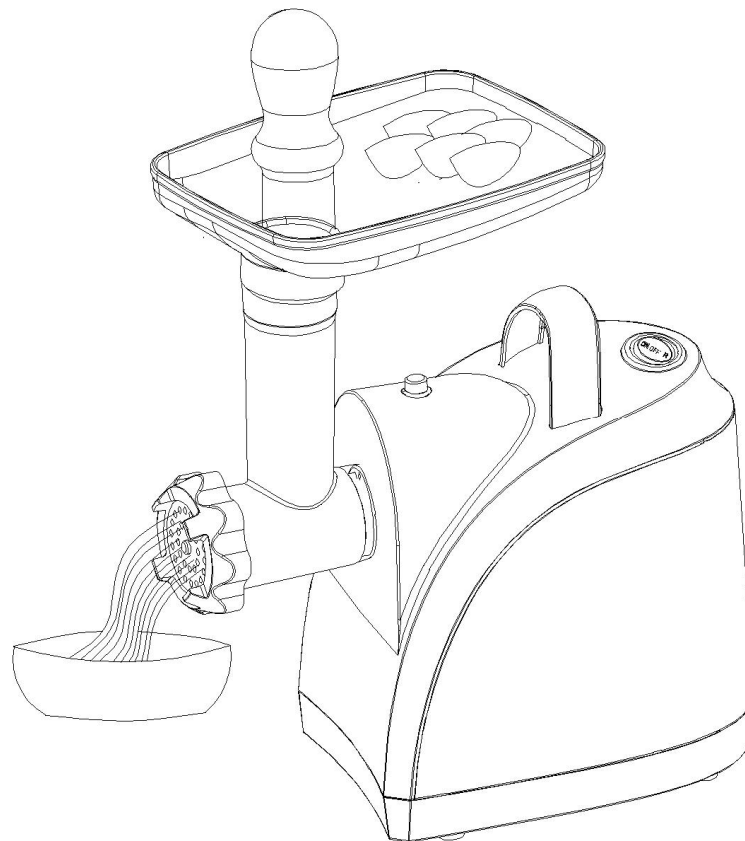


MANUAL DE INSTRUCȚIUNI



MAȘINĂ DE TOCAT CARNE

SMT-1510X

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru o studiere ulterioară!!!

CUPRINS

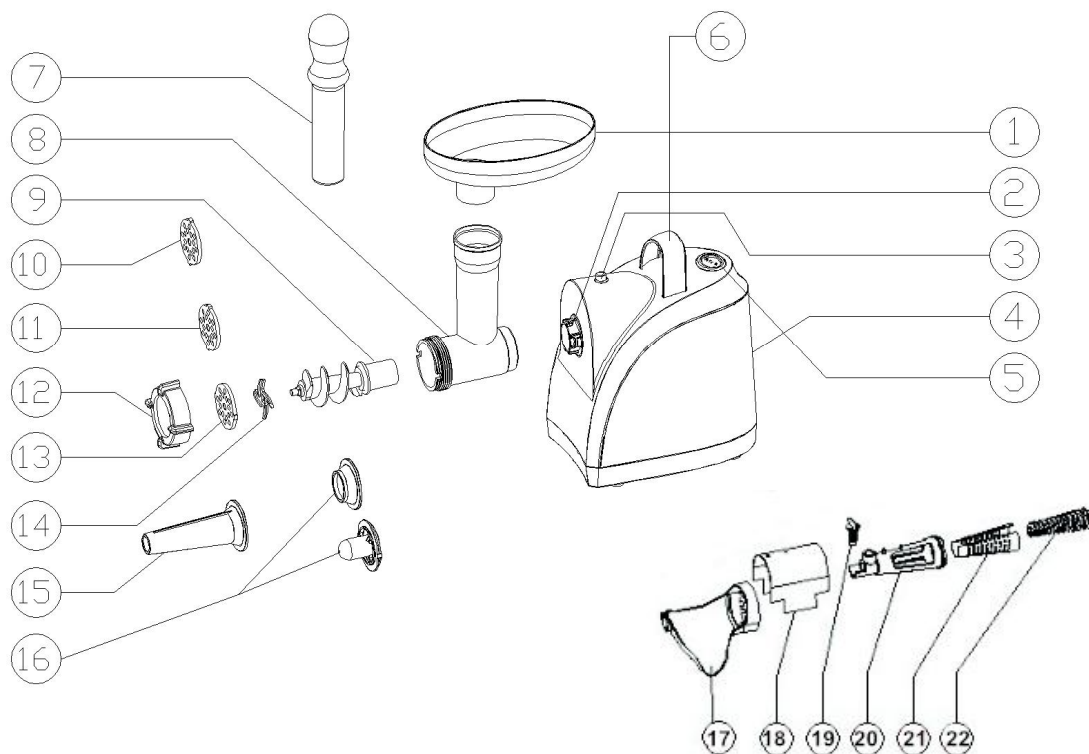
- A. Instrucțiuni de siguranță*
- B. Descrierea produsului*
- C. Înainte de prima utilizare*
- D. Asamblarea*
- E. Operațiunea de tocare*
- F. Sistemul de siguranță a motorului*
- G. Funcția „Revers”*
- H. Preparare „KIBBE”*
- I. Preparare cârnați*
- J. Preparare suc de roșii(utilizarea separatorului de roșii)*
- K. Curățarea și întreținerea mașinii de tocat*
- L. Rețete speciale*
- M. Indicații pentru protecția mediului înconjurător*

