MANUAL DE UTILIZARE

HUROM HA-I

Hurom
H-AI One Stop

03 Atenționări speciale

04 Pachetul conține

06 Avertizări

10 Demontarea ansamblului de procesare

11 Montarea ansamblului de procesare

13 Pregătirea aparatului pentru procesare

14 Clapeta de control

15 Tăierea ingredientelor

16 De reținut când aparatul se oprește brusc

17 De reținut înainte de a contacta service

18 Curățarea aparatului

Storcător lent cu presare la rece

1. Citiți atenționările speciale și respectați întocmai instrucțiunile din acest manual.
2. Nu folosiți aparatul în țări unde sursa de tensiune sau modelul prizei diferă de cele din România.
3. Imaginile sunt cu titlul de prezentare. Acest manual nu cuprinde toate situațiile posibile, pentru detalii referitoare la situații/operațiuni care nu sunt prezentate în acest manual contactați Hurom România.

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 mulţi nutrienţi, mai mult gust – Sucul dumneavoastră personalizat!

Atenționări speciale

- **Fructe cu sâmburi tari, lemnoși, duri.**
  - În cazul în care procesați fructe/legume cu sâmburi tari, lemnoși, duri, pe care nici dumneavoastră nu i-ați sparge în dinți (vișine, cireșe, piersici, caise, prune, avocado etc.) va fi nevoie să extrageți sâmburele din interiorul fructului/legumei. În caz contrar, pot apărea defecțiuni ale aparatului. Altfel, fructe cum sunt citricele, strugurii, fructele de pădure, rodia se procesează împreună cu sâmburii, fără riscuri.

- **Legume cu structură dură/fibroasă.**
  - În cazul în care procesați legume structură dură/fibroasă vă recomandăm să le tăiați în bucăți mai mici și să respectați ritmul mai lent de procesare al storcătorului fără a îl alimenta prea repede.

- **A nu se introduce în aparat.**
  - Este interzisă introducerea în aparat a cafelei, scoarței de copac, piperului, a altor condimente, a cărnii, a fructelor confiate sau deshidratate etc.

- **Vă recomandăm să consumați sucurile imediat după ce le stoarceți, pentru a preveni oxidarea și a păstra integre componentele fitonutrienților din suc. De asemenea, vă recomandăm să consumați cu moderație sucurile din fructe, combinându-le cu sucuri din legume și ierburi.**

- **Este interzisă folosirea aparatului pe post de râșniță, mixer, blender etc. Destinația acestui aparat este doar cea de storcător de fructe/legume/frunze.**

- **Nu reintroduceți în aparat resturile expulzate pe gura de evacuare a resturilor.**

- **Nu folosiți aparatul continuu, mai mult de 30 de minute.**
  - În cazul în care doriți să procesați cantități mai mari, acordați aparatului un răgaz de cel puțin 5 minute la fiecare 30 de minute de funcționare.

- **Nu introduceți în aparat obiecte străine (linguri, furculițe, cuțite etc.), folosiți pentru a împinge ingredientele către ansamblul de procesare doar presorul inclus în pachetul aparatului.**

- **Nu manevrați aparatul cu mâinile umede**

Pachetul conține

Gură de alimentare - recipient mărunțire

Capac al gurii de alimentare- recipient mărunțire

Ansamblu tăietor

Lamă mică

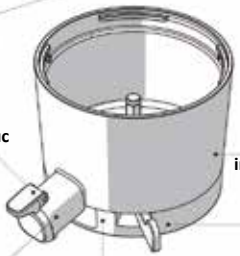
Lamă mare

Gură de alimentare - versiune clasică

Garnitură dop gură evacuare suc

Dop gură evacuare suc

Ax melcat



Roata dințată din interiorul bolului

Clapetă control

Gură evacuare suc

Gură evacuare resturi

Sită fină

Sită grosieră

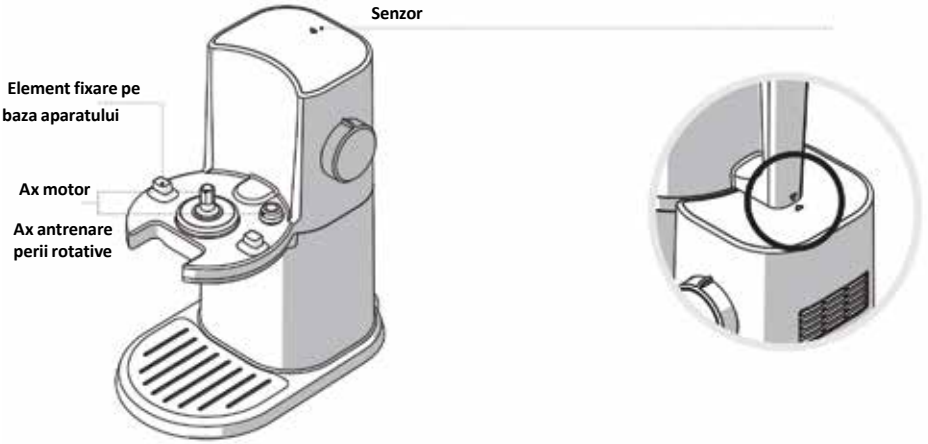
Element de fixare pe sită

Aripi din silicon

Suport perii rotative

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.



