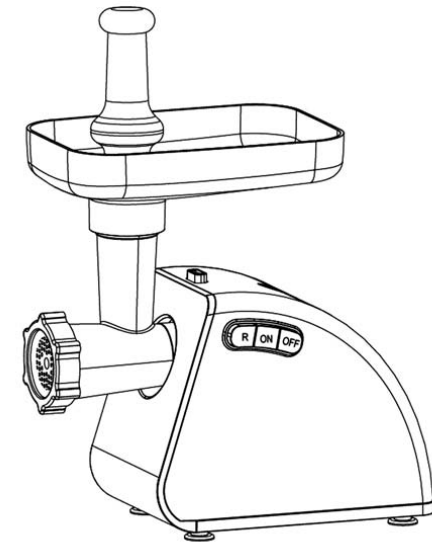


**MANUAL DE INTRUCȚIUNI
MAȘINĂ DE TOCAT CARNE**



Model: MTA1510B/R

(220-240V~50/60 Hz, 500 W, KB=5 min)

A. MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

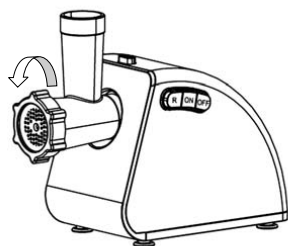
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție informațiile de mai jos:

- ◆ Numai pentru uz casnic. Nu se utilizează în scopuri industriale.
- ◆ Deconectați de la priză când asamblați și demontați aparatul.
- ◆ Supravegherea atentă este necesară.
- ◆ Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ◆ Când transportați unitatea, asigurați-vă că țineți carcasa motorului cu ambele mâini. Nu transportați unitatea ținând numai tava pentru alimente sau tubul de alimentare.
- ◆ Nu instalați cuțitul și discul de tăiere atunci când utilizați accesoriul pentru Kibbe.
- ◆ Nu introduceți niciodată alimente în aparat utilizând mâna. Utilizați întotdeauna accesoriul de împingere.
- ◆ Nu încercați să tocați/măcinați alimente dure precum nuci, alune, etc.
- ◆ Nu tocați ghimbir sau alte legume fibroase.
- ◆ Folosiți masina de tocat în reprize de max. 10 min, intercalate cu reprize de pauză cel puțin tot de aceeași durată.
- ◆ Funcția Revers este interzisă a fi folosită direct atunci când aparatul este în funcțiune (de exemplu, să comutați din poziția de funcționare "ON" direct la poziția "R" sau invers). Dacă doriți să treceti dintr-un sens în altul(ON->R sau R->ON), **apăsăți mai întâi butonul "OFF"(Oprit)**, așteptați câteva secunde până când mașina de tocat se oprește complet și apoi apăsați butonul de rotație a melcului în sens invers R(revers).
- ◆ După utilizare, în interiorul tubului de lucru este posibil să mai rămână alimente. Acest lucru este normal. Totodată, este posibil ca să rămână puțină pulbere fină neagră pe ultimele bucăți de alimente tocate dinspre final. Vă rugăm ca aceste părți să nu le consumați ci să le aruncați.
- ◆ Pentru a evita blocarea aparatului evitați să forțați introducerea alimentelor în interiorul tubului de măcinare(tocare).
- ◆ Când sistemul de protecție al motorului se activează nu reporniți aparatul imediat.
- ◆ Acest produs nu poate fi folosit de către copii sau de către persoanele cu dizabilități psihice ori cu capacitate mentală redusă decât sub stricta supraveghere a

