

# Aparat preparare unt

## Manual de utilizare

## 1. DESCRIERE GENERALĂ

### 1.1 Funcționare

1.1.1 Această mașină este destinată producerii untului din smântână cu conținut ridicat de grăsime

### 1.2 Specificații

#### 1.2.1 Capacitate smântână

- minimă, l ..... 2
- maximă, l..... 6

1.2.2 Capacitate recipient, l .....10

1.2.3 Viteza mixerului, rpm..... 1380

1.2.4 Timpul de producere a untului, min.....de la 8 la 30

1.2.5 Randament unt, %.....de la 35 la 50

#### 1.2.6 Mod de operare:

- Timp maxim pentru o pornire, min..... 30
- Pauză minimă, min..... 30

1.2.7 Putere, W .....260

1.2.8 Tensiune, V/Hz ..... 220 ± 10 % / 50

#### 1.2.9 Dimensiuni :

- diametru .....284
- înălțime ..... 551

1.2.10 Greutate, kg .....5.8

1.2.11 Termen de valabilitate.....5

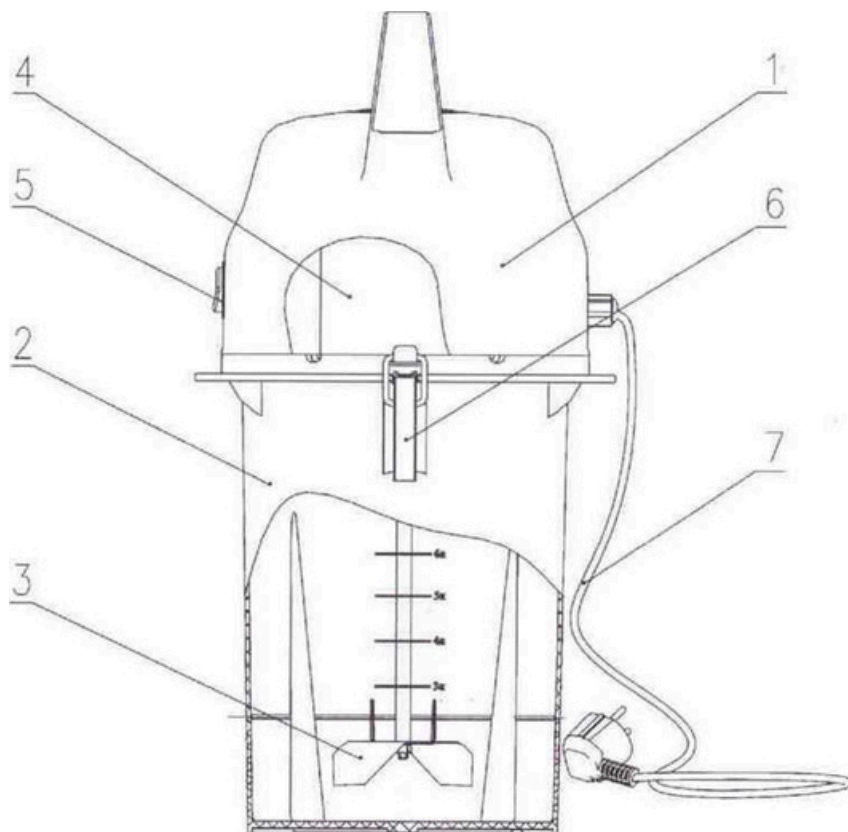
### 1.3 Setul conține:

#### 1.4 Set complet

Mașină de preparat unt . - 1 buc.

Manual de utilizare . - 1 buc.

Cutie . - 1 buc.



1 - unitate de antrenare electrică; 2 - recipient; 3 - mixer; 4 - motor cu condensator; 5 - întrerupător; 6 - dispozitiv de fixare; 7 - cablu de alimentare

Figura 1 - Vedere generală a mașinii

## **2. UTILIZARE**

### **2.1 Limite de utilizare**

Verificați limitele de utilizare înainte de a folosi putineiul. Nerespectarea acestor recomandări poate cauza deteriorarea aparatului.

#### **2.1.1 Respectați următoarele recomandări:**

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării și nu permiteți accesul copiilor în apropierea acestuia.

#### **AVERTISMENT:**

Nu folosiți aparatul dacă tensiunea depășește 242 V;

Nu folosiți aparatul în încăperi cu umiditate ridicată, sub 80%;

Nu acoperiți orificiile de ventilație ale unității de antrenare în timpul funcționării;

Nu începeți dezasamblarea aparatului înainte ca acesta să se fi oprit complet;

Nu asamblați, dezasamblați, depanați sau reparați aparatul dacă acesta este conectat la rețeaua electrică;

Nu răsturnați și nu înclinați aparatul în timpul funcționării;

Opriti imediat aparatul și deconectați-l de la sursa de curent dacă detectați orice defecțiune (scântei, miros de ars, fum).