A. Instrucțiuni de siguranță

1. Vă rugăm păstrați instrucțiunile de utilizare, certificatul de garanție, chitanța de cumpărare și ambalajul produsului.
2. Asigurați-vă că tensiunea și frecvența corespund cu cele înscrise pe eticheta aparatului.
3. Pentru a curăța mașina de tocat folosiți o cârpă umedă.
4. Pentru a preveni pericolul de electrocutare nu introduceți cordonul, ștecherul sau mașina de tocat în apă sau în alte lichide.
5. A nu se lăsa produsul la îndemâna copiilor.
6. Ștecherul trebuie scos din priză atunci când aparatul nu se utilizează, se curăță, se montează sau se demontează accesoriile.
7. Folosiți numai accesoriile prevăzute de producător/importator.
8. Nu îndepărtați cablul foarte mult de suprafața de lucru și evitați contactul acestuia cu obiecte calde sau incandescente.
9. Nu folosiți mașina de tocat lângă surse de căldură: plite electrice, cuptoare, grătare, etc.
10. Verificați starea aparatului și a cablului de alimentare înainte de orice utilizare. Dacă există o problemă de orice tip, nu utilizați aparatul. Apelați la un service autorizat pentru a vă verifica și/sau repara aparatul. Nu reparați singuri aparatul.
11. Folosirea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producător poate duce la accidente sau la distrugerea aparatului.
12. Aparatul se scoate din priză trăgând de ștecher și nu de cordonul de alimentare; nu răsuciți cablul.
13. Nu utilizați niciodată mâna pentru a împinge alimentele în interior. Folosiți împingătorul furnizat.
14. Nu încercați să tocați alimente dure precum alune, nuci, etc.
15. Nu tocați ghimbir sau alte alimente fibroase.
16. Folosiți mașina de tocat astfel: 10 min de folosire urmată de 10 min de pauză(răcire).
17. Așteptați timp de 10 sec. atunci când doriți să treceți de la sensul „ON”(când axul spirală merge înainte) la „R”(revers) sau de la „R” la „ON”, altfel puteți genera funcționări anormale ale motorului mașinii de tocat și în timp acesta se poate deteriora.
18. Pentru a evita blocarea alimentelor în corpul de tocare, nu exercitați o presiune prea mare asupra alimentelor introduse.

19. Când sistemul de protecție al motorului se activează, opriți aparatul și deconectați-l de la priză.
20. Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități mentale, fizice sau senzoriale sau lipsite de experiență, decât dacă ei sunt supravegheați de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
21. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că ei nu se joacă cu acest aparat.
22. Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Nu folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele menționate în instrucțiuni. Firma producătoare/importatoare nu este responsabilă pentru pagube rezultate din utilizarea incorectă a aparatului.
23. Acest aparat nu a fost fabricat pentru uz comercial. Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare și să le păstrați la loc sigur pentru a le folosi și pe viitor.
24. Acest aparat se conformează standardelor tehnice acceptate și cerințelor de siguranță pentru aparate electrice. Reparațiile la acest aparat trebuie executate numai de un expert calificat. Fabricantul nu va fi responsabil pentru daune provocate de utilizarea incorectă sau neîndeplinirea instrucțiunilor pentru utilizare. Conectați și utilizați aparatul numai la valorile specificate pe eticheta electrică.

