

HUROM HA ΔLPHΔ

Manual de utilizare

Înainte de utilizarea storcătorului citiți cu atenție instrucțiunile pentru prevenirea accidentelor. Folosiți storcătorul Hurom conform instrucțiunilor din acest manual!

Cuprins

- 4** De ce Hurom?
- 5** Descriere generală și prezentarea componentelor
- 6** Atenționări speciale
- 9** Pași de urmat în vederea demontării ansamblului de stoarcere
- 10** Pași de urmat în vederea montării ansamblului de stoarcere:
- 12** Pașii de urmat în vederea pregătirii ansamblului de stoarcere pentru prepararea înghețatei și a șerbeturilor:
- 14** Pregătirea aparatului pentru procesare
- 15** Descrierea sitelor
- 16** Cum se folosește aparatul (pentru suc/inghețată)
- 17** Cum se utilizează clapeta de control a evacuării resturilor?
- 18** Utilizarea clapetei în funcție de ingredientele procesate
- 19** Când aparatul se oprește în timpul procesării
- 20** Cum trebuie procedat în cazul în care aparatul nu mai funcționează?
- 21** Curățarea aparatului

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!

1. 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.

Mâncare pentru bebelușul dumneavoastră

Mixați ingredientele dorite pentru a obține mâncarea potrivită fiecărei faze de dezvoltare a bebelușului dumneavoastră.

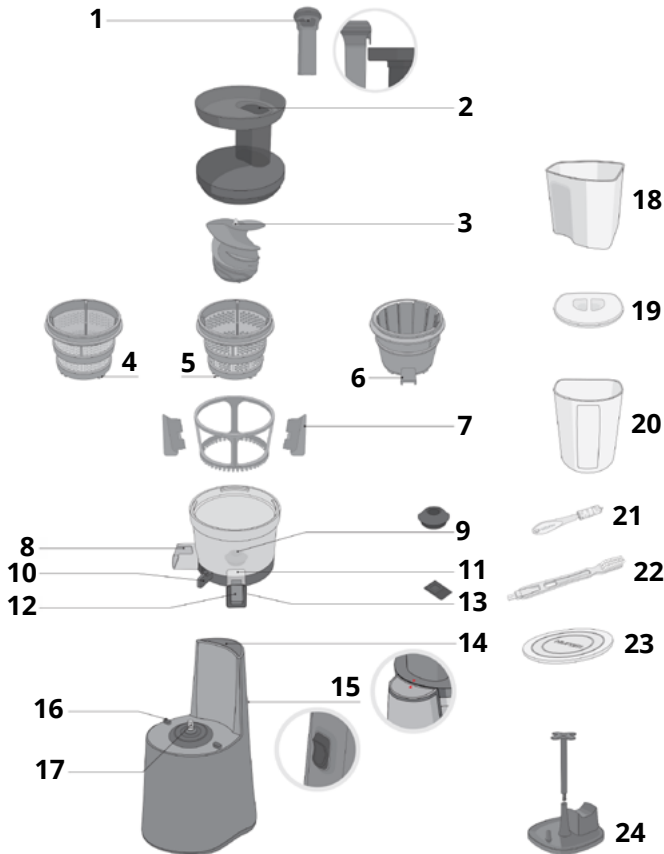
Lapte de soia și suc de soia

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

Apariția Hurom HA Alpha subliniază încă o dată avansul excepțional al Hurom în proiectarea și realizarea storcătoarelor cu presare la rece. Parte a celei de-a treia generații Hurom, acest produs inovator deschide o nouă eră în stoarcerea fructelor, legumelor și frunzelor prin presare la rece. Din punct de vedere tehnic aduce multiple îmbunătățiri la sistemul de stoarcere, optimizând mai ales modul în care sunt evacuate resturile, Hurom HA Alpha poate procesa fără nici o 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, procesarea se va face mult mai ușor și rapid, experiența folosirii unui aparat Hurom va fi mai plăcută decât în cazul oricărui aparat Hurom de până acum. Axul melcat reproiectat ca și sistemul de antrenare al periilor rotative garantează faptul că veți avea mai puține resturi în bol și mai mult conținut în suc! Sucul dumneavoastră.

