.

** În cazul în care ingredientul introdus se blochează în gura de alimentare a storcătorului trebuie să folosiți doar presorul inclus în pachet. Nu încercați să folosiți alte obiecte (linguri, furculițe, cuțite, obiecte din plastic, etc.), acestea pot deteriora iremediabil componente ale aparatului.

4. Atunci când introduceți ultimul/ultimele ingrediente, în cazul în care procesați ingrediente pentru a obține suc, plasați clapeta de control a evacuării resturilor pe poziția DESCHIS (OPEN). Astfel, vor fi evacuate resturile iar gura de alimentare se va deschide mult mai ușor.

5. În cazul în care demontarea gurii de alimentare este dificilă utilizați funcția REVERSE a aparatului. Apăsăți butonul REVERSE după cum vă este indicat în imagine, pentru câteva secunde, apoi eliberați-l. Gura de alimentare va putea fi demontată mult mai ușor.

*** Când schimbați sensurile de rotație ale axului melcat (ON/REVERSE) – (ÎNAINTE/ROTAȚIE INVERSĂ), asigurați-vă că axul melcat s-a oprit complet înainte de a schimba sensul de rotație.

Recomandări cu privire la tăierea ingredientelor



Ingrediente comune: mere, pere, portocale, pepene roșu, pepene galben, grapefruit, lămâi, ananas, morcovi, cartofi, sfeclă, ghimbir, roșii, ardei, broccoli, varză, kale, spanac, dovleac, pătrunjel, iarbă de grâu, țelină, păpădie, etc.

Ingredientele se vor spăla, se vor îndepărta eventualele zone putrezite/mucegăite și se vor tăia în bucăți suficient de mici pentru a putea fi introduse pe gura de alimentare. Se vor introduce lent, respectând ritmul de procesare al aparatului. Ingredientele se introduc în aparat cu tot cu sâmburi, dar cele cu coajă dură trebuie curățate de coajă. Țineți cont de faptul că, în cazul introducerii rădăcinoaselor dure, există posibilitatea ca aparatul să se blocheze atunci când introduceți ingredientele prea rapid. În acest caz aplicați indicațiile corespunzătoare funcției REVERSE/ROTAȚIE INVERSĂ prezentate în acest manual. Pentru a evita recurența acestei probleme, introduceți rădăcinoasele lent, așteptați procesarea ingredientului existent în aparat înainte de a-l introduce pe următorul.



Fructe cu sâmburi tari, lemnoși, duri: cireșe, vișine, piersici, caise, prune, mango, avocado etc.

Ingredientele se vor spăla, se vor îndepărta eventualele zone putrezite/mucegăite, se va extrage sâmburele dur din interior și doar după aceea ingredientele vor fi procesate. ATENȚIE! Introducerea fructelor cu sâmburi tari, lemnoși, duri poate duce la deteriorarea sau distrugerea unor componente ale aparatului, iar reparațiile nu vor fi asigurate în garanție.



Shake, Smoothie, piure, terci, lapte de migdale, nuci, soia, preparate pe bază de lapte

Pentru shake-uri se va folosi o bază din lapte/smântână, iar apoi se vor adăuga fructele/legumele preferate. Se va utiliza sita grosieră. În cazul în care doriți să obțineți smoothie, piureuri sau terciuri folosiți sita grosieră și respectați aceleași indicații ca și în cazul în care ați dori să obțineți suc din fructe/legume/frunze. Laptele de migdale, nuci, soia, caju etc., se poate prepara cu ajutorul aparatului Hurom doar în condițiile în care ingredientele au fost hidratate suficient înainte de a le introduce în aparat iar la inspecția manuală, acestea sunt suficient de moi. Nu există rețete în ceea ce privește șablonul de hidratare al migdalelor, soia, nuci, caju, alune, etc., de aceea este nevoie să verificați manual consistența acestora înainte de a le introduce în aparat. Totuși, în principiu, hidratarea cu 24 de ore înainte de a introduce ingredientele ar trebui să fie suficientă. Introduceți în aparat ingredientele hidratate cu o parte din lichidul în care s-au hidratat, apoi, în funcție de textura pe care o doriți pentru laptele dumneavoastră, adăugați suplimentar apă. ATENȚIE: Introducerea nucilor, migdalelor, alunelor, sau a altor ingrediente nehidratate corespunzător poate duce la deteriorarea sitelor și/sau a altor componente.

