

STOLLAR

the Power Grind BMG915



- (LV) LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- (LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- (EE) KASUTUSJUHEND
- (RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Stollar apzinās drošības svarīgumu, tāpēc izstrādā un ražo patēriņa preces, vispirms domājot par klientu drošību. Tomēr lūdzam būt uzmanīgiem, izmantojot elektrisku ierīci, un ievērot šādus piesardzības pasākumus.

SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

- Pirms gaļasmašīnas izmantošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Tajā ir svarīga informācija par drošību, kā arī gaļasmašīnas darbināšanu un apkopi. Uzglabājiet pamācību, lai to izmantotu turpmākām uzziņām, un, ja gaļasmašīnu dosiet citiem, iedodiet arī lietošanas pamācību.
- Šo ierīci var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai psihiskām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par ierīces drošu izmantošanu un saprot saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Ierīces tīrīšanu vai tehnisko apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības, to drīkst uzraudzībā darīt bērni no 8 gadu vecuma.
- Aizliegts gaļasmašīnu izmantot ārpus telpām un transportlīdzekļos, kas pārvietojas.
- Gaļasmašīnas korpusam jābūt tīram. Tīrot izpildiet norādījumus nodaļā "Apkope un tīrīšana".
- Neļaujiet strāvas vadam nokarāties pāri galda malai, pieskarties karstai virsmai vai savīties.
- Noteikti atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes, kad gaļasmašīnu atstāsiet bez uzraudzības, pēc tās darbināšanas, pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Regulāri pārbaudiet strāvas vadu, spraudni un gaļasmašīnu, lai pārliecinātos, ka tie nav bojāti. Ja rodas jebkādi bojājumi, nekavējoties pārtrauciet gaļasmašīnas izmantošanu un nogādājiet to tuvākajā servisa centrā pārbaudei, remontam vai nomaiņai.

- Neatstājiet bez uzraudzības ieslēgtu gaļasmašīnu.
- Novietojiet gaļasmašīnu tikai uz sausas un līdzenas virsmas.
- Nenovietojiet gaļasmašīnu uz gāzes vai elektriskās plīts, kā arī pie karstuma avotiem.
- Pirms gaļasmašīnas darbināšanas pārliecinieties, ka tā ir pareizi salikta.
- Izslēdziet gaļasmašīnas barošanas padevi, kad piestiprināt vai noņemat uzgaļus.
- Esiet uzmanīgi, izjaucot gaļasmašīnu. Pirms izjaukšanas pagaidiet, līdz visas kustīgās detaļas ir pilnībā apstājušās.
- Nekādā gadījumā nemērciet gaļasmašīnas korpusu ar motoru, strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai citā šķidrumā. Nepieļaujiet mitruma kondensēšanos uz šīm daļām un nelietojiet gaļasmašīnu ļoti mitrā vietā.
- Nekādā gadījumā nelieciet pirkstus gaļasmašīnas padeves atverē. Vienmēr izmantojiet bīdņi.
- Nekādā gadījumā gaļasmašīnā neapstrādājiet saldētus produktus.
- Aizliegts gaļasmašīnā apstrādāt cietus produktus, kā arī kaulus, skrimšļus, cīpslas un riekstus.
- Nelietojiet ierīci ilgāk par 5 minūtēm bez pārtraukuma. Ļaujiet ierīcei 10 minūtes atdzist pirms turpināt tās izmantošanu.
- Pēc ierīces izmantošanas, atvienojiet to no maiņstrāvas rozetes.
- Ja gaļas malšanas laikā gaļa iesprūst, piespiediet reversa taustiņu (REV). Iesprūdušī gaļā tiks atbrīvota un jūs varēsiet turpināt gaļas malšanu.

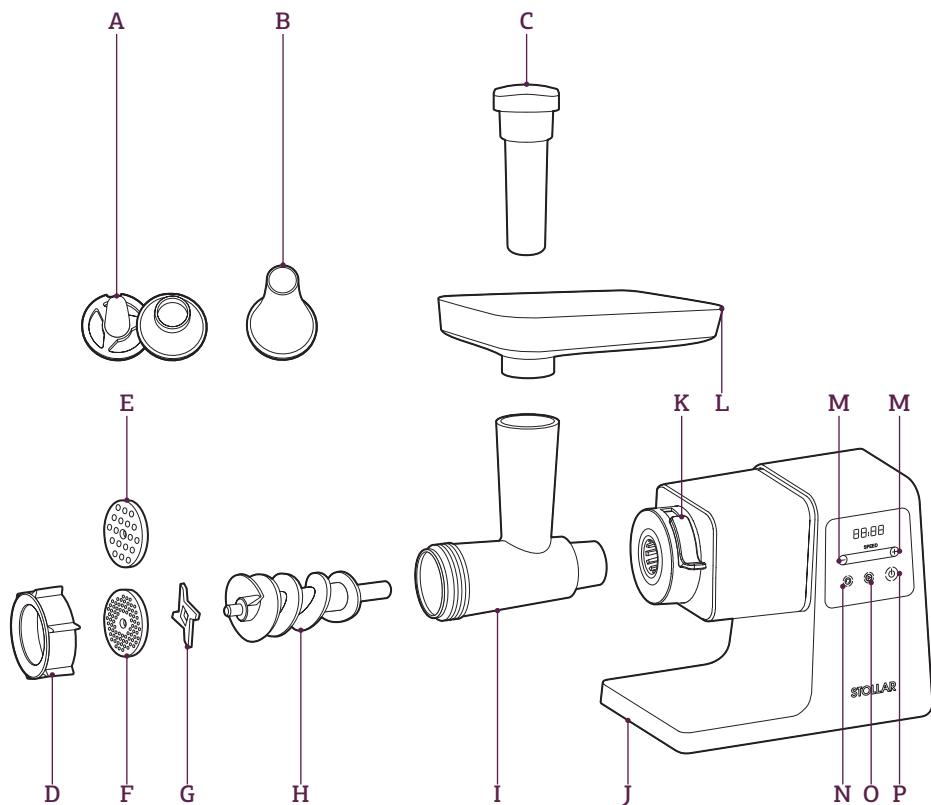
SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā attiniet strāvas vadu.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri sola vai galda malai, pieskarieties karstām virsmām vai sapīties mezglā.
- Lai aizsargātu pret strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, tā spraudni vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt ierīci. Lai novērstu riska situāciju, nelietojiet ierīci, ja strāvas vads, tā spraudnis vai pati ierīce ir jebkādā veidā bojāti.
- Nogādājiet visu ierīci tuvākajā autorizētajā Stollar servisa centrā, lai veiktu pārbaudi un/vai remontu.
- Jebkādi apkopes darbi, izņemot tīrīšanu, jāveic autorizētā Stollar servisa centrā.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai sadzīvē.
- Lietojiet ierīci tikai paredzētajiem nolūkiem, nelietojiet citiem nolūkiem. Nelietojiet to transportlīdzekļos, kas atrodas kustībā, vai laivās.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Nepareiza izmantošana var izraisīt ievainojumus.
- Ieteicams instalēt paliekošā sprieguma ierīci (drošības slēdzi), lai nodrošinātu papildu drošību elektrisko ierīču izmantošanas laikā. Ieteicams ieinstalēt elektrotīklā, kas padod barošanu ierīcei, drošības slēdzi ar nominālu paliekošo darbināšanas spriegumu, kas nepārsniedz 30mA. Lai iegūtu profesionālu palīdzību, sazinieties ar elektriķi.

SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU

IEPAZĪSTIET

savu Stollar Power Grind BMG915



- A. "Kebbe" pagatavošanas uzgalis
- B. Desu pagatavošanas uzgalis
- C. Virzītājs
- D. Fiksējošais gredzens
- E. Griešanas režģis (rupjam malumam)
- F. Griešanas režģis (vidējam malumam)
- G. Griešanas asmens
- H. Gliemežvārpsta

- I. Galvenā caurule
- J. Korpus
- K. Fiksācijas rokturis
- L. Padeves tvertne
- M. Ātruma kontroles taustiņi ⊕, ⊖
- N. Reversa taustiņš ⊖
- O. Start taustiņš ⊕
- P. ON/OFF taustiņš ⊕

IZMANTOŠANA

Stollar Power Grind BMG915

PIRMS IZMANTOŠANAS PIRMO REIZI

Izņemiet gaļasmašīnu no iesaiņojuma. No gaļasmašīnas korpasa noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, reklāmas uzlīmes un etiķetes. Visas noņemamās detaļas nomazgājiet tekošā ūdenī, gaļasmašīnas korpusu noslaukiet ar mitru salveti. Pārlicinieties, ka mājas elektriskā tīkla spriegums atbilst uz gaļasmašīnas pamatnes norādītajam darbināšanas spriegumam.

SALIKŠANA







1. Turiet uzgali un ievietojiet to ieejā. Tad nofiksējiet uzgali, pagriežot fiksēšanas rokturi.
2. Veltņi ievietojiet uzgali ar garo galu pa priekšu un nedaudz pagriežiet, līdz tas nofiksējas motora korpūsā.
3. Griešanas asmeni uzlieciet uz veltņa vārpstas tā, lai asmens būtu pavērsts uz priekšu. Ja tas pienācīgi nenofiksējas, gaļa netiks malta.
4. Uzreiz aiz griešanas asmens uzlieciet vēlamo griešanas režģi tā, lai izvīzījumi nofiksētos spraugās.
5. Atbalstiet vai nospiediet griešanas režģa centru ar vienu pirkstu, bet pēc tam ar otru roku cieši uzskrūvējiet fiksējošo gredzenu. Nepievelciet pārlietu cieši.
6. Piltuves plāksni novietojiet uz uzgaļa un nofiksējiet to.
7. Novietojiet ierīci uz cieta pamata.
8. Gaisa plūsmi motora korpasa apakšā un sānos jābūt brīvai.

IZMANTOŠANA

1. Sagatavojiet apstrādei paredzēto gaļu, izņemot no tās kaulus, skrimšļus un čipsas.

PIEBILDE

Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās šķēlēs.




2. Pieslēdziet ierīci pie strāvas avota. Taustiņš  mirgos sarkanā krāsā.
3. Piespiediet  taustiņu, lai pārslēgtu ierīci gaidīšanas režīmā. Displejs izgaismosies.
4. Pieskarities taustiņiem  un , lai iestatītu vēlamo ātrumu. Pēc ātruma izvēles, piespiediet taustiņu , lai palaistu ierīci. Taustiņš  mirgos un displejā tiks attēlota laika atskaite.

PIEBILDE

Ar bīdni pa daļām iebīdiet gaļu malšanas nodalījumā. Nekādā gadījumā gaļas malšanas nodalījumā nebīdiet produktus ar pirkstiem!

BRĪDINĀJUMS

Sāciet bīdīt gaļu malšanas nodalījuma tikai tad, kad ierīce ir ieslēgta un motors griežas. Nekādā gadījumā nebīdiet gaļu, kamēr ierīce atrodas gaidīšanas režīmā.

5. Piespiediet taustiņu , lai apturētu gaļas mašīnas darbību.
6. Ja gaļa ir iesprūduši, kamēr ierīce atrodas gaidīšanas režīmā, piespiediet taustiņu , lai atbrīvotu gaļu. Piespiediet taustiņu , lai apturētu gaļas mašīnas darbību.

BRĪDINĀJUMS

Neizmantojiet gaļas mašīnu ilgāk par 5 minūtēm nepārtrauktas darbības. Ļaujiet ierīcei atdzist 10 minūtes, pirms sākt to izmantot atkārtoti.

7. Pēc gaļas malšanas pabeigšanas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas avota. Veiciet ierīces tīrīšanu kā tas ir aprakstīts šajā pamācībā.

AIZSARDZĪBA PRET PĀRKAŠANU

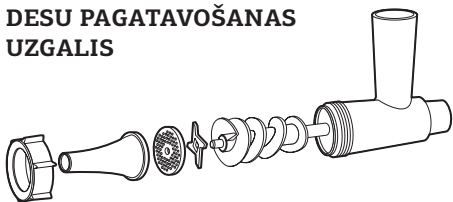
Kad ierīces temperatūra sasniedz 85°C, tiek aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu un ierīce pārtrauks darbību, skanēs skaņas signāli, norādot uz to, ka temperatūra ir pārāk augsta. Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes. Tiklīdz ierīces temperatūra tiks atdzesēta zem 60°C, to varēs atkal izmantot. Pēc 60 minūtēm, pievienojiet ierīci pie maiņstrāvas rozetes, ieslēdziet to un turpiniet izmantošanu.

Sazinieties ar autorizēto servisu, ja aizsardzības sistēma tiek ieslēgta pārāk bieži. Nekāda gadījumā nemainiet to paši. Kā arī, ja displejā tiks attēlots E vai $E2$, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

AIZSARDZĪBA PRET PĀRSLODZĪ

Gadījumā, ja gaļas mašīna tiek pārslogota, var nostrādāt pārslodzes aizsardzība. Šajā gadījumā displejā tiks attēlots $E1$. Taustiņus \oplus , \ominus un \otimes nevarēs piespiest. Piespiediet taustiņu \otimes , lai pārslēgtu ierīci atpakaļ gaidīšanas režīmā. Izsēdziet ierīci, atvienojiet to no strāvas avota un iztīriet gaļas malšanas nodalījumu.

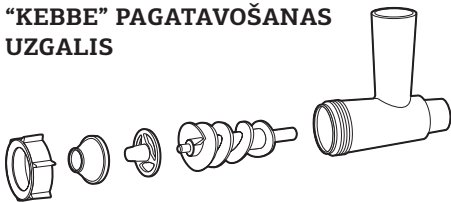
DESU PAGATAVOŠANAS UZGALIS



Salikšana

1. Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā.
2. Ievietojiet asmeni.
3. Uzlieciet malšanas disku uz asmeņa.
4. Pievienojiet desu pagatavošanas uzgali un uzskrūvējiet fiksējošo gredzenu.
5. Piestipriniet gaļas malšanas nodalījumu pie pamatnes ar motoru un fiksējiet to.
6. Uzstādiet padeves tvertni uz gaļas malšanas nodalījuma.
7. Ierīce ir gatava desu gatavošanai.

“KEBBE” PAGATAVOŠANAS UZGALIS



“Kebbe” izskatās kā dobas desiņas, kas tiek gatavotas no maltas gaļas un aļģēm. Eksperimentējot ar desīņu pildījumu, varat pagatavot dažādas delikateses.

Salikšana

1. Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā ar garo galu pret pamatni ar motoru.
2. Uz gliemežvārpstas piestipriniet nepieciešamo uzgali.
3. Novietojiet un piegrieziet gaļas malšanas režģa fiksatoru.
4. Piestipriniet gaļas malšanas nodalījumu pie pamatnes ar motoru un fiksējiet to.
5. Uzstādiet padeves tvertni uz gaļas malšanas nodalījuma.

Izmantošana

1. Laikus sagatavojiet sagrieztu gaļu vai malto gaļu.
2. Ar bīdni pa daļām gaļu iebīdīet malšanas nodalījumā.

PADOMS

Laī desu apvalks būtu elastīgs, to nepieciešams samērcēt siltā ūdenī.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas noteikti atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.

UZMANĪBU!

Nekādā gadījumā nemērciet gaļasmašīnas korpusu ar motoru, strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai citā šķidrumā. Nepieļaujiet mitruma kondensēšanos uz šīm daļām un nelietojiet gaļasmašīnu ļoti mitrā vietā.