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 distins în același timp.

Descriere generală și prezentarea componentelor



Denumirea părților:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 - Presor | 13 - Garnitură dop blocare evacuare suc |
| 2 - Gură de alimentare | 14 - Senzor de siguranță |
| 3 - Ax melcat | 15 - Buton pornire/oprire/reverse |
| 4 - Sită fină | 16 - Elemente fixare pe bază |
| 5 - Sită grosieră | 17 - Axul motorului |
| 6 - Sita pentru înghețată și șerbet | 18 - Recipient pentru resturi |
| 7 - Perii rotative | 19 - Capac recipient pentru suc |
| 8 - Gură evacuare resturi | 20 - Recipient pentru suc |
| 9 - Garnitură etanșeizare bol | 21 - Periuță pentru curățare |
| 10 - Clapetă de control | 22 - Perie pentru curățare |
| 11 - Gură evacuare suc | 23 - Capac gură de alimentare |
| 12 - Clapetă blocare evacuare suc | 24 - Suport uscare piese |



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

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. Riscăți 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, mâneci, cravate sau alte obiecte care pot fi absorbite în gura de alimentare!
Există riscul producerii de accidente!



Puneți aparatul, întotdeauna, 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 furnizorul. 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 80 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!

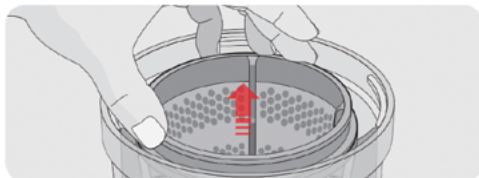
- 1** Rotiți gura de alimentare în sens invers acelor de ceasornic și apoi ridicați.



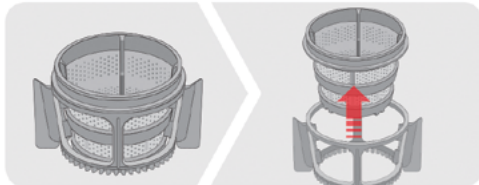
- 2** Extrageți axul melcat aplicând o priză fermă asupra ambelor părți laterale ale acestuia.



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



- 4** Extrageți sita.



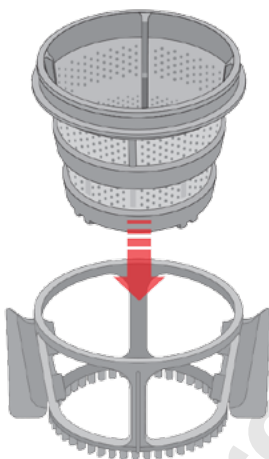
În urma acestor operațiuni, ați extras fiecare piesă din ansamblul de procesare, puteți continua prin a spăla fiecare componentă în parte sub jet de apă caldă.

Pașii de urmat în vederea montării ansamblului de stoarcere:

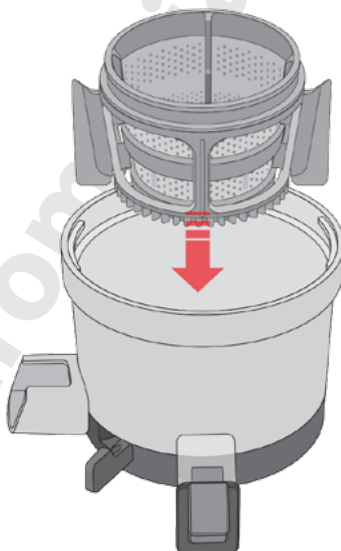
În linii mari, operațiunea de pregătire a ansamblului de stoarcere pentru procesarea fructelor și legumelor este o manoperă inversă celei de demontare a ansamblului de stoarcere. Pașii de urmat în vederea asamblării sunt după cum urmează:

1

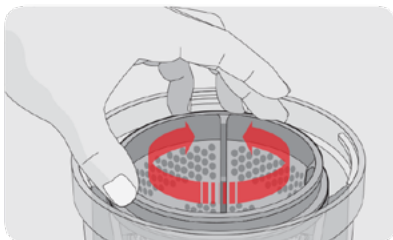
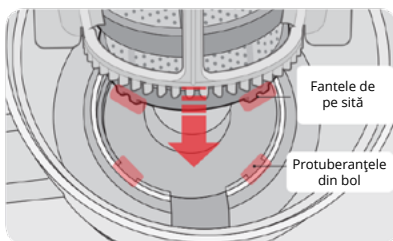
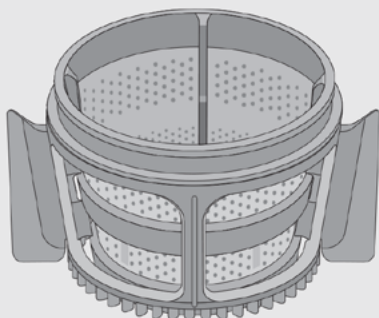
Introduceți sita în peria rotativă după cum vă este indicat în imagine și apăsați până când aceasta se poziționează corect.


2

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

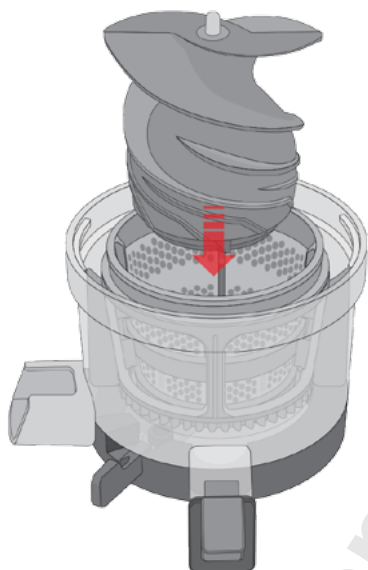


Protuberanțele vizibile în partea inferioară a bolului trebuie să se plaseze în fantele vizibile din partea de jos a sitelor.



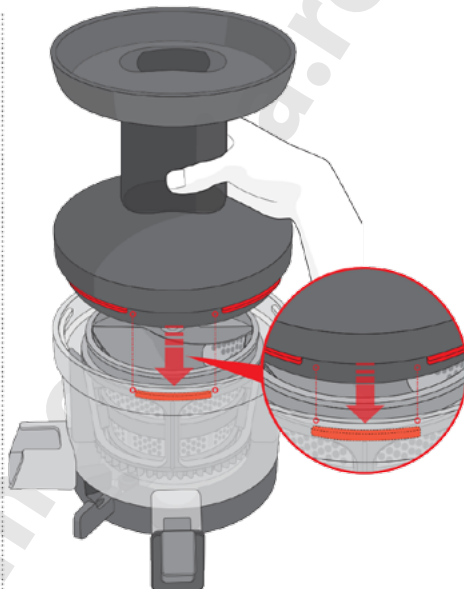
3

Plasați axul melcat după cum este indicat în imagine și apăsați până când acesta a ajuns la capătul cursei sale și s-a așezat perfect.



4

Plasați gura de alimentare pe bol după cum vă este indicat în imagine și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când aceasta nu mai poate fi rotită.



Extremitățile axului melcat trebuie să fie la nivelul extermității superioare a sitei și nu mai sus decât aceasta.



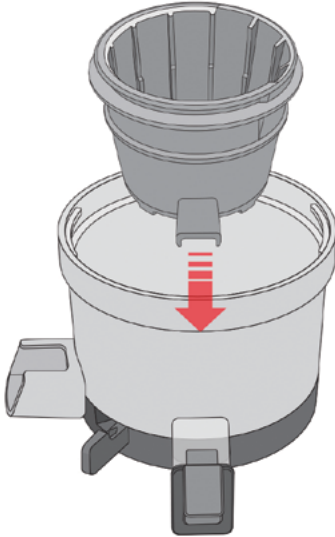
Săgeata vizibilă pe gura de alimentare trebuie să fie poziționată exact lângă săgeata vizibilă pe baza aparatului.

Țineți cont de faptul că puteți monta gura de alimentare în două moduri, aceasta poate fi rotită în oricare dintre sensuri. În cea de-a doua variantă de montare, la finalul cursei gurii de alimentare, săgeata vizibilă pe gura de alimentare trebuie să fie poziționată diametral opus în raport cu cea de pe baza aparatului raportându-ne la centrul imaginii al gurii de alimentare.

