

STOLLAR

the Multi Food Processor SPP900



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Mēs, Stollar®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

- Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus un saglabāiet tos turpmākai uzziņai.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojieties no jebkura iepakojuma.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, drošā veidā atbrīvojieties no elektrības kontaktdakšas aizsargplēves.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Pirms lietošanas pilnībā iztiniet elektrības vadu.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas, līdzenas un sausas virsmas pietiekamā attālumā no malas, kā arī nedarbiniet to uz karstuma avota, piemēram, uz plītiņas, krāsns, gāzes plīts, vai tās tuvumā.
- Vibrācija, kas rodas ierīces darbības laikā, var likt ierīci pārvietoties.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Pirms tīrīšanas, pārvietošanas vai uzglabāšanas vienmēr pārbaudiet, vai ierīce ir pārslēgta stāvoklī OFF (izslēgts), atvienota no elektrotīkla un atdzisis.
- Kad ierīce netiek lietota, tai vienmēr ir jābūt izslēgtai, atslēgtai pie kontaktligzdas un atvienotai no elektrotīkla.

- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar Stollar klientu servisu vai dodieties uz vietni: stollar.eu.
- Jebkuru apkopi, izņemot tīrīšanu, jāveic Stollar® pilnvarotajam servisa centram.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīci drīkst tīrīt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un tikai pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīcei un tās elektrības vadam jāatrodas bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nesasniedzamā vietā.
- Lietojot elektroierīces, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības slēdzi, lai garantētu papildu drošību. Iesakām izmantot drošības slēdzi ar darba strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Pirms lietošanas vienmēr pārliecinieties, vai ierīce ir pareizi samontēta. Ierīce darbojas tikai tad, ja ir pareizi salikta.
- Neizmantojiet ierīci uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Darbības laikā sargiet rokas, pirkstus, matus, apģērbus, kā arī lāpstiņas un citus galda piederumus no kustīgām vai rotējošām daļām.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot ēdienu un/vai dzērienu pagatavošanu.

- Lai izvairītos no riska, kas var rasties, ierīcei patvaļīgi ieslēdzoties pārslodzes aizsardzības netīšas atiestatīšanās rezultātā, nepievienojiet ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīces (piemēram, taimerī) un nepievienojiet ierīci ķēdei, kas var regulāri to ieslēgt vai izslēgt.
- Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus un saglabājiēt turpmākai uzziņai.
- Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.



Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

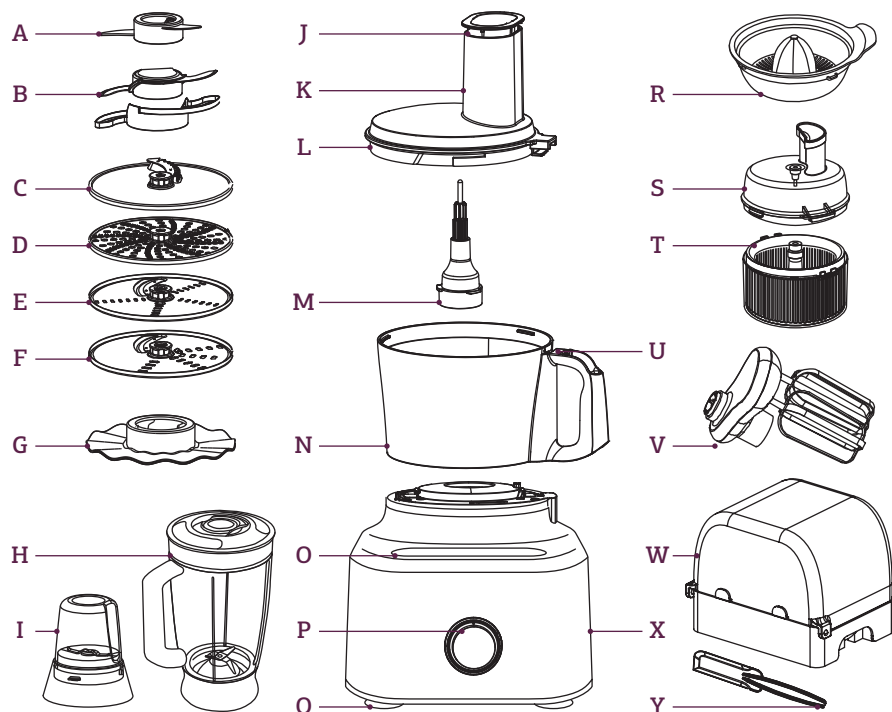


Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķīdumā kontaktdakšu, elektrības vadu vai ierīci.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

SASTĀVDAĻAS

Stollar Multi Food Processor SPP900



- A. Plastmasas asmens miklai
- B. Nerūsējošā tērauda smalcinātājs
- C. Disks fri kartupeļu griešanai
- D. Kartupeļu rīvēšanas disks
- E. Smalkas šķēlēšanas un rīvēšanas disks
- F. Rupjas šķēlēšanas un rīvēšanas disks
- G. Emulģēšanas disks
- H. 1500ml stikla blendera krūze
- I. Dzirnaviņas
- J. Izmantot tikai sauso produktu smalcināšanai.
- K. Trīs produktu tūmēji
- L. Padeves caurule
- M. Maisāmā trauka vāks
- N. Vārpsta
- O. 3L maisāmais trauks ar rokturi
- P. 5 automātiskās programmas
- Q. Impulss, smūtiju pagatavošana, ledus smalcināšana, smalcināšana, automātiska tīrīšana.
- R. Ātruma regulēšanas ritenis
- S. Pagriežot pulksteņrādītāja virzienā iestata ātrumus. Pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, ļauj izvēlēties 5 automātiskās programmas.
- T. Pretslīdes kājiņas
- U. Citrusu spiešanas uzgalis
- V. Sulu spiedes vāks
- W. Centrifugālā sulu spiede
- X. Vāka drošības sistēma
- Y. Bloķē motora darbību, kamēr maisāmais trauks un vāks nav pareizi novietoti.
- Z. Putojamās slotiņas ar mehānismu
- AA. Piederumu uzglabāšanas kaste
- AB. Motora korpuss
- AC. Lāpstiņa

LIETOŠANA

Stollar Multi Food Processor SPP900

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas, noņemiet iepakojuma materiālu un reklāmas uzlīmes.

Pārļiecinieties, ka ātruma regulēšanas ritenis atrodas "O" pozīcijā un virtuves kombains ir atslēgts no strāvas padeves avota.

Esiet piesardzīgi, aizskarot un tīrot asmeņus un diskus, jo tie ir ļoti asi.

Lietojot virtuves kombainu pirmo reizi, jūs, iespējams, sajūtīsiet vieglu smaku, kas nāk no motora. Tā ir normāla parādība un lietošanas laikā izzudīs.

Vienmēr lietojiet virtuves kombainu uz sausas, līdzenas darbvirsmas.

SALIKŠANA

Motora bāze un maisāmais trauks

1. Uzlieciet maisāmo trauku uz motora pamatnes tā, lai rokturis atrastos labajā pusē. Pagrieziet trauku pulksteņrādītāja virzienā līdz tas kārtīgi nofiksējas ar "klik" skaņu. Maisāmajam traukam tagad ir jābūt droši nofiksētam tam paredzētajā pozīcijā. Virtuves kombains nedarbosies, kamēr trauks nebūs pareizi nofiksēts.
2. Uzlieciet vārpstu maisāmajā traukā.

Diski

3. Pirms uzlikt vāku uz maisāmā trauka, izvēlieties nepieciešamo disku un uzlieciet to uz vārpstas. Pārļiecinieties, ka disks ir pareizi novietots.

Trauka vāks un produktu stūmēji

Uzlieciet vāku uz maisāmā trauka. Pagrieziet vāku pulksteņrādītāja virzienā, līdz drošības fiksators savienojas ar trauka rokturi. Kārtīgi nofiksējiet vāku līdz "klik" skaņai. Ievietojiet produktu stūmējus vākā.

Vāka un produktu stūmēja pareiza bloķēšana aktivizēs bloķēšanas drošības fiksatorus uz trauka roktura un trauka vāka un iedarbinās motoru.

Apstrādājot dažāda izmēra produktus, izmantojiet piemērotu padeves cauruli un produktu stūmēju.

DARBA SĀKŠANA

Virtuves kombains darbosies tikai tad, ja maisāmais trauks un tā vāks būs pareizi salikti. Tas aktivizēs drošības mehānismu un ļaus motoram darboties.

Ātruma izvēle

Kad ierīce ir pilnībā salikta jūs vajadzībām, pagrieziet ātruma regulēšanas riteni pulksteņrādītāja virzienā, lai izvēlētos attiecīgu ātrumu atkarībā no apstrādājamā produkta.

Pagrieziet ātruma regulēšanas riteni atpakaļ "O" pozīcijā, lai apturētu produktu apstrādi.

Automātiskās programmas

Pagriežot ātruma regulēšanas riteni pretpulsteņrādītāja virzienā pozīcijā "P", virtuves kombains ļaus izvēlēties vienu no piecām automātiskām programmām ērtai lietošanai.

BRĪDINĀJUMS

Nespiediet produktus padeves caurulē ar pirkstiem vai citiem virtuves piederumiem. Vienmēr lietojiet komplektā iekļauto produktu stūmēju.

PĒC PRODUKTU APSTRĀDES

Pēc apstrādes, pirms vāka atbloķēšanas pagaidiet, līdz asmeņi/diski būs pārstājuši kustēties.

Lai garantētu drošību, izslēdziet virtuves kombainu un atvienojiet to no strāvas padeves, pirms darboties ar diskiem.

BRĪDINĀJUMS

Elļas un citrusaugļi var bojāt blōdu un vāku. Apstrādājot citrusaugļus, blōdu un vāku tīriet uzreiz pēc apstrādes. Nemērcējiet detaļas karstā ūdenī.

BRĪDINĀJUMS

Nesmalciniet ledu maisāmajā traukā, jo tas sabojās ierīci.

NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA SMALCINĀTĀJS

Var tikt izmantots, lai apstrādātu jēlu vai pagatavotu gaļu un dārzeņus. Cietajiem produktiem izmantojiet impulsa režīmu.

! BRĪDINĀJUMS

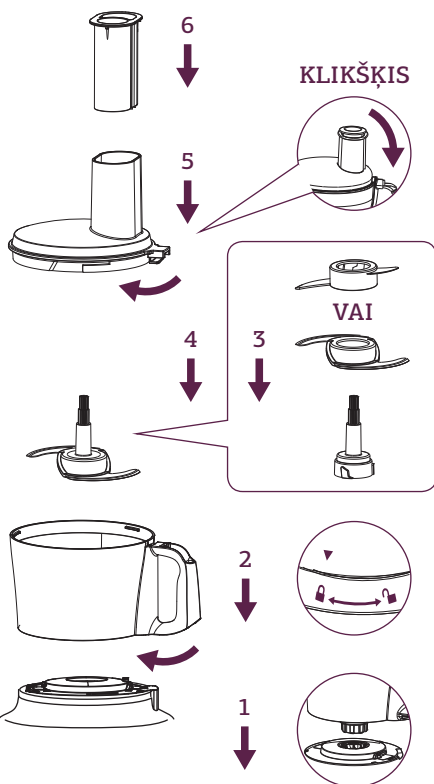
Vienmēr esiet ļoti piesardzīgi, kad darbojaties vai uzliekat nerūsējošā tērauda smalcinātāju. Tas ir ļoti ass. Nepareiza izmantošana var izraisīt traumas.

- Neizmantojiet ilgāk par 3 minūtēm. Ļaujiet ierīcei atdzist pirms nākamās izmantošanas.
- Pirms smalcināšanas, sagrieziet gaļu mazos gabalos. Neapstrādājiet vairāk nekā 500g gaļas vienā reizē.
- Neizmantojiet smalcinātāju, lai maisītu miltus.
- Ja vēlaties smalcināt sīpolus, pāris reizes izmantojiet impulsa funkciju, lai izvairītos no pārākās sasmalcināšanas.
- Neizmantojiet virtuves kombainu pārāk ilgi, kad smalcināt šokolādi vai cietu sieru. Savādāk, sastāvdaļas kļūs karstas un sāks kust, mainot konsistenci.

PLASTMASAS ASMENS MĪKLAI

Var tikt izmantots, lai pagatavotu mīklu.

- Neizmantojiet ilgāk par 2 minūtēm. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist pirms nākamās izmantošanas.
- Neizmantojiet mīklas asmeni ēdiena smalcināšanai.
- Drumstalu mīklas gatavošanai ir ieteicams izmantot impulsa funkciju.



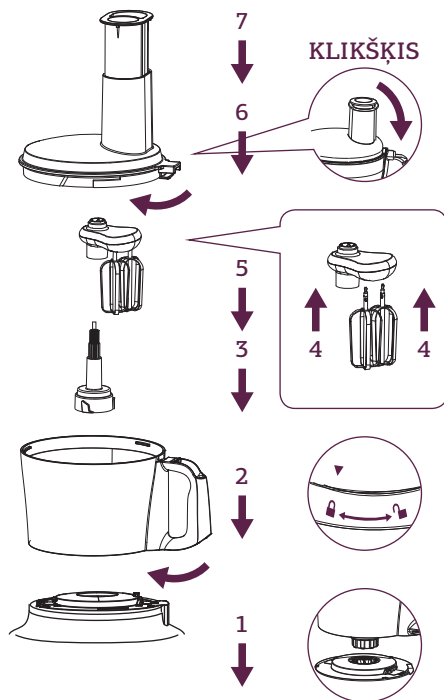
PUTOŠANAS SLOTIŅU IZMANTOŠANA

Ievietojiet putošanas slotiņas mehānismā un kārtīgi nostipriniet.

Uzstādiet mehānismu ar putošanas slotiņām tieši uz vārpstas maisāmajā traukā.

Izmantojiet putošanas slotiņas viegliem maisījumiem, piemēram, olas baltumiem, putukrējumam vai desertu pagatavošanai.

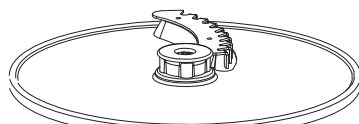
- Stingrāki maisījumi, tādi kā tauki un milti, var sabojāt ierīci.
- Neizmantojiet ilgāk par 10 minūtēm vienā reizē. Ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 30 minūtes pirms nākamās izmantošanas.