Tūlīt pēc izmantošanas visas gaļasmašīnas noņemamās daļas rūpīgi nomazgājiet karstā ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli. Noskalojiet ar tīru, aukstu ūdeni un nosusiniet.

UZMANĪBU!

Lai nepieļautu naža un gaļas malšanas režģu rūšēšanu, pēc mazgāšanas tos kārtīgi noslaukiet.

Gaļasmašīnas korpusa ārējo virsmu tīriet ar salveti, kas samitrināta ziepju šķīdumā vai speciālā līdzeklī plastmasas virsmām, tad to noslaukiet ar sausu salveti.

UZMANĪBU!

Gaļas malšanas nodalījumu un noņemamās detaļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

RECEPTES

Ļuļa kebabs

600 g jēra gaļas, 40 g taukastes, 40 g zaļo loku, 40 g sīpolu, pētersīļu lapas, baziliks, sāls, pipari pēc garšas, 100 g kviešu miltu, 2 ēdamk. ūdens.

1. Samaliet gaļasmašīnā jēra gaļu un sīpolus. Lieciet traukā, pieberiet sāli, piparus, kārtīgi samaisiet un 20 minūtes atstājiet ledusskapī.
2. No maltās gaļas izveidojiet ļuļa kebabu – nelielas garenas desiņas. Uzduriet uz iesmiem un 10 minūtes cepiet uz grila.
3. Pasniedziet ietītu lavašā ar pētersīļu lapām un baziliku.

Teļa gaļas kotletes

400 g teļa gaļas, 100 g baltmaizes mīkstuma, 100 ml piena, sāls.

1. Teļa gaļu divas reizes samaliet gaļasmašīnā vai sasmalciniet blenderī. Maltajai gaļai pievienojiet pienā izmērcētu un izspiestu baltmaizes mīkstumu, sāli, tad kārtīgi samaisiet.
2. Izveidojiet nelielas kotletes. Pārklājiet ar foliju un 30 minūtes gatavojiet tvaicētājā.
3. Pasniedziet ar dārzeņu garnējumu.

Zivju “eziši” ar rozmarīnu

300 g rīsu, 500 g zivs filejas, 1 ola, 1 sīpols, rozmarīna zariņš, sāls, pipari.

1. Novāriet rīsus un atdzesējiet. Samaliet zivs fileju gaļasmašīnā, pievienojiet nedaudz apceptu sīpolu, olu un rīsus, sasmalcinātu rozmarīnu, sāli, piparus.
2. Izveidojiet apaļus “ezišus” un 30 minūtes gatavojiet tvaicētājā.

Bendrovė Stollar visada rūpinasi saugumu. Mes kuriame ir gaminame produktus, visų pirma galvodami apie Jūsų, mūsų brangių klientų, saugumą. Taip pat prašome Jūsų saugiai naudotis elektros prietaisais bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI INFORMACIJA DĖL SAUGOS

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją. Joje yra svarbi informacija: naudojimas, saugumo priemonės ir priežiūra. Prašome išsaugoti naudojimo instrukciją, kad prireikus galėtumėte pasinaudoti ja ir, jeigu mėsmalė bus perduota kitam asmeniui, perduokite instrukciją taip pat.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Valyti prietaisą ir atlikti vartotojams skirtus jo priežiūros darbus gali ne jaunesni kaip 8 metų prižiūrimi vaikai.
- Draudžiama naudoti mėsmalę ne patalpoje ir judančiose transporto priemonėse.
- Mėsmalės korpusą nuolatos valykite. Valymo instrukciją galite rasti skyriuje „Aptarnavimas ir valymas“.
- Prižiūrėkite mėsmalės laidą: jis negali nusvirtti nuo stalo, negali liestis su karštu paviršiumi, neleiskite laidui susipainioti.
- Mėsmalę statykite tik ant sauso lygaus paviršiaus.
- Visada išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo prieš tai, kai keičiate detales, kurios sukasi malimo metu, baigus darbą, paliekant mėsmalę be priežiūros, norint išrinkti ar surinkti prietaisą.

- Nuolatos tikrinkite: elektros laidą, kištuką ir pačią mėsmalę, ar nėra pažeidimų. Aptikus bet kokį pažeidimą, tuoj pat nutraukite darbą ir perduokite mėsmalę į artimiausią įgaliotą aptarnavimo servisą apžiūrai, remontui arba pakeitimui.
- Nepalikite mėsmalės be priežiūros.
- Nestatykite mėsmalės ant dujinio ar elektrinio paviršiaus, arti šilumos šaltinių.
- Prieš pradėdant dirbti, įsitikinkite, ar teisingai surinkta mėsmalė.
- Išjunkite mėsmalę, kai keičiate detales.
- Būkite atsargūs, kai išrenkate mėsmalę. Įsitikinkite, kad visos judančios mėsmalės dalys visiškai sustojo ir prietaisas yra išjungtas.
- Neleiskite sušlapti variklio daliai, elektros laidui ir kištukui. Neleiskite susidaryti kondensatui ant šių dalių, nenaudokite mėsmalės patalpose, kur yra per didelis drėgmės kiekis.
- Nekiškite pirštų į malamosios dalies pildymo vamzdelį. Visada naudokite stumtuvą.
- Negalima naudoti sušaldytų produktų perdirbimui.
- Draudžiama smulkinti mėsmalėje kietus produktus, taip pat kaulus, kremzles, sausgysles ir riešutus.
- Prietaiso be pertraukos nenaudokite ilgiau nei 5 minutes. Prieš vėl naudodami prietaisą, palaukite 10 minučių, kol jis atvės.
- Baigę naudotis prietaisu, jį tuojau pat atjunkite nuo elektros tinklo.
- Jeigu darbo metu mėsa užstringa, paspauskite atbulinės eigos mygtuką (REV). Mėsmalės korpuse užstrigusi mėsa bus pastumta atgal ir prietaisas vėl galės veikti kaip įprasta.

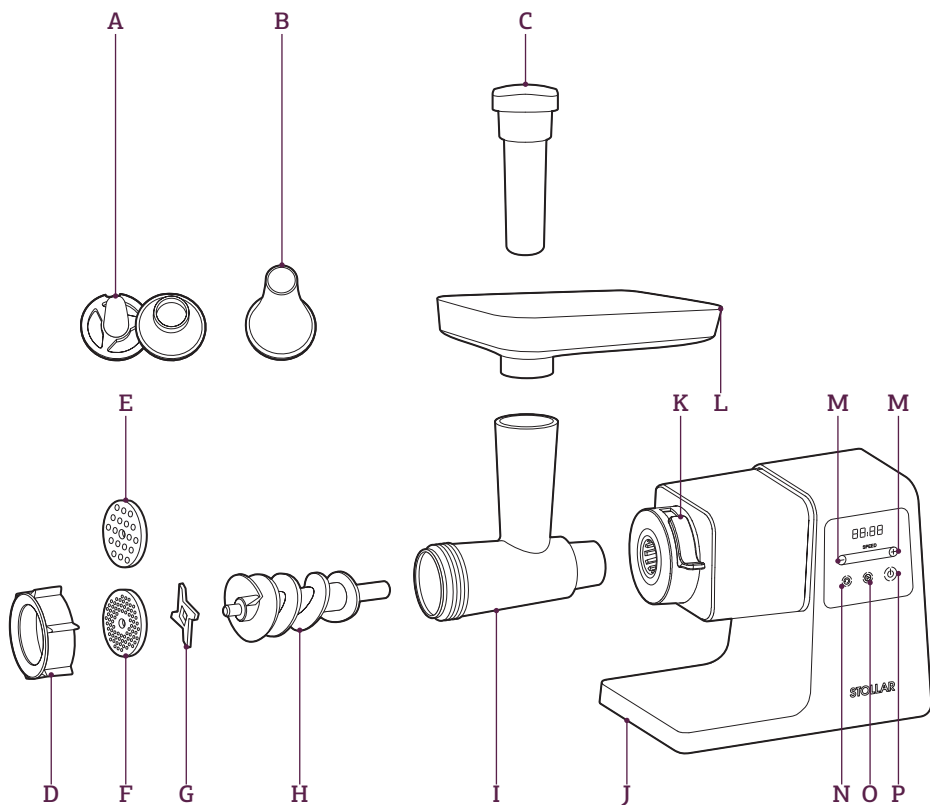
SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs nuo stalviršio ar stalo krašto, nesiliestų prie įkaitusių paviršių bei nebūtų susimazgęs.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Siekiant išvengti pavojaus, nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Visą prietaisą gražinkite į artimiausią įgaliotąjį bendrovės Stollar techninės priežiūros centrą, kad ten jį patikrintų ir/arba sutaisytų.
- Bet kokius priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotame bendrovės Stollar techninės priežiūros centre.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
- Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnė nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