Pașii de urmat în vederea pregătirii ansamblului de stoarcere pentru prepararea înghețatei și a șerbeturilor:

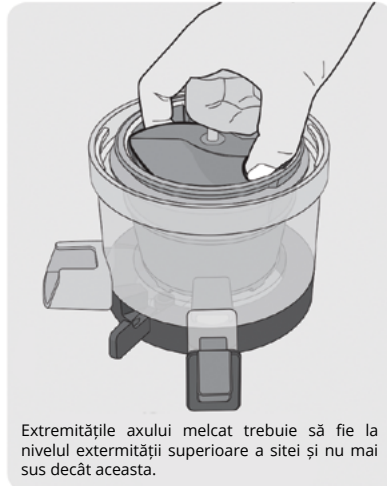
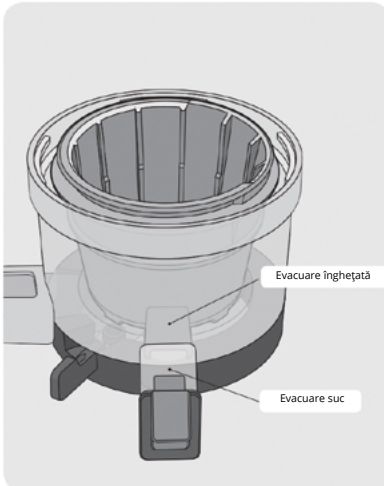
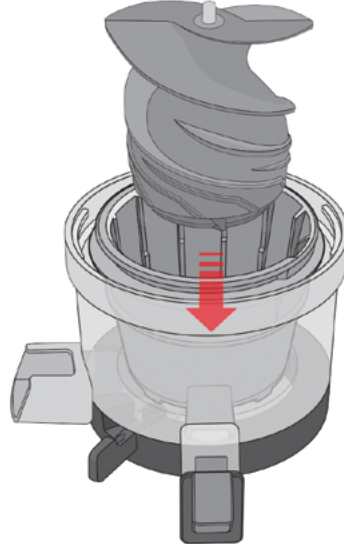
1

Plasați sita pentru înghețată în
bolul aparatului ținând cont de
faptul că orificiul de evacuare al
înghețatei trebuie să fie aliniat cu
gura de evacuare a sucului



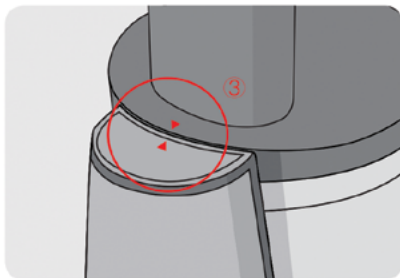
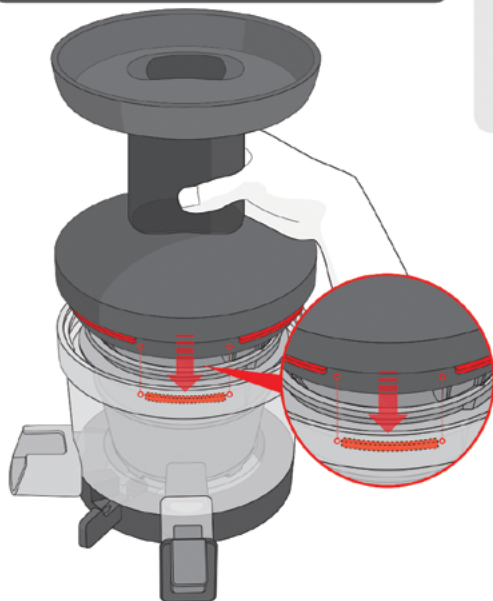
2

Plasați axul melcat după cum
este indicat în imagine și
apăsăți până când acesta a
ajuns la capătul cursei sale și
s-a așezat perfect.