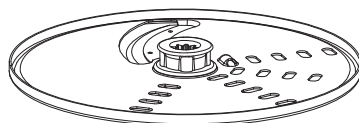
NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA DISKU IZMANTOŠANA

- Šķēlēšanas diski: sieriem, burkāniem, kartupeļiem, kāpostiem, gurķiem, kabačiem, bietēm un sīpoliem.
- Rīvēšanas diski: lai sagatavotu produktus salātiem, garnējumiem un sacepumiem.
- Kartupeļu rīvēšanas diski: lieliski piemērots, lai sarīvētu kartupeļus.

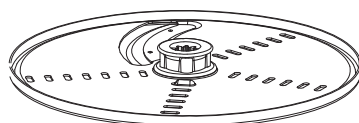
Diski:



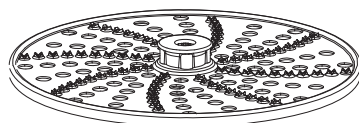
Disks frī kartupeļu griešanai



Rupjas šķēlēšanas un rīvēšanas disks

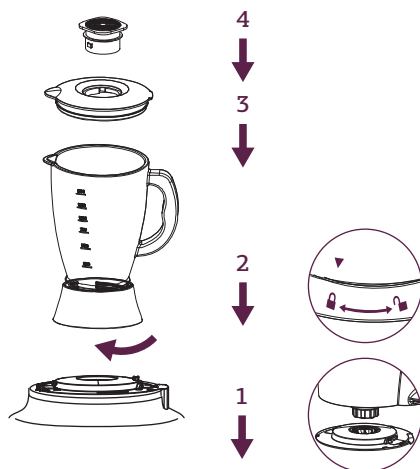
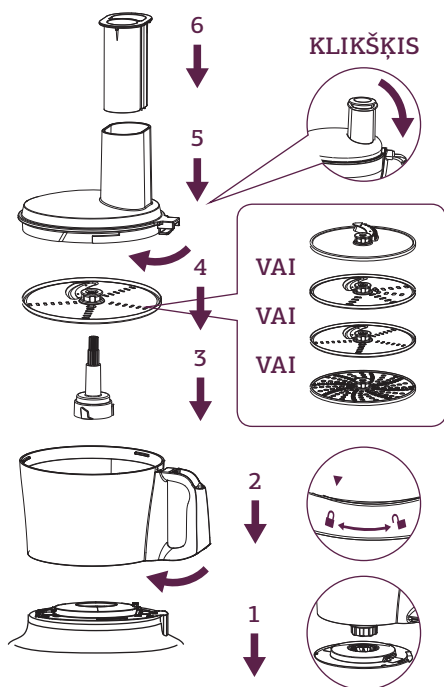


Smalkas šķēlēšanas un rīvēšanas disks



Kartupeļu rīvēšanas disks

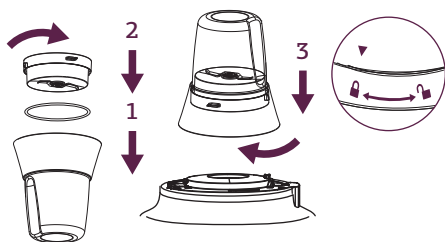
- Neizmantojiet ilgāk par 3 minūtēm un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist vismaz 30 minūtes pirms nākamās izmantošanas. Apstrādājot produktus, pievērsiet uzmanību maisāmā trauka kapacitātei. Tiklīdz tiek sasniegts MAX līmenis, pārtrauciet darbību un iztukšojiet maisāmo trauku.



BLENDERA KRŪSES IZMANTOŠANA

- Neizmantojiet blendera krūzi ilgāk par 2 minūtēm. Pēc izmantošanas noteikti ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Pēc apstrādes un pirms vāciņa atbloķēšanas pagaidiet, līdz asmeņi ir pārtraukuši griezties. Pirms rīkošanās ar asmeņiem drošības labad izslēdziet ierīci un atvienojiet to no maiņstrāvas rozetes.
- Ja maisījuma daudzums (blendēšanas laikā) ir zem maksimālā daudzuma līnijas, var noņemt iekšējo mērvāciņu un pieliet eļļas/šķidrumus, kamēr blenderis darbojas.
- Esiet uzmanīgi, blendējot lielu šķidruma daudzumu vai ūdenainus šķidrumus, jo šķidrums var šķakstīties no vidus vāciņa zonas.
- Darbiniet blenderi tikai nepieciešamo laiku. Nepieļaujiet sastāvdaļu pārmērīgu apstrādi.
- Sastāvdaļas var pielipt pie blendera krūses sienām. Lai produktus pabīdītu atpakaļ uz asmeņiem, izslēdziet blenderi un atvienojiet tā strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Pārpalikumu notīrīšanai no krūses sienām izmantojiet plastmasas lāpstiņu, tad turpiniet blendēšanu.

- Nelietojiet virtuves metāla piederumus, jo tie var bojāt asmeņus vai blendera krūzi.
- Ar blenderi nevar mīcīt mīklu vai saspīest kartupeļus.
- Kad blendējat siltas sastāvdaļas, nelieciet vienā reizē vairāk kā 2 tases.
- Nedrīkst blendēt karstas vai vārošas sastāvdaļas.
- Pirms produktu ievietošanas blenderī, ļaujiet tiem atdzist līdz siltam stāvoklim. Tā ir drošības funkcija pret pēkšņiem tvaiku mutulīmiem, kas var izkustināt vāciņu.
- Smūtiju programma ir ideāli piemērota dzērienu un kokteiļu pagatavošanai. Ielejiet sastāvdaļas blendera krūzē un nospiediet attiecīgo taustiņu. Virtuves kombains automātiski izmantos dažādus ātruma iestatījumus un impulsus, lai izveidotu vienmērīgu dzērienu.
- Lai sasmalcinātu ledu, ielieciet ledus kubiņus blenderī un piespiediet ledus sasmalcināšanas taustiņu. Izmantojiet tikai 1 ledu trauciņu vai 250g ledus sasmalcināšanai.



DZIRNAVIŅU IZMANTOŠANA

Var tikt izmantots garšaugu, riekstu, kafijas pupiņu malšanai, vai, lai iegūtu rīvaizi. Malšanai izmantojiet maksimālo ātrumu vai impulsa programmu.

Lai izmantotu dzirnaviņas, ievietojiet nepieciešamos produktus. Aizpildiet dzirnaviņas ne vairāk kā uz pusi.

1. Novietojiet blīvredzenu gropē, kas atrodas uz asmeņu turētāja.
2. Ievietojiet asmens mehānismu dzirnaviņu iekšpusē. Pieskrūvējiet asmeni pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Pārļiecinieties, ka asmens pamatnē ir cieši piestiprināta.
3. Novietojiet dzirnaviņas uz virtuves kombaina pamatnes un pagrieziet to, lai tas nofiksētos.

Neizmantojiet dzirnaviņas ilgāk par 30 sekundēm nepārtraukti. Pirms nākamās lietošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist 30 minūtes.

Neuzpildiet un neapstrādājiet produktus vairāk nekā pusi no dzirnaviņas tilpuma.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nekad neapstrādājiet šķidrumus dzirnaviņās. Sasmalciniet tikai sausus produktus.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Vieglis risinājums
Ierīce nedarbojas	• Maisāmajam traukam un vākam ir drošības fiksators. Pārļiecinieties, ka trauks un vāks ir pareizi savienoti. • Ja ierīce joprojām nedarbojas, pārbaudiet strāvas padevi un elektrības vadu.
Uz diska paliek neliels produktu daudzums	• Tā ir normāla parādība.
Motora darbība palēninās, mīklas pagatavošanas laikā	• Iespējams, ka tiek pagatavots pārāk liels mīklas apjoms. Sadaliet mīklu uz pusēm un apstrādājiet divos piegājienos.
Motora darbība palēninās, smalcināšanas laikā	• Iespējams, ka tiek smalcināts pārāk liels gaļas apjoms. Sadaliet gaļu uz pusēm un apstrādājiet divos piegājienos.
Ierīce vibrē/pārvietojas izmantošanas laikā	• Notīriet un nosusiniet pretslides kājiņas ierīces apakšējā daļā. • Pārļiecinieties, ka netiek pārsniegts maksimālais produktu apstrādes daudzums.

CITRUSU SPIEŠANAS PIEDERUMA IZMANTOŠANA

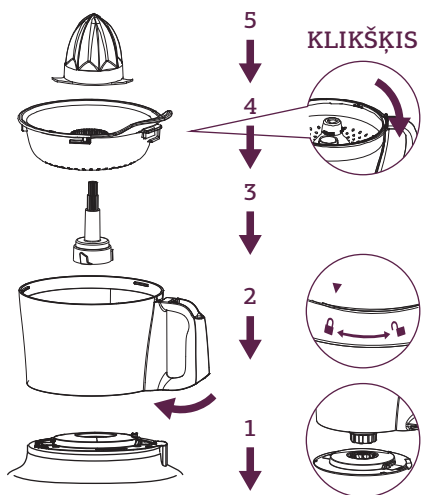
Parādēts, lai izspiestu sulu no citrusaugļiem (piemēram, apelsīniem, citroniem, laimiem un greipfrūtiem).

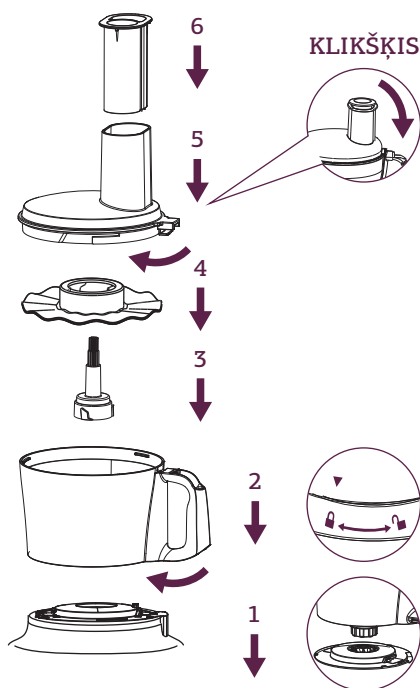
Lai izmantotu citrusu spiešanas piederumu, uzlieciet to uz vārstas, kas uzstādīts maisāmajā traukā. Pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, lai cieši piestiprinātu. Uzlieciet citrusaugļu konusu.

Lai izspiestu citrusaugļus, vienmēr izmantojiet tikai kombaina mazāko ātrumu.

Pievērsiet uzmanību trauka ietilpībai. Kad sula sasniedz maksimālo trauka apjoma atzīmi, pārtrauciet darbību un izlejiet saturu no trauka. Regulāri pārtrauciet sulu spiešanas procesu, lai notīrītu piederumu no augļu paliekām.

Neizmantojiet piederumu ilgāk par 3 minūtēm. Pēc izmantošanas noteikti ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.





EMULĢĒŠANAS DISKA IZMANTOŠANA

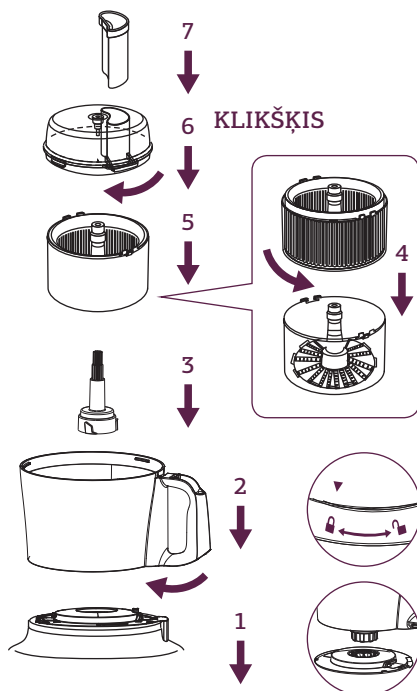
Emulģēšanas disku var izmantot, lai sakultu putukrējumu un olas, olu baltumus, ātri pagatavojamos pudiņus, majonēzi un biskvītu mīklu.

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.

Neizmantojiet emulģēšanas disku, lai gatavotu mīklas ar margarīnu vai sviestu, kā arī rauga mīklu.

Putojot olu baltumus, pārliecinieties, ka emulģēšanas diska un trauks ir sausi un bez taukiem. Olu baltumiem jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet piederumu ilgāk par 3 minūtēm. Pēc izmantošanas noteikti ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.



CENTRIFUGĀLĀS SULU SPIEDES IZMANTOŠANA

Varat izmantot sulu spiedi, lai izspiestu sulu no apt. 500 g augļu un dārzeņu, piemēram, burkāniem, āboliem, arbūziem, bumbieriem, vīnogām un ananasiem.

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.

Neizmantojiet piederumu ilgāk par 3 minūtēm. Pēc izmantošanas noteikti ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

⚠️ SVARĪGI

- *Pirms sastāvdaļu apstrādes izņemiet visas sēklas un kauliņus no plūmēm, aprikozēm, persikiem un ķiršiem, nomizojiet granātābolus, melones u. c.*
- *Spiežot produktus lejup pa padevējcauruli, nespiediet bīdni pārāk spēcīgi.*
- *Nepārsniedziet trauka maksimālā tilpuma atzīmi.*

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Multi Food Processor SPP900

Drošības labad pēc lietošanas atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.

Automātiskās tīrīšanas programma

Pievienojiet vai nu nerūsējošā tērauda griešanas asmeni, vai plastmasas miklas asmeni, pievienojiet ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli bļodā, nospiediet automātiskās tīrīšanas pogu un ļaujiet virtuves kombainam parūpēties par pārējo.

Blendera krūze, apstrādes bļoda un vāciņi

Lai novērstu produktu pārpalikumu piekāršanu pie blendera asmeņiem un krūzes sienām, pēc lietošanas pēc iespējas ātrāk izpildiet turpmāk norādītās darbības:

- Noskalojiet krūzi un vāciņu, pēc tam atsevišķi nomazgājiet ziepjūdenī ar mikstu drānu vai pudeļu birsti.
- Pēc tīrīšanas no krūzes rūpīgi noskalojiet visu mazgāšanas līdzekli.
- Visefektīvāk ir notīrīt krūzi uzreiz pēc izmantošanas.
- Nekādā gadījumā nemērcējiet blendera krūzes pamatni ūdenī, jo tas var sabojāt asmeņu mehānismu.

Uzreiz pēc lietošanas nomazgājiet maisāmo trauku un vāku ar stūmēju siltā ziepjūdenī ar neabrazīvu sūkli, lai atbrīvotos no pārtikas daļiņām.

Asmeņi un diski

Asmeņi un diski ir ļoti asi, nepieskarieties tiem. Produktu pārpalikumu noņemšanai vai asmeņu tīrīšanai vienmēr lietojiet lāpstiņu vai birsti.