**IŠSAUGOKITE ŠIĄ
NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ**

PAŽINKITE

savo Stollar Power Grind BMG915



- A. Kibinų antgalis
- B. Dešrų kimšimo antgalis
- C. Maisto produktų stūmiklis
- D. Tvirtinimo žiedas
- E. Pjaunamoji plokštelė (stambi)
- F. Pjaunamoji plokštelė (vidutinė)
- G. Peiliukas
- H. Sraigtas

- I. Mėsmaalės galvutė
- J. Korpusas
- K. Fiksavimo svirtelė
- L. Piltuvėlio padėkliukas
- M. Greičio valdymo mygtukai (+, -)
- N. Atbulinės eigos mygtukas
- O. Paleidimo mygtukas
- P. Mygtukas ON/OFF

NAUDOJIMAS

Stollar Power Grind BMG915

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Išimkite mėsmalę iš įpakavimo. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas, reklaminius lipdukus ir etiketes nuo mėsmalės korpuso. Nuplaukite visas nuimamas detales po vandens srove, mėsmalės korpusą valykite drėgna šluoste. Įsitikinkite, kad Jūsų name esančios elektros įtampos parametrai atitinka parametrus, nurodytus ant prietaiso.

SURINKIMAS







1. Paimkite mėsmalės galvutę ir įstatykite į angą. Tada, pasukdami fiksavimo svirtelę, galvutę užfiksuokite.
2. Į galvutę ilguoju galu į vidų įstatykite sraigą. Kad sraigtas įeitų į variklio korpusą, įstatydami sraigą, jį truputį pasukite.
3. Ant sraigto ašies kaip parodyta ašmenimis į priekį uždėkite peiliuką. Jeigu jį uždėsite neteisingai, mėsa nebus malama.
4. Po peiliuko uždėkite pjaunamąją plokštelę; iškyšos turi įeiti į išdrožas.
5. Vienos rankos pirštais prilaikydami pjaunamosios plokštelės centrą, kita ranka kaip reikiant užsukite tvirtinimo žiedą. Neperveržkite.
6. Ant galvutės uždėkite piltuvėlio padėkliuką ir užfiksuokite.
7. Prietaisą pastatykite ant tvirto paviršiaus.
8. Variklio korpusas turi stovėti taip, kad jo apačioje ir aplink jį galėtų laisvai cirkuliuoti oras.

NAUDOJIMAS

1. Mėsą, kurią ruošiate apdoroti, paruoškite iš anksto: pašalinkite visus kaulus, kremzles ir sausgysles.

PASTABA

Mėsą supjaustykite 10 cm ilgio 2 cm storio griežinėliais.




2. Prietaisą prijunkite prie elektros tinklo lizdo. Mygtukas  pradės mirksėti raudona spalva.
3. Paspausdami mygtuką , prietaisą perjunkite į parengties būseną. Įsijungs ekranėlis.
4. Paliesdami mygtukus  ir , pasirinkite reikiamą greitį. Pasirinkę greitį, kad prasidėtų darbas, paspauskite mygtuką . Mygtukas  mirksės ir ekranėlyje bus rodomas laikas.

PASTABA

Mėsą į mėsos malimo skyrių stumkite komplekte esančiu maisto produktų stumikliu. Mėsos į mėsos malimo skyrių nestumkite pirštais.

DĖMESIO!

Mėsą į mėsos malimo skyrių pradėkite dėti tik tada, kai mėsmalė jau sukasi. Kol prietaisas yra parengties būsenoje, mėsos į mėsos malimo skyrių nedėkite.

5. Norėdami sustabdyti mėsmalę, paspauskite mygtuką .
6. Jeigu mėsa užstringa, mėsmalei esant parengties būsenoje, mėsą atlaisvinkite paspausdami mygtuką . Norėdami sustabdyti mėsmalę, paspauskite mygtuką .

DĖMESIO!

Mėsmalę be pertraukos naudokite ne ilgiau kaip 5 minutes. Prieš vėl naudodami mėsmalę, leiskite jai atvėsti 10 minučių.

7. Baigę malti mėsą, išjunkite prietaisą ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką. Kaip aprašyta toliau šioje instrukcijoje, išvalykite prietaisą.

APSAUGA NUO PERKAITIMO

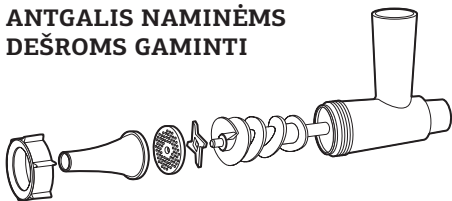
Kai darbo metu mėsmalės temperatūra pasiekia 85 °C, suveikia apsauga nuo perkaitimo, pasigirsta apie per aukštą prietaiso temperatūrą pranešantis signalas ir prietaisas į normalią parengties būseną gali sugrįžti, kai jo temperatūra nukrinta žemiau 60°C. Išjunkite prietaisą, atjunkite jį nuo elektros tinklo lizdo ir leiskite atvėsti 60 minučių. Po 60 minučių mėsmalę prijunkite prie elektros tinklo lizdo, įjunkite ir naudokite toliau.

Jeigu apsauga nuo perkaitimo įsijungia per dažnai, kreipkitės į įgaliotąjį klientų aptarnavimo padalinį. Jokių būdu jos nekeiskite patys. Taip pat, jeigu ekranėlyje rodomi simboliai E 1 arba E 2, kreipkitės į įgaliotąjį klientų aptarnavimo padalinį.

APSAUGA NUO PERKROVOS

Perkrovus mėsmalę, gali įsijungti apsauga nuo perkrovos. Tokiu atveju ekranėlyje rodoma ūL. Mygtukai ⊕, ⊖ ir ⊗ neveikia. Paspausdami mygtuką ⊗, mėsmalę gražinkite į parengties būseną. Išjunkite prietaisą, atjunkite nuo elektros tinklo lizdo ir išvalykite mėsos malimo skyrių.

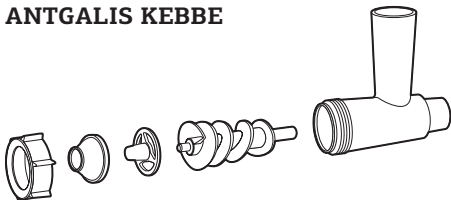
ANTGALIS NAMINĖMS DEŠROMS GAMINTI



Surinkimas

1. Į mėsmalės galvutę pirmiausiai įstatykite sraigą.
2. Uždėkite peiliuką.
3. Ant peiliuko uždėkite malimo diską.
4. Ant mėsmalės galvutės uždėkite dešrų antgalį ir priveržkite tvirtinimo žiedu.
5. Mėsmalės galvutę pritvirtinkite prie variklio korpuso.
6. Mėsmalės galvutės viršuje uždėkite padekliuką.
7. Dabar prietaisas paruoštas kimšti dešras.