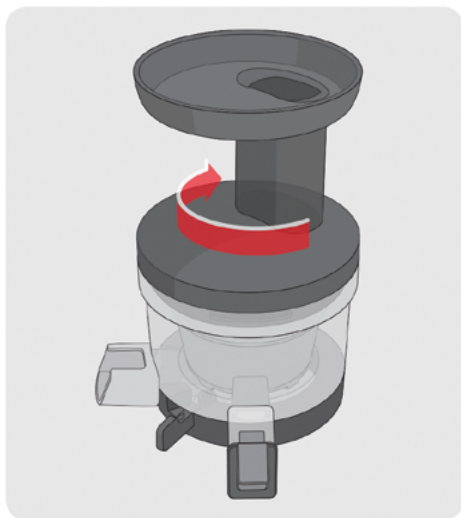


3

Plasați gura de alimentare pe bol după cum vă este indicat în imagine și rotiți în sensul acelor de ceasornic până când aceasta nu mai poate fi rotită.



În acest caz, săgeata vizibilă pe gura de alimentare trebuie să fie poziționată exact lângă săgeata vizibilă pe baza aparatului. Țineți cont de faptul că puteți monta gura de alimentare în două moduri, aceasta poate fi rotită în oricare dintre sensuri. În cea de-a doua variantă de montare, la finalul cursei gurii de alimentare, săgeata vizibilă pe gura de alimentare trebuie să fie poziționată diametral opus în raport cu cea de pe baza aparatului raportându-ne la centrul imaginar al gurii de alimentare.

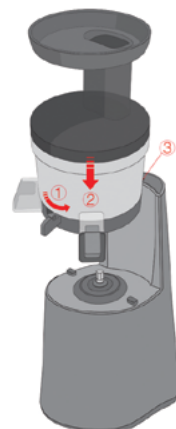
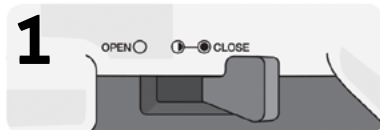


Notă

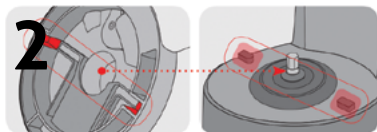
În cazul în care doriți să obțineți înghețată sau șербet nu este nevoie să utilizați și periile rotative. Acestea nu se utilizează decât în cazul în care folosiți una dintre sitele cu găuri (mici sau mari).

Pregătirea aparatului pentru procesare

După ce ați efectuat operațiunile indicate mai devreme, asigurați-vă că ați plasat clapeta de control a evacuării resturilor pe poziția ÎNCHIS (CLOSE) după cum vă este indicat în imagine.

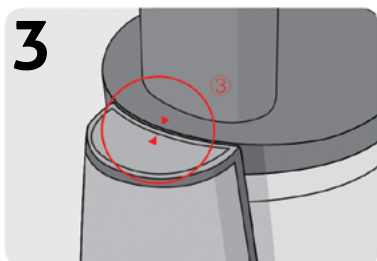


Plasați ansamblul de procesare pe baza aparatului astfel încât cele două fante vizibile în partea ramei de jos a bolului și indicate în imagine sunt plasate în cele două protuberanțe din plastic vizibile pe baza aparatului.



În cazul în care clapeta de control a evacuării resturilor nu este poziționată pe ÎNCHIS (CLOSE), ansamblul de stoarcere nu va putea fi așezat corect pe bază.

În cazul în care ați asamblat corect componentele, săgeata vizibilă pe gura de alimentare trebuie să fie poziționată exact lângă săgeata vizibilă pe baza aparatului.



Țineți cont de faptul că puteți monta gura de alimentare în două moduri, aceasta poate fi rotită în oricare dintre sensuri. În cea de-a doua variantă de montare, la finalul cursei gurii de alimentare, săgeata vizibilă pe gura de alimentare trebuie să fie poziționată diametral opus în raport cu cea de pe baza aparatului raportându-ne la centrul imaginat al gurii de alimentare.

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 varianta 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/mântână, 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 ingredientele hidratate cu o parte din lichidul în care s-au hidratat în aparat, apoi, în funcție de textură 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.