Capac recipient colectare pulpă

Recipient colectare pulpă

Recipient colectare suc

Perie pentru curățare

Periuță pentru curățare

Notă: Aparatul Hurom H-AI One-Stop are incluse în pachet două tipuri de guri de alimentare, una dintre guri are o formă clasică și nu îndeplinește funcții suplimentare, gura de alimentare - recipient de mărunțire este o gură de alimentare specială, dotată cu un ansamblu tăietor care se învârte cu 17 RPM și care mărunțește ingredientele, permițându-vă să alimentați aparatul o singură dată, fără a mai interveni. Hurom H-AI One-Stop va procesa independent ingredientele, oferindu-vă timp liber pentru alte activități. În cazul în care doriți să utilizați gura de alimentare clasică, urmați aceleași instrucțiuni de asamblare/dezasamblare/curățare ca și în cazul gurii de alimentare - recipient de mărunțire, ignorând descrierea acelor componente pe care gura de alimentare clasică nu le are.

Stimaţi utilizatori, vă rugăm citiţi cu grijă aceste atenţionări înainte de a începe să folosiţi storcătorul Hurom H-AI One-Stop!

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

Nu introduceţi, nici nu scoateţi aparatul din priză dacă aveţi mâinile umede!

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

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

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trimiteţi aparatul în service. Nu încercaţi să îl schimbaţi dumneavoastră Există riscul de electrocutare sau incendiu!

Nu încercaţi să interveniţi fizic în cazul în care apar defecţiuni Riscaţi să deterioraţi ireparabil echipamentul şi/sau să vă provocaţi leziuni serioase!

Nu folosiţi aparatul atunci când sub acesta există apă, nu stropiţi aparatul cu apă atunci când acesta funcţionează!

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 încercaţi să demontaţi bolul aparatului atunci când acesta funcţionează, nu introduceţi părţi ale corpului, obiecte metalice sau din plastic în gura de alimentare. Există riscul să vă provocaţi leziuni, să vă accidentaţi sau să deterioraţi aparatul.
Nu mutați aparatul, nu îl manipulați atunci când acesta funcționează.

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 experienţă redusă în utilizarea acestui tip de aparat decât dacă aceştia sunt supravegheaţi sau dacă sunt instruiţi cu privire la modul în care funcţionează aparatul.

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

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

Dacă sesizaţi miros de gaze, nu introduceţi aparatul în priză, deschideţi imediat toate geamurile!
Există riscul unei explozii sau al unui incendiu!

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

Dacă sesizaţi că storcătorul s-a blocat, apăsaţi butonul (Reverse/Rev), țineți continuu timp de 2-3 secunde, apoi, după ce operaţiunea s-a încheiat apăsaţi 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 funcţionării aparatului, nu încercaţi să mutaţi aparatul, să demontaţi bolul, nu încercaţi să răsuciţi sau să montaţi piese.
Opriţi întâi aparatul şi doar apoi efectuaţi aceste operaţiuni!

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 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!

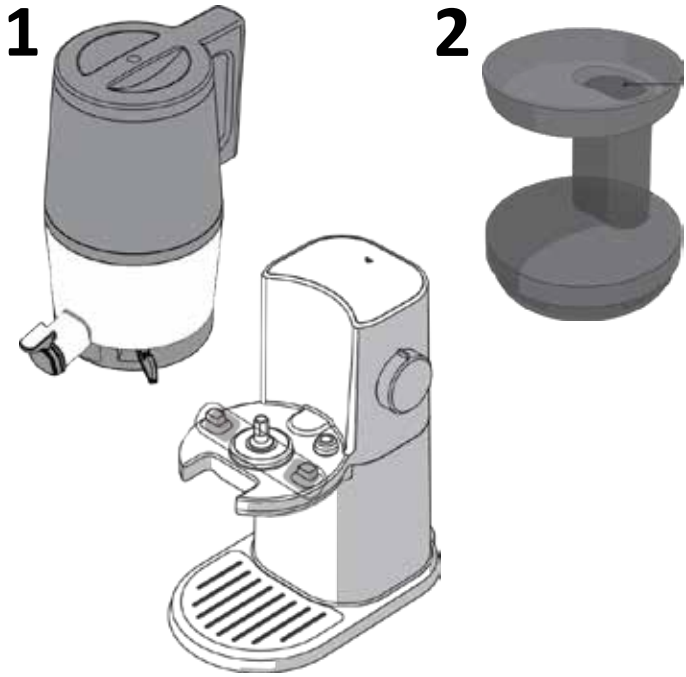
Nu spălați bolul cu apă la temperaturi mai mari de 60 de grade, nu uscați în cuptor sau cuptor cu microunde!
Există riscul deteriorării sau deformării pieselor!