ANTGALIS KEBBE



Kebbe – tai patiekalas, panašus į tuščiavidurius dešreles, kurios faršiuojamos ir po to apkepamos. Gaminant įvairias farširavimo mases, gaunami įvairūs delikatesai.

Surinkimas

1. Įstatykite malimo sraigą į malomąją dalį mėsei.
2. Uždėkite reikalingus antgalius ant sraigto ašies.
3. Uždėkite ir tvirtai užsukite grotelių fiksatorių.
4. Surinktą malomąją dalį sujunkite su variklio dalimi ir užfiksukite.
5. Uždėkite padėklą ant malomosios dalies.

Naudojimas

1. Iš anksto paruoškite kapotą mėsą ir faršą.
2. Dėkite mėsą į malomąją dalį porcijomis ir stumkite stumtuvu.

PATARIMAS

Tam, kad apvalkalas dešroms būtų elastingas, būtina jį pamirkyti šiltame vandenyje.

APTARNAVIMAS IR VALYMAS

Prieš valant visada ištraukite elektros laido kištuką iš elektros tinklo.

DĖMESIO!

Neleiskite sušlapti variklio daliai, elektros laidui ir kištukui. Neleiskite susidaryti kondensatui ant šių dalių, nenaudokite mėsmalės patalpose, kur yra per didelis drėgmės kiekis.

Iš karto po naudojimo kruopščiai išplaukite visas nuimamas mėsmalės dalis karštu vandeniu, naudojant indų plovimui skirtas priemones. Po to nuskalaukite švarių šaltu vandeniu ir leiskite išdžiūti.

DĖMESIO!

Po kiekvieno plovimo, būtina kruopščiai nuvalyti peilį ir groteles faršui, kad neatsirastų rūdžių.

Išorinę mėsmalės dalį galima valyti drėgna šluoste sudrėkinta muiliniame tirpale, po to nuvalyti sausa minkšta šluoste arba naudokite specialias priemones, kurios skirtos plastmasinių paviršių valymui.

DĖMESIO!

Draudžiama plauti mėsmalės dalis indaplovėje.

RECEPTAI

Liulia-kebabas

600 gr avienos, 40 gr kietesnių lašinių, 40 gr žalių svogūnų, 40 gr svogūnų, petražolių, baziliko, druskos, pipirų pagal skonį, 100 gr kvietinių miltų, 2 valg. š. vandens.

1. Sumalkite aviенą ir svogūnus. Gautą masę įdėkite į indą, berkite druską, pipirus, tada kruopščiai viską sumaišykite ir palikite šaldytuve 20 minučių.
2. Po to formuokite iš gautos masės liulia-kebabus- nedidelės pailgos dešrelės. Uždėkite ant iešmų ir kepkite ant griliaus 10 minučių.
3. Liulia-kebabą patiekite suvyniotą į lavašą kartu su žalumynais (petražolėmis ir baziliku).

Kotletai iš veršienos

400 gr veršienos, 100 gr baltos duonos minkštimo, 100 ml pieno, druskos.

1. Sumalkite veršieną mėsmale 2 kartus arba susmulkinkite blenderyje. Į gautą masę dėkite piene palaikytą ir atspausťą baltos duonos minkštimą, dėkite druską ir kruopščiai viską išmaišykite.
2. Iš gautos masės suformuokite nedidelius kotletus. Uždenkite juos folija ir gaminkite garų puode 30 minučių.
3. Patiekite kartu su daržovėmis.

Žuvies ežiukai su rozmarinu

300 gr ryžių, 500 gr žuvies, 1 kiaušinis, 1 svogūnas, šakelė rozmarino, druska, pipirai.

1. Išvirkite ryžius ir atšaldykite. Sumalkite mėsmale žuvį. Į gautą masę įdėkite apkepintą svogūną, kiaušinį ir ryžius, susmulkintą rozmariną, druską, pipirus. Visą kruopščiai sumaišykite.
2. Formuokite apvalius ežiukus ir gaminkite juos garų puode 30 minučių.

Stollari töötajad hoolivad väga ohutusest. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik olla ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED

- Enne hakklihamasina kasutamist lugege hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend. Selles on toodud olulised andmed hakklihamasina kasutusohutuse, kasutamise ja hooldamise kohta. Jälgige, et käesolev kasutusjuhend oleks hilisemaks kasutamiseks käepärast ning juhul, kui hakklihamasin vahetab omanikku, andke juhend koos sellega talle üle.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on väiksemad füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldada ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
- Hakklihamasinat ei tohi kasutada välitingimustes ega liikuvates transpordivahendites.
- Hoidke hakklihamasina korpus puhas. Puhastamisel järgige jaotises „Hooldus ja puhastamine“ toodud juhiseid.
- Ärge jätke toitejuhet üle laua serva rippuma, ärge pange seda kuumenevatele pindadele ega laske juhtmel keerdu minna.
- Paigaldage hakklihamasin ainult kuivale siledale pinnale. Tõmmake toitejuhtme pistik alati elektrikontaktist välja, kui hakklihamasin jääb järelevalveta, kasutamise järel, samuti enne kokkupanekut, lahtivõtmist, puhastamist ja enne hakklihamasina hoiustamist.

- Kontrollige toitejuhet, toitejuhtme pistikut ja hakklihamasinat regulaarselt kahjustuste suhtes. Ükskõik milliste kahjustuste avastamisel lõpetage hakklihamasina kasutamine koheselt ning toimetage see testimiseks, remondiks või asendamiseks lähimasse teeninduskeskusse.
- Ärge jätke töötavat hakklihamasinat järelevalveta.
- Ärge paigaldage hakklihamasinat gaasi- ega elektripliidile, samuti soojusallikate vahetusse lähedusse.
- Enne töö alustamist veenduge, et hakklihamasin oleks õigesti kokku pandud.
- Hakklihamasina paigaldamisel ja detailide monteerimisel eemaldage masin vooluvõrgust.
- Enne hakklihamasina lahtivõtmist olge ettevaatlik. Oodake ära, kuni kõik masina liikuvad osad on seiskunud.
- Mitte mingil juhul ärge asetage masina mootorikorpust, toitejuhet ega toitejuhtme pistikut vette ega muusse vedelikku. Ärge laske nende pinnale tekkida veekondensaati ja ärge kasutage hakklihamasinat väga niisketes kohtades.
- Mitte kunagi ärge pange sõrmi hakklihamasina sööduossa. Kasutage alati tõukurit.
- Mitte kunagi ärge kasutage hakklihamasinas töötlemiseks külmutatud tooteid.
- Hakklihamasinas on keelatud peenestada tahkeid tooteid, samuti luid, kõhresid, kõõluseid ja pähkleid.
- Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 5 minutit. Enne uuesti kasutamist laske seadmel 10 minutit jahtuda.
- Tõmmake seade kohe pärast kasutamist pistikupesast välja.
- Kui seade kasutamisel ummistub, vajutage tagurpidinuppu (REV). Lõikurikorpusesse kinni jäänud liha lükatakse vastupidises suunas ja seade saab tavapärasel viisil edasi töötada.