Descrierea sitelor



SITA FINĂ (cu găuri mici) se folosește pentru a obține sucuri din fructe, legume și frunze. În cazul în care doriți ca sucul dumneavoastră să conțină o cantitate mai mică de pulpă și să aibă o consistență mai lichidă este nevoie ca de fiecare dată să utilizați sita cu găuri mici. Această sită NU se va folosi în cazul în care doriți să obțineți înghețată din fructe congelate. Este sita care se folosește în mod uzual, de aceea, este important să o mențineți mereu curată.

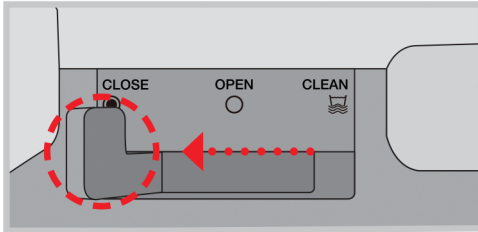


SITA GROSIERĂ (cu găuri mari) se utilizează atunci când doriți să obțineți piureuri sau terciuri din fructe, legume, frunze sau atunci când doriți să preparați smoothie, shake-uri, lapte din produse vegetale sau orice alt preparat care trebuie să aibă o consistență mai cremoasă. Rezultatul va avea o textură grosieră și va conține mai multă pulpă decât în condițiile în care ați procesa ingredientele cu sita fină. Această sită NU se folosește în cazul în care doriți să procesați fructe înghețate.

Cum se utilizează clapeta de control a evacuării resturilor?

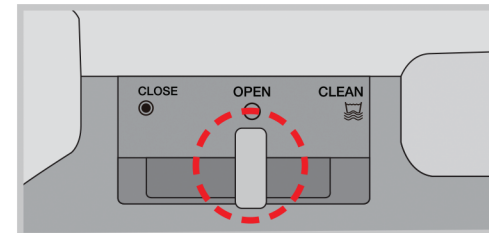
Clapeta de control este acea piesă de forma unei limbi metalice cu un capăt din plastic situată între gura de evacuare a sucului și cea de evacuare a resturilor. Această clapetă de control a evacuării resturilor vă permite să controlați calitatea sucului (densitatea și textura acestuia) sau să variați tipul de operațiuni pe care doriți să le efectuați.

Poziția ÎNCHIS (CLOSE) – Plasarea clapetei în această poziție conferă eficiență maximă procesului de stoarcere. Resturile vor fi cât de uscate se poate, sucul dumneavoastră va fi ușor mai dens, va conține mai



mult din fructul, leguma sau frunzele pe care le stoarceți. În cazul în care doriți stoarcerea la presiune maximă, plasați clapeta în poziția ÎNCHIS (CLOSE), dar, după ce ați obținut 400 ml de suc, deschideți această clapetă pentru a începe evacuarea resturilor. După ce aparatul va evacua o cantitate mai mare de resturi puteți să plasați din nou clapeta pe poziția ÎNCHIS (CLOSE).

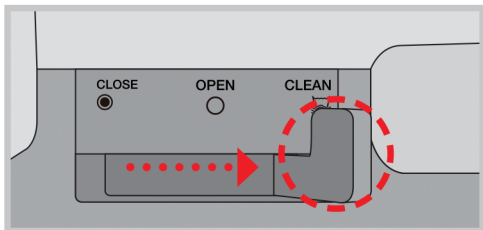
ATENȚIE: În cazul în care procesați fructe de pădure, rodie, căpșuni, struguri sau alte fructe/ legume cu sâmburi mulți și mici, puteți începe procesarea dar aceasta trebuie ulterior plasată în poziția DESCHIS (OPEN) de îndată ce sucul începe să iasă. În cazul în care nu procedați astfel, există riscul de a bloca aparatul/îngreuna demontarea ansamblului de procesare sau chiar deteriorare a unor componente ale aparatului.