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.

Sistemul inovator Hurom One-Stop

Storcătorul de fructe, legume, frunze Hurom H-AI beneficiază în premieră de un sistem dual de alimentare al ansamblului de stoarcere. Una dintre gurile de alimentare are un format clasic, similar celorlalte aparate. În cazul folosirii acesteia, ingredientele trebuie porționate pentru a încăpea prin orificiul gurii de alimentare, iar operatorul trebuie să alimenteze aparatul manual.

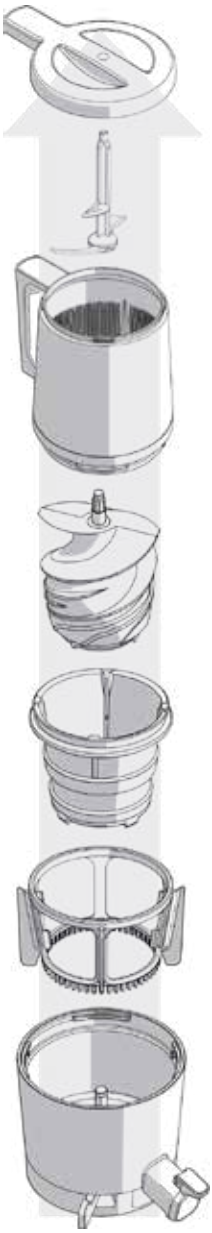
Gura de alimentare specială funcționează ca și un recipient de porționare, fiind similară unui cilindru dotat cu un ansamblu tăietor, care se învârte cu 17 RPM, angrenat de puterea motorului, în această gură de alimentare se pot introduce ingrediente de dimensiune mai mare, aparatul fiind capabil să porționeze și să se alimenteze independent.



1 - Aparatul poate funcționa cu gura de alimentare - recipient de mărunțire
2 - Aparatul poate funcționa cu gura de alimentare clasică

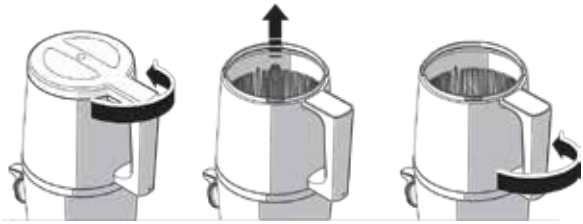
*Instrucțiunile de asamblare/dezasamblare/curățare sunt valabile pentru oricare dintre cele două guri de alimentare. Se vor ignora acele pasaje referitoare la piese/accesorii/funcții pe care gura de alimentare nu le are.

Pașii de urmat în vederea demontării ansamblului de stoarcere:



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

Rotiți capacul gurii de alimentare - recipient de mărunțire în sens invers acelor deceasornic, deschideți capacul, extrageți dispozitivul tăietor apoi rotiți mânerul gurii de alimentare - recipient de mărunțire în sens invers acelor de ceasornic, pentru a separa gura de alimentare - recipient de mărunțire de bol.



Extrageți axul melcat, sita și periile rotative din bol, utilizând o priză fermă.

Extrageți axul melcat, trăgând în sus, cu o priză fermă, pentru a nu scăpa axul din mână

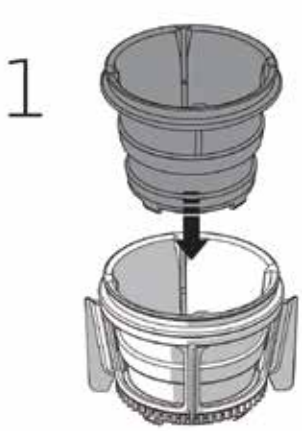
Extrageți sita și periile rotative

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.

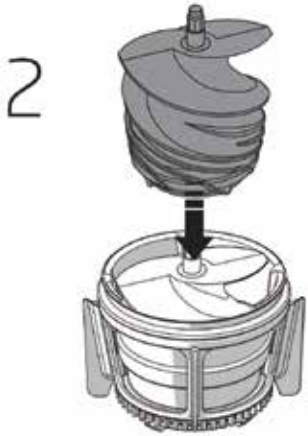
Pașii de urmat în vederea montării ansamblului de stoarcere:

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:

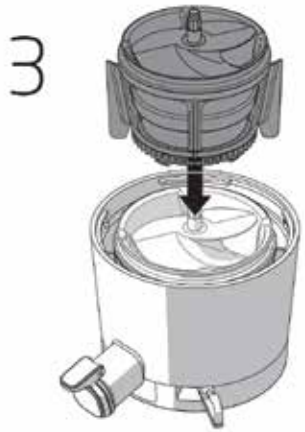
Introduceți sita în peria rotativă după cum vă este indicat în imagine și apăsați până când aceasta se poziționează corect.