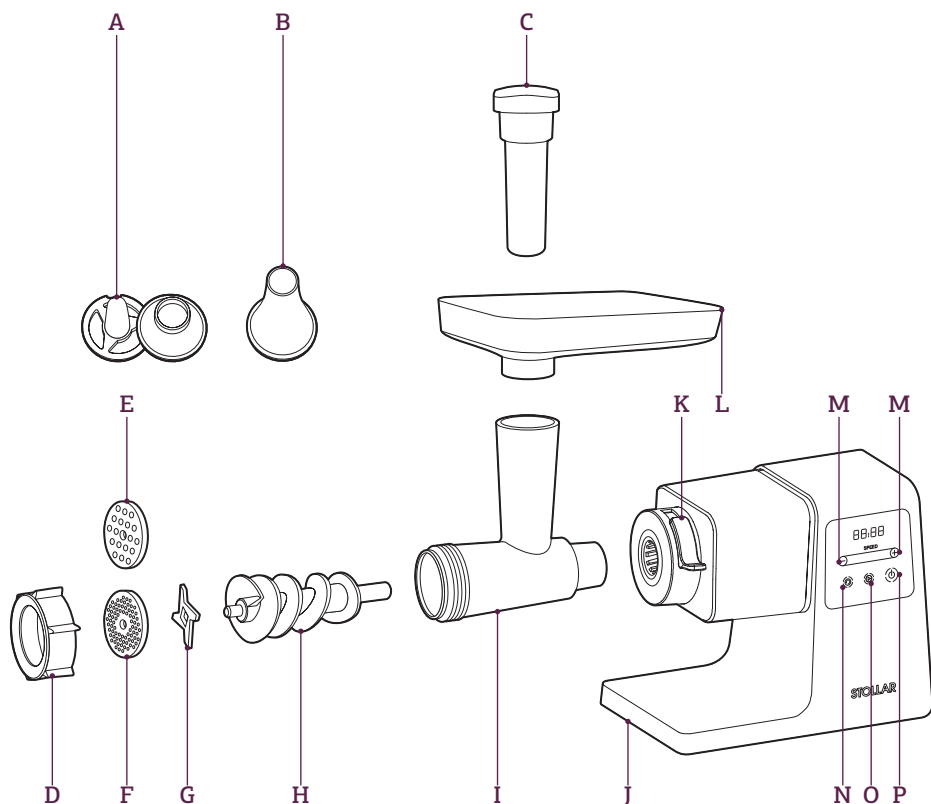
OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada juhul, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Toimetage seade ülevaatamiseks ja/või remondiks lähimasse volitatud Stollari teeninduskeskusesse.
- Kogu hoolduse (va puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Stollari teeninduskeskus.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi. Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada ohutuslüliti, mida läbiv vool ei ületa 30mA. Küsige nõu elektrikult.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

TUTVUSTUS

Stollar Power Grind BMG915



- A. Kebabiotsak
- B. Vorstiotsak
- C. Vajutaja
- D. Fikseerimisrõngas
- E. Lõikeplaat (jäme)
- F. Lõikeplaat (keskmine)
- G. Lõiketera
- H. Vint

- I. Toru
- J. Seadme korpus
- K. Fikseerimishoob
- L. Söödürenn
- M. Kiiruse reguleerimise nupud ⊕, ⊖
- N. Tagurpidinupp ⊕
- O. Käivitamise nupp ⊕
- P. Sisse-välja lülitamise nupp ⊕

KASUTAMINE

Stollar Power Grind BMG915

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Võtke hakklihamasin pakendist välja. Kõrvaldage hakklihamasina korpusest kõik pakkematerjalid, reklaamkleebised ja sildid. Peske kõik eemaldatavad detailid voolava vee all. Pühkige hakklihamasina korpust niiske salvrätiga.

Veenduge, et teie elektrivõrgu pinge vastaks elektriseadme alusel toodud pingele.

TÖÖKORDA SEADMINE







1. Võtke seadme toru ja sisestage see avasse. Lukustage toru fikseerimishooba keerates.
2. Pange vint otsa sisse, pikk osa eespool, ja keerake vinti, et kruvi veidi ette anda, kuni vint on mootoriosale seadistatud.
3. Pange lõiketera vindi võllile, nii et lõiketera pealmine pool on eespool, nagu on näidatud joonisel. Kui lõiketera ei ole õigesti paigaldatud, ei hakka seade tööle.
4. Pange soovitud lõikeplaat lõiketera kõrvale, nii et väljaulatuvad osad on avas.
5. Toetage või suruge lõiketera keskosa sõrmega ning kruvige fikseerimisrõngas teise käega kinni. Ärge keerake seda ülellia kinni. Asetage lehtriplaat otsa peale ja fikseerige see oma asendisse.
6. Asetage seade ühetasasele pinnale.
7. Seadme mootoriosa põhjas ja külgedel olevad avad peavad jääma vabaks.

KASUTAMINE

1. Valmistage liha ette, eemaldades sellelt kõik konid, kõhred ja kõõlused.

MÄRKUS

Lõigake liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks viiludeks.




2. Ühendage seadme pistik seinapistikupespa. Nupp  hakkab punasena vilkuma.
3. Seadme lülitamiseks töörežiimi vajutage nuppu . Ekraan lülitub sisse.
4. Soovitud kiiruse seadistamiseks puudutage nuppe  ja . Pärast kiiruse valimist vajutage seadme kasutamiseks nuppu . Nupp  hakkab vilkuma ja ekraanil kuvatakse kellaeg.

MÄRKUS

Lükake liha jahvatussahtlisse komplekti kuuluva vajutajaga. Ärge lükake liha sõrmedega.

HOIATUS!

Pange liha ainult töötava seadme jahvatussahtlisse. Ärge pange liha ooterežiimis oleva seadme jahvatussahtlisse.

5. Seadme töö katkestamiseks vajutage nuppu .
6. Kui liha kiilub kinni ja seade on ooterežiimis, vajutage liha vabastamiseks nuppu . Seadme töö katkestamiseks vajutage nuppu .

HOIATUS!

Ärge kasutage seadet rohkem kui 5 minutit järjest. Laske seadmel enne selle uuesti kasutamist vähemalt 10 minutit jahtuda.

7. Kui olete kasutamise lõpetanud, lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Puhastage seade vastavalt kasutusjuhendist toodud juhistele.

ÜLEKUUMENEMISKAITSE

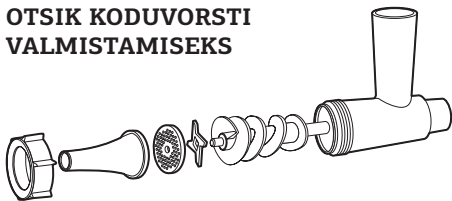
Kui seadme temperatuur tõuseb kasutamise ajal üle 85 °C, aktiveerub ülekuumenemiskaitse. Kõlab piiks, mis näitab, et seadme temperatuur on liiga kõrge. Seade läheb tavapärasesse ooterežiimi, kui temperatuur on jahtunud alla 60 °C. Lülitage seade välja, tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel 60 minutit jahtuda. 60 minuti pärast ühendage seadme pistik tagasi seinapistikupesasse, lülitage seade sisse ja jätkake selle kasutamist.

Kui ülekuumenemiskaitse aktiveerub liiga tihti, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. Mingil juhul ei tohi seda ise ümber seadistada! Kui ekraanile ilmub veateade E 1 või E 2, pöörduge samuti volitatud teeninduskeskusesse.

ÜLEKOORMUSKAITSE

Seadme ülekoormuse korral võib aktiveeruda ülekoormuskaitse. Sel juhul ilmub ekraanile E 1. Nupud ⊕, ⊖ ja ⊗ ei tööta. Seadme tagasi lülitamiseks töörežiimi vajutage nuppu ⊗. Lülitage seade välja, tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja ja puhastage liha jahvatussahtel.