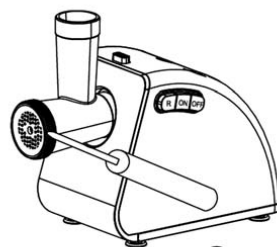
FIȘA PRODUSULUI

1. Marca comercială a producătorului:	ALBATROS
2. Modelul de fabricație:	MTA1510B/R
3. Tipul aparatului:	Mașină de tocat carne
4. Importator:	ALF Electrocasnice SRL
5. Adresă importator:	bvd. Basarabia, nr. 256, sector 3, București, România
6. Putere motor instalată(W):	500
7. Putere max. în timpul funcționării(W):	1500
8. Număr viteze:	1+Revers
9. Termostat pentru protecție la supraîncălzire:	DA
10. Tăviță-suport:	DA(din aluminiu)
11. Accesoriu împingere:	DA
12. Accesoriu pentru preparare cârnați:	DA
13. Accesoriu pentru preparare kibbe:	DA
14. Accesoriu separator suc de roșii:	DA
15. Loc depozitare accesorii:	DA
16. Capacitate tocare(kg/min):	1,8
17. Cuțit:	DA(1 buc. – oțel inox)
18. Nr. site:	3(3,5,7 mm., din metal)
19. Material carcasă:	Plastic
20. Material cavitate tocare:	Aluminiu
21. Piciorușe antialunecare:	DA
22. Culoare carcasă:	Negru(MTA1510B)/Roșu(MTA1510R)
23. Tensiune/Frecvență(V/Hz):	220~240~50/60
24. Nivel de zgomot(dBA):	85
25. Dimensiuni produs/cutie(LxAxH/mm):	314x159x315/480x190x245
26. Greutate netă/brută(produs/cu ambalaj,kg):	3,48/3,8
27. Fabricat în China	

Parametrii energetici sunt măsurați în conformitate cu prevederile EMC Directive 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică și LVU Directive 2014/35/EU pentru echipamente de joasă tensiune.



12



13

CURĂȚAREA

- ◆ Spălați toate componentele scoase în apa caldă cu detergent de vase și apoi uscați-le; Nu folosiți detergenți abrazivi sau duri
- ◆ Nu se recomandă spălarea lor în mașina de spălat vase
- ◆ Ștergeți carcasa motorului cu o cârpă umedă; NU expuneți motorul sub jetul de apă de la robinet și nici nu-l introduceți în apă ;NU aplicați lichide de curățare sau soluții similare pe carcasa motorului
- ◆ Pentru a evita deteriorarea discurilor și a cuțitului, ungeți-le cu ulei de gătit

E. INDICAȚII PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

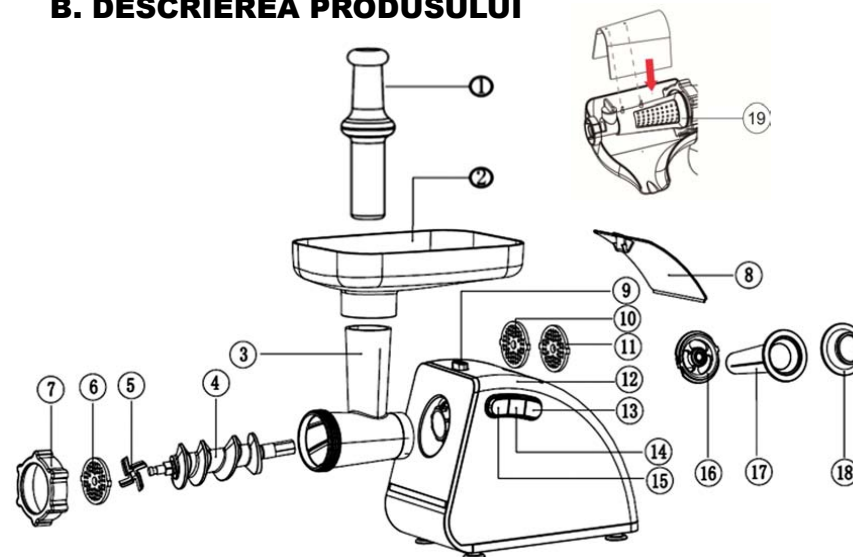
Aparatele electrice uzate sunt materiale valoroase, motiv pentru care locul lor nu este la gunoiul menajer! Din această cauză, vă rugăm să ne sprijiniți și să participați la protejarea resurselor naturale și a mediului înconjurător, prin predarea acestui aparat la centrele de preluare a acestora sau la importatorul a cărui adresă o puteți găsi în acest manual sau în certificatul de garanție.



Acest aparat nu poate fi folosit de copii sub 8 ani, persoane cu dizabilități, persoane neexperimentate decât sub supravegherea atentă a unei persoane responsabile, care se poate asigura că aceștia pot opera corect aparatul.

Nu lăsați copii să se joace cu acest aparat!!