Introduceți axul melcat în ansamblul sită - perie rotativă și apăsați, rotind ușor, până când aripile superioare ale acestuia sunt la același nivel cu marginea superioară a sitei.



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



Aliniați semnul [▲] de pe gura de alimentare - dispozitiv de mărunțire, cu semnul [🔒] de pe bol și apoi rotiți în sensul acelor de ceasornic până când semnul [▲] de pe gura de alimentare - dispozitiv de mărunțire este aliniată cu semnul [🔒] de pe bol.

Introduceți ansamblul tăietor în gura de alimentare - recipient de mărunțire și fixați-l în axul din partea de jos a gurii de alimentare - recipient de mărunțire.

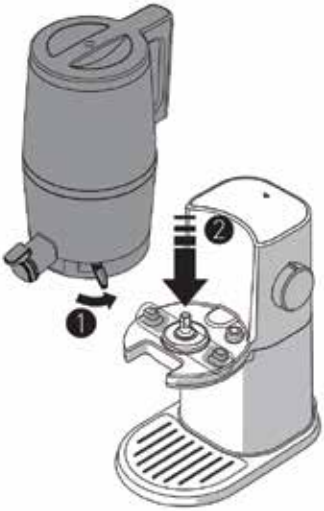
5

Plasați capacul pe gura de alimentare - recipient de mărunțire și aliniați semnul [▼] de pe capac, cu semnul [🔒] de pe gura de alimentare - recipient de mărunțire, apoi rotiți în sensul acelor de ceasornic până când semnul [▼] de pe capac este aliniat cu semnul [🔒] de pe gura de alimentare - recipient de mărunțire.

6

Plasați clapeta de control pe poziția [CLOSE]
Plasați bolul pe baza aparatului astfel încât elementul de fixare de pe bază să fie aliniat cu șanțurile din partea de jos a bolului. Țineți cont de faptul că mânerul bolului trebuie să fie orientat spre partea din spate a bazei.

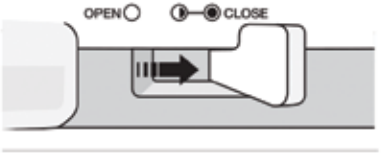
7



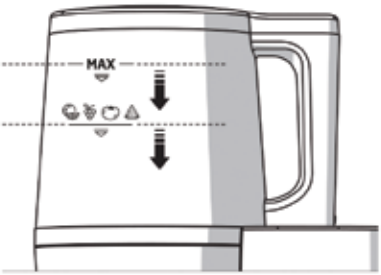
Plasați capacul peste gura de evacuare a resturilor, apoi inserați gura de evacuare a resturilor în locașul special destinat în baza aparatului, sub bol.

8

Pregătirea aparatului pentru procesare

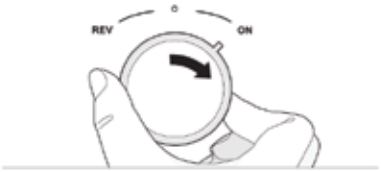


Înainte de a plasa bolul pe bază, asigurați-vă că ați plasat clapeta de control pe poziția CLOSE. în caz contrar nu veți putea plasa bolul pe baza aparatului.



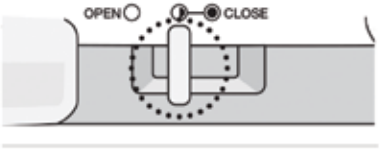
Deschideți capacul gurii de alimentare - recipient de mărunțire și introduceți ingredientele. Asigurați-vă că ați plasat corect ansamblul tăietor. Țineți cont de faptul că ingredientele nu trebuie să depășească nivelul [MAX] inscripționat pe gura de alimentare - dispozitiv de mărunțire.

*Introducerea ingredientelor peste nivelul poate conduce la blocarea aparatului sau defectarea unor piese/părți.

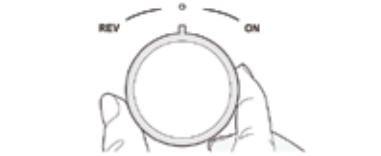


Porniți aparatul rotind potențiometrul către poziția ON.

*Țineți cont de faptul că aparatul beneficiază de sisteme de siguranță care îl vor opri după 5 minute, în cazul în care nu mai sunt ingrediente de procesat.



Atunci când procesați ultimul/ultimele ingrediente, plasați clapeta de control pe poziția [◐] pentru o evacuare mai ușoară a resturilor.



