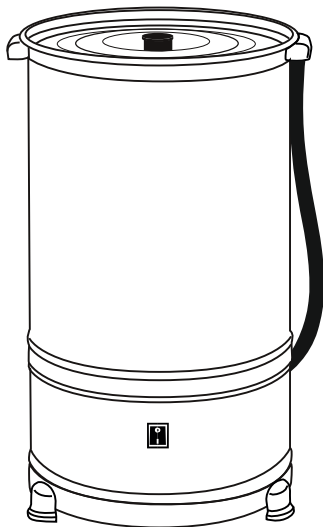


Barbaros[®]

SEPARATOR DE UNT



15 L

25 L

37 L

40 L

55 L



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

///Barbaros®

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Mașină electrică de fabricat unt pentru uz casnic

În atenția cumpărătorului

Acest manual de utilizare se aplică separatorului de unt "Barbaros".

Aparatul este destinat utilizării în următoarele condiții:

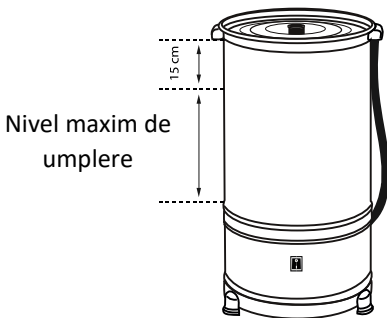
- utilizare în spații închise
- tensiunea rețelei – 220 V
- temperatura mediului ambiant – nu mai mică de +5°C

Destinația Produsului

SEPARATORUL DE UNT SE UTILIZEAZĂ PENTRU PRODUCEREA UNTULUI DIN SMÂNTÂNĂ ÎN CONDIȚII CASNICE, PRIN AGITAREA PERIODICĂ A SMÂNTÂNII PENTRU FORMAREA UNTULUI.

Dimensiuni generale și caracteristici

Volum (L)	40
Dimensiuni (lungime x lățime x înălțime (mm))	370 x 370 x 650
Greutate (kg)	9
Puterea motorului (W)	130
Tensiune de alimentare (V)	220



1. Pregătirea pentru lucru și ordinea de funcționare

1.1. Pentru a aduce mașina de unt în stare de funcționare, trebuie să fie scoasă din cutia de ambalaj. Deschideți capacul, curățați bine și ștergeți suprafața interioară. Apoi verificați suprafața uscată a butoiului, componentele electrice și metalice, precum și suprafața interioară a rezervorului.

ATENȚIE! Este interzis să conectați aparatul la priză fără împământare.

1.1. Așezați aparatul pe o suprafață plană.

1.2. La baterea smântânii proaspete cu un conținut ridicat de grăsime de 32-37%, separată din laptele proaspăt, pentru distrugerea microorganismelor care accelerează rănțezirea untului, smântâna este pasteurizată prin încălzire până la 70-75°C, dar în niciun caz nu se aduce la fierbere. După pasteurizare, smântâna se răcește fără a fi amestecată.

1.3. După pasteurizare, smântâna este răcită la 4-7°C și maturată la această temperatură timp de 5-7 ore în frigider sau alt spațiu răcoros.

1.4. Apoi, smântâna maturată este încălzită treptat la 40-60 de minute, ridicând temperatura la 13-15°C cu apă (smântâna devine de la o stare densă la una fluidă), iar temperatura apei nu depășește 27°C, amestecând smântâna de 2-3 ori la fiecare 5 minute. În timpul acestor proceduri, smântâna se amestecă de câteva ori.

1.5. Dacă se folosesc smântână sau lapte de la gospodărie (conținut de grăsime de cel puțin 25%), este necesar să fie ținute timp de trei până la șase zile, tratate cu procedura descrisă. Pentru a evita rănțezirea smântânii după pasteurizare, smântâna trebuie amestecată periodic. Temperatura de batere este de 10-15°C. Dacă conținutul de grăsime și maturarea sunt adecvate, smântâna trebuie amestecată cu lapte cald și apă pentru a atinge consistența lichidă.

ATENȚIE: Nu încărcați smântâna sau alte produse fermentate în dispozitiv, acest lucru va duce la oprirea motorului și la defectarea dispozitivului.