Citrusu spiešanas piederums

Vienmēr nomazgājiet citrusu piederumu siltā ūdenī ar neabrazīvu sūkli tūlīt pēc lietošanas, lai atbrīvotos no jebkādiem augļu atlikumiem. Noņemiet citrusaugļu konusu un nomazgājiet to atsevišķi. Rūpīgi nosusiniet piederumus pirms nākamās lietošanas reizes vai uzglabāšanas.

Dzirnavaņas

Nekāda gadījumā neiemērciet asmeņu turētāju ūdenī vai citā šķidrumā, jo tas var izraisīt asmeņu sistēmas bojājumus. Rūpīgi notīriet asmeņus pēc pārtikas pārstrādes ar viegli mitru drānu. Blīvi var noņemt un nomazgāt atsevišķi siltā ūdenī, lai atbrīvotos no produkta daļiņām. Pirms nākamās lietošanas vai uzglabāšanas ļaujiet asmeņiem pilnībā nožūt.

Motora pamatne

Notīriet motora pamatni ar mikstu, mitru drānu, tad rūpīgi nosusiniet. Notīriet pārtikas pārpalikumus no strāvas vada.

Tīrīšanas līdzekļi

Lai neskrāpētu virsmu, netīriet motora pamatni vai krūzi ar abrazīvām mazgāšanas švammēm vai tīrīšanas līdzekļiem. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni un mikstu drānu.

Trauku mazgājamā mašīna

Nevienu no detaļām vai piederumiem nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā, jo tas var izraisīt bojājumus.

Uzglabāšana

- Izmantojiet komplektā iekļauto uzglabāšanas kasti piederumu glabāšanai.
- Uzglabājot virtuves kombainu, ievietojiet stūmēju padeves caurulē.
- Uzglabājiet virtuves kombainu vertikālā stāvoklī ar trauku un vāku novietotiem paredzētajā vietā, taču nefiksētiem. Trauka un vāka fiksēšana nav vajadzīga noslogos drošības fiksatoru.
- Lai novērstu nejaušas sagriešanās risku, visi piederumi ir jāuzglabā bērniem nepieejamā, drošā vietā. Nav ieteicams diskus uzglabāt atvilktnē ar citiem virtuves piederumiem.
- Pārļiecinieties, ka blendera krūze ir pilnīgi sausa iekšpusē.
- Uzglabāšanas laikā neko nenovietojiet uz virtuves kombaina.

„Stollar®“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

- Prieš pradėdami naudotis prietaisu, perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje etiketėje.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, saugiai pašalinkite ant maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį uždangalą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Prietaisą pastatykite ant stabiliaus karščiui atsparaus lygaus sauso paviršiaus toliau nuo jo krašto ir nenaudokite ant tokių karščio šaltinių kaip kaitvietė, orkaitė ar dujinė viryklė bei šalia jų.
- Dėl darbo metu atsirandančios vibracijos prietaisas gali pasislinkti.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Prieš valydami prietaisą, jį perkeldami ar pastatydami į saugojimui skirtą vietą, įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas, atjungtas nuo elektros tinklo ir atvėsęs.
- Kai prietaisu nesinaudojate, jį išjunkite, taip pat išjunkite elektros tinklo lizdą (jei galima tai padaryti) ir tada iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į „Stollar“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje stollar.eu.
- Visus priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliotajame „Stollar®“ techninės priežiūros centre.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Vaikai neturėtų atlikti prietaiso valymo darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
- Siekiant užtikrinti papildomą naudojimosi elektros prietaisais saugą, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad apsauginių jungiklių nominali darbinė srovė neviršytų 30 mA. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
- Prieš naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis teisingai surinktas. Neteisingai surinktas prietaisas neveiks.
- Prietaiso nenaudokite ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
- Plaštakas, pirštus, plaukus, drabužius bei menteles ir kitus virtuvės reikmenis darbo metu laikykite atokiau nuo besisukančių prietaiso dalių.

- Prietaiso nenaudokite kitu tikslu nei maistui ir (arba) gėrimams ruošti.
- Kad, variklio apsaugos nuo perkrovos įtaisui sugrįžtant į darbinę padėtį, išvengtumėte atsitiktinio prietaiso įsijungimo, jo nejunkite prie išoriniu įtaisu (pavyzdžiui, laikmačiu) junginėjamos elektros grandinės ar grandinės, kuri prietaisą gali reguliariai įjungti ir išjungti.
- Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau.
- Asmenys su fizine 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 jeigu jie supranta galimus pavojus.



Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.

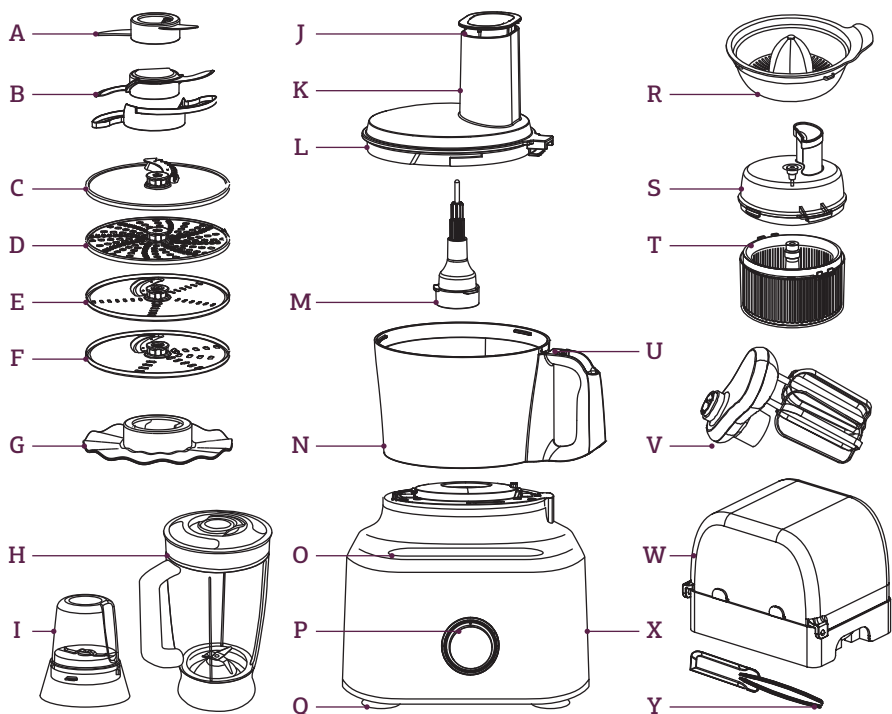


Kad išvengtumėte elektros smūgio, į vandenį ir jokią kitą skystį nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

KOMPONENTAI

Stollar Multi Food Processor SPP900



- A. Plastikinis tešlos peilis
- B. Smulkin tuvas
- C. Bulvių traškučiai
- D. Bulvių trynimo diskas
- E. Plonų griežinėlių pjaustyklė ir tarkavimo diskas
- F. Storų griežinėlių pjaustyklė ir tarkavimo diskas
- G. Emulsavimo diskas
- H. 1500 ml talpos stiklinis maišytuvas
- I. Mažasis malūnėlis
Galima naudoti tik sausiems produktams malti.
- J. Maisto produktų stūmiklis
- K. Tiekiamasis vamzdis
- L. Apdorojimo dangtis
- M. Vožtuvas
- N. 3 l talpos maišymo dubuo su rankena
- O. 5 automatinės programos
Impulsas, kokteilių gaminimas, ledo smulkinimas, smulkinimas, automatinis valymas.

- P. Greičio reguliavimo rankenėlė
Norėdami nustatyti apdorojimo greitį, rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi. Norėdami aktyvuoti programas, ją pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
- Q. Neslystanti kojelė
- R. Citrusinių vaisių sulčiaspaudės priedas
- S. Sulčiaspaudės dangtis
- T. Centrifuginė sulčiaspaudė
- U. Dangtis saugos sistema
Kol dubuo ir dangtis nėra tinkamai užfiksuoti ir didysis maisto produktų stūmiklis nejdėtas, variklis neveikia
- V. Plaktuvai su mechanizmais
- W. Priedų laikymo dėžė
- X. Variklio korpusas
- Y. Mentelė

NAUDOJIMAS

Stollar Multi Food Processor SPP900

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Prieš pirmąjį virtuvinio kombaino naudojimą pašalinkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus.

Įsitikinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė pasukta į padėtį „O“ (išjungta) ir virtuvinis kombainas atjungtas nuo elektros tinklo.

Dirbdami su peiliais ir diskais, būkite atsargūs, nes jie labai aštrūs.

Virtuvinį kombainą naudojant pirmą kartą, iš variklio gali skliti kvapas. Tai normalu, ir, bėgant laikui, kvapas išnyks.

Virtuvinį kombainą naudokite ant sauso, lygaus darbinio paviršiaus.

SURINKIMAS

Variklio korpusas ir dubuo

1. Ant variklio pagrindo uždėkite maišymo dubenį. Dubenį tol sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol jis spragtelėdamas kaip reikiant užsifiksuos. Dubenį tol sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol rankena atsiras priekyje ir užsifiksuos. Dabar maišymo dubuo turi būti kaip reikiant užsifiksavęs jam skirtoje vietoje. Kol dubuo nebus tinkamai užfiksuotas, virtuvinis kombainas neveiks.

2. Į maišymo dubenį įstatykite ašį.

Diskai

3. Prieš uždėdami dangtį ant maišymo dubens, pasirinkite reikiamą nerūdijančiojo plieno diską ir jį uždėkite ant ašies. Įsitikinkite, kad diską įstatėte kaip reikiant.

Maišymo dubuo ir maisto produktų stūmikliai

Ant maišymo dubens viršaus uždėkite dangtį. Dangtį pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi tiek, kad apsauginis blokatorius sutaptų su dubens rankena. Dangtį reikia sukti tol, kol pasigirs spragtelėjimas. Į maišymo dubens dangtį įstatykite maisto produktų stūmiklius.

Teisingai surinkus maišymo dubens dangtį ir maisto produktų stūmiklį, bus sujungtas dubens dangtyje ir rankenoje esantis fiksatorius ir tai leis veikti varikliui.

Apdorodami skirtingo dydžio maisto produktų gabalus, naudokite atitinkamą tiekiamąjį vamzdlį ir maisto produktų stūmiklį.

PRADŽIA

Virtuvinis kombainas veiks tik tada, kai bus teisingai uždėtas maišymo dubuo ir dangtis.

Greičio nustatymas

Kai prietaisas iki galo surinktas taip, kaip jums reikia, greičio reguliavimo rankenėlę pasukdami laikrodžio rodyklės kryptimi, pasirinkite apdorojamų maisto produktų tipą atitinkantį greitį.

Norėdami sustabdyti virtuvinį kombainą, greičio reguliavimo rankenėlę pasukite atgal į padėtį „O“.

Automatinės programos

Greičio reguliavimo rankenėlę pasukus prieš laikrodžio rodyklę į padėtį „P“, virtuvinis kombainas leisžia pasirinkti vieną iš trijų, naudojimo patogumą užtikrinančių, automatinę programų.



Maisto produktus stumkite tik stūmikliu. Maisto produktų niekuomet nestumkite pirštais.

PO APDOROJIMO

Po produktų apdorojimo, prieš atpalaiduodami dangtį, palaukite, kol nustos sukstis peiliai ar diskai.

Norėdami užtikrinti saugą, prieš tvarkydami peilius, išjunkite virtuvinį kombainą ir tada prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo.



Citrusinių vaisių žievelėje esantys aliejai gali sugadinti dubenį ir dangtį. Po citrusinių vaisių žievelės apdorojimo dubenį ir dangtį išvalykite nedelsdami. Dalių nemerkkite į karštą vandenį.



Apdorojimo dubenyje nesmulkinkite ledo. Tai darant, suges peiliai.

NERŪDIJANČIOJO PLIENO SMULKINTUVAS

Gali būti naudojamas nevirtai ar virtai mėesai ar daržovėms smulkinti. Dirbdami su didesniais maisto produktų gabalais, naudokite impulsinę funkciją.

! DĖMESIO!

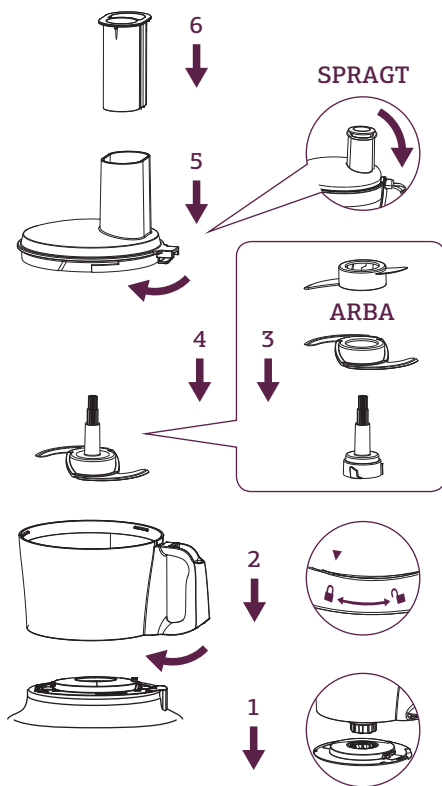
Dirbdami su nerūdijančiojo plieno peiliu ar jį uždedami, būkite ypač atsargūs. Jis labai aštrus. Netinkamai elgiantis, galima susižeisti.

- Be pertraukos nedirbkite ilgiau nei 3 minutes. Prieš kitą operaciją palaukite, kol atvės variklis.
- Prieš apdorodami mėsą, ją supjaustykite mažais gabaliukais. Į indą nedėkite daugiau kaip 500 g mėsos.
- Miltams maišyti nenaudokite nerūdijančiojo plieno peilio.
- Jeigu smulkinate svogūnus, kad jų nesusmulkintumėte per daug, kelis kartus panaudokite impulsinę funkciją.
- Kai smulkinate (kietą) sūrį ar šokoladą, neleiskite prietaisui veikti per ilgai. Ingredientai gali per daug įkaisti, pradėti lydytis ir sušokti į gabalus.

PLASTIKINIS TEŠLOS PEILIS

Galima naudoti tešlai paruošti.

- Be pertraukos nedirbkite ilgiau nei 2 minutes. Prieš kitą operaciją palaukite, kol atvės variklis.
- Plastikinio peilio nenaudokite maisto produktams smulkinti.
- Ruošiant trupinę tešlą, patariame naudoti impulsinę funkciją.

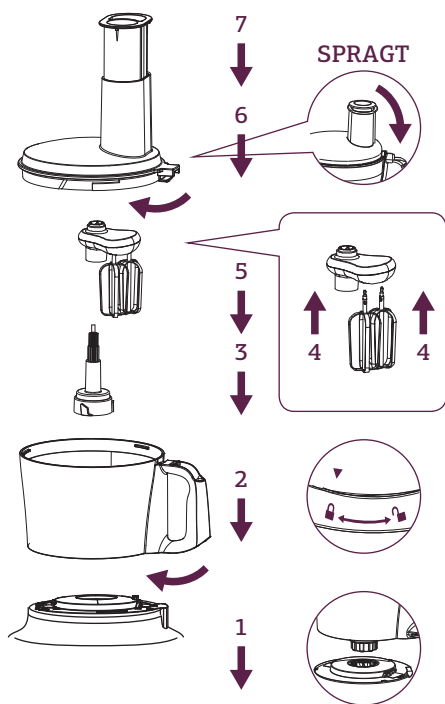


PLAKTUVŲ NAUDOJIMAS

Plaktuvus su mechanizmu uždėkite tiesiai ant maišymo dubenyje esančio vožtuvo.

Plaktuvą naudokite lengviems mišiniams gaminti, pavyzdžiui, kiaušinių baltymams, grietinėlei, kondensuotam pienui ir kiaušiniams su cukrumi plakti.

- Sunkesni mišiniai, pavyzdžiui, riebalai ir miltai įtaisą sugadins.
- Vienu kartu prietaisu nedirbkite ilgiau nei 10 minučių. Prieš kitą operaciją aparatui leiskite atvėsti bent 30 minučių.



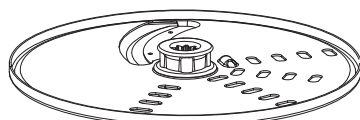
NERŪDIJANČIOJO PLIENO DISKŲ NAUDOJIMAS

- Pjaustymo griežinėliais diską naudokite: sūriui, morkoms, bulvėms, kopūstams, agurkams, cukinijoms, ridikėliams ir svogūnams.
- Tarkavimo diską naudokite: salotose, garnyruose, užkepėlėse naudojamiems kitiems ingredientams tarkuoti ir bulvių šiaudeliams gaminti.
- Trynimo diską naudokite: jis puikiai tinka bulvėms trinti.

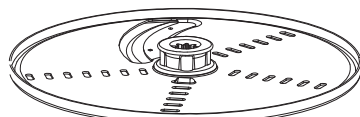
Pjaustymo diskai:



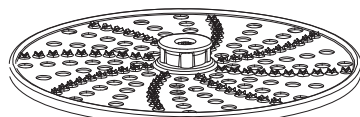
Bulvių traškučiai



Storų griežinėlių ir tarkavimo diskas

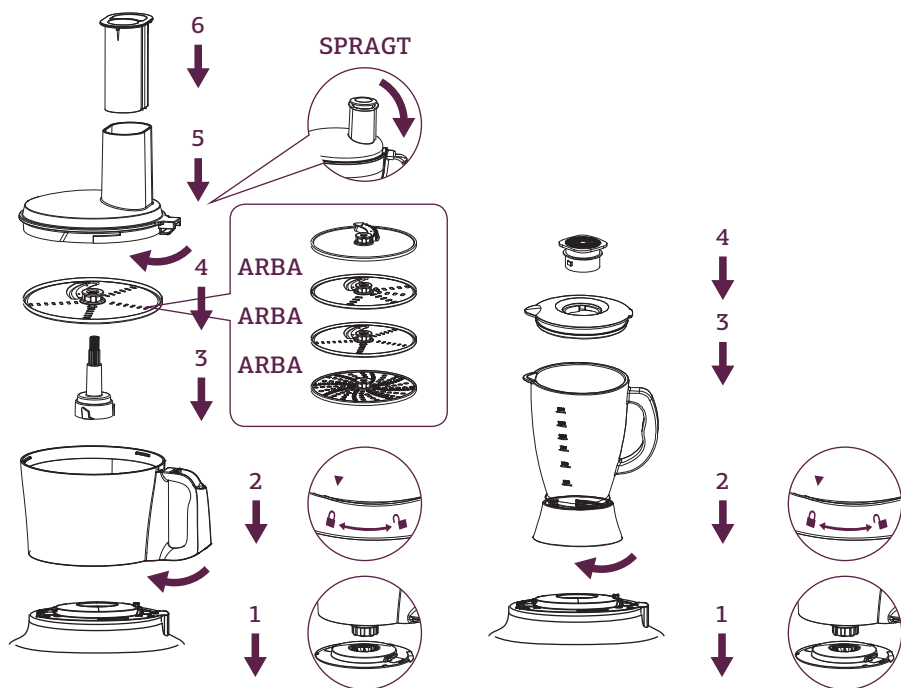


Plonų griežinėlių ir tarkavimo diskas



Bulvių trynimo diskas

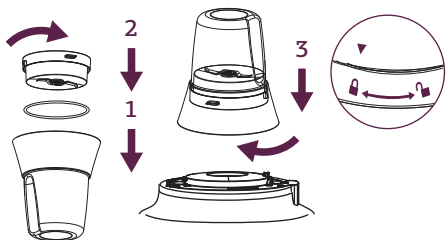
- Be pertraukos negalima dirbti ilgiau nei 3 minutes ir po to prieš kitą operaciją reikia palaukti 30 minučių, kol atvės variklis. Tačiau reikia atkreipti dėmesį ir į indo talpą. Kai maisto produktai pasiekia indo maksimalaus užpildymo liniją, darbą reikia pristabdyti ir iš indo išpilti maisto produktus.



MAIŠYMO ĄŠOČIO NAUDOJIMAS

- Nedirbkite ilgiau nei 2 minutes. Prieš vėl naudodami palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- Po produktų apdorojimo, prieš atpalaiduodami dangtį, palaukite, kol nustos suktis peiliai. Kad užtikrintumėte saugų darbą, prieš tvarkydami peilius, išjunkite prietaisą ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.
- Jeigu produktai (maišant) nesiekia maksimumo linijos, tai galima išimti vidinį matavimo dangtelį ir aliejaus ar kito skysčio įpilti, veikiant maišytuvui.
- Maišydami didelius kiekius ar tirštus skysčius, būkite atsargūs, nes per centrinę dangtelio sritį gali iškšti produktai.
- Maišytuvą įjunkite tik būtinam laiko tarpui. Ingredientų nesumaišykite per daug.
- Ingredientai gali prilipti prie maišytuvo ąšočio šonų. Norėdami maisto produktus sugrąžinti ant peiliukų, pirmiausia išjunkite maišytuvą ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką. Tada plastikinė mentele nuo ąšočio šonų nugramdykite produktus ir pratęskite maišymą.

- Joki būdu nenaudokite metalinių virtuvės įrankių, nes galite sugadinti peiliukus arba maišytuvo ąšotį.
- Maišytuvą netinka tešlai minkyti ar bulvių košeį trinti.
- Maišydami šiltus ingredientus, vienu metu įpilkite ne daugiau kaip 2 puodelius.
- Nemašykite karštų ar verdančių ingredientų. Prieš pildami į maišytuvą, palaukite kol maisto produktai atvės tiek, kad bus tik šilti. Tai apsaugos nuo garų pliūpsnių, dėl kurių gali atsipalaiduoti dangtelis.
- Tirštų kokteilių programa puikiai tinka gėrimams ir tirštiems kokteilams gaminti. Į ąšotį sudėkite ingredientus ir paspauskite atitinkamą mygtuką. Virtuvinis kombainas, automatiškai panaudodamas skirtingas greičio nuostatas ir impulsus, pagamins tirštą gėrimą.
- Norėdami susmulkinti ledą, ledo kubelius sudėkite į maišytuvo ąšotį ir paspauskite ledo smulkinimo mygtuką. Smulkindami ledą, naudokite ne daugiau kaip vieną ledo plokštelę arba 250 g ledo kubelių.



MALŪNĖLIO NAUDOJIMAS

Galima naudoti žolelėms, riešutams, kavos pupelėms malti ar džiovėsėlių trupiniams gaminti. Malimui naudokite didžiausią virtuvinio kombaino greitį arba impulsinę programą.

Norėdami pasinaudoti malūnėliu, į jį sudėkite reikiamus produktus. Užpildykite ne daugiau kaip iki pusės.

1. Į esantį ant peilių laikiklio griovelį įdėkite sandarinamąjį žiedą.
2. Į malūnėlį įdėkite peilio laikiklį. Sukdami prieš laikrodžio rodyklę, įsukite peilį. Įsitinkinkite, kad peilio pagrindas kaip reikiant užsifiksavo.
3. Malūnėlį uždėkite ant virtuvinio kombaino pagrindo ir pasukdami užfiksuokite.

Malūnėlio priedą be pertraukos naudokite ne ilgiau kaip 30 sekundžių. Prieš kitą naudojimą, palaukite 30 minučių, kol prietaisas visiškai atvės.

Neperpildykite ir neapdorokite daugiau nei pusę malūnėlio tūrio užimančių produktų.

! DĖMESIO!

Malūnėlyje niekuomet neapdorokite jokių skysčių. Malkite tik sausus produktus.

SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

Problema	Lengvas sprendimas
Prietaisas neveikia	• Apdorojimo dubuo / maišytuvas turi apsauginį blokatorių. Įsitinkinkite, kad dubuo ir blokatorius tvirtai laikosi reikiamose vietose. • Jeigu variklis vis vien neįsijungia, patikrinkite maitinimo laidą ir elektros tinklo lizdą.
Po apdorojimo ant disko lieka šiek tiek maisto produktų	• Jeigu po apdorojimo lieka mažų gabaliukų, tai visiškai normalu.
Maišant tešlą, variklis pradeda lėčiau sukis	• Gali būti, kad yra per daug tešlos. Išimkite pusę ir apdorokite per du kartus.
Naudojant smulkinimo peilį, variklis pradeda lėčiau sukis	• Gali būti, kad yra per daug mėsos. Išimkite pusę ir apdorokite per du kartus.
Apdorojimo metu prietaisas vibruoja / juda	• Nuvalykite ir sausai nušluostykite prietaiso apačioje esančias gumines kojeles. • Įsitinkinkite, kad neviršytas maksimalus produktų kiekis.

CITRUSINIŲ VAISIŲ SULČIASPAUDĖS NAUDOJIMAS

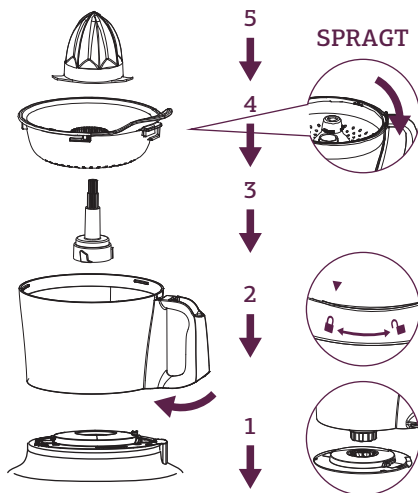
Galima naudoti sultims iš citrusinių vaisių (pvz., apelsinų, citrinų, žaliųjų citrinų ir greipfrutų) spausti.

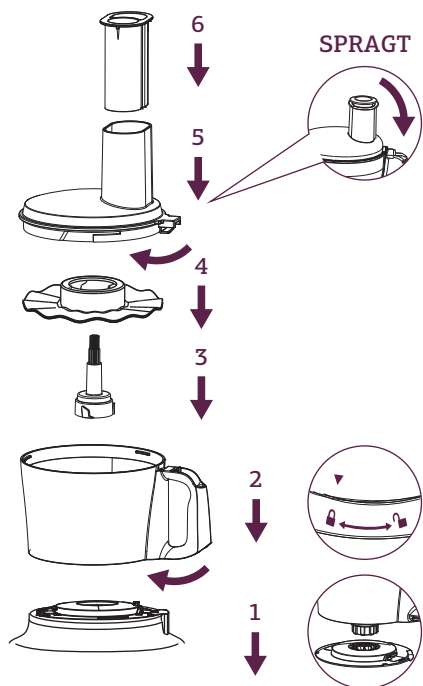
Norėdami naudoti citrusinių vaisių sulčiaspaudės priedą, jį uždėkite ant maišymo dubenyje sumontuoto vožtuvo. Pasukdami laikrodžio rodyklę kryptimi, kaip reikiant užfiksuokite. Uždėkite citrusinių vaisių kūgį.

Citrusiniais vaisiais spausti visuomet naudokite mažiausią greitį. Atkreipkite dėmesį į talpyklos tūrį. Kai sultys pasiekia indo maksimalaus užpildymo liniją, darbą reikia pristabdyti ir iš talpyklos išpilti jos turinį.

Virtuvinį kombainą periodiškai sustabdykite ir iš sulčiaspaudės priedo pašalinkite išspaudas.

Nenaudokite priedo ilgiau nei 3 minutes. Įsitinkinkite, kad po naudojimo prietaisas visiškai atvės.





EMULSAVIMO DISKO NAUDOJIMAS

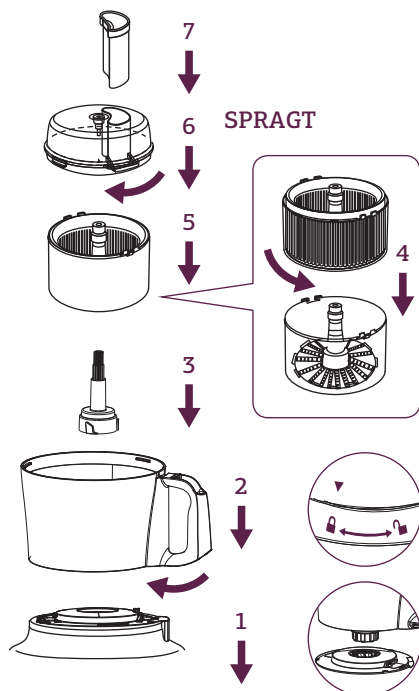
Emulsavimo disku galite išplakti grietinėlę, kiaušinius, kiaušinių baltymus, tirpų pudingą, majonezą ir biskvitių pyrago tešlą.

Prieš pradėdami darbą, įsitikinkite, kad prietaisą surinkote pagal paveikslėlį.

Emulsavimo disko nenaudokite pyragų tešloms, kurių sudėtyje yra sviesto arba margarino, ar tešlai minkyti.

Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar dubuo bei plakimo diskas yra sausi ir nesutepti riebalais. Kiaušinių baltymai turėtų būti kambario temperatūros.

Nenaudokite priedo ilgiau nei 2 minutes. Įsitikinkite, kad po naudojimo prietaisas visiškai atvėso.



CENTRIFUGINĖS SULČIASPAUDĖS NAUDOJIMAS

Sulčiaspaudę galite naudoti norėdami išspausti iki 500 g vaisių ir daržovių, tokių kaip morkos, obuoliai, arbūzai, kriaušės, vynuogės ar ananasai, sultis.

Prieš pradėdami darbą, įsitikinkite, kad prietaisą surinkote pagal paveikslėlį.

Nenaudokite priedo ilgiau nei 3 minutes. Įsitikinkite, kad po naudojimo prietaisas visiškai atvėso.

! SVARBU

- Prieš apdorodami pašalinkite visas sėklas ir kauliukus iš slyvų, abrikosų, kriausių, persikų ir vyšnių, nulupkite kietų ananasų, melionų ir t. t. žievelę.
- Stumdami produktus maisto vamzdžiu nespauskite stūmiklio per stipriai.
- Nepripildykite dubens virš didžiausią kiekį rodančios žymos.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Stollar Multi Food Processor SPP900

Saugos sumetimais, baigę naudoti prietaisą, iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

Automatinio valymo programa

Pritvirtinkite arba nerūdijančio plieno kapojimo peilį, arba plastikinį tešlos peilį, į dubenį įpilkite vandens ir indų ploviklio, paspauskite automatinio valymo mygtuką ir leiskite virtuvinį kombainą pasirūpinti likusiu.

Maišymo ašotis, apdorojimo dubuo ir dangtis

Kad dubuo ir dangtis būtų švarūs ir prie jų nepridžiūtų maisto produktai, po kiekvieno naudojimo nedelsdami atlikite toliau nurodytus darbus.

- Išskalaukite ašotį bei dangtį ir minkštą šluoste ar butelių šepečiu juos atskirai išplaukite šiltame muiluotame vandenyje.
- Po valymo iš ašotio gerai išskalaukite visą ploviklį.
- Ašotį geriausia valyti tuojau pat po naudojimo.
- Maišytuvo apatinės dalies namerkite į vandenį, nes ji gali sugesti.

Kad maisto likučius būtų lengviau pašalinti, maišymo dubenį ir dangtį su stūmikliu tuojau pat po naudojimo išplaukite šiltame muiluotame vandenyje, tam naudodami nešveičiamąją kempinę.

Peiliai ir diskai

Peiliai ir diskai yra aštrūs kaip skustuvo ašmenys – nelieskite jų. Maistui pašalinti ar peiliams valyti, naudokite mentelę ar šepetuką.

Citrusinių vaisių sulčiaspaudės priedas

Citrusinių vaisių sulčiaspaudės priedą tuojau pat po naudojimo išplaukite šiltame vandenyje su nešveičiamąja kempine ir taip pašalinkite visus vaisių likučius. Išimkite sulčiaspaudės kūgį ir išplaukite atskirai. Prieš vėl uždėdami ar padėdami į saugojimo vietą, sulčiaspaudės priedą visuomet gerai išdžiovinkite.

Malūnėlis

Peilio laikiklio namerkite į vandenį ar kitą skystį, nes gali sugesti peilio sistema. Po maisto produktų apdorojimo peilius atsargiai nuvalykite truputį sudrėkintu skudurėliu. Kad nuo sandariklio pavyktų pašalinti produktų daleles, ji galima išimti ir atskirai nuplauti šiltame vandenyje. Prieš vėl naudodami ar padėdami į saugojimo vietą, peilius gerai išdžiovinkite.

Variklio korpusas

Variklio korpusą nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus maisto likučius.

Valymo priemonės

Variklio korpuso ar ašotio nevalykite šveitimo priemonėmis ar valikliais, nes galite subraižyti jų paviršių. Naudokite tik šiltą muiluotą vandenį ir minkštą skudurėlį.

Indaplovė

Jokių dalių ir priedų neplaukite indaplovėje, nes jie gali sugesti.

Laikymas

- Naudokite komplekte esančią laikymo dėžę priedams laikyti.
- Virtuvinį kombainą padėdami į jam laikyti skirtą vietą, į tiekiamąjį vamzді įstatykite maisto produktų stūmiklią.
- Virtuvės kombainą laikykite vertikaliai, uždėję dubenį ir dangtį, bet jų neužfiksavę. Užfiksavus dubenį ir dangtį, be reikalo apkraunamas apsauginis fiksatorius.
- Siekdami išvengti atsitiktinių įsijovimų, visus priedus laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Diskų nepatartina laikyti stalčiuje su kitais virtuvės įrankiais.
- Maišymo ašotį laikykite vertikaliajoje padėtyje šalia virtuvinio kombaino. Įsitikinkite, kad ašotio vidus visiškai sausas.
- Ant saugomo virtuvinio kombaino nedėkite jokių kitų daiktų.

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

OLULISED OHUTUSJUHISED

- Lugege enne seadme kasutuselevõttu läbi kõik juhised ning hoidke need edaspidiseks kasutamiseks alles.
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrge pingele vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele.
- Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult.
- Eemaldage seadme voolupistik kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult sihtotstarbeliselt. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Asetage seade stabiilsele, kuumakindlale, ühetasasele, kuivale pinnale, servast eemale. Ärge kasutage seadet kuumusallikate (nagu pliidiplaat, ahi või gaasipliit) peal ega lähedal.
- Seadme töötamisel tekkiv vibreerimine võib seadet kohalt liigutada.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Enne puhastamist, kohalt liigutamist või hoiule panekut veenduge, et seade on välja lülitatud ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud ning laske seadmel jahtuda.

- Kui seadet ei kasutata, lülitage see alati välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Stollar'i klienditeenindusega või külastage meie veebilehte stollar.eu.
- Kogu hoolduse (v.a puhastamine) peab läbi viima selleks volitatud Stollar® teeninduskeskus.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega selle hooldustöid ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada ohutuslüliti, mille rakendumisvool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. Valesti kokku pandud seade ei hakka tööle.
- Asetage seade alati kuivale pinnale.
- Hoidke käed, sõrmed, juuksed, riided ja söögiriistad töötava seadme liikuvatest või pöörlevatest osadest eemal.
- Kasutage seadet ainult toidu või joogi valmistamiseks.

- Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Lugege enne seadme kasutuselevõttu juhised hoolikalt läbi ning hoidke need tuleviku tarbeks alles.
- Isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohtusid.



See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

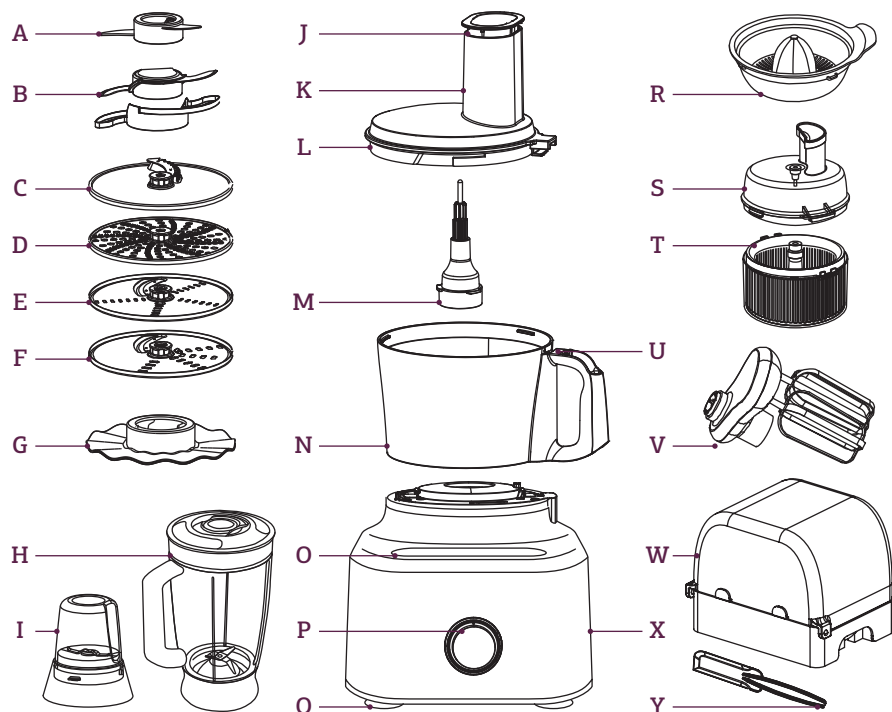


Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

SEADME OSAD

Stollar Multi Food Processor SPP900



- A. Plastist tainalaba
- B. Hakkimistarvik
- C. Friikartulite lõikamise ketas
- D. Kartulite riivimisketas
- E. Peen viilutamise-ribastamisketas
- F. Jäme viilutamise-ribastamisketas
- G. Emulgeerimisketas
- H. 1500 ml klaasist blenderikann
- I. Miniveski
Võib kasutada ainult kuivainete jahvatamiseks.
- J. Vajutaja
- K. Täitetoru
- L. Töötlemisanuma kaas
- M. Klapp
- N. 3-liitrine töötlemisanum, käepidemega
- O. 5 automaatprogrammi
Impulss, smoothi valmistamine, jää purustamine, hakkimine, automaatne puhastamine.

- P. Kiiruse reguleerimisnupp
Töötlemiskiiruse seadistamiseks keerake nuppu päripäeva. Režiimiprogrammide aktiveerimiseks keerake nuppu vastupäeva.
- Q. Libisemiskindlad jalad
- R. Tsitrussepressi tarvik
- S. Mahlapressi kate
- T. Tsentrifugaalne mahlapress
- U. Täitetoru ohutussüsteem
Takistab mootoril tööle hakkamast, kui anum ja kaas ei ole korralikult oma asendisse lukustatud ja suur vajutaja ei ole oma kohal
- V. Vispel
- W. Tarvikute hoiukarp
- X. Mootori korpus
- Y. Labidake

KASUTAMINE

Stollar Multi Food Processor SPP900

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid.

Veenduge, et kiiruse reguleerimisnupp on keeratud väljalülitatud asendisse "O" ja et seadme pistik on pesast välja tõmmatud.

Olge lõiketerade ja ketastega ettevaatlik, sest need on äärmiselt teravad.

Seadme esimesel kasutuskorral võib mootorist tulla veidi lõhna. See on tavapärane ning kaob hiljem kasutamise jooksul.

Aseta seade alati kuivale ühetasasele pinnale.

TÖÖKORDA SEADMINE

Mootoriosa ja anum

1. Paigaldage töötlemisanum mootoriosale ja kinnitage see. Keerake anumat päripäeva, kuni see kinnitub (kostub klõps). Töötlemisanum peab tugevalt oma kohale lukustuma. Vastasel juhul ei hakka seade tööle.
2. Sisestage võlli töötlemisanumasse.

Kettad

3. Enne töötlemisanumale kaane peale panemist valige soovitud ketas ja pange see võlli peale. Veenduge, et ketas on õigesti sisestatud.

Töötlemisanum ja vajutajad

Pange kaas töötlemisanumale peale. Keerake kaant päripäeva, nii et turvamehhanism on kohakuti anuma käepidemega. Kinnitage kaas korralikult, kuni kuulete klõpsu. Sisestage vajutajad töötlemisanuma kaane sisse.

Kui töötlemisanuma kaas ja vajutaja on õigesti kokku pandud, siis anuma kaas ja käepide fikseeruvad ja mootor saab tööle hakata.

Erinevas suuruses toiduainete töötlemiseks kasutage vastavat täitmistoru ja vajutajat.

KASUTAMISE ALUSTAMINE

Seade töötab ainult siis, kui töötlemisanum ja kaas on õigesti paigaldatud. Vastasel juhul ei hakka mootor tööle.

Kiiruse seadistamine

Kui seade on vastavalt vajadusele täielikult kokku pandud, keerake kiiruse reguleerimisnupu päripäeva, et valida sõltuvalt töödeldavate toiduainete tüübist sobiv kiirus.

Seadme töö peatamiseks keerake kiiruse reguleerimisnupp tagasi väljalülitatud asendisse "O".

Automaatprogrammid

Kiiruse reguleerimisnupu keeramisel vastupäeva režiimiasendisse "P" saate valida ühe kolmest automaatprogrammist, mis võimaldab seadet mugavalt kasutada.

HOIATUS!

Lükake toiduaineid allapoole ainult vajutajaga. Ärge kunagi lükake toiduaineid sõrmedega.

PÄRAST TOIDUAINETE TÖÖTLEMIST

Pärast toiduainete töötlemist oodake, kuni lõiketerad / kettad on seisma jäänud, enne kui kaane lahti lukustate.

Ohutuse tagamiseks lülitage seade välja ja tõmmake pistik pesast välja, enne kui lõiketeri käsitsena hakkate.

HOIATUS!

Tsitrusviljade koore õlid võivad anumad ja selle kaant kahjustada. Tsitrusviljade koore töötlemisel puhastage anum ja selle kaas kohe pärast töötlemist. Ärge leotage toote osi kuumas vees.

HOIATUS!

Ärge purustage toiduainemas JÄÄD. See kahjustab terasid.

ROOSTEVABAST TERASEST HAKKIMISTARVIK

Saab kasutada toorete või keedetud liha ja köögiviljade hakkimiseks. Jämedamate toiduainete korral kasutage pulseerivat funktsiooni.

! HOIATUS!

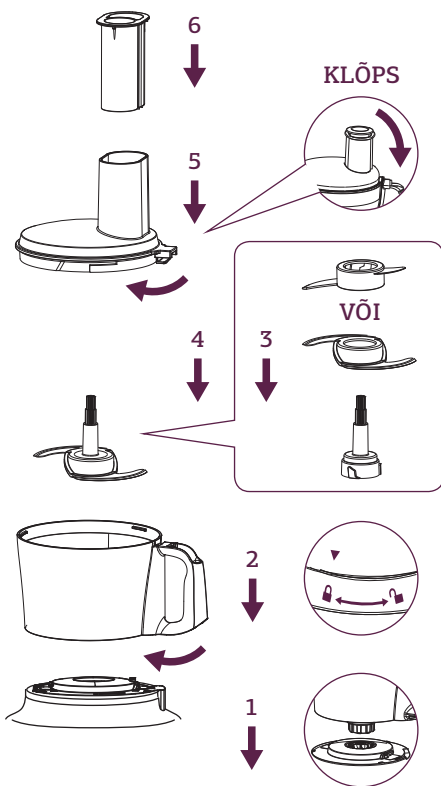
Olge roostevabast terasest lõiketera kasutamisel või paigaldamisel väga ettevaatlik. See on väga terav. Valesti käsitlemine võib põhjustada vigastusi.

- Ärge kasutage tarvikut rohkem kui 3 minutit järjest. Laske mootoril enne järgmist kasutuskorda jahtuda.
- Enne töötlemist lõigake liha väikesteks tükkideks. Ärge pange anumasse korraga rohkem kui 500 g liha.
- Ärge kasutage roostevabast terasest lõiketera jahu segamiseks.
- Sibulate hakkimisel kasutage pulseerivat funktsiooni mitu korda, et vältida sibulate hakkimist liiga peeneks.
- Kõva juustu või šokolaadi hakkimisel ärge laske seadmel liiga kaua töötada. Vastasel juhul lähevad toiduained liiga kuumaks, hakkavad sulama ja lähevad klimpi.

PLASTIST TAINALABA

See tarvik on mõeldud taina valmistamiseks.

- Ärge kasutage tarvikut rohkem kui 2 minutit järjest. Laske mootoril enne järgmist kasutuskorda jahtuda.
- Ärge kasutage plastist tainalaba toiduainete hakkimiseks.
- Purutaina valmistamiseks soovime kasutada pulseerivat funktsiooni.



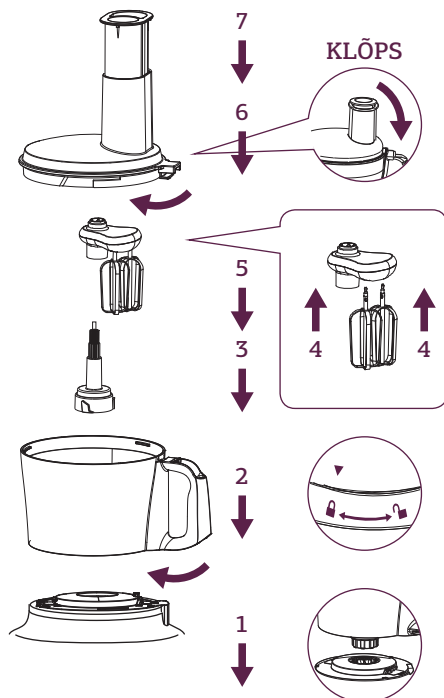
VISPLITE KASUTAMINE

Enne kasutamist veenduge, et mõlemad visplid on kindlalt visplimehhanismi sisestatud.

Pange visplimehhanism töötlemisanumas olevale völliile, nii et vispel jääb völliist paremale.

Kasutage vispleid munade ja vahukoore vahustamiseks või magustoitude tegemiseks.

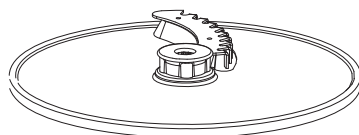
- Tihedamad segud (nagu rasvaine ja jahu) kahjustavad seadet.
- Ärge kasutage seadet järjest kauem kui 10 minutit. Laske seadmel pärast järgmist kasutuskorda vähemalt 30 minutit jahtuda.



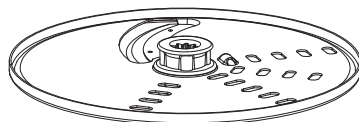
RT-KETASTE KASUTAMINE

- Viilutamisketta kasutamine: juustu, porgandite, kartulite, kapsa, kurgi, suvikõrvitsa, peedi ja sibulate viilutamiseks.
- Ribastamisketta kasutamine: kõvade toiduainete ribastamiseks salatitesse, kaunistusteks, pajaroogadesse ja friikartulitesse.
- Riivimisketta kasutamine: sobib kartulite riivimiseks.

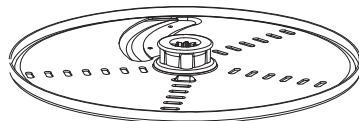
Lõiketeraga ketta detailid:



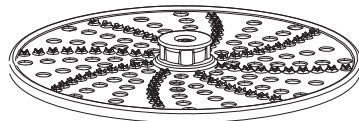
Friikartulid



Jäme viilutamis-ribastamisketas

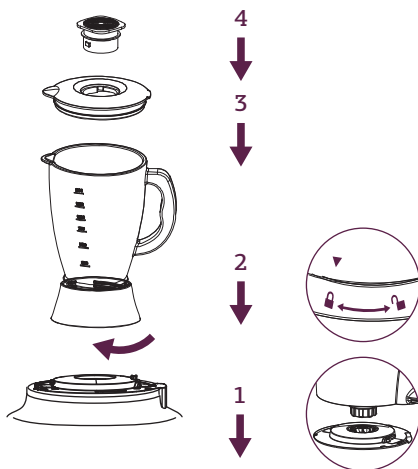
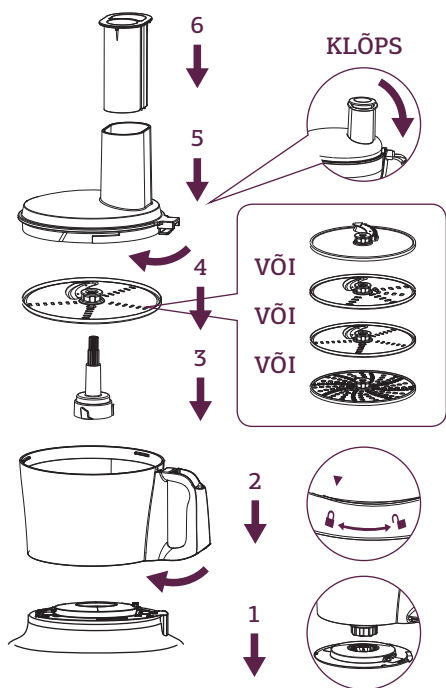


Peen viilutamis-ribastamisketas



Kartulite riivimisketas

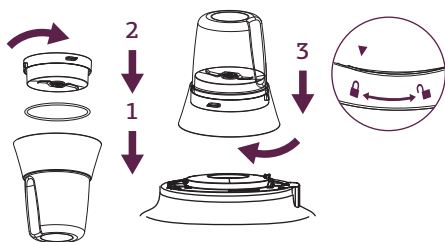
- Ärge kasutage seda ketast järjest kauem kui 3 minutit. Seejärel laske seadmel enne järgmist kasutuskorda vähemalt 30 minutit seista. Pöörake tähelepanu ka töötlemisanuma mahule. Kui anum on toiduainetega täidetud kuni täiseni max, lõpetage seadme kasutamine ja tühjendage anum.



BLENDERIKANNU KASUTAMINE

- Ärge kasutage kannu rohkem kui 2 minutit järjest. Laske seadmel enne uuesti kasutamist jahtuda.
- Oodake pärast töö lõpetamist ja enne kaane avamist, kuni terad on seisma jäänud. Ohutuse tagamiseks lülitage seade enne terade käsitlemist välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Kui töödeldava toidu maht jääb (blenderdamisel) maksimumpiirist allapoole, võib seismise mõõtetopsi eemaldada ja lisada õlisid/vedelikke ka siis, kui blender töötab..
- Suurte koguste või vedelate vedelike töötlemisel tuleb olla ettevaatlik, kuna keskmise korgi kaudu võib lennata pritsmeid.
- Laske blenderil töötada vaid nii kaua, kui tarvis. Ärge töödelge koostisaineid üle.
- Koostisained võivad kleepuda blenderikannu seinte külge. Toidu tagasi terade ette lükkamiseks lülitage blender välja ja eemaldage see vooluvõrgust. Kraapige kannu küljed plastikpaatliga puhtaks ja jätkake tööd.
- Ärge kasutage metallist söögiriistu – need võivad kahjustada terasid või blenderikannu.

- Blender ei sega tainast ega valmista kartuliputru.
- Soojade koostisainete blenderis töötlemisel ärge lisage seadmesse korraga üle kahe mõõtetopsitäie.
- Ärge töödelge blenderis tuliseid ega keevaid koostisaineid. Laske toidul jahtuda ja asetage see blenderisse, kui see on soe. See kaitseb teid ootamatute aurupahvakute eest, mis võivad kaane paigalt nihutada.
- Smuutiprogramm sobib ideaalselt jookide ja smuutide valmistamiseks. Valage koostisained kannu ja vajutage vastavat nuppu. Seade kasutab erinevaid kiiruseasetusi ja pulseerib automaatselt, et tulemuseks oleks ühtlane jook.
- Jää purustamiseks pange jääkuubikud blenderikannu ja vajutage jää purustamise nuppu. Jää purustamiseks kasutage ainult 1 restitait jääd või 250 g jääkuubikuid.



VESKI KASUTAMINE

Veskit saab kasutada maitsetaimede, pähklite, kohviu-bade või riivsaia valmistamiseks. Jahvatamiseks kasutage maksimumkiirust või pulseerivat funktsiooni.

Veski kasutamiseks pange jahvatatavad ained veskisse. Ärge täitke veskit rohkem kui poole ulatuses.

1. Pange tihendusrõngas lõiketerade hoidikul asuvasse soonde.
2. Pange lõiketerade hoidik veskisse. Keerake lõiketera vastupäeva. Veenduge, et lõiketera alus on kindlalt kinnitatud.
3. Pange veski seadme alusele ja keerake seda lukustamiseks.

Ärge kasutage veskit kauem kui 30 sekundit järjest. Enne järgmist kasutuskorda laske seadmel täielikult jahtuda.

Ärge täitke veskit rohkem kui poole ulatuses.

! HOIATUS!

Ärge kunagi töödelge veskis vedelikku. Veski sobib vaid kuivainete jahvatamiseks.

TSITRUSEPRESSI KASUTAMINE

Tsitruspressiga saab pressida mahla tsitrusviljadest (nt apelsinid, sidrunid, laimid ja greibid).

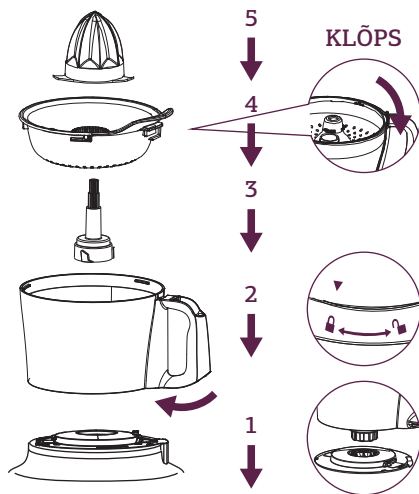
Tsitruspressi tarvikute kasutamiseks pange tarvik töötlemisanumale paigaldatud klapile. Keerake päripäeva tugevasti kinni. Pange peale tsitruskoonus.

Kasutage alati kõige väiksemat kiirust.

Pöörake tähelepanu töötlemisanuma täitumisele. Kui anum on mahlagi täidetud kuni tähiseni max, lõpetage seadme kasutamine ja tühjendage anum.

Jätke seadet regulaarselt seisma, et tarvikut viljalihast puhastada.

Ärge kasutage tarvikut kauem kui 3 minutit. Veenduge, et seade jahtub pärast kasutamist täielikult maha.



VEAOTSING

Probleem

Lihtne lahendus

Seade ei tööta

- Ohutuslülitid takistab mootoril tööle hakkamast. Veenduge, et töötlemisanum ja kaas on kindlalt oma kohale lukustatud.
- Kui mootor ikka tööle ei hakka, kontrollige toitejuhet ja pistikupesat.

Ketta külge on pärast töötlemist toiduaineid jäänud

- Väikeste tükkide toiduainete jäämine ketta külge on tavapärane.

Mootor töötab taina segamisel aeglasemalt

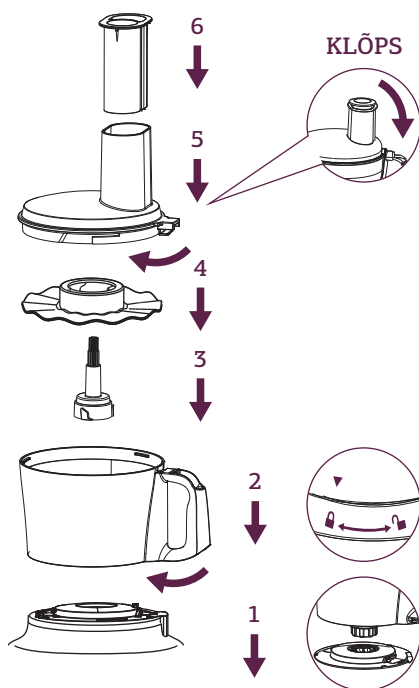
- Tainast on liiga palju. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.

Mootor töötab hakkimistarvikut kasutamise ajal aeglasemalt

- Liha on liiga palju. Võtke pool tainast välja ja töödelge tainast kahes osas.

Seade vibreerib / liigub töötamise ajal

- Kontrollige, et seadme põhjas asuvad kummijalad oleksid puhtad.
- Veenduge, et maksimumkoormust ega -mahtu ei ole ületatud.



EMULGEERIMISKETTA KASUTAMINE

Emulgeerimiskettaid saab kasutada vahukoore ja muna, munavalgete, pulbrist valmistavate pudingute, majoneesi ning keeksisegu vahustamiseks.

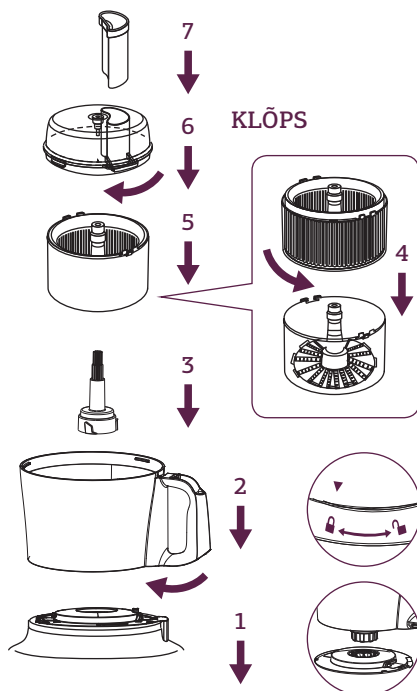
Enne töö alustamist veenduge, et olete seadme kokku pannud vastavalt pildile.

Ärge kasutage emulgeerimiskettaid võid või margariini sisaldava koogisegu valmistamiseks või taina sõtkumiseks.

Veenduge, et munavalgeid vahustades oleksid nõu ja emulgeerimiskettad kuivad ning poleks rasvased. Munavalged peaksid olema toatemperatuuriga.

Ärge kasutage tarvikut kauem kui 2 minutit.

Veenduge, et seade jahtub pärast kasutamist täielikult maha.