B. DESCRIEREA PRODUSULUI



- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Împingător alimente | 10. Sită metalică(grosieră) |
| 2. Tăviță-suport | 11. Sită metalică(fină) |
| 3. Tub de lucru | 12. Carcasă motor |
| 4. Melc | 13. Buton OFF(oprit) |
| 5. Cuțit | 14. Buton ON(pornit) |
| 6. Sită metalică(medie) | 15. Buton R(revers) |
| 7. Inel fixare | 16/18. Accesoriu kibbe |
| 8. Capac cutie accesorii | 17. Accesoriu cârnați |
| 9. Buton blocare | 19. Accesoriu separator de roșii |

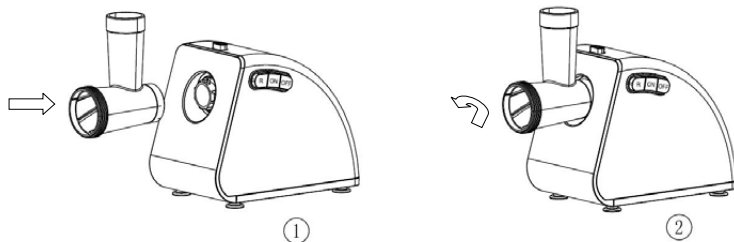
B. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- ◆ Verificați dacă tensiunea indicată pe eticheta electrică corespunde tensiunii de alimentare din casa dvs.
- ◆ Spălați toate părțile (cu excepția corpului-motor) în apă caldă cu săpun.
- ◆ Înainte de conectare, asigurați-vă că masina de tocat este oprită din funcționare. Dacă nu este oprită apăsați butonul OFF" (oprit).

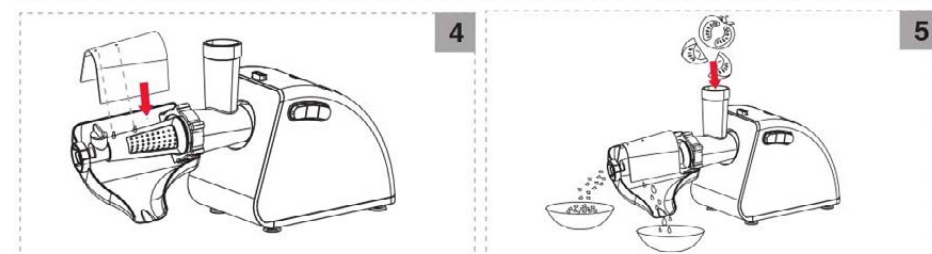
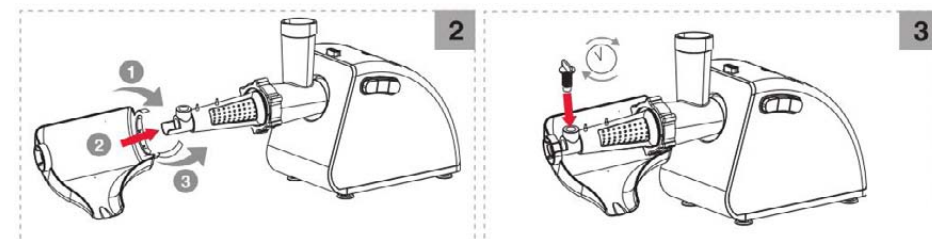
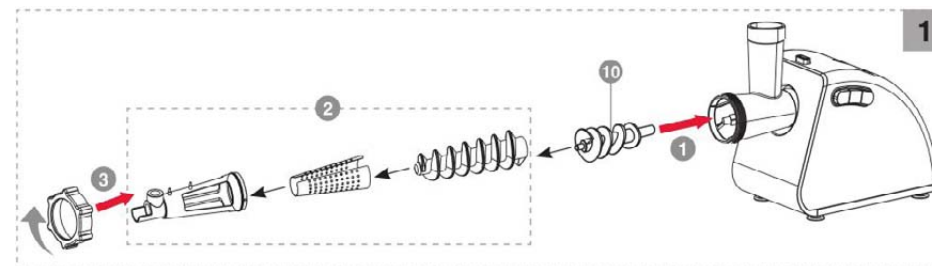
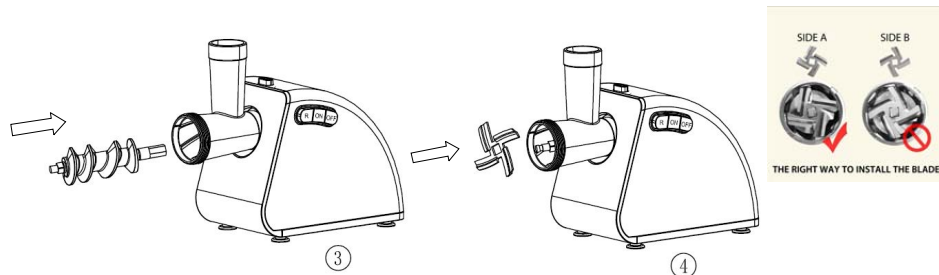
C. INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

ASAMBLAREA

- ◆ Țineți tubul de lucru și introduceți-l în orificiu din corpul-motor cu o mână, se învârtă spre stânga (fig.2).



- ◆ Așezați melcul spiralat în tubul de alimentare, mai întâi, întorcându-l până când este fixat în carcasa motorului (fig.3).
- ◆ Așezați cuțitul transversal pe axul șurubului de alimentare cu lama orientată în față, așa cum este ilustrat (fig.4). Dacă nu este montat corect, carnea nu va fi măcinată.



D. CURĂȚAREA ȘI MENȚINEREA

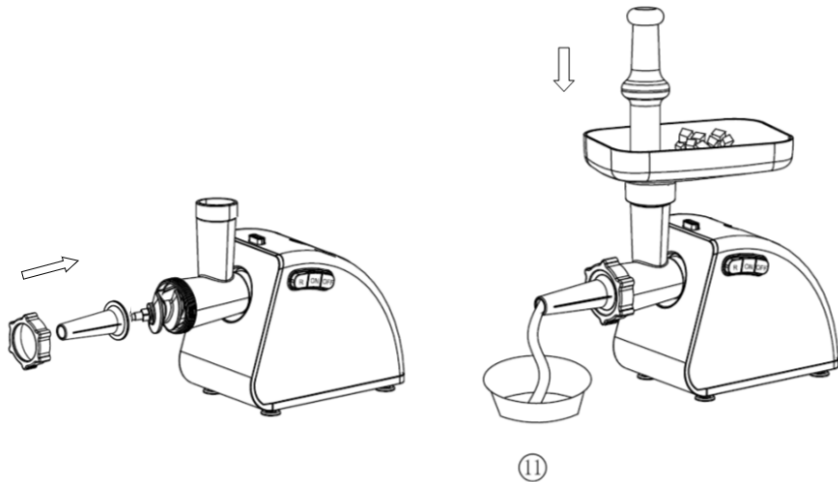
DEZASAMBLAREA

- ◆ Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet.
- ◆ Deconectați ștecherul de la priză.
- ◆ Demontați inversând pașii de la 6 la 1 din capitolul de asamblare.
- ◆ Dacă inelul de fixare nu este îndepărtat cu ușurință de mâini, folosiți instrumente (fig.12).
- ◆ Pentru a scoate cu ușurință discul de tăiere, așezați o șurubelniță între discul de tăiere și tubul de alimentare, așa cum este ilustrat și scoateți-l (fig.13).

PREPARARE CÂRNAȚI

- ◆ Pentru realizarea cârnaților pregătiți mașina de tocat ca în figura 11.
- ◆ Tocați carnea și amestecați-o cu condimente specifice;
- ◆ Scoateți cuțitul, sita, puneți pâlnia pentru tocat cu capătul gros la mașina de tocat și strângeți inelul de prindere;
- ◆ Țineți mațele de porc/oaie în apă caldută timp de 30 de minute;
- ◆ Puneți carnea ce urmează a fi formată în cârnați pe tăvița aparatului;
- ◆ Porniți mașina de tocat carne și formați cârnații.

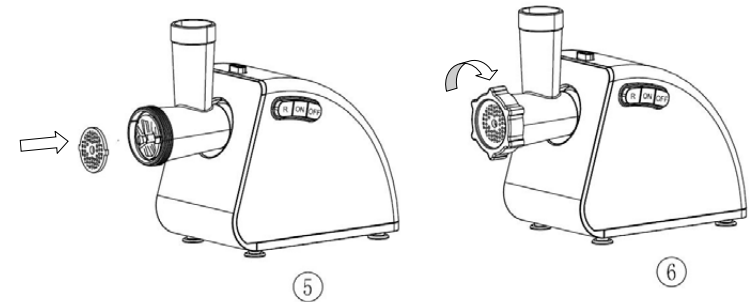
NU ÎMPINGEȚI CARNEA CU DEGETELE ÎN INTERIOR!!! PERICOL DE ACCIDENTE!



STOARCEREA ROȘIILOR

- ◆ Vă rugăm să urmați pașii din imaginile de mai jos.
- ◆ Vă rugăm să puneți roșiile în tăvița-suport după ce roșiile au fost spălate bine.
- ◆ Vă rugăm să introduceți roșiile **rând pe rând**(una câte una), fără a se forța (prin apăsare) introducerea lor în număr mai mare dintrodată. Altfel, riscați ca lichidul rezultat în urma stoarcerii roșiilor să se scurgă în interiorul mașinii de tocat și să provocați, astfel, scurt-circuite sau chiar electrocutări.

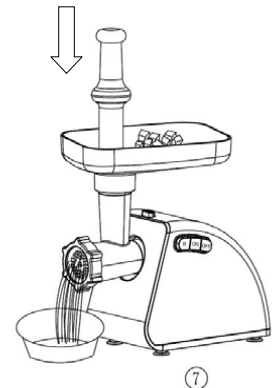
- ◆ Așezați discul de tăiere dorit lângă cuțitul în cruce, montând proeminența în fantă (fig.5).
- ◆ Sprijiniți sau apăsați centrul discului de tăiere cu un deget, apoi înșurubați inelul de fixare până când strângeți cu o altă mână (fig.6). Nu strângeți prea mult.



- ◆ Așezați tava cu mâncare pe tubul de alimentare și fixați-l în poziție.
- ◆ Localizați unitatea într-un loc ferm.
- ◆ Locasul de iesire a aerului din partea de jos și din lateral a carcasei motorului trebuie să fie liber și nu este blocat.

TOCAREA

- ◆ Tăiați carnea / alimentele în 2 cm x 2cm x 6cm bucăți (se recomandă carne macră, fără os și fără grăsimi)
- ◆ Conectați și apăsați butonul ON(Pornit).
- ◆ Așezați carnea / alte alimente în tăvița-suport. Se poate utiliza doar împingătorul pentru a împinge alimentele în tubul de alimentare. (Fig.7).
- ◆ După utilizare, apăsați butonul OFF(Oprit) pentru a opri produsul și a deconecta, astfel, aparatul.



FUNCTIA REVERS

În caz de blocare a mașinii de tocat apăsați butonul OFF(Oprit). Așteptați cel puțin 30 sec. până când mașina de tocat se oprește complet. Apoi, apăsați butonul "R"(Revers).

1. Axul melcat se va invârti în sens invers iar astfel procesul de tocare va fi deblocat.
2. Dacă problema nu se rezolvă astfel, atunci deconectați aparatul de la priză, demontați părțile componente și curățați-le.
3. Puteti folosi masina de tocat in pozitia R(REVERS) cel mult 5 sec. în mod continuu

NU FOLOȘIȚI DEGETELE PENTRU A ÎMPINGE CARNEA ÎN INTERIOR!!!!!!

NOTĂ: În cazul în care doriți să utilizați separatorul de roșii(inclus), vă rugăm să introduceți roșiile **rând pe rând**(una câte una), fără a se forța (prin apăsare) introducerea lor în număr mai mare dintrodada. Altfel, riscați ca lichidul rezultat în urma stoarcerii roșiilor să se scurgă în interiorul mașinii de tocat și să provocați, astfel, scurt-circuite sau chiar electrocutări.

D. REȚETE SPECIALE

1. PREPARARE KIBBE

INGREDIENTE PT. COMPOZITIE

Carne de miel	100 g
Ulei de măsline	1 ½ lingură
Ceapa(tocată marunt)	1 ½ lingură
Condimente	după gust
Sare	după gust
Făină	1 ½ lingură

- ◆ Tocați carnea de miel o dată sau de 2 ori
- ◆ Căliți ceapa până se rumeneste și adăugați carnea tocată, toate condimentele, sarea și făina.

Pentru ALUAT

Carne slabă de vițel	450 g
Făină	150-200 g
Condimente	după gust
Nucsoară măcinată	după gust
Boia de ardei	după gust
Piper	după gust

- ◆ Tocați carnea slabă de vițel de 3 ori și amestecați toate ingredientele într-un vas. Mai multă carne și mai puțină făină pentru aluat conferă o consistență mai mare și un gust mai savuros.
- ◆ Tocați din nou compoziția obținută de 3 ori.
- ◆ Dezasamblați mașina de tocat, scoțând cuțitul și sita folosite la pașii precedenți.
- ◆ Montați accesoriile pentru preparare kibbe(fig. 8) împreună pe melcul-spiralat al mașinii de tocat introducându-le în interiorul tubului de lucru.
- ◆ Rotiți și strângeți inelul de fixare până este complet rotit. Nu forțați strângerea lui mai mult decât este necesar(fig. 9).
- ◆ Realizați tuburi cilindrice din aluatul preparat pe care le umpleți apoi cu compoziția/ pasta obținută în prealabil(fig. 10).
- ◆ Formați kibbe și apoi prăjiți-le în ulei încins.