Înghetată și șerbet

Pentru a obține înghețată și șerbeturi este OBLIGATORIU să folosiți sita fără găuri, special destinată preparării înghețatei și șerbeturilor. În această situație NU se va folosi niciodată sita fină sau sita grosieră. În cazul în care veți folosi o altă sită decât cea special destinată acestui scop, sita se va rupe, iar costul înlocuirii acesteia nu poate fi suportat în garanție. Fructele congelate trebuie tăiate în bucăți de 3-4 cm și introduse lent în aparat. NU pot fi procesate fructe cu sâmburi tari, lemnoși, duri care au fost congelate în prealabil decât în condițiile în care sâmburii au fost îndepărtați înainte de congelare. În cazul strugurilor, folosiți sortimente fără sâmburi.

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.

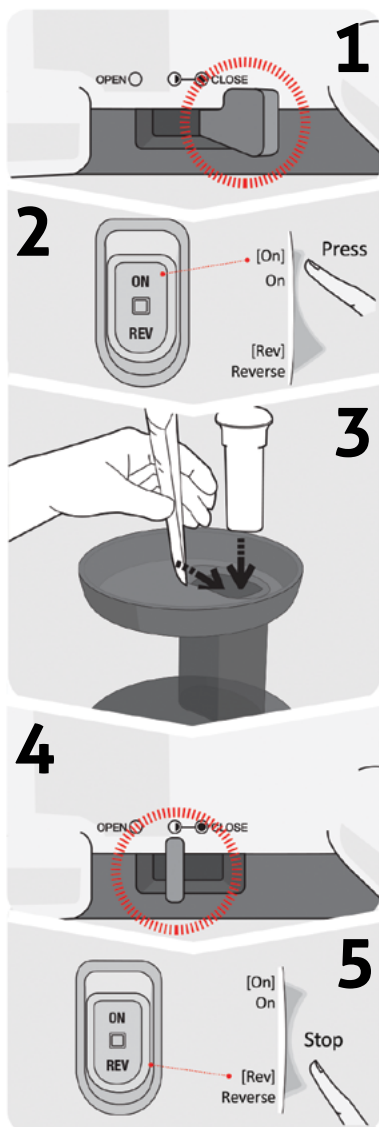


SITA GROSIERĂ (cu găuri mari) se utilizează atunci când doriți să obțineți piureuri sau terciuri din fructe, legume, frunze sau atunci când doriți să preparați smoothie, shake-uri, lapte din produse vegetale sau orice alt preparat care trebuie să aibă o consistență mai cremoasă. Rezultatul va avea o 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.



SITA PENTRU ÎNGHEȚATĂ se folosește doar atunci când procesați fructe înghețate. Această sită nu poate fi folosită pentru fructe care nu sunt congelate. Altfel, în cazul în care doriți să procesați fructe înghețate folosiți DOAR sita pentru înghețate și șerbeturi. În cazul în care veți folosi celelalte două site atunci când procesați fructe înghețate (sita fină – cu găuri mici sau sita grosieră – cu găuri mari), există posibilitatea ca acestea să se deterioreze, defectiunea nefiind acoperită de garanție.

Cum se folosește aparatul (pentru suc/inghețată)



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

2. Apăsați 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 o altă 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 funcție REVERSE a aparatului. Apăsați 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.

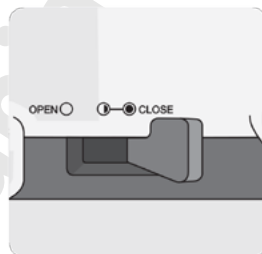
*** Când schimbați sensurile de rotație ale axului melcat (ON/REVERSE) – (ÎNAINTE/ROTAȚIE INVERSĂ), asigurați-vă că axul melcat s-a oprit complet înainte de a schimba sensul de rotație.

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.

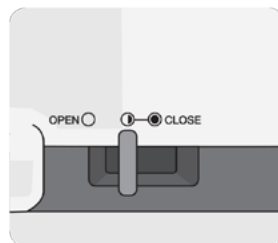
Poziția ÎNCHIS (CLOSE) – Plasarea clapetei în această poziție conferă eficiență maximă procesului de stoarcere, resturile vor fi cât de uscate se poate, sucul dumneavoastră va fi ușor mai dens, va conține mai mult din fructul, leguma sau frunzele pe care le stoarceți.

În cazul în care doriți stoarcere 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).

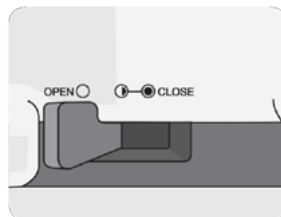


ATENȚIE: În cazul în care procesați fructe de pădure, rodie, căpșuni, struguri sau alte fructe/legume cu sâmburi mulți și mici, puteți începe procesarea având clapeta plasată în poziția ÎNCHIS (CLOSE) dar aceasta trebuie ulterior plasată în poziția DESCHIS (OPEN) de îndată ce suc începe să iasă. În cazul în care nu procedați astfel, există riscul de a bloca aparatul/îngreuna demontarea ansamblului de procesare sau chiar deteriorare a unor componente ale aparatului. În cazul în care doriți să obțineți înghețată sau șerbaturi, clapeta de control a evacuării resturilor trebuie ÎNTOTDEAUNA plasată pe poziția ÎNCHIS (CLOSE).

Poziția INTERMEDIAR – Plasarea clapetei în această poziție scade ușor eficiența procesării, resturile vor mai conține puțin lichid însă suc 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/ultimele ingrediente pentru a înlesni evacuarea resturilor și a demonta ușor gura de alimentare la sfârșitul procesului de stoarcere.



Poziția DESCHIS (OPEN) – Plasarea clapetei în această poziție vă oferă acces la gura de evacuare a resturilor pentru a o curăța temeinic. **ATENȚIE:** Poziția DESCHIS (OPEN) nu poate fi accesată decât în condițiile în care ansamblul de procesare este ridicat de pe baza aparatului. Dacă plasați clapeta de control a evacuării resturilor în poziția DESCHIS (OPEN), nu veți reuși să plasați ansamblul de procesare pe baza aparatului.



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.

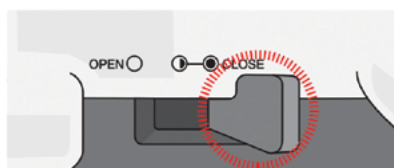


Ingrediente cu sâmburi mulți și mici: rodie, struguri, fructe de pădure (afine, frăguțe, zmeură, mure, etc.), kiwi, căpșuni, etc.

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/îngreuna demontarea ansamblului de procesare sau chiar deteriorare a unor componente ale aparatului.



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

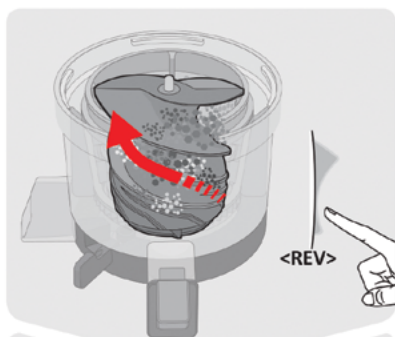


Aparatul dumneavoastră Hurom vă permite realizarea unor preparate pe bază de lapte, shake-uri, smoothies, a laptelui de migdale, nuci, soia sau a piureurilor din legume și/sau fructe. În această situație, se va folosi în mod uzual sita grosieră (cu găuri mari) iar clapeta va fi întotdeauna poziționată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

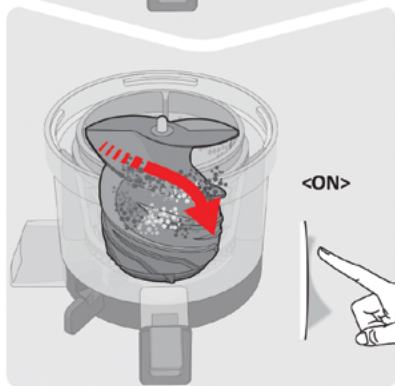
ATENȚIE: laptele de migdale, nuci, soia, caju, etc., se poate prepara cu ajutorul aparatului Hurom doar în condițiile în care ingredientele au fost hidratate suficient înainte de a le introduce în aparat iar la inspecția manuală, acestea sunt suficient de moi. Nu există rețete în ceea ce privește șablonul 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 textură 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)



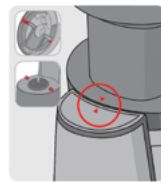
Dacă această operațiune nu rezolvă problema, opriți aparatul, deschideți gura de alimentare și curățați piesele, apoi, continuați operațiunea.

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 înfășătată 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 introduce 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.

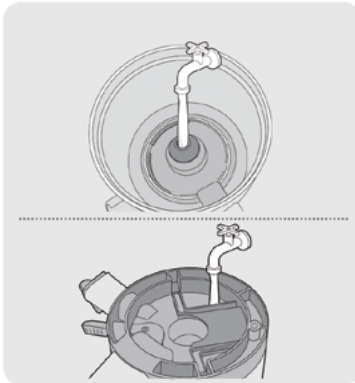
8. Ansamblul de procesare oscilează și/sau se simt vibrații în timpul procesării ingredientelor. În funcție de textura ingredientelor pe care le procesați pot apărea ușoare vibrații datorate funcționării motorului sau oscilații ale ansamblului de procesare cauzate de construcția acestuia care permite 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

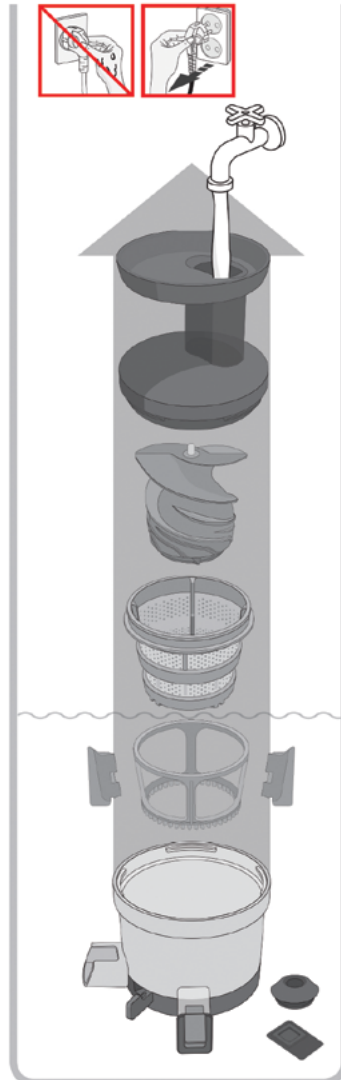
1. Asigurați-vă că motorul este oprit și că ați scos aparatul din priză.
Țineți bine capul ștecherului. Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude!
2. Utilizați ambele mâini atunci când ridicați sau montați gura de alimentare și bolul.
3. Demontați piesele în ordinea indicată în acest manual de 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!

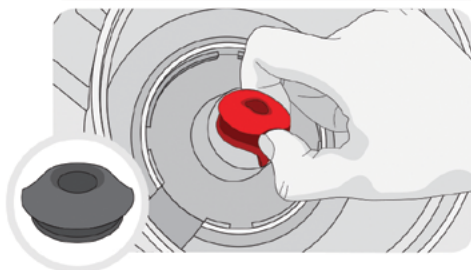


Garnitura dopului gurii de evacuare a sucului



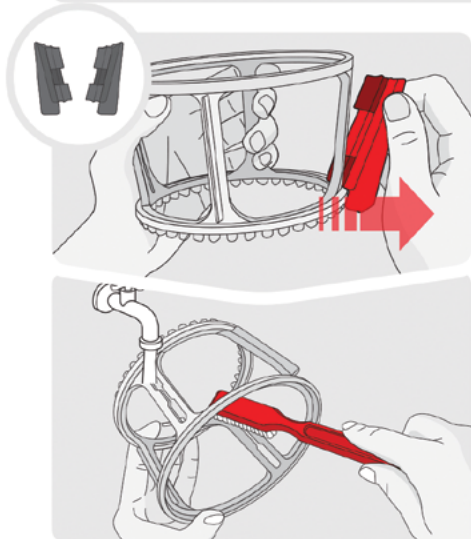
Pentru a curăța garnitura dopului gurii de evacuare a sucului, trebuie să o detașați de pe suportul de plastic, să o clătiți sub jet de apă caldă și, periodic, să o lăsați la înmuiat, într-o soluție de apă și bicarbonat pentru a preveni apariția mucegaiului și a fungilor.

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 înmuiat, 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 înmuiat, 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.