TSENTRIFUGAALSE MAHLAPRESSI KASUTAMINE

Mahlapressiga saate valmistada mahla kuni 500 g puu- ja aedviljadest, näiteks porganditest, õuntest, arbuusist, pirnidest, viinamarjadest ja ananassist.

Enne töö alustamist veenduge, et olete seadme kokku pannud vastavalt pildile.

Ärge kasutage tarvikut kauem kui 3 minutit. Veenduge, et seade jahtub pärast kasutamist täielikult maha.

⚠ OLULINE TEAVE!

- Enne koostisainete pressimist eemaldage ploomidelt, aprikoosidelt, virsikutelt, kirssidelt jms viljadelt kivid ja seemned ning ananassidelt, melonitelt jms kõva koorik või kest.
- Ärge rakendage liigset jõudu, kui te koostisaineid tõukuriga etteandeturusse vajutate.
- Ärge täitke kannu üle MAX-näidu.

HOOLDUSTÖÖD JA PUHASTAMINE

Stollar Multi Food Processor SPP900

Pärast kasutamist tõmmake seadme pistik seinapistiku-pestast välja.

Automaatne puhastusprogramm

Kinnitage kas roostevabast terasest hakkimistera või plastikust taignatera, lisage kaussi vett ja nõudepesu-vahendit, vajutage automaatse puhastuse nuppu ja laske köögikombainil ülejäänud eest hoolitseda.

Blenderikann, töötlemisanum ja kaaned

Anuma ja kaane puhtana hoidmiseks ja toidujääkide kuivamise vältimiseks nende külge järgige võimalikult ruttu pärast kasutamist järgmiste sammude:

- Peske kannu ja selle kaant eraldi sooja vees koos puhastusainega, kasutades pehmet lappi või pudeliharja.
- Loputage puhastusvahend pärast pesemist hoolikalt maha.
- Kõige tõhusam on puhastada kannu kohe pärast kasutamist.
- Ärge pange blenderi põhja vette, sest see võib seadet kahjustada.

Peske töötlemisanumat ja selle kaant pärast kasutamist sooja seebivahuse vee ja mitteabrasiivse pesukäsnaga, et toidujääke oleks hõlpsam eemaldada.

Lõiketerad ja kettad

Lõiketerad ja kettad on väga teravad. Ärge puudutage neid. Eemaldage toiduained ning puhastage lõiketeri ainult pannilabidakese või harjaga.

Tsitruspressi tarvik

Peske tsitruspressi tarvikut kohe pärast kasutamist sooja vees mitteabrasiivse pesukäsnaga. Eemaldage mahlakoonus ja peske seda eraldi. Kuivatage tarvik alati enne järgmist kasutuskorda või hoiule panekut.

Veski

Ärge pange lõiketerade hoidikut vette ega muusse vedelikku, sest see võib lõiketerade süsteemi kahjustada. Puhastage lõiketerad pärast toiduainete töötlemist kergelt niiske lapiga. Tihendi saab ära võtta ja pesta eraldi sooja vees. Laske lõiketeradel enne järgmist

kasutamist või hoiulepanekut täielikult kuivada.

Mootoriosa

Pühkige mootoriosa pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Pühkige toitejuhtmelt toiduosakesed.

Puhastusvahendid

Ärge kasutage mootoriosa või kannu puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Kasutage vaid sooja vett, puhastusainet ja pehmet lappi.

Nõudepesumasin

Ärge peske ühtegi seadme osa ega tarvikut nõudepesumasinas, sest see võib neid kahjustada.

Hoiustamine

- Kasutage kaasasolevat hoiukarpi tarvikute hoidmiseks.
- Pange vajutaja hoiustamise ajaks täitmistoru sisse.
- Pange köögikombain hoiule püstiasendis, nii et anum ja selle kaas on puhkeasendis, kuid mitte lukus. Anuma ja kaane lukustamine paneb ohutusmehhanismi tarbetu surve alla.
- Me ei soovita hoida kettaid sahtlis teiste söögiriistade juures.
- Hoidke blenderikannu vertikaalasendis seadme lähedal. Veenduge, et kann on seest täiesti kuiv.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прочитайте все инструкции до начала пользования прибором и на всякий случай сохраните их.
 - Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище прибора.
 - Перед первым использованием удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте все упаковочные материалы.
 - Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания.
 - Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте 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.
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
 - Поставьте прибор подальше от края на устойчивую, термостойкую, горизонтальную и сухую поверхность. Не используйте на каком-либо источнике тепла, например электрической или газовой плите или печке, или вблизи него.
 - Вследствие вибрации во время работы прибор может перемещаться.
 - Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.

- Перед очисткой, перемещением или уборкой на хранение обязательно убедитесь, что прибор выключен, отсоединен от розетки и полностью остыл.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте шнур питания от розетки, когда прибор не используется.
- Не используйте прибор, если шнур питания, штекер или прибор повреждены каким-либо образом. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Stollar или зайдите на веб-сайт: stollar.eu.
- Любое обслуживание, помимо очистки, должно выполняться в авторизованном сервисном центре Stollar®.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Очистка прибора может производиться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под надзором.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется использовать защитные выключатели с расчетным рабочим током не более 30 мА. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
- Перед использованием убедитесь, что прибор собран правильно. Если прибор собран неправильно, он не будет работать.
- Не ставьте работающий прибор на сточную панель мойки.
- Держите руки, пальцы, волосы, одежду, а также лопатки и другие столовые приборы вдали от движущихся или вращающихся частей прибора во время работы.

- Используйте прибор только для приготовления напитков и еды.
- Чтобы избежать возможной угрозы самопроизвольного запуска прибора из-за случайного сброса защиты от перегрузки, не подключайте никаких внешних включающих устройств (например, таймер) и не подсоединяйте прибор к схеме, которая способна регулярно включать и выключать прибор.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, только если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.



Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.

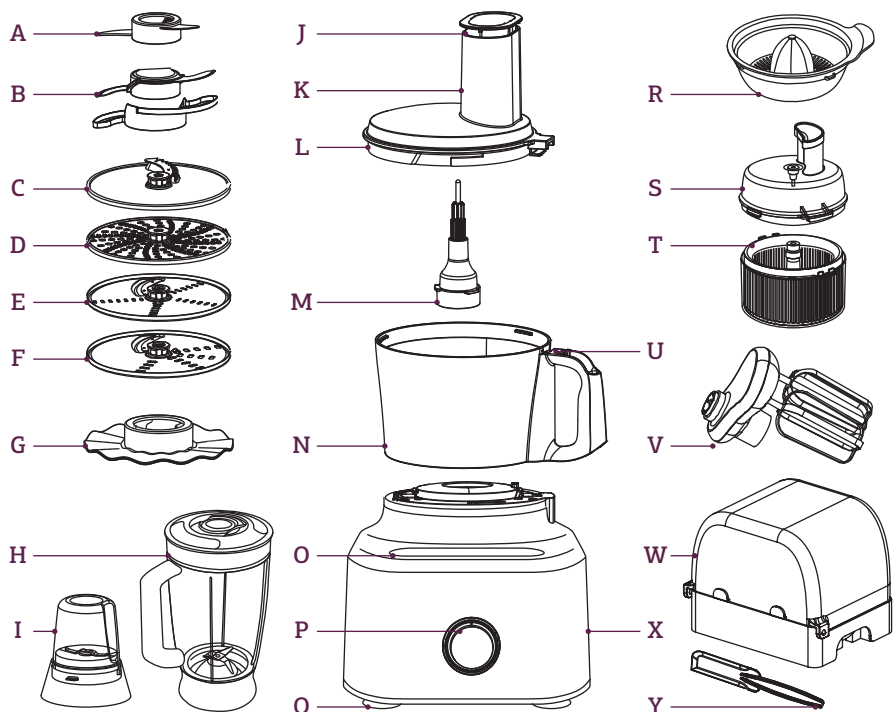


Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

КОМПОНЕНТЫ

Stollar Multi Food Processor SPP900



- A. Пластмассовое лезвие для теста
- B. Измельчитель из нержавеющей стали
- C. Диск для картофеля фри
- D. Диск для драников
- E. Мелкая шинковка и мелкая терка
- F. Крупная шинковка и крупная терка
- G. Диск для эмульгирования
- H. 1500мл стеклянная кружка блендера
- I. Мельница
Использовать только для измельчения сухих продуктов.
- J. Толкатели продуктов
- K. Каналы подачи
- L. Крышка
- M. Вал
- N. Зл чаша с ручкой

- O. 5 автоматических программ
Импульс, приготовление смузи, измельчение льда, измельчение, автоматическая чистка.
- P. Ручка регулировки скорости
Поворачивая по часовой стрелке, устанавливается скорость. Поворачивая против часовой стрелки, можно выбрать 5 автоматических программ.
- Q. Нескользящие ножки
- R. Насадка для цитрусовых
- S. Крышка соковыжималки
- T. Центробежная соковыжималка
- U. Защитная система канала подачи продуктов
Не позволяет мотору работать, если чаша и крышка не зафиксированы в правильном положении.
- V. Венчики для взбивания с механизмом
- W. Ящик для хранения аксессуаров
- X. Корпус мотора
- Y. Лопатка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Stollar Multi Food Processor SPP900

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием кухонного комбайна удалите все упаковочные и рекламные материалы.

Убедитесь, что ручка регулировки скорости находится в позиции «О» и кухонный комбайн отсоединен от источника питания.

Будьте осторожны при обращении с ножами и дисками, так как они чрезвычайно острые.

При первом использовании кухонного комбайна вы можете заметить некоторый запах, исходящий от мотора. Это нормально и пройдет по мере использования.

Всегда используйте кухонный комбайн на сухой и горизонтальной рабочей поверхности.

СБОРКА

Корпус мотора и чаша

1. Установите чашу на корпус мотора так, чтобы ручка находилась с правой стороны. Для того, чтобы зафиксировать чашу, поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Чаша должна быть зафиксирована в предназначенном месте. Кухонный комбайн не будет работать, пока чаша не зафиксирована.
2. Установите вал в чашу.

Диски

3. Прежде чем установить крышку на чашу, выберите необходимый диск и установите его на вал. Убедитесь, что диск правильно установлен.

Крышка чаши и толкатели

Установите крышку на чашу. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы защитный фиксатор на крышке совпал с фиксатором на ручке чаши. Тщательно зафиксируйте крышку до щелчка.

Когда крышка зафиксирована правильно, задействуется защитный замок на ручке, что позволяет мотору начать работать.

Обрабатывая продукты разного размера, используйте толкатель и канал подачи соответствующих размеров.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Кухонный комбайн будет работать только в том случае, если чаша и крышка правильно собраны. Это отключает защитную блокировку и позволяет мотору работать.

Выбор скорости

Когда устройство полностью собрано для ваших нужд, поверните ручку регулировки скорости по часовой стрелке, чтобы выбрать подходящую скорость в зависимости от перерабатываемого продукта.

Поверните ручку регулировки скорости обратно в позицию «О», чтобы остановить работу.

Автоматические программы

Повернув ручку регулировки скорости в позицию «Р», у вас появится возможность выбора одной из автоматических программ.

ВНИМАНИЕ

Не толкайте продукты в канал подачи пальцами или другими кухонными принадлежностями. Всегда используйте толкатель, поставляемый в комплектации.

ПОСЛЕ ПЕРЕРАБОТКИ

После переработки дождитесь полной остановки ножей/дисков и только потом открывайте крышку. Для обеспечения безопасности выключите прибор и отсоедините его от розетки, прежде чем касаться ножей.

ВНИМАНИЕ

Масло в цедре цитрусовых может повредить чашу и крышку. Очищайте чашу и крышку сразу после переработки цитрусовой цедры. Не замачивайте компоненты в горячей воде.

ВНИМАНИЕ

Не измельчайте лед в чаше. Это может повредить ножи.

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Может быть использован, чтобы обработать сырое или готовое мясо, или овощи. Для более твердых продуктов используйте функцию импульса.

ВНИМАНИЕ

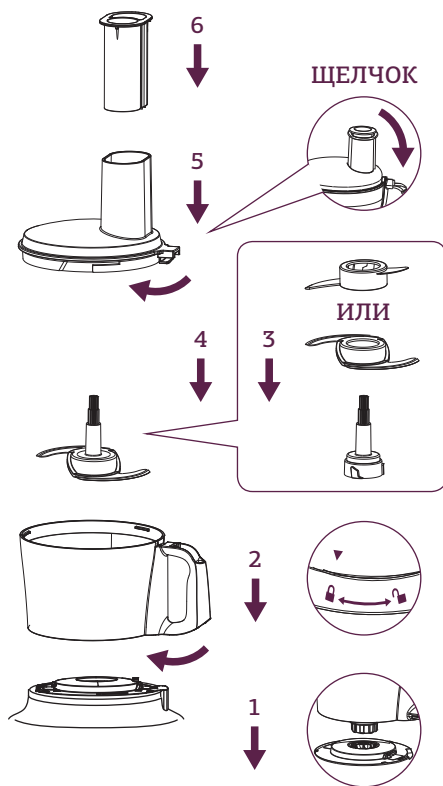
Будьте крайне осторожны, когда работаете или устанавливаете измельчитель из нержавеющей стали, т.к. он очень острый. Невнимательное использование может вызвать травмы.

- Не используйте дольше 3 минут. Дайте устройству полностью остыть перед следующим использованием.
- Перед измельчением, нарежьте мясо на маленькие кусочки. Не перерабатывайте больше 500г мяса за один раз.
- Не используйте измельчитель для вымешивания теста.
- Если желаете измельчить лук, несколько раз используйте функцию импульса, чтобы не измельчить лук слишком мелко.
- Не используйте кухонный комбайн слишком долго, когда измельчаете шоколад или сыр. Иначе, ингредиенты могут начать таять и плавиться, меняя свою консистенцию.

Пластмассовое лезвие для теста

Может быть использовано для приготовления теста.

- Не используйте дольше 2 минут. Дайте устройству полностью остыть перед следующим использованием.
- Не используйте лезвие для теста для измельчения продуктов.
- Для приготовления крошки из песочного теста используйте функцию импульса.



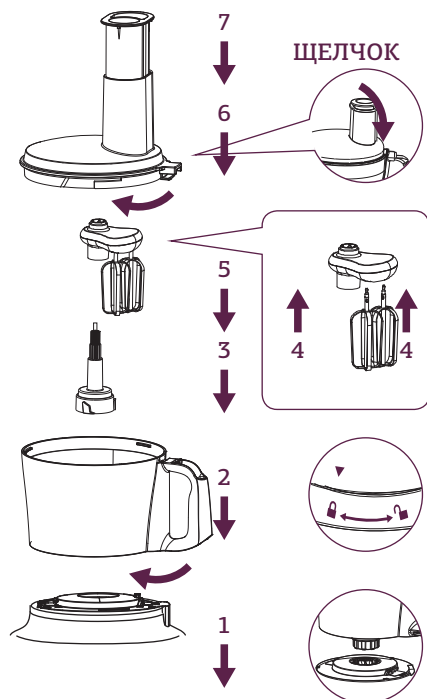
ВЕНЧИКИ

Вставьте венчики в механизм и тщательно зафиксируйте.

Устанавливайте механизм с венчиками на вал, установленный в чаше.

Используйте венчики, чтобы обрабатывать жидкие и легкие смеси, например, белки яиц, сливки или для приготовления десертов.

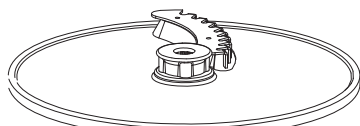
- Твердые смеси, такие как жиры и мука, могут сломать устройство.
- Не используйте дольше 10 минут. Дайте устройству полностью остыть перед следующим использованием.



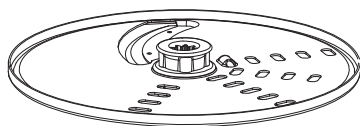
ДИСКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Диск для шинковки: подходит для шинковки сыров, моркови, картофеля, капусты, огурцов, кабачков, свеклы и лука.
- Терка: подходит для приготовления продуктов для салатов, гарниров и запеканок.
- Диск для драников: отлично подходит, чтобы натереть картофель для драников.

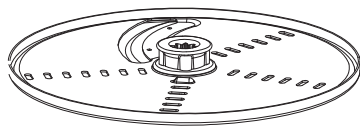
Диски:



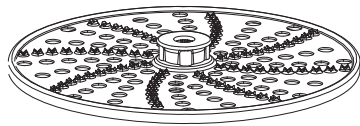
Диск для картофеля фри



Диск для крупной шинковки и крупной терки

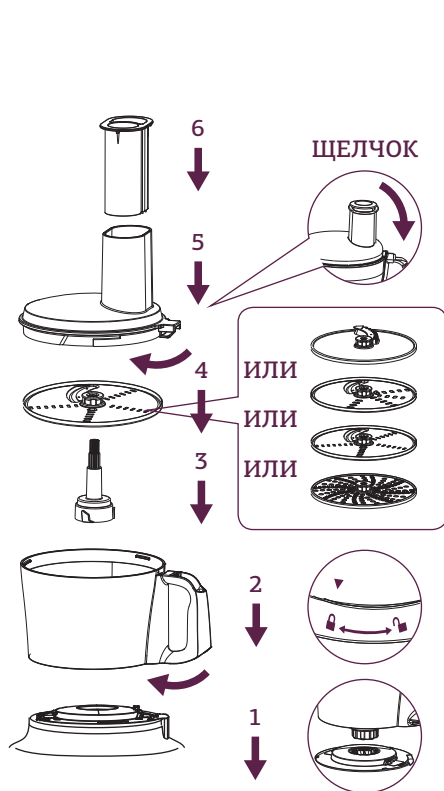


Диск для мелкой шинковки и мелкой терки



Диск для драников

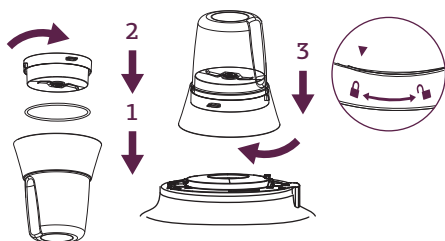
- Не используйте дольше 3 минут. Дайте устройству полностью остыть перед следующим использованием. Обрабатывая продукты, следите за заполняемостью чаши. Как только будет достигнута отметка MAX, прекратите работу и опустошите чашу.



КРУЖКА БЛЕНДЕРА

- Не используйте дольше 2 минут. Дайте устройству полностью остыть перед следующим использованием.
- После использования дождитесь полного прекращения движения ножей и только потом открывайте крышку. Для обеспечения безопасности выключите и отсоедините прибор от розетки, прежде чем касаться ножей.
- Если объем (во время взбивания) не достигает линии максимума, можно выбрать внутреннюю мерную чашку и добавлять масло/жидкости во время работы блендера.
- При перемешивании больших объемов или негустых жидкостей необходимо соблюдать осторожность, поскольку из центральной части крышки может выплескиваться жидкость.
- Включайте блендер только на нужное время. Не перебивайте ингредиенты.

- Ингредиенты могут прилипнуть к стенкам кружки блендера. Чтобы вернуть продукты на ножи, выключите блендер и отсоедините его от розетки. Снимите продукты со стенок кружки при помощи пластиковой лопатки и продолжайте взбивание.
- Не используйте металлические столовые приборы, поскольку они могут повредить ножи и кружку блендера.
- Этот блендер не предназначен для вымешивания теста или приготовления картофельного пюре.
- При перемешивании теплых ингредиентов не помещайте более 2 чашек в блендер за один раз.
- Не перемешивайте горячие или кипящие ингредиенты.
- Дайте продуктам остыть до теплого состояния, прежде чем помещать их в блендер. Это предотвратит внезапные выбросы пара, которые могут вытеснить крышку.
- Программа смузи идеально подходит для приготовления напитков и коктейлей. Налейте ингредиенты в кружку блендера и нажмите соответствующую кнопку. Кухонный комбайн будет автоматически использовать различные настройки скорости и импульсы для создания гладкого напитка.
- Чтобы измельчить лед, поместите кубики льда в кружку блендера и нажмите кнопку измельчения льда. Используйте только 1 контейнер льда или не более 250г льда за раз.



МЕЛЬНИЦА

Может быть использована для измельчения трав, орехов, кофейных зерен или приготовления панировочных сухарей. Используйте максимальную скорость или программу импульса для измельчения продуктов.

Насыпьте необходимые продукты в мельницу. Заполняйте мельницу не более, чем на половину.

1. Поместите уплотнительное кольцо в паз на держателе лезвия.
2. Вставьте механизм с лезвиями внутрь мельницы.
3. Поверните механизм с лезвиями против часовой стрелки. Убедитесь, что основание лезвия надежно закреплено.
4. Поместите мельницу на корпус мотора кухонного комбайна и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

Не используйте дольше 30 секунд. Дайте устройству полностью остыть перед следующим использованием.

Не насыпайте и не измельчайте продукты в объеме, превышающем половину объема мельницы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Никогда не наливайте жидкости в мельницу. Измельчайте только сухие продукты.

НАСАДКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Предназначена для выжимания сока из цитрусовых (апельсин, лимон, лайм и грейпфрут).

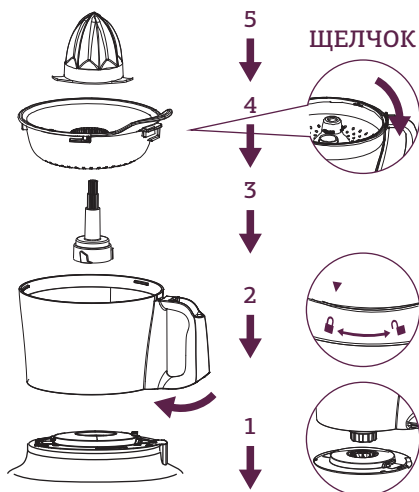
Чтобы использовать насадку для выжимания сока из цитрусовых, поместите насадку на вал, установленный в чаше для смешивания. Поверните насадку по часовой стрелке, чтобы надежно зафиксировать. Установите конус на насадку.

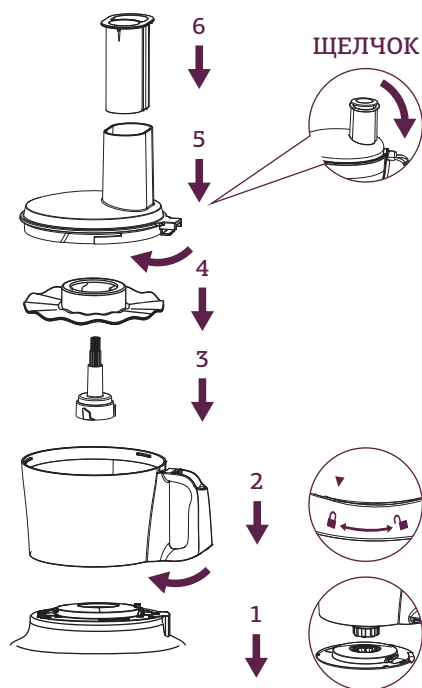
Во время выжимания сока используйте самую низкую скорость комбайна.

Обращайте внимание на заполняемость чаши. Когда сок достигнет максимальной отметки чаши, прекратите работу и вылейте содержимое из чаши.

Регулярно останавливайте процесс, чтобы очистить насадку от остатков фруктов.

Не используйте насадку более 3 минут. Убедитесь, что устройство полностью остыло после использования.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКА ДЛЯ ЭМУЛЬГИРОВАНИЯ

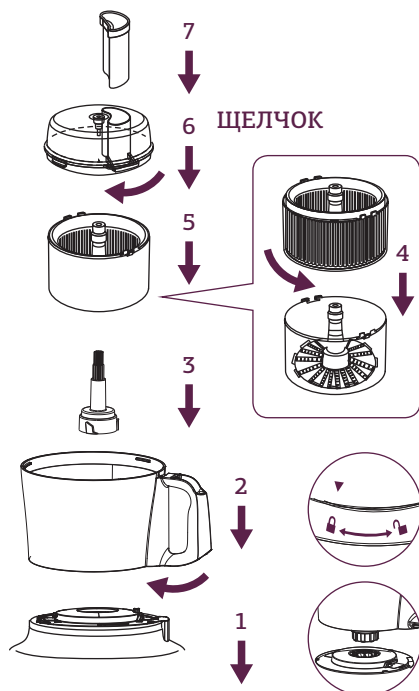
Используется для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и смесей для бисквита.

Перед включением убедитесь, что сборка произведена в соответствии с изображением.

Не используйте диск для приготовления эмульсий при приготовлении смесей для бисквита со сливочным маслом или маргарином, а также для замешивания теста.

При сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и диск для эмульгирования сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

Не используйте насадку более 2 минут. Убедитесь, что устройство полностью остыло после использования.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦЕНТРО-БЕЖНОЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ

Соковыжималку можно использовать для отжима сока из небольшого количества фруктов и овощей (до 500 г), например моркови, яблок, арбуза, груш, винограда и ананасов.

Перед включением убедитесь, что сборка произведена в соответствии с изображением.

Не используйте насадку более 3 минут. Убедитесь, что устройство полностью остыло после использования.

⚠ ВАЖНО

- Перед обработкой ингредиентов удалите косточки и семена из слив, абрикосов, персиков и вишен, снимите кожуру с ананаса, дыни и пр.
- При проталкивании ингредиентов в камеру подачи не нажимайте на толкатель слишком сильно.
- Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Проблема	Простое решение
Устройство не работает	• У чаши смешивания и крышки есть защитный фиксатор. Убедитесь, что чаша и крышка правильно установлены. • Если устройство все еще не работает, проверьте подачу питания и сам шнур питания.
Некоторые продукты остаются сверху на диске после переработки	• Небольшие кусочки могут оставаться на диске после переработки. Это нормально.
Мотор замедляется при вымешивании теста	• Возможно объем теста превышает максимально допустимый. Удалите половину и вымешивайте двумя порциями.
Мотор замедляется при измельчении продуктов	• Возможно объем измельчаемых продуктов превышает максимально допустимый. Удалите половину и измельчайте двумя порциями.
Комбайн вибрирует/ смещается во время работы	• Убедитесь, что ножи на основании комбайна чистые и сухие. • Убедитесь, что не превышен максимально допустимый объем переработки.

УХОД И ОЧИСТКА

Stollar Multi Food Processor SPP900

Из соображений безопасности отсоединяйте шнур питания от розетки после использования.

Программа автоматической очистки

Прикрепите либо лезвие для измельчения из нержавеющей стали, либо пластиковое лезвие для теста, добавьте воду и жидкость для мытья посуды в чашу, нажмите кнопку автоматической очистки и позвольте кухонному комбайну позаботиться об остальном.

Кружка блендера, чаша и крышки

Чтобы не допускать засыхания продуктов на ножах и стенках кружки, как можно скорее после использования выполняйте описанные ниже операции:

- Сполосните кружку и крышку и вымойте отдельно в теплой мыльной воде мягкой тканью или ершиком для бутылок.
- После мытья обязательно смойте все средство для посуды.
- Лучше всего мыть кружку сразу после использования.
- и в коем случае не погружайте основание кружки блендера в воду, т.к. это может повредить механизм ножей.

Сразу после использования промойте чашу и крышку с толкателем в теплой мыльной воде неабразивной губкой, чтобы удалить остатки продуктов.

Диски и лезвия

Диски и лезвия крайне острые, не прикасайтесь к ним. Для удаления частичек еды и для чистки всегда используйте лопатку или ершик.

Насадка для цитрусовых

Всегда мойте насадку для цитрусовых в теплой воде неабразивной губкой сразу после использования, чтобы удалить остатки фруктов. Снимите конус и вымойте его отдельно. Тщательно высушите аксессуары перед следующим использованием или уборкой на хранение.

Мельница

Не погружайте держатель лезвия в воду или любую другую жидкость, так как это может привести к повреждению системы лезвий. Тщательно очистите лезвия после обработки слегка влажной тканью. Резинку можно извлечь и вымыть отдельно в теплой воде, чтобы избавиться от частиц продуктов. Дайте лезвиям полностью высохнуть перед следующим использованием или уборкой на хранение.

Основание корпуса

Протрите корпус мотора мягкой влажной тканью и тщательно высушите. Удалите частицы продуктов со шнура питания.

Чистящие средства

Не используйте абразивные моющие средства и мочалки для очистки корпуса мотора или чаши, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань.

Посудомоечная машина

Не мойте ни одну из деталей или аксессуаров в посудомоечной машине, т.к. это может вызвать повреждения.

Хранение

- Используйте прилагаемый ящик для хранения аксессуаров.
- Храните кухонный комбайн с установленным толкателем в крышке. Храните комбайн в вертикальном положении с установленными, но не зафиксированными, чашей и крышкой. Защелкивание чаши и крышки может создать ненужную нагрузку на блокирующий механизм.
- Все принадлежности должны храниться для детей в недоступном месте, чтобы избежать случайных порезов. Не рекомендуется хранить диски в ящике с другими столовыми приборами и принадлежностями.
- Не помещайте ничего на комбайн во время хранения.
- Храните кружку блендера сухой внутри.



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