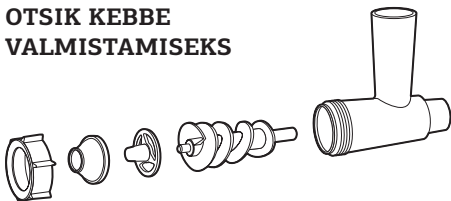
OTSIK KODUVORSTI VALMISTAMISEKS



Kokku panemine

1. Sisestage ussvõll lõikekorpusesse.
2. Sisestage tera.
3. Asetage hakkimisketas terale.
4. Asetage vorstrotsak lõikekorpusale ja keerake lõikekorpusse rõngas kinni.
5. Kinnitage lõikekorpus mootoriosale.
6. Asetage alus lõikekorpusse ülemise osa peale.
7. Nüüd on seade vorstide valmistamiseks valmis.

OTSIK KEBBE VALMISTAMISEKS



Kebbe on toit, mis näeb välja nagu õõnsad vorstikesed, mis peenestatakse ja seejärel praetakse. Vorstitaitjatega katsetades saab valmistada erinevaid delikatesse.

Kokkupanek

1. Sisestage ussvõll lõikekorpusesse.
2. Asetage vajalikud otsikud teo võllile.
3. Asetage paika ja keerake kinni hakkliharesti hoidik.
4. Ühendage lihasööduosa mootoriga alusega ja kinnitage see.
5. Asetage renn lihasööduosale.

Rakendus

1. Valmistage peenestatud liha või hakkliha varakult ette.
2. Söötke liha sööduossa tükkidena lihatõukuri abil.

NÕUANNE.

Et vorstinahk jääks elastne, tuleb seda soojas veos leotada.

HOOLDUS JA PUHASTAMINE

Enne puhastamist tõmmake toitejuhtme pistik alati elektrikontaktist välja.

TÄHELEPANU!

Mitte mingil juhul ärge asetage mootoriga alust, toitejuhet ega toitejuhtme pistikut vette ega muusse vedelikku. Ärge laske nende pinnale tekkida veekondensaati ja ärge kasutage hakklihamasinat väga niisketes kohtades.

Peske hakklihamasina kõiki lahtivõetavaid detaile hoolikalt kuumas vees nõudepesuvahendiga kohe pärast kasutamist. Loputage detailid puhta külma veega ning kuivatage.

TÄHELEPANU!

Vältimaks rooste teket noal ja hakkliharestidel, tuleb need pärast pesu kuivaks hõõruda.

Hakklihamasina korpuse välisosa võib alguses kuivatada seebiveses leotatud niiske salvrätiga ja seejärel puhta kuiva salvrätiga või kasutada spetsiaalset plastpindade puhastusvahendit.

TÄHELEPANU!

Sööduotsikut ja lahtivõetavaid detaile ei tohi pesta nõudepesumasinas.

RETSEPTID

Ljulja-kebab

600 g lambaliha, 40 g sabarasva, 40 g rohelist sibulat, 40 g mugulsibulat, värsket peterselli, basiilikut, soola, pipart maitse järgi, 100 g nisujahu, 2 spl vett

1. Laske lambafilee koos mugulsibulaga hakklihamasinast läbi. Pange kaussi, lisage soola, pipart, segage hoolikalt ning pange 20 min külmkappi.
2. Vormige hakklihast ljulja-kebab – väikesed piklikud vorstikesed. Lükake need vardasse ning küpsetage grillil 10 minutit.
3. Ljulja-kebab antakse lauale koos värsket peterselli ja basiilikuga lavašši keeratuna.

Vasikalihakotletid

400 g vasikaliha, 100 g saiasisu, 100 ml piima, soola

1. Laske vasikaliha 2 korda hakklihamasinast läbi ning peenestage saumikseris. Lisage hakklihale piimas leotatud ja kuivakspigistatud sai ja sool ning segage hoolikalt.
2. Vormige valmis massist väikesed kotletid. Katke fooliumiga ja küpsetage aurukeetjas 30 minutit.
3. Andke lauale koos köögiviljadega.

Kalasiilikased rosmariiniga

300 g riisi, 500 g kala, 1 muna, 1 mugulsibul, rosmariinioksake, soola, pipart

1. Keetke riis, laske jahtuda. Laske kala läbi hakklihamasina, lisage passeeritud sibul, muna ja riis, peenestatud rosmariin, sool, pipar.
2. Vormige ümmargused siilikased ja küpsetage neid 30 minutit aurukeetjas.

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом использования мясорубки внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. В нем содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и по уходу за мясорубкой. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем, и, если мясорубка перейдет к другому хозяину, передайте руководство вместе с ней.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Очистка и обслуживание могут производиться детьми старше 8 лет и под надзором.
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений и в движущихся транспортных средствах.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Обслуживание и чистка».
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания шнура.

- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете мясорубку без присмотра, по окончании использования, а также перед сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и мясорубку на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, ремонта или замены.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Не устанавливайте мясорубку на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла.
- Перед началом работы убедитесь в том, что мясорубка правильно собрана.
- Выключайте электропитание мясорубки при установке или удалении насадок.
- Будьте осторожны перед разборкой мясорубки. Дождитесь полной остановки всех движущихся деталей.
- Никогда не помещайте пальцы в загрузочную часть мясорубки. Всегда используйте толкатель.
- Никогда не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия и орехи.
- Не используйте устройство дольше 5 минут без остановки. Дайте устройству остыть в течение 10 минут перед тем, как продолжать использование.
- После окончания использования, отсоедините устройство от сети.
- Нажмите кнопку реверса (REV), если мясо застряло. Застрявшее мясо будет высвобождено и вы сможете продолжать перерабатывать мясо.

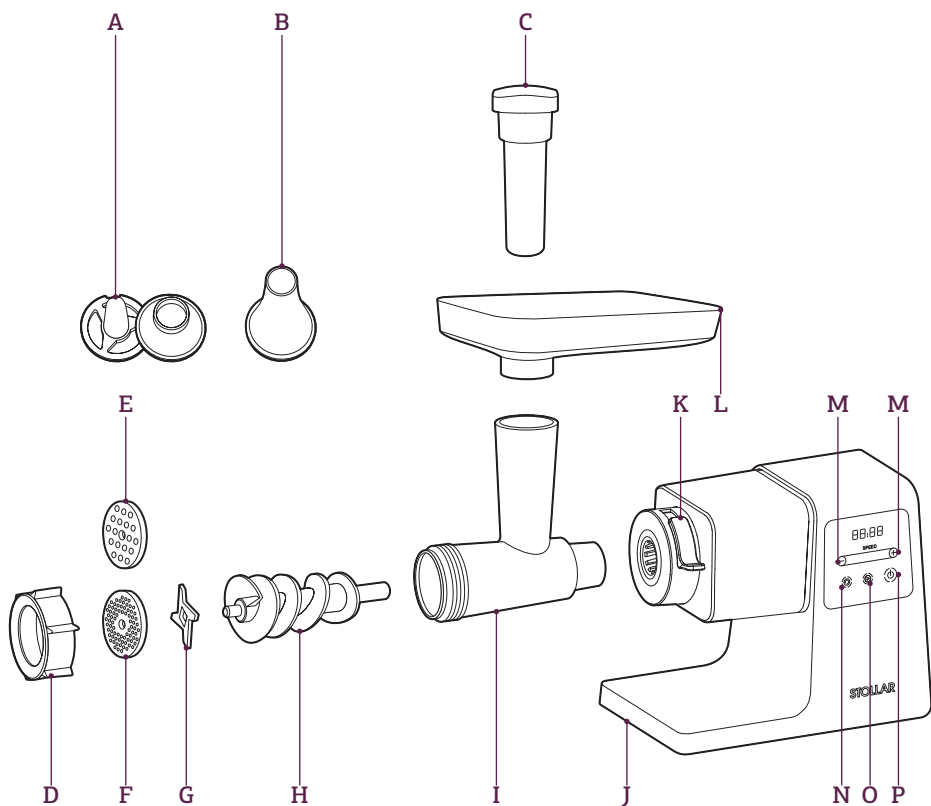
ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мясорубку в местах с повышенной влажностью.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Чтобы избежать опасности, не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ЗНАКОМИМСЯ

с мясорубкой Stollar Power Grind BMG915



A. Насадки для кеббе

B. Насадка для колбас

C. Толкатель для продуктов

D. Фиксирующее кольцо

E. Режущая решетка (крупная)

F. Режущая решетка (средняя)

G. Нож

H. Шнек

I. Блок мясорубки

J. Корпус

K. Рычаг фиксации

L. Загрузочный лоток

M. Кнопки управления скоростью ⊕, ⊖

N. Кнопка реверса ⌛

O. Кнопка старта ⌛

P. Кнопка ON/OFF ⌛

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

мясорубки Stollar Power Grind BMG915

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Достаньте мясорубку из упаковки. Уберите все упаковочные материалы, рекламные наклейки и этикетки с корпуса мясорубки. Промойте все съемные детали под проточной водой, корпус мясорубки протрите влажной салфеткой. Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.