B. Descrierea produsului



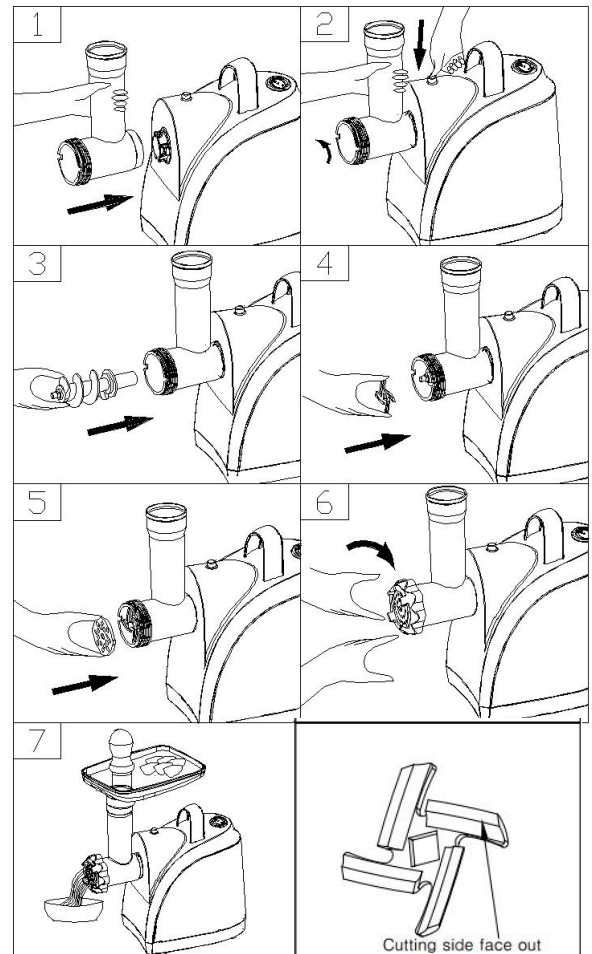
1. Tăviță-suport
2. Orificiu introducere corp tocare
3. Buton blocare
4. Corp mașină tocat
5. Comutator ON/OFF/R
6. Mâner
7. Împingător alimente
8. Cavitare tocare
9. Ax spiralat(melc)
10. Disc tocare fină(3 mm)
11. Disc tocare grosime medie(5 mm)
12. Inel fixare(prin înșurubare)
13. Disc tocare grosime mare(7 mm)
14. Cuțit tăiere
15. Accesoriu(pâlnie) pentru cărnați
16. Accesoriu pentru Kibbe
17. Canal scurgere suc de rosii
18. Protecție separator roșii
19. Șurub ajustare
20. Braț separator roșii
21. Sită separare roșii
22. Spirală stoarcere roșii

C. Înainte de prima utilizare

- ◆ Verificați dacă voltajul indicat pe etichetă electrică de pe aparat corespunde cu cel de la rețeaua electrică a locației dvs.
- ◆ Spălați toate componentele(cu excepția corpului principal) în apă cu detergent de vase, apoi clătiți și uscați-le.
- ◆ Înainte de a introduce cablul de alimentare în priză asigurați-vă că întrerupătorul ON/OFF/R al aparatului este în poziția "OFF".

D. Asamblarea

1. Apăsăți butonul de blocare, țineți cavitatea de tocare și introduceți-o în locașul corespunzător, conform cu indicațiile din din fig. 1, apoi rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când acesta se fixează(se va auzi un click)(fig.2).
2. Introduceți axul în forma de spirală în cavitatea de tocare și ghidați-l până când se va așeza corespunzător în carcasa motorului(fig.3).



3. Așezați cuțitul de tăiere în capătul axului spiralat.
Atenție: **cuțitul trebuie să fie cu lama înspre exterior** (fig.4). Altfel, acesta nu va tăia alimentele.
4. Montați sita dorită, dintre cele 3 furnizate, în fața cuțitului de tăiere, fixând totodată micul locaș în cantul din interiorul corpului de tocare până când sita rămâne fixă(fig.5).
5. Mențineți sau apăsați centrul sitei deja montate cu un deget în timp ce înșurubați inelul de fixare în capătul cavității de tocare(fig.6). Nu strângeți prea tare pentru a nu întâmpina dificultăți la deșurubare!
6. Așezați tava-suport în capătul superior al cavității de tocare și fixați-o în poziția corespunzătoare.
7. Fixați mașina de tocat pe o suprafață fermă și dreaptă.
8. Nu blocați fantele de circulație ale aerului de la motor pentru a evita supraîncălzirea acestuia și astfel blocarea funcționării sale(prin activarea automată a sistemului de siguranță).

E. Operațiunea de tocare

- ◆ Tăiați toate alimentele în bucăți mici , aproximativ 20x20x60 mm pentru că acestea să pătrundă cu ușurință în cavitatea de tocare.
- ◆ Introduceți cablul de alimentare în priză atunci când comutatorul ON/OFF/R este în poziția OFF. Stabiliți direcția în care doriți ca axul spiralat să se deplaseze:
 - **ON** – axul se deplasează înspre **ÎNAINTE**
 - **R** – axul spiralat se deplasează înspre **ÎNAPOI**
- ◆ Apoi apăsați comutatorul ON/OFF/R în poziția ON
- ◆ Așezați bucățile de alimente pe tăvița-suport împingându-le pe rând în interiorul corpului de tocare cu ajutorul împingătorului(fig.7).
- ◆ După utilizare, apăsați comutatorul pe poziția OFF și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză.

F. Sistemul de siguranță al motorului

Acest aparat are încorporat un sistem de siguranță a motorului care are rolul ca, atunci când motorul funcționează anormal sau se supraîncălzește, să îi oprească funcționarea, astfel protejându-l. Situații când sistemul de siguranță se activează:

- A. Când temperatura motorului se apropie de 95°C
- B. Când intensitatea curentului electric depășește 5A.

În această situație, motorul se va opri automat. Totuși, în acest moment, opriți și dvs. mașina de tocat apăsând pe butonul OFF și după câteva minute de răcire(10-15 min.), aparatul poate fi pornit din nou.

G. Funcția „REVERS”

- ◆ În caz de blocare a alimentelor în cavitatea de tocare, urmați pașii de mai jos:
 1. Apăsați butonul ON/OFF/R pe poziția OFF
 2. Mutați apoi comutatorul ON/R de la poziția ON la poziția R(revers)
 3. Apăsați comutatorul ON/OFF/R la poziția R(astfel axul spiralat va merge către înapoi și va debloca alimentele)
- ◆ **NOTA:**

Pentru protecția și asigurarea unei vieți cât mai îndelungate a motorului, următoarele variante **NU sunt funcționale**(nu se pot realiza)

 - ⇒ Comutarea directă a comutatorului ON/R de la poziția ON la R și invers fără a se apăsa și pe butonul OFF
 - ⇒ Comutarea directă a comutatorului ON/OFF/R de la poziția ON la R și invers fără a se apăsa și pe butonul OFF
 - ⇒ Atunci când comutatorul ON/R este pe poziția ON și doriți să treceți direct în poziția R(revers) de la comutatorul ON/OFF/R
 - ⇒ Atunci când comutatorul ON/R este pe poziția R(revers) și doriți să treceți direct în poziția ON(înainte) de la comutatorul ON/OFF/R

H. PREPARARE „KIBBE”(preparat cu specific oriental)

REȚETĂ

1. COMPOZIȚIE

- ◆ Carne de oaie 100 g
- ◆ Ulei de măsline 1 ½ lingură
- ◆ Ceapă (tăiată mărunt) 1 ½ lingură
- ◆ Condimente după gust
- ◆ Sare după gust
- ◆ Făină 1 ½ lingură

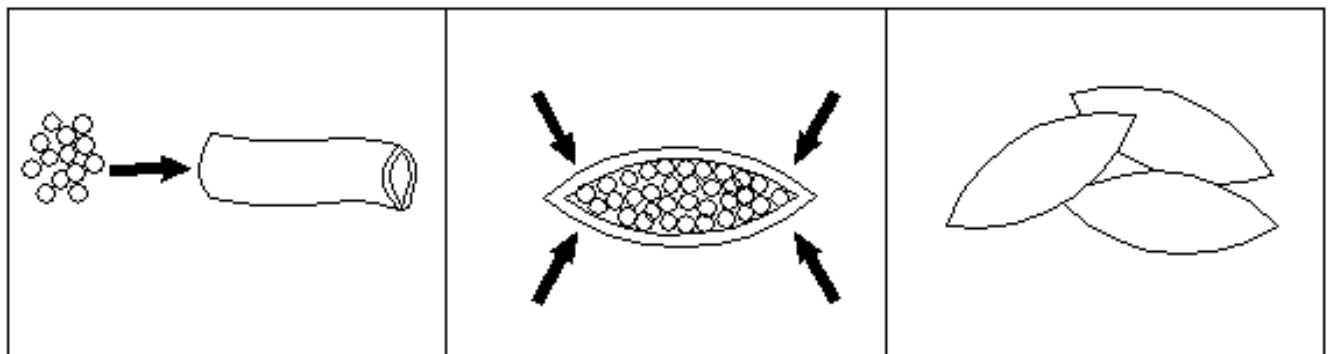
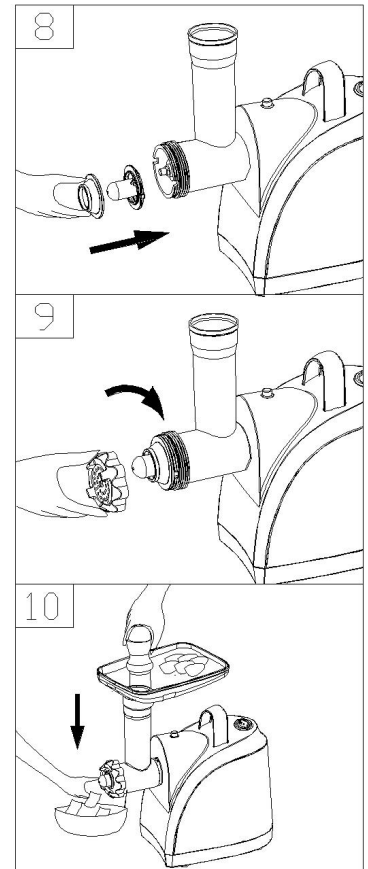


- ⇒ Tocați carnea de oaie o dată sau de două ori.
- ⇒ Căliți ceapa până se rumenește și adăugați carnea de oaie, condimentele, sarea și făina.

2. ALUATUL („SCOARȚA”)

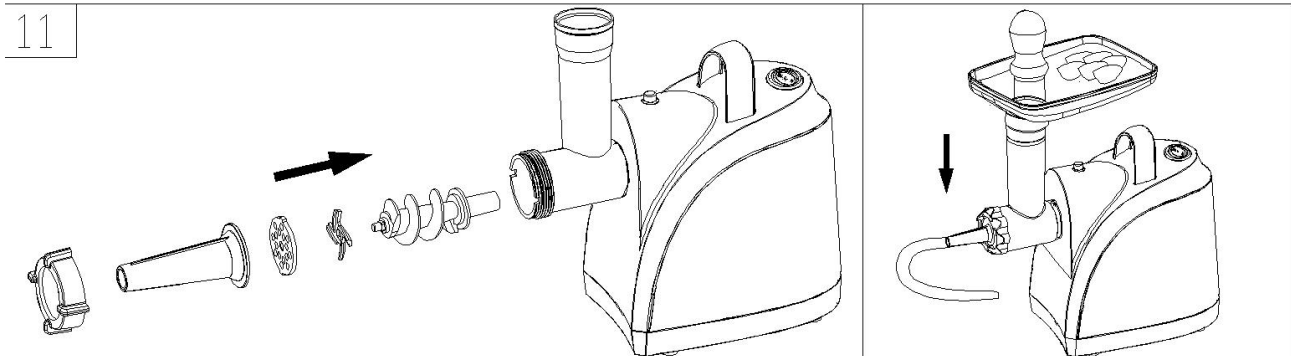
- ◆ Carne slabă 450 g
- ◆ Făină 150-200 g
- ◆ Condimente după gust
- ◆ Nucșoara(mărunțită) 1
- ◆ Boia de ardei după gust
- ◆ Piper după gust

- ⇒ Tocați carnea de 3 ori și amestecați toate ingredientele împreună, într-un vas. Mai multă carne și mai puțină făină conferă un gust și o consistență mult mai bune ALUATULUI („SCOARȚEI”).
- ⇒ Tocați mixtura de 3 ori.
- ⇒ Dezasamblați mașina de tocat urmând în sens invers pașii de la 5 la 3 pentru a scoate cuțitul de tăiere și sita folosită.
- ⇒ Așezați accesoriile pentru realizarea de „KIBBE”(16) și introduceți-le ca în fig. 8 fixându-le apoi cu inelul cu filet din capătul cavității de tocare(fig.9).
- ⇒ Apoi realizați bucăți de „scoarță”, cilindrice, goale în interior, pe care ulterior le puteți umple cu compoziția prezentată mai sus (fig.10).
- ⇒ După ce le-ați umplut, închideți-le la capete și apoi le prăjiți în ulei încins.



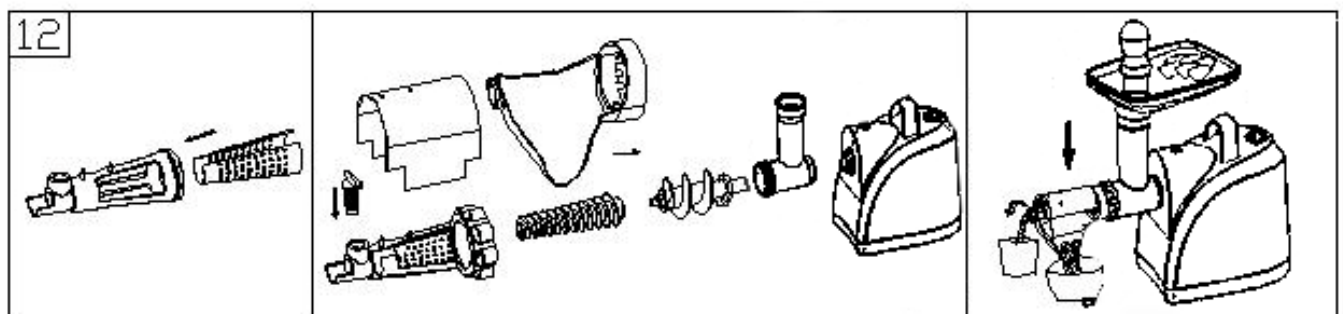
I. PREPARARE CÂRNAȚI

◆ Înainte de a începe prepararea cârnaților, montați accesoriile corespunzătoare ca în figura 11.



1. Așezați discurile și cuțitele ca în figura de mai sus (cuțitul va fi așezat în aceeași poziție ca și la operațiunea de tocare – cu lama înspre sită).
2. Puneți pâlnia pentru tocat cu capătul gros la mașina de tocat și strângeți inelul de prindere.
3. Tineți mațele în apă caldă timp de 30 de minute.
4. Puneți carnea ce urmează a fi tocată și folosită la prepararea cârnaților în tăvița aparatului.
5. Porniți mașina de tocat carne.

J. PREPARARE SUC DE ROȘII (UTILIZAREA SEPARATORULUI DE ROȘII)



1. Pentru asamblarea separatorului de roșii vă rugăm să urmați indicațiile din imaginea de mai sus (fig.12).
2. Spălați roșiile și apoi tăiați-le în bucăți în așa fel încât acestea să intre cu ușurință în tubul de tocare.

3. Așezați sub separatorul de roșii un vas în care să se scurgă sucul de roșii, iar în fața tubului un alt recipient în care să fie evacuate reziduurile rezultate în urma stoarcerii de roșii.
4. Apoi așezați roșiile pe tăvița-suport și introduceți-le pe rând în tubul de tocare.
5. Reglați șurubul de ajustare în funcție de nevoile dvs.

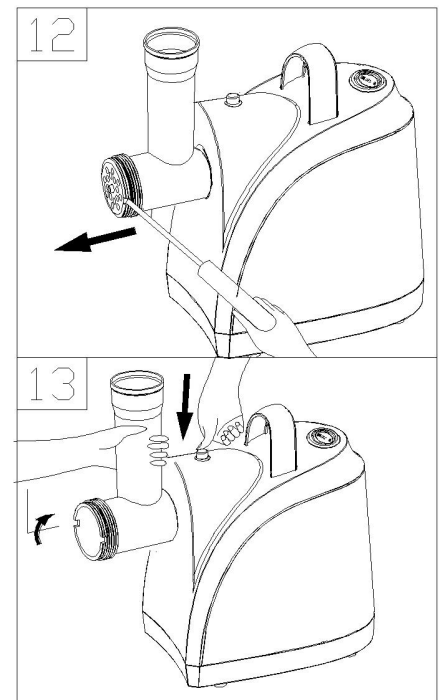
NU ÎMPINGEȚI CARNEA CU DEGETELE ÎN INTERIOR!!! PERICOL DE ACCIDENTE!!!

K. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

DEMONTAREA

Asigurați-vă că motorul este oprit complet.

- ◆ Deconectați ștecherul din priză.
- ◆ Dezasamblați aparatul prin urmarea pașilor de la 6 la 1 din capitolul „Asamblarea”.
- ◆ Pentru a demonta cu ușurință cuțitul de tăiere, ajutați-vă de o șurubelniță pe care să o introduceți între cuțit și capătul corpului de tocare(fig.13).
- ◆ Apăsăți butonul de blocare și răsuciți corpul de tocare în sensul acelor de ceasornic așa cum este ilustrat în fig. 14.



CURĂȚAREA

- ◆ Scoateți carnea, etc. Spălați părțile componente(mai puțin corpului motor) în apă caldă cu detergent de vase.
- ◆ Nu folosiți substanțe care conțin clor deoarece acestea vor „ataca” aluminiul din care este fabricat corpul de tocare.
- ◆ Nu scufundați carcasa corpului motor în apă, ci doar ștergeți-o cu o cârpă umedă.
- ◆ Diluanți și benzina pot cauza schimbări ale culorii corpului aparatului.
- ◆ **Pentru a preveni oxidarea, după curățare, ștergeți foarte bine toate părțile componente cu o cârpă uscată și apoi ungeți cu ulei vegetal toate componentele de tăiere(cuțit, site) pentru întreținerea lor pe timp îndelungat.**

L. REȚETE SPECIALE

Cârnați de casă

INGREDIENTE:

- ◆ carne de porc de la gât: pulpele din față, alte bucăți, sare, piper;
- ◆ coriandru, ienibahar, usturoi, supă de carne, mațe de porc.

Se dă carnea prin mașina de tocat, se pune într-un vas mare sau într-un lighenaș. Se adaugă sare, piper, coriandru pisat, ienibahar și zeama strecurată de la un mujdei de usturoi.

Aceasta se face astfel: se ia puțină supă de carne din zeama în care fierbe capul porcului pentru tobă, sau se face special, în acest scop puțină supă. Se pisează o căpățână de usturoi, se pune într-un vas împreună cu supa fierbinte. Această zeamă strecurată se pune puțin câte puțin în carne, care se frământă cu mâinile ca un aluat.

Se spală bine mațele, se rad pe dos, se spală din nou bine și se lasă să stea în apă rece. Se pregătește mașina de tocat; se scot cuțitul și sita, se pune tubul de umplut cârnați, se trage mațul, încrețindu-l, adică strângându-l tot pe tub. Se pune carne în mașina de tocat.

Cu mâna stângă se ține mațul de la capăt. Se pornește mașina de tocat și cârnatul începe să se umple. După câțiva centimetri nu este nevoie să mai fie ținut. Se răsuțește, adică se întrerupe cârnatul și apoi se continuă. Astfel se dă cârnatului lungimea dorită. Se face de obicei cam de 15 cm. Când cârnații sunt gata, se pun afară, pe o bară de lemn, să se zvânte.

MENTIUNI: Se servesc proaspeți, fripți în tigaie sau se pun la afumat.

Sărmăluțe în foi de varză

INGREDIENTE:

- ◆ 1 kg carne de porc (sau porc și vită –cantități egale)
- ◆ 110 grame orez
- ◆ 3 frunze de dafin
- ◆ 2 cepe uscate (mărime medie)
- ◆ două linguri de untură de porc
- ◆ bulion/pastă de tomate 100 grame

- ◆ varză acră
- ◆ piper
- ◆ sare (o lingură)

PREPARARE:

Se alege carne mai grasă de porc (pulpă, costiță, ceafă) și se trece o dată prin mașina de tocat. Altă variantă ar fi să se toace atât carne de porc cât și carne de vită, în cantități egale. Carnea tocată se amestecă cu orezul curățat și spălat în câteva ape, ceapa tăiată cubulețe foarte mici, piperul, sarea, frunzele de dafin tăiate mărunț și 100 ml de apă. E foarte important adaosul de apă în umplutură.

Foile de varză se taie selectându-se bucațile în care carnea poate să fie împachetată cu ușurință. În mâna stângă se pune foaia de varză, aproape de încheietura mâinii se așează puțină carne și se rulează foaia de varză cu mâna dreaptă. Mâna stângă se strânge pentru a nu lăsa să se desfacă tubul de varză, iar cu degetele de la mâna dreaptă se presează marginile foii de varză spre interior și astfel se formează sarmaua.