2.1.2 Respectați următoarele recomandări pentru o durată de viață lungă a aparatului:

#### **AVERTISMENT:**

Nu folosiți aparatul dacă tensiunea este mai mică de 198 V;

Nu folosiți aparatul dacă unitatea de antrenare nu este fixată;

Nu folosiți aparatul dacă volumul de smântână este mai mare sau mai mic decât cel recomandat;

Nu utilizați aparatul într-un singur ciclu mai mult de 30 de minute și nu faceți pauze mai scurte de 30 de minute;

Nu folosiți aparatul dacă detectați zgomote sau vibrații anormale;

Nu conectați aparatul la curent dacă izolația cablului sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă întrerupătorul este în poziția PORNIT (ON);

Nu conectați aparatul la curent dacă acesta nu este complet asamblat.

Nu deconectați aparatul de la rețeaua electrică dacă întrerupătorul este încă în poziția PORNIT (ON);

Nu turnați apă cu temperatura de 80°C în recipient;

Nu permiteți pătrunderea apei în motorul electric în timp ce spălați unitatea de antrenare.

## **2.2 Pregătirea pentru utilizare**

2.2.1 După deschiderea cutiei:

Demontați unitatea de antrenare electrică;

Spălați recipientul cu o soluție de sodă de 2%, apoi clătiți-l cu apă curată și uscați-l;

Ștergeți unitatea de antrenare cu un șervețel umezit în soluție de sodă de 2%, apoi uscați-o;

Blocul unității de antrenare trebuie să fie fixat cu cele două dispozitive de fixare.

## **2.3 Pornirea**

Pregătirea smântânii înainte de batere

2.3.1 Dacă folosiți smântână proaspătă obținută prin separare, cu un conținut de grăsime de 32–37%, pasteurizați-o și răciți-o la 4–7°C timp de 5–7 ore. Apoi, încălziți treptat smântâna până la 13–15°C pe parcursul a 40–60 de minute. Puteți face acest lucru punând recipientul cu smântână într-un vas cu apă la o temperatură de maximum 27°C (amestecați smântâna de 2-3 ori la fiecare 5 minute). De asemenea, puteți lăsa smântâna la temperatura camerei timp de 3–4 ore, amestecând-o periodic.

2.3.2 Dacă ați obținut smântâna fără separator (smântână cu un conținut de grăsime de cel puțin 25%), nu urmați procedura de la punctul 2.3.1. Bateți-o în stare crudă. Untul va avea un gust ușor acrișor. Temperatura de batere este de 10–15°C. Dacă smântâna este prea grasă, amestecați-o cu lapte pentru a o face fluidă. Nu folosiți pentru batere smântână cumpărată din supermarket, deoarece conținutul de grăsime poate fi prea scăzut.

2.3.3 Turnați smântâna pregătită în recipientul aparatului; sarcina maximă este de 6 litri, iar cea minimă de 2 litri. Apoi, porniți aparatul. În timpul procesului, veți obține bobیțele de unt și zara (laptele bătut).

2.3.4 După 8 minute de batere, verificați starea untului la fiecare 30 de secunde. Pentru a face acest lucru, opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică și demontați unitatea de antrenare. Dacă bobitele de unt s-au adunat într-o masă omogenă, iar zara are o culoare alb-transparentă, untul este gata. În caz contrar, continuați procesul.

2.3.5 Când procesul de fabricare a untului este finalizat, este necesar să:

Opriți aparatul;

Îl deconectați de la rețeaua electrică;

Demontați unitatea de antrenare de pe recipient;

Scurgeți zara și spălați untul cu apă rece de câteva ori pentru a elimina restul de zară din masa de unt.

### 3. ÎNTREȚINERE

3.1 Durata lungă de viață și buna funcționare a aparatului depind de întreținerea corectă, în conformitate cu recomandările din acest manual.

3.2 Nu deteriorați componentele aparatului. Păstrați piesele din plastic departe de solvenți activi și de orice obiecte cu o temperatură de peste 80°C.

3.3 Curățați suprafețele murdare ale aparatului cu o cârpă moale și o soluție de sodă sau săpun de 0,5-2%. Nu folosiți nisip sau perii metalice.

3.4 Evitați pătrunderea apei în orificiile de ventilație din partea superioară a unității de antrenare electrică.

3.5 Lubrifiați axul și mixerul aparatului cu vaselină tehnică dacă nu intenționați să îl folosiți pentru o perioadă lungă de timp.

3.6 Rulmenții au o durată de viață suficientă; nu este necesară lubrifierea acestora.

### 4. REPARARE

4.1 Reparațiile trebuie efectuate exclusiv de către un centru de service autorizat.

4.2 Lista posibilelor defecțiuni și metodele de remediere ale acestora sunt prezentate în **Tabelul 1**.

Tabelul 1

Posibile defecțiuni	Cauză probabilă	Remediere
Preparatorul de unt este conectat la rețeaua electrică, dar nu funcționează.	Lipsă tensiune	Trebuie reparat la un centru de service
	Cablul este deteriorat	
	Circuitul intern al motorului sau condensatorul este defect (întrerupt)	
Motorul funcționează (se aude mergând), dar unitatea de antrenare electrică nu se rotește.	Motorul este defect	

## 5. GARANȚIE

5.1 Perioada de garanție este de 12 luni de la momentul achiziției.

5.2 Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare de către utilizator.