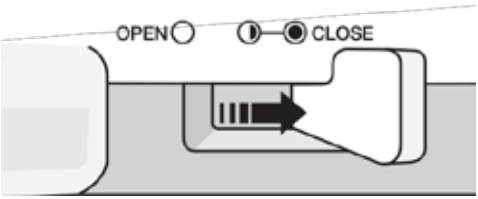
După ce ați terminat de procesat, opriți aparatul, mutând potențiometrul pe poziția [O].

*Din motive de siguranță, axul motor nu se va opri instantaneu, ci gradual.

Cum se utilizează clapeta de control a evacuării resturilor?

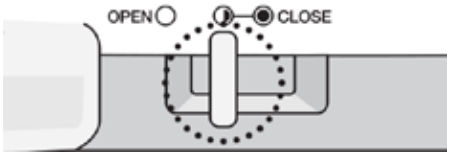
Clapeta de control este acea piesă de forma unei limbi metalice cu un capăt din plastic situată între gura de evacuare a sucului și cea de evacuare a resturilor. Această clapetă de control a evacuării resturilor vă permite să controlați calitatea sucului (densitatea și textura acestuia) sau să variați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

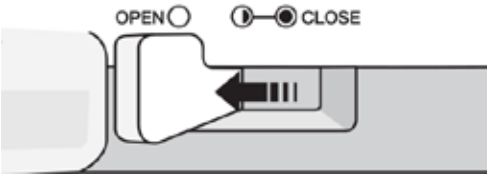


ATENȚIE: În cazul în care procesați fructe de pădure, rodie, căpșuni, struguri sau alte fructe/legume cu sâmburi mulți și mici, puteți începe procesarea având clapeta plasată în poziția ÎNCHIS (CLOSE) dar aceasta trebuie ulterior plasată în poziția 1/2 DESCHIS de îndată ce sucul începe să iasă. În cazul 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 1/2 DESCHIS [◑] – 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/ultimele ingrediente pentru a înlesni evacuarea resturilor și a demonta ușor gura de alimentare la sfârșitul procesului de stoarcere. De asemenea, poziția 1/2 DESCHIS [◑] 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 1/2 DESCHIS [◑] și să continuați procesarea ingredientelor utilizând această setare. În acest fel, veți evita blocarea aparatului și veți înlesni procesul de dezasamblare.



Poziția OPEN (CURĂȚARE) poate fi accesată doar în condițiile în care detașați ansamblul de procesare de pe baza aparatului pentru a-l curăța. Poziționarea 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 OPEN (CURĂȚARE). Pentru a face acest lucru trebuie să mutați clapeta pe poziția CLOSE (ÎNCHIS).

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 şi se vor tăia în bucăţi 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 curăţate de coajă. Ţineţi cont de faptul că, în cazul introducerii rădăcinoaselor dure, există posibilitatea ca aparatul să se blocheze atunci când introduceţi ingredientele prea rapid. În acest caz aplicaţi indicaţiile corespunzătoare funcţiei REVERSE/ROTAŢIE INVERSĂ prezentate în acest manual. Pentru a evita recurenţa acestei probleme, introduceţi rădăcinoasele lent, aşteptaţi procesarea ingredientului existent în aparat înainte de a-l introduce pe următorul.

Fructe cu sâmburi tari, lemnoşi, duri: cireşe, vişine, piersici, caise, prune, mango, avocado etc.

Ingredientele se vor spăla, se vor îndepărta eventualele zone putrezite/mucegăite, se va extrage sâmburele dur din interior şi doar după aceea ingredientele vor fi procesate. ATENŢIE! Introducerea fructelor cu sâmburi tari, lemnoşi, duri poate duce la deteriorarea sau distrugerea unor componente ale aparatului, iar reparaţiile nu vor fi asigurate in garanţie.

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

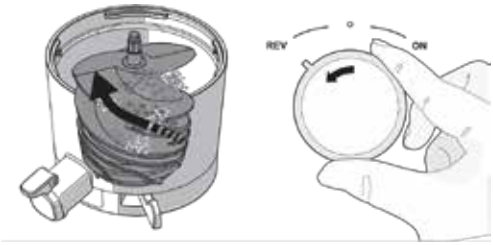
Pentru shake-uri se va folosi o bază din lapte/smântână, iar apoi se vor adăuga fructele/legumele preferate. Se va utiliza sita grosieră. În cazul in care doriţi să obţineţi smoothie, piureuri sau terciuri folosiţi sita grosieră şi respectaţi aceleaşi indicaţii ca şi în cazul în care aţi dori să obţineţi suc din fructe/legume/frunze. Laptele de migdale, nuci, soia, caju etc., se poate prepara cu ajutorul aparatului Hurom doar în condiţiile în care ingredientele au fost hidratate suficient înainte de a le introduce în aparat iar la inspecţia manuală, acestea sunt suficient de moi. Nu există reţete în ceea ce priveşte şablonul de hidratare al migdalelor, soia, nuci, caju, alune, etc., de aceea este nevoie să verificaţi manual consistenţa acestora înainte de a le introduce în aparat. Totuşi, în principiu, hidratarea cu 24 de ore înainte de a introduce ingredientele ar trebui să fie suficientă. Introduceţi în aparat ingredientele hidratate cu o parte din lichidul în care s-au hidratat, apoi, în funcţie de textura pe care o doriţi pentru laptele dumneavoastră, adăugaţi suplimentar apă. ATENŢIE: Introducerea nucilor, migdalelor, alunelor, sau a altor ingrediente nehidratate corespunzător poate duce la deteriorarea sitelor şi/sau a altor componente.

Introducerea ingredientelor în gura de alimentare - recipient de mărunțire

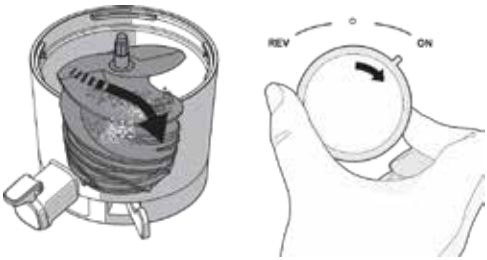
Inscripția [MAX] de pe gura de alimentare - recipient de mărunțire vă indică volumul maxim de ingrediente care pot fi introduse. Asigurați-vă înainte de a începe procesarea că ingredientele din interiorul gurii de alimentare - recipient de mărunțire nu depășesc acest nivel.

În cazul în care procesați ingrediente cu un conținut foarte ridicat de lichid (struguri, pepene, ananas, roșii etc.), acestea nu vor depăși nivelul indicat pe gura de alimentare - recipient de mărunțire de pictograma alăturată. În caz contrar, există riscul ca în bol să ajungă o cantitate mai mare de lichid decât poate găzdui acesta, iar lichidul va refula sau se va prelinge din bol.

Când aparatul se opreşte în timpul procesării

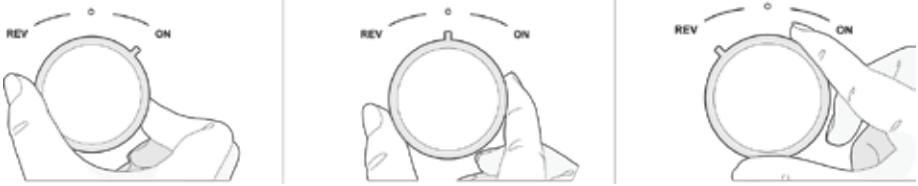


În cazul în care storcătorul HUROM se blochează în timpul procesării mutați potențiometrul la poziția REV. Astfel, resturile sunt împinse în sens invers. Poziția REV funcționează doar dacă potențiometrul este menținut în această poziție.



După ce aţi efectuat operaţiunea descrisă mai sus puteţi continua procesarea mutând potențiometrul la poziția ON, după cum vă este indicat în imaginea alăturată. Totuşi, ţineţi cont de faptul că înainte de a comanda aparatului să continue procesarea axul melcat trebuie să se fi oprit complet din rotaţia inversă.

Imaginea de mai jos vă indică modul în care trebuie utilizat potențiometrul 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 (clasică/recipient de mărunțire) este înfiletată complet și dacă săgeata vizibilă pe gura de alimentare (capacul gurii de alimentare - recipient de mărunțire) este aliniată cu săgeata vizibilă pe bază.

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 (clasică/recipient de mărunțire) 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. Atunci când folosiți gura de alimentare - recipient de mărunțire, trebuie să respectați indicațiile cu privire la volumul maxim de ingrediente pe care le puteți introduce în interior.

5. Nu utilizați altceva decât presorul inclus în pachet pentru a împinge ingredientele în cazul în care acestea se blochează pe gura de alimentare, atunci când folosiți gura de alimentare clasică. 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 situaţie se poate datora alimentării prea rapide a aparatului sau pentru că ați introdus ingrediente în gura de alimentare - recipient de mărunțire peste nivelul maxim indicat, iar lichidul refulează sau se scurge din bol. Atunci când folosiți gura de alimentare clasică, în cazul în care viteza de introducere a ingredientelor este prea mare și/sau utilizați presorul frecvent pentru a grăbi introducerea ingredientelor, lichidul poate ajunge pe bază, forțând priza etanșă a garniturilor. 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 zgârieturi 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.

Curăţarea aparatului

Spălarea pieselor

1. Asiguraţi-vă că motorul este oprit şi că aţi scos aparatul din priză.
Țineți bine capul ștecherului. Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude!