Sarmalele se fierb în recipiente mari tapetate cu foi de varză, în care se dispun concentric, în straturi succesive în formă de melc. Peste ultimul strat de sarmale se pun apă (în așa fel încât să acopere sarmalele); pasta de tomate și două linguri de untură. După ce au dat în primul clocot, sarmalele sunt lăsate să fiarbă la foc mic timp de 2 ore.

Opțional, după ce au fiert două ore pe aragaz, sarmalele se pot lăsa încă 20 minute în cuptorul preîncălzit la 180 grade.

MENTIUNI: Se servesc calde, cu mămăliguță și țuică

TIMP PREPARARE: 3 h

Mici (mititei) de casă

INGREDIENTE:

- ◆ 1 kg de carne de vacă sau de porc
- ◆ 250 g de untură (seu)
- ◆ 1 linguriță de bicarbonat
- ◆ 10 căței de usturoi bine tocați sau presați
- ◆ ienibahar și chimion pisat
- ◆ piper, sare după gust.

PREPARARE:

Se trece carnea de 2 ori prin mașina de tocat împreună cu seul. Se adaugă sarea, mirodeniile, usturoiul pisat și bicarbonatul și se frământă totul cu mâna timp de 15 minute adăugând puțin câte puțin 2 linguri de apă.

Bine frământat trebuie să fie deja ca o pastă. Castronul cu carnea frământată se ține 5-6 ore pe "gheață" (adică în frigider).

Aproape de frigere se iau cu lingura din tocătură, cantități egale și se formează cu mâna udată în apa mititeii.

Înainte de a fi așezați pe gratar se ung bine cu ulei, iar în timpul frigerii se ung cu o pană cu puțin ulei de masă.

Dacă nu aveți grătar, micii se pot așeza într-o crăticioară, se toarnă peste ei puțin ulei și apă până la jumătatea înălțimii lor. Se fierb până apa se va evapora și vine uleiul deasupra. Unii dintre mititeii se întorc ușor pentru a nu se prinde de fundul crăticioarei.

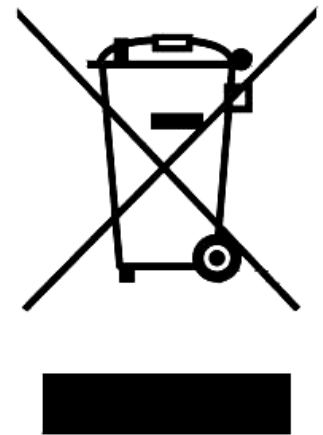
TIMP PREPARARE: 1 h 30 min

**M. 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.

Aparatul nu a fost construit pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii sub vârsta de 8 ani) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsiți de experiență sau cunoștințe, decât dacă aceștia sunt supravegheați sau instruiți în folosirea aparatului de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Nu lăsați copii să se joace cu acest aparat!!



FIȘA PRODUSULUI

1. Marca comercială a producătorului:	SAMUS [®]
2. Modelul de fabricație:	SMT-1510X
3. Tipul aparatului:	Mașină de tocat carne
4. Importator:	SC ALF Electrocasnice SRL
5. Adresă importator:	bvd. Basarabia, nr. 256, sector 3, București, România
6. Putere motor instalată(W):	550
7. Putere max. în timpul funcționării(W):	1500
8. Număr viteze:	1+Revers
9. Tăviță-suport pentru încărcare:	DA
10. Accesoriu împingere:	DA
11. Accesoriu pentru preparare cârnați:	DA
12. Accesoriu pentru preparare kibbe:	DA
13. Accesoriu-separator pentru stoarcere roșii:	DA
14. Capacitate tocare(kg/min):	1,2
15. Cuțit:	DA(1 buc. - inox)
16. Nr. site:	3(3,5,7 mm., din metal)
17. Material carcasă:	Plastic
18. Material cavitate tocare+tăviță:	Aluminiu
19. Material tăviță:	Inox
20. Piciorușe antialunecare:	DA
21. Mâner transport:	DA
22. Culoare carcasă:	Inox+Negru
23. Tensiune/Frecvență(V/Hz):	230~50/60
24. Nivel maxim de zgomot(dBA):	85
25. Dimensiuni produs/cutie(LxAxH/mm):	YYYxYYYxYYY/380x266x255
26. Greutate netă/brută(produs/cu ambalaj,kg):	3,14/3,5
27. Fabricat în China(PRC)	

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

SAMUS[®]
Aproape de tine!