Poziția DESCHIS (OPEN) – Plasarea clapetei în această poziție scade ușor eficiența procesării, resturile vor mai conține puțin lichid însă sucul obținut va fi ușor mai lichid în comparație cu varianta în care se procesează cu clapeta pe poziția ÎNCHIS (CLOSE). Este indicat să plasați clapeta în această poziție atunci când procesați ultimul/ultimile ingrediente pentru a înlesni evacuarea resturilor și a demonta ușor gura de alimentare la sfârșitul procesului de stoarcere.

De asemenea, poziția DESCHIS (OPEN) se folosește atunci când procesați fructe de pădure, rodie, struguri, tomate sau alte fructe și legume cu sâmburi mulți și mici. În acest caz, chiar dacă ați început procesarea cu clapeta poziționată pe ÎNCHIS (CLOSE), după obținerea unei cantități de 300-400 ml de suc, va trebui să comutați clapeta în poziția DESCHIS (OPEN) și să continuați procesarea ingredientelor utilizând această setare. În acest fel, veți evita blocarea aparatului și veți înlesni procesul de dezasamblare.

Poziția CLEAN (CURĂȚARE) poate fi accesată doar în condițiile în care detașați ansamblul de procesare de pe baza aparatului pentru a-l curăța. Pozitionarea clapetei astfel vă asigură accesul la gura de evacuare a resturilor, deci veți putea curăța temeinic ansamblul de procesare al aparatului dumneavoastră Hurom.

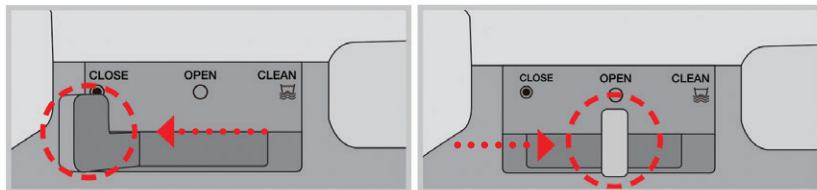


ATENȚIE: Ansamblul de procesare NU poate fi plasat pe baza aparatului atunci când clapeta de control a evacuării resturilor este plasată în poziția CLEAN (CURĂȚARE). Pentru a face acest lucru trebuie să mutați clapeta pe poziția CLOSE (ÎNCHIS).

Utilizarea clapetei în funcție de ingredientele procesate



Ingrediente comune: mere, pere, portocale, pepene roșu, pepene galben, grapefruit, lămâi, ananas, mango, prune, piersici, caise, cireșe, morcovi, cartofi, sfeclă, ghimbir, roșii, ardei, broccoli, varză, kale, spanac, dovleac, pătrunjel, iarbă de grâu, țelină, păpădie, etc.



Procesarea începe pe poziția ÎNCHIS (CLOSE), se poate continua pe această poziție pentru eficiența maximă sau se poate trece pe poziția DESCHIS (OPEN) în cazul în care se dorește un suc mai lichid. Atunci când introduceți ultimul/ultimele ingrediente, în cazul în care procesați ingrediente pentru a obține suc, plasați clapeta de control a evacuării resturilor pe poziția DESCHIS (OPEN). Astfel, vor fi evacuate resturile iar gura de alimentare se va deschide mult mai ușor.

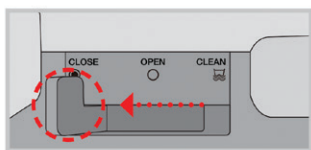


Ingrediente cu sămburi mulți și mici: rodie, struguri, fructe de pădure (afine, frăguțe, zmeură, mure, etc.), kiwi, căpșuni, etc.

Puteți începe procesarea având clapeta plasată în poziția ÎNCHIS (CLOSE) dar aceasta trebuie ulterior plasată în poziția DESCHIS (OPEN) de îndată ce sucul începe să iasă. În cazul în care nu procedați astfel, există riscul de a bloca aparatul/ingreuna demontarea ansamblului de procesare sau chiar deteriorarea unor componente ale aparatului.



Shake, smoothie, piure, terci, lapte de migdale, nuci, soia, preparate pe bază de lapte.

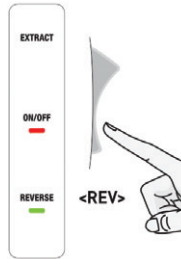
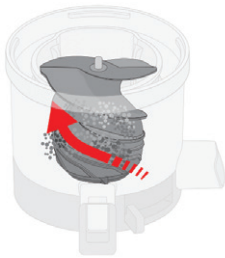


Aparatul dumneavoastră Hurom vă permite realizarea unor preparate pe bază de lapte, shake-uri, smoothies, a laptelui de migdale, nuci, soia sau a piureurilor din legume și/sau fructe. În această situație, se va folosi în mod uzual sita grosieră (cu găuri mari) iar clapeta va fi întotdeauna poziționată pe ÎNCHIS (CLOSE).

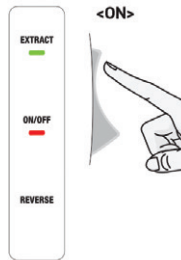
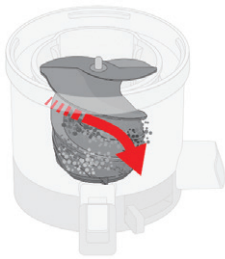
ATENȚIE: laptele de migdale, nuci, soia, caju, etc., se poate prepara cu ajutorul aparatului Hurom doar în condițiile în care ingredientele au fost hidratate suficient înainte de a le introduce în aparat iar la inspecția manuală, acestea sunt suficient de moi. Nu există rețete în ceea ce privește șablonul de hidratare al migdalelor, soia, nuci, caju, alune, etc., de aceea este nevoie să verificați manual consistența acestora înainte de a le introduce în aparat. Totuși, în principiu, hidratarea cu 24 de ore înainte de a introduce ingredientele ar trebui să fie suficientă. Introduceți ingredientele hidratate cu o parte din lichidul în care s-au hidratat în aparat, apoi, în funcție de textura pe care o doriți pentru laptele dumneavoastră, adăugați suplimentar apă.

ATENȚIE: Introducerea nucilor, migdalelor, alunelor, sau a altor ingrediente nehidratate corespunzător poate duce la deteriorarea sitelor și/sau a altor componente.

Când aparatul se oprește în timpul procesării

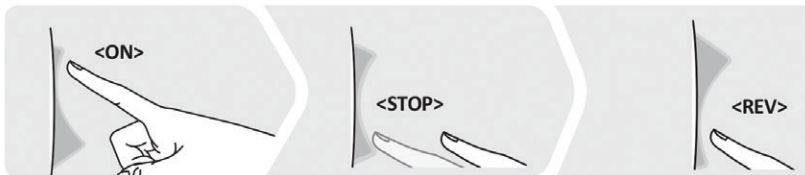


În cazul în care storcătorul HUROM se blochează în timpul procesării apăsați butonul REV de câteva ori timp de 6-7 secunde. Astfel, resturile sunt împinse în sens invers. Butonul REV funcționează doar dacă îl țineți apăsat.

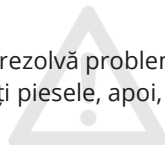


După ce ați efectuat operațiunea descrisă mai sus puteți continua procesarea apăsând butonul după cum vă este indicat în imaginea alăturată, aparatul va procesa în continuare ingredientele introduse. Totuși, țineți cont de faptul că înainte de a comanda aparatului să continue procesarea axul melcat trebuie să se fi oprit complet din rotația inversă.

Imaginea de mai jos vă indică modul în care trebuie utilizat butonul de pornire și rotație inversă (ON/REVERSE) – (ÎNAINTE/ROTAȚIE INVERSĂ)



Dacă această operațiune nu rezolvă problema, opriți aparatul, deschideți gura de alimentare și curățați piesele, apoi, continuați operațiunea.



Cum trebuie procedat în cazul în care aparatul nu mai funcționează?

Înainte de a contacta service, în condițiile în care aparatul dumneavoastră nu mai funcționează, luați în considerare următoarele aspecte:



Aparatul NU funcționează decât în condițiile în care este asamblat corect. Pentru a asambla corect aparatul, urmăriți instrucțiunile detaliate din acest manual de utilizare.

1. Asigurați-vă că ați introdus aparatul în priză și că aceasta este funcțională. Verificați dacă gura de alimentare este înfățișată complet și dacă săgeata vizibilă pe gura de alimentare este aliniată cu săgeata vizibilă pe bază sau este poziționată diametral opus în cazul în care alegeți varianta a doua de montare a gurii de alimentare.

2. În cazul în care aparatul se oprește brusc în timpul procesării, verificați dacă nu ați introdus o cantitate prea mare de ingrediente sau dacă ați ignorat ritmul lent necesar alimentării aparatului și ați încercat să îl îndopați. În acest caz, consultați instrucțiunile de folosire ale funcției REVERSE prezentate în acest manual.

3. În cazul în care gura de alimentare nu poate fi desfăcută deloc sau este foarte dificil să o defaceți, țineți cont de faptul că în interiorul ansamblului de procesare pot exista resturi. Utilizați funcția REVERSE sau încercați să demontați gura de alimentare și să curățați componentele din interiorul ansamblului de procesare. În cazul în care, după efectuarea tuturor acestor operațiuni, gura de alimentare nu poate fi deschisă, vă rugăm să contactați service-ul autorizat Hurom.

4. Nu introduceți în aparat ingrediente într-un ritm foarte alert sau multe ingrediente în același timp. Aparatul este un storcător lent, cu presare la rece și trebuie alimentat într-un ritm lent. Chiar dacă ingredientele au o dimensiune redusă (afine, zmeură, struguri, etc.), trebuie respectat același ritm lent de introducere a ingredientelor.

5. Nu utilizați altceva decât presorul inclus în pachet pentru a împinge ingredientele în cazul în care acestea se blochează pe gura de alimentare. Utilizarea altor obiecte poate cauza deteriorarea sau defectarea unor componente ale aparatului.

6. În cazul în care observați urme de lichid pe bază țineți cont de faptul că această situație se poate datora alimentării prea rapide a aparatului, în cazul în care viteza de introducere a ingredientelor este prea mare și/sau utilizați presorul frecvent pentru a grăbi introducerea ingredientelor, resturile pot forța deplasarea garniturii care blochează gura de evacuare a resturilor iar prin acea zonă poate curge lichid pe bază. Lichidul poate ajunge pe bază și în condițiile în care ați îndepărtat garniturile din silicon pentru a le spăla/igieniza și ați omis montarea lor înainte de a începe procesarea. Asigurați-vă că toate garniturile din silicon sunt la locul lor.

7. Se observă anumite imperfecțiuni pe piese cum este axul melcat sau pe site. Acest fapt se datorează tehnologiei de producție a acestor piese, materialul din care sunt fabricate se numește ULTEM, este un material plastic foarte rezistent, fără BPA dar care nu suportă finisaj ulterior. Urmele prezente pe aceste piese (impresia de zgărieturi fine, mici șanțuri sau imperfecțiuni de formă rotundă) sunt urme rezultate în urma procesului de producție, nu afectează sub nici o formă funcționalitatea, eficiența sau durabilitatea aparatului dumneavoastră.

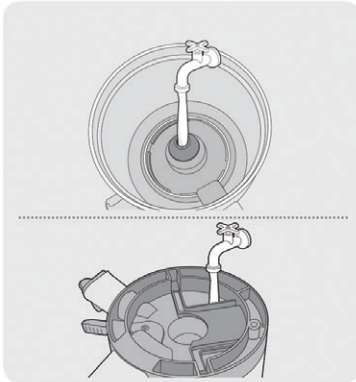
8. Ansamblul de procesare oscilează și/sau se simt vibrații în timpul procesării ingredientelor. În funcție de textura ingredientelor pe care le procesați pot apărea ușoare vibrații datorate funcționării motorului sau oscilații ale ansamblului de procesare cauzate de construcția acestuia care permite ușoare mișcări oscilatorii care disipă din energia apărută în timpul procesării pentru a evita deteriorarea componentelor. În cazul în care mișcarea oscilatorie este violentă sau de o intensitate foarte mare, opriți procesarea și contactați service.

9. Ansamblul de procesare nu poate fi poziționat pe baza aparatului. Verificați clapeta de control a evacuării resturilor, aceasta trebuie să fie plasată pe poziția ÎNCHIS (CLOSE), în caz contrar, ansamblul de procesare nu va putea fi plasat pe bază.

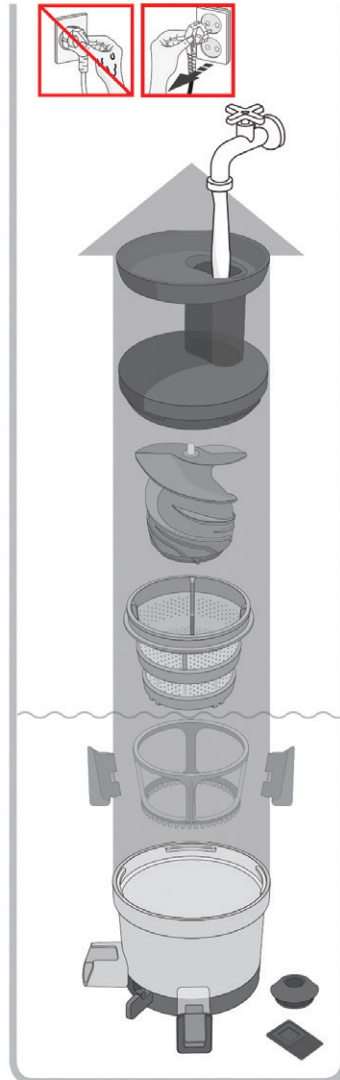
Curățarea aparatului

Spălarea pieselor

1. Asigurați-vă că motorul este oprit și că ați scos aparatul din priză.
Țineți bine capul ștecherului. Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude!
2. Utilizați ambele mâini atunci când ridicați sau montați gura de alimentare și bolul.
3. Demontați piesele în ordinea indicată în acest manual de utilizare, în cadrul secțiunii "Pașii de urmat în vederea demontării ansamblului de stoarcere"
4. Spălați individual fiecare piesă, insistând asupra zonelor în care s-au depus reziduuri, eventual, folosind perile incluse în pachet.
5. Ștergeți petele de pe bază cu o lavetă umezită apoi cu una uscată pentru a înlătura umezeala.
Nu scufundați baza în apă, nu o clătiți sub robinet.
6. După fiecare spălare, uscați bine piesele și păstrați-le într-un loc ferit de umezeală.



Piesele pot fi curățate în mașina de spălat vase, dacă temperatura apei nu depășește 60°C.



NOTĂ

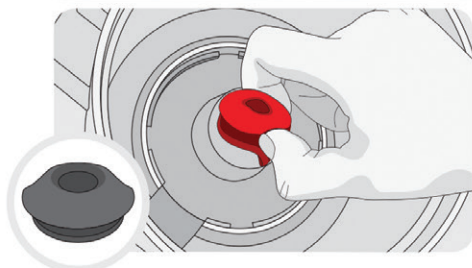
Piesele componente ale ansamblului de stoarcere trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare. Sitele trebuie periate pentru ca în interiorul găurilor să nu rămână resturi de ingrediente. În cazul în care nu sunt curățate la timp, piesele aparatului se pot deteriora sau poate fi compromisă eficiența stoarcerii, iar înlocuirea pieselor compromise din cauza igienei deficitare nu poate fi făcută în garanție!

Garnitura dopului gurii de evacuare a sucului



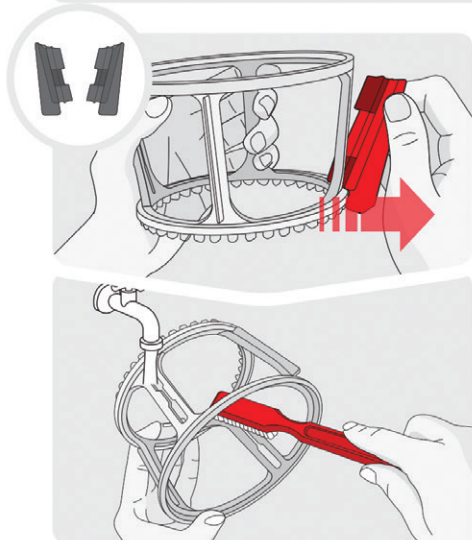
Pentru a curăța garnitura dopului gurii de evacuare a sucului, trebuie să o detașați de pe suportul de plastic, să o clătiți sub jet de apă caldă și, periodic, să o lăsați la inmuiat, într-o soluție de apă și bicarbonat pentru a preveni apariția mucegaiului și a fungilor.