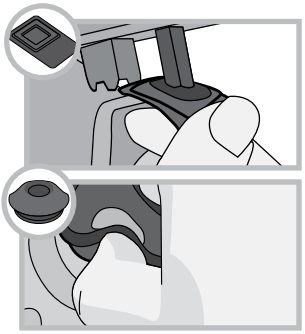
2. Utilizaţi ambele mâini atunci când ridicaţi sau montaţi gura de alimentare şi bolul.

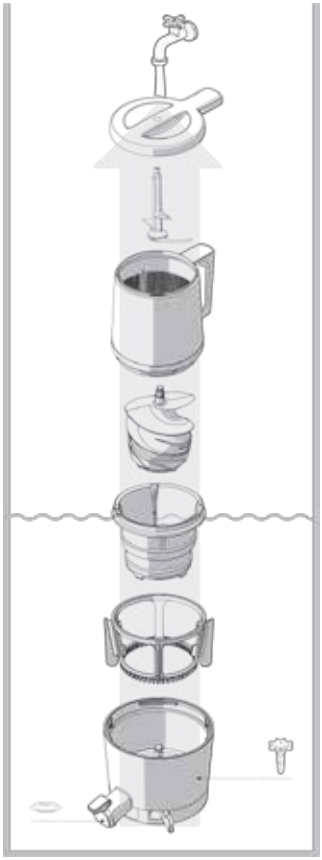
3. Demontaţi piesele în ordinea indicată în acest manual de utilizare, în cadrul secţiunii "Paşii de urmat în vederea demontării ansamblului de stoarcere"

4. Spălaţi individual fiecare piesă, insistând asupra zonelor în care s-au depus reziduuri, eventual, folosind periile incluse în pachet.

5. Ştergeţi petele de pe bază cu o lavetă umezită apoi cu una uscată pentru a înlătura umezeala.
Nu scufundaţi baza în apă, nu o clătiţi sub robinet.

6. După fiecare spălare, uscaţi bine piesele şi păstraţi-le într-un loc ferit de umezeală.



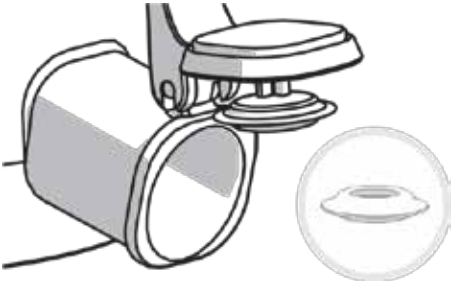


De fiecare dată când curățați componentele nu uitați să detașați garniturile (garnitura dopului care blochează gura de evacuare a sucului, lamelele periilor rotative) și să le curățați și pe acestea, asigurându-vă ulterior că le veți monta corect.

Piesele pot fi curăţate în maşina de spălat vase, dacă temperatura apei nu depăşeşte 60°C.

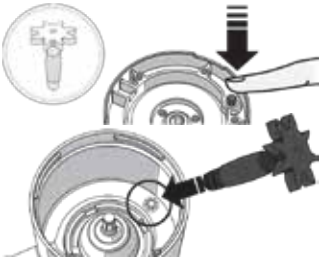
Piesele componente ale ansamblului de stoarcere trebuie curăţate temeinic după fiecare utilizare. Sitele trebuie periate pentru ca în interiorul găurilor să nu rămână resturi de ingrediente. În cazul în care nu sunt curăţate la timp, piesele aparatului se pot deteriora sau poate fi compromisă eficienţa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

Garnitura dopului gurii de evacuare a sucului



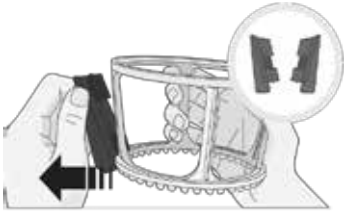
Pentru a curăţa garnitura dopului gurii de evacuare a sucului, trebuie să o detaşaţi de pe suportul de plastic, să o clătiţi sub jet de apă călduţă şi, periodic, să o lăsaţi la inmuiat, intr-o soluţie de apă şi bicarbonat pentru a preveni apariţia mucegaiului şi a fungilor și apoi să o reintroduceți în poziția inițială.

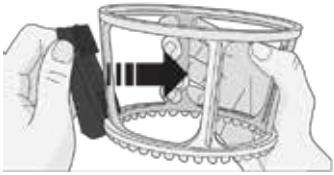
Pinionul de antrenare a periilor rotative



Pentru a curăța pinionul, apăsați pe capătul acestuia situat în partea de jos a bolului și apoi extrageți-l din bol. Clatiți-l sub jet de apă călduță și apoi plasați-l în poziția inițială.

Periile rotative

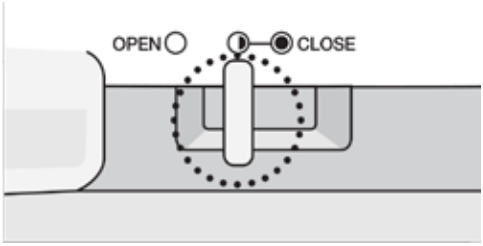




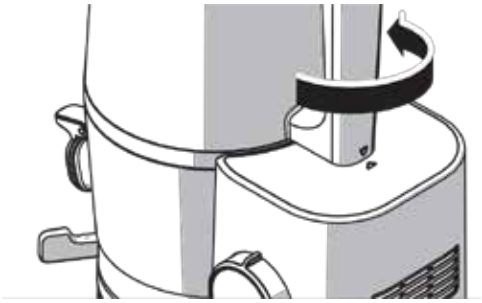
Pentru a curăţa periile rotative trebuie să detaşaţi piesele din silicon, extrăgându-le din suportul de plastic după cum vă este indicat în imaginea alăturată. Apoi, trebuie să le clătiţi sub jet de apă călduţă şi, periodic, să le lăsaţi la inmuiat, într-o soluţie de apă şi bicarbonat pentru a preveni apariţia mucegaiului şi a fungilor. Ulterior, periile rotative trebuie introduse la locul lor, ţinând cont de poziţia lor iniţială, indicată în imaginea alăturată.

Suportul din plastic se va curăţa cu ajutorul periei incluse în pachet sub jet de apă calduţă. Periodic, se poate înmuia într-o soluţie de apă caldă şi bicarbonat pentru a preveni apariţia mucegaiului şi a fungilor.

Garnitura dopului gurii de evacuare a sucului

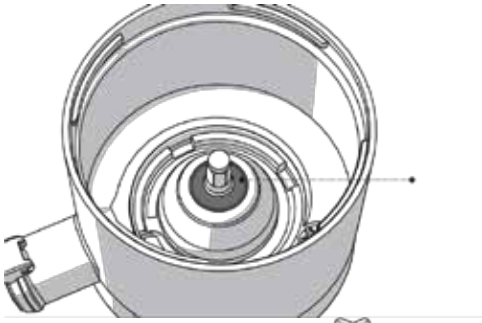


În cazul în care vă este greu să îndepărtați bolul de pe baza aparatului sau gura de alimentare de pe bol, utilizați funcția REVERSE pentru 6-7 secunde și încercați apoi.

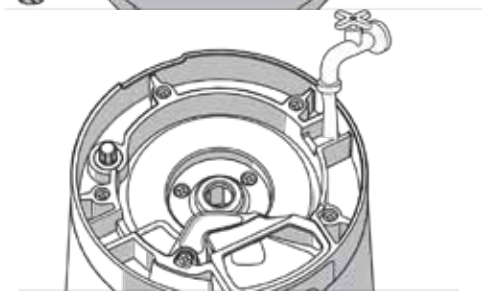


Îndepărtați gura de alimentare - recipient de mărunțire de pe bol după cum vă este indicat în acest manual de utilizare și apoi spălați componentele sub jet de apă caldă.

Garnitura dopului gurii de evacuare a sucului



Garnitura de etanșeizare a bolului nu poate fi detașată, nu încercați să extrageți această garnitură, ci spălați-o în poziția în care este montată aceasta. Încercările repetate de a o detașa pot conduce la deteriorarea ei.



Țineți cont de faptul că în partea inferioară a bolului se pot strânge resturi. Atunci când spălați bolul, insistați și pe elementele din partea inferioară a acestuia după cum vă este indicat în imaginea alăturată.

Specificaţii tehnice

Tensiune alimentare: 220-240 V, 50 Hz

Consum: 200 W

Motor: monofazat, cu inducție

Capacitate bol: 500 ml

Dimensiuni: 296 x 160 x 435 mm

Greutate: 6,4 kg

Rotaţii pe minut: 60

Durată maximă de funcţionare: 30 de minute

Lungime cablu de alimentare: 1,4 m

Condiții de acordare a garanției

1. Garanția se acordă pentru o perioadă de 10 ani pentru motor și 2 ani pentru restul părților.

2. Garanția se acordă doar dacă aparatul este însoțit de acte care dovedesc proveniența (factură/certificat de garanție) și dacă acesta nu prezintă semne vizibile de șoc mecanic/termic/chimic etc. sau semne de intervenție neautorizată asupra componentelor.

3. Garanția se anulează de drept dacă nu sunt respectate prescripțiile de punere în funcțiune și exploatare menționate în acest manual.

*Aparatele Hurom sunt importate direct din Coreea de Sud de către Hurom România, importator oficial al produselor Hurom în România.

Notițe

HUROM
ROMÂNIA

+40 264 550 255

info@huromromania.ro

www.huromromania.ro