1.6. Dacă motorul se oprește, înseamnă că smântâna trebuie diluată suplimentar cu lapte sau apă caldă (nu mai mult de 27°C).

1.7. La obținerea produsului, grăsimea este separată complet în aproximativ 15-20 de minute.

1.8. Smântâna rămasă este turnată din rezervor, sarcina minimă a dispozitivului este de 5 litri.

ATENȚIE: Sarcina minimă a dispozitivului este de 3 litri.

După fiecare extracție a produsului, în timpul funcționării capacul se ridică. În timpul funcționării, produsul finit poate avea o ușoară nuanță de lichid, care se poate scurge sub capac.

1.9. În timpul utilizării dispozitivului, este necesar să se verifice periodic starea la fiecare 15-30 de minute pentru a preveni formarea boabelor de unt în exces. Dacă motorul se oprește, opriți capacul. Când boabele de unt s-au format într-o masă omogenă, se scoate capacul și se colectează untul din rezervor.

1.8. Dacă temperatura aerului este peste medie, se poate folosi gheață.

1.9. După terminarea bătutului, deconectați aparatul de unt de la rețea și, cu ajutorul unui furtun, scurgeți zerul separat (zerul este un produs alimentar valoros). Apoi, pentru a elimina resturile de zer, în recipientul cu unt rămas se toarnă apă și se prelucreează boabele de unt cu o lingură din lemn sau cu o spatulă de lemn. Pentru o mai bună curățare a boabelor de unt, acest proces trebuie repetat.

1.10. După terminarea procesului, untul este așezat pe o suprafață plană, pe o hârtie pergament sau un material curat, pentru a elimina resturile de apă din unt. Pentru a accelera acest proces, apa poate fi îndepărtată prin amestecarea untului cu o lingură de lemn. După ce apa este complet eliminată, untul este gata pentru consum sau depozitare.

1.11. După finalizarea lucrului cu mașina de unt, este necesar să o curățați. În acest scop, deconectați aparatul de la priză, scoateți filtrul de pe capac, curățați-l și spălați-l cu apă fierbinte și soluție de curățare, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată, reasamblați-l și puneți-l la loc.

ATENȚIE: Aparatul poate fi spălat numai cu apă caldă (nu mai mult de 85-95°C). Aveți grijă să nu deteriorați suprafața!

ATENȚIE: Este interzisă depozitarea și păstrarea aparatului într-o poziție înclinată sau orizontală!

2. Cerințe de siguranță

2.1. Înainte de începerea lucrului, trebuie verificată conectarea corectă a mașinii de unt.

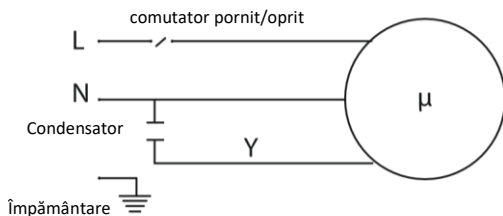
2.2. Este interzisă scurgerea lichidului în carcasă și pe componentele electrice, deoarece poate cauza electrocutare sau incendiu.

2.3. Înainte de a scoate cablul din priză, comutați întrerupătorul în poziția „OFF”.

2.4. Se interzice:

- Să amplasați aparatul pe o suprafață neuniformă sau înclinată.
- Să conectați aparatul la o priză fără împământare.
- Să porniți aparatul cu cablul sau firele de alimentare deteriorate.
- Să porniți aparatul dacă rezervorul este plin cu lichid.
- Să demontați aparatul înainte de oprirea completă a motorului.
- Să turnați lichide în interiorul aparatului fără a-l deconecta de la rețea.
- Să nu atingeți părțile electrice cu mâini ude.

3. Principiul electric



4. Certificat de recepție

Separatorul de unt a fost testat, considerat adecvat pentru exploatare și ambalat.

Vândut de _____

Data vânzării _____

Ștampila organizației comerciale

///BBarbaros®

MANUFACTURER

BARBAROS MOTOR MAKINA SAN. IC VE DIS TIC. LTD. STI. Demirciköy OSB.

Şehit Ömer Halisdemir Cad. No:5/1 SİNOP/TURKEY

Tel : +90 368 777 01 00