Garnitura de etanșeizare a bolului



Pentru a curăța garnitura de etanșeizare a bolului trebuie să o detașați utilizând două degete, după cum vă este indicat în imaginea alăturată. Apoi, trebuie să o clătiți sub jet de apă caldă și, periodic, să o lăsați la inmuiat, într-o soluție de apă și bicarbonat pentru a preveni apariția mucegaiului și a fungilor. Ulterior, garnitura trebuie introdusă la locul ei, cu partea indicată în imagine în sus

Periile rotative



Pentru a curăța periile rotative trebuie să detașați piesele din silicon, extrăgându-le din suportul de plastic după cum vă este indicat în imaginea alăturată. Apoi, trebuie să le clătiți sub jet de apă caldă și, periodic, să le lăsați la inmuiat, într-o soluție de apă și bicarbonat pentru a preveni apariția mucegaiului și a fungilor. Ulterior, periile rotative trebuie introduse la locul lor, ținând cont de poziția lor inițială, indicată în imaginea alăturată.

Suportul din plastic se va curăța cu ajutorul periei incluse în pachet sub jet de apă caldă. Periodic, se poate înmuia într-o soluție de apă caldă și bicarbonat pentru a preveni apariția mucegaiului și a fungilor.

Hurom HW Comercial și afacerea dumneavoastră



Hurom HW Comercial este un aparat special conceput pentru cei care administrează afaceri din domeniul întreținerii bunăstării fizice, cei care dețin restaurante, baruri, puncte de vânzare sucuri naturale, catering etc. și își doresc să eficientizeze activitatea afacerii lor pentru a obține rezultate maxime cu eforturi minime, economisind timp, energie și bani.



Hurom HW Comercial beneficiază de cele mai noi tehnologii din domeniul stoarcerii lente prin presare la rece, se învârtă cu 43 de rotații pe minut, mai mult, periile rotative, elementele care omogenizează sucul se rotesc cu 17 rotații pe minut, ceea ce înseamnă un suc de calitate deosebită și un conținut maxim de vitamine, minerale și enzime în sucul proaspăt stors, încetinind reacțiile oxidative spre minim. Astfel, clienții dumneavoastră vor primi cel mai bun suc din lume, iar afacerea dumneavoastră își va spori renumele și va deveni locul preferat al consumatorilor de sucuri naturale.



Hurom HW Comercial este proiectat să performeze și să reziste, poate funcționa până la 8 ore fără a fi nevoie să facă pauză, acest lucru se transpune într-o cantitate mai mare de suc pe care aparatul o poate produce în unitatea de timp, sporind eficiența activității dumneavoastră și generând profituri mai mari.



Hurom HW Comercial este contruit din cele mai bune materiale, acest lucru asigurându-i o durabilitate ieșită din comun, ceea ce înseamnă mai puține zile petrecute în service, deci mai mulți bani pentru dumneavoastră.

3X

Hurom HW Comercial are incluse în pachet 3 ansambluri de procesare complete, pe care le puteți folosi pentru a stoarce sucuri din diferite fructe, legume și frunze, în principiu puteți considera că ați achiziționat trei aparate diferite la prețul unuia singur. Nu va fi nevoie să igienizați ansamblul între procesări, ci puteți folosi câte un ansamblu pentru fiecare tip de suc pe care îl produceți, și acest element contribuind la sporirea eficienței activității afacerii dumneavoastră.

Specificații tehnice



Tensiune alimentare:
220-240 V, 50 Hz



Consum: 150 W



Motor: monofazat,
cu inducție



Capacitate bol:
1000 ml



Dimensiuni:
28,2 x 19,9 x 44,5 mm



Greutate:
8,6 kg



**Rotații pe
minut:** 43



**Durață maximă de
funcționare:** 8 ore



**Lungime cablu
de alimentare:** 1,4 m