СБОРКА







1. Возьмите блок мясорубки и вставьте в отверстие. Затем зафиксируйте блок мясорубки, повернув рычаг фиксации.
2. Установите шнек в блок мясорубки длинным концом и поверните и слегка задвиньте его, чтобы он вошел в корпус мотора.
3. Установите нож на шнек так, чтобы лезвие было ориентировано вперед. Если лезвие будет установлено неправильно, мясо не будет перемалываться.
4. Установите желаемую решетку к ножу, совместив выступы с пазом.
5. Поддерживайте или прижимайте центр режущей решетки одним пальцем, а другой рукой затяните фиксирующее кольцо. Не затягивайте слишком сильно.
6. Установите воронку на блок мясорубки и зафиксируйте на месте.
7. Поставьте прибор на твердую стабильную поверхность.
8. Под дном и по бокам корпуса мотора должен быть зазор для свободной циркуляции воздуха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи и сухожилия.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нарежьте мясо ломтиками длиной 10 см и толщиной 2 см.




2. Подсоедините устройство к электросети. Кнопка  будет моргать красным цветом.
3. Нажмите кнопку , чтобы переключить устройство в режим ожидания. Дисплей включится.
4. Используйте кнопки  и , чтобы установить необходимую скорость. После установки скорости, нажмите кнопку , чтобы начать переработку мяса. Кнопка  будет моргать, а на дисплее будет отображаться время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Подавайте мясо в загрузочное отверстие порциями при помощи толкателя. Никогда не проталкивайте мясо в загрузочную часть мясорубки пальцами!

ВНИМАНИЕ

Начинайте подавать мясо в загрузочное отверстие только при вращающемся моторе. Ни в коем случае не подавайте мясо пока мясорубка находится в режиме ожидания.

5. Нажмите кнопку , чтобы остановить работу мясорубки.
6. Если мясо застряло, пока мясорубка находится в режиме ожидания, нажмите кнопку , чтобы освободить застрявшее мясо. Нажмите кнопку , чтобы остановить работу мясорубки.

ВНИМАНИЕ

Не используйте мясорубку дольше 5 минут без остановки. Дайте мясорубке остыть в течение 10 минут, прежде чем использовать ее снова.

7. По окончании переработки мяса, выключите мясорубку и отсоедините ее от сети. Осуществите очистку как это описано далее в данном руководстве.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

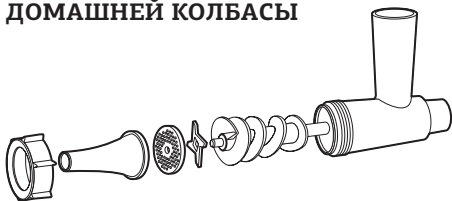
Как только температура устройства достигнет 85°C, будет активирована защита от перегрева и устройство прекратит работу, будет звучать предупреждающий сигнал, указывая на перегрев. Отсоедините устройство от сети. Дайте устройству остыть 60 минут. Как только температура устройства упадет до 60°C, его снова можно будет использовать. Подключите устройство к сети.

Обратитесь в авторизованный сервис, если система защиты активируется слишком часто. Никогда не меняйте ее сами. Так же, свяжитесь с авторизованным сервисным центром, если на дисплее отображаются E или E2.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Если мясорубка перегружена, может сработать защита. В таком случае, на дисплее отобразится E2. Кнопки ⊕, ⊖ и ⊗ не будут реагировать на нажатия. Нажмите кнопку ⊗, чтобы вернуть устройство в режим ожидания. Выключите мясорубку, отсоедините ее от сети и очистите загрузочную часть мясорубки.

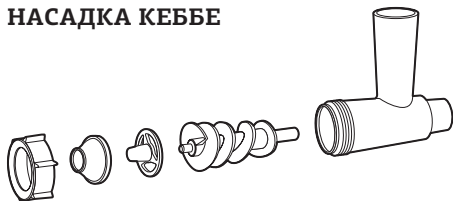
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ



Сборка

1. Установите шнек в загрузочную часть для мяса.
2. Установите нож.
3. Установите режущую решетку на нож.
4. Установите насадку для приготовления колбасы и зафиксируйте фиксирующее кольцо.
5. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте.
6. Установите лоток на загрузочную часть для мяса.
7. Устройство готово к использованию.

НАСАДКА КЕББЕ



Кеббе — это блюдо, имеющее вид полых сосисок, которые фаршируются и затем обжариваются. Экспериментируя с наполнителями для сосисок, можно готовить различные деликатесы.

Сборка

1. Установите шнек в загрузочную часть для мяса.
2. Установите необходимые насадки на вал шнека.
3. Установите и закрутите фиксатор решеток для фарша
4. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте.
5. Установите лоток на загрузочную часть для мяса.

Применение

1. Заранее приготовьте рубленое мясо или фарш.
2. Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

СОВЕТ

Для того чтобы оболочка для колбас стала эластичной, ее необходимо обмакнуть в теплой воде.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед чисткой всегда отключайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не погружайте основание с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мясорубку в местах с повышенной влажностью.

Тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с моющим средством для посуды сразу после использования. Сполосните чистой холодной водой и высушите.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание появления ржавчины на ноже и решетках для фарша, после мойки их необходимо насухо протирать

Наружную часть корпуса мясорубки можно сначала протереть влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой или использовать специальное средство для чистки пластиковых поверхностей.

ВНИМАНИЕ!

Не разрешается мыть загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.

РЕЦЕПТЫ

Люля-кебаб

600 г баранины, 40 г курдючного сала, 40 г зеленого лука, 40 репчатого лука, зелень петрушки, базилика, соль, перец по вкусу, 100 г пшеничной муки, 2 ст. л. воды.

1. Пропустите через мясорубку мякоть баранины вместе с репчатым луком. Положите в миску, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и поместите в холодильник на 20 мин.
2. Сделайте из фарша люля-кебаб – продолговатые колбаски небольшого размера. Нанизайте на шампуры и обжарьте на гриле в течение 10 мин.
3. Люля-кебаб подавать, завернув в лаваш вместе с зеленью петрушки и базилика.

Котлеты из телятины

400 г телятины, 100 г мякоти белого хлеба, 100 мл молока, соль.

1. Телятину пропустить через мясорубку 2 раза или измельчить в блендере. К фаршу добавить размяченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, тщательно перешать.
2. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты. Накрывать фольгой и готовить в пароварке 30 минут.
3. Подавать с овощным гарниром.

Ежики рыбные с розмарином

300 гр риса, 500 гр рыбы, 1 яйцо, 1 луковича, веточка розмарина, соль, перец.

1. Рис отварить, остудить. Рыбу пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, яйцо и рис, измельченный розмарин, соль, перец.
2. Сформовать круглые ежики и готовить их в пароварке 30 минут.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spaced evenly down the page.

STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu