

STOLLAR

the Power Grind BMG750



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- 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.
- Novietojiet gaļasmašīnu tikai uz sausas un līdzenas virsmas.
- Noteikti atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes, kad gaļasmašīnu atstāsi bez uzraudzības, pēc tās darbināšanas, pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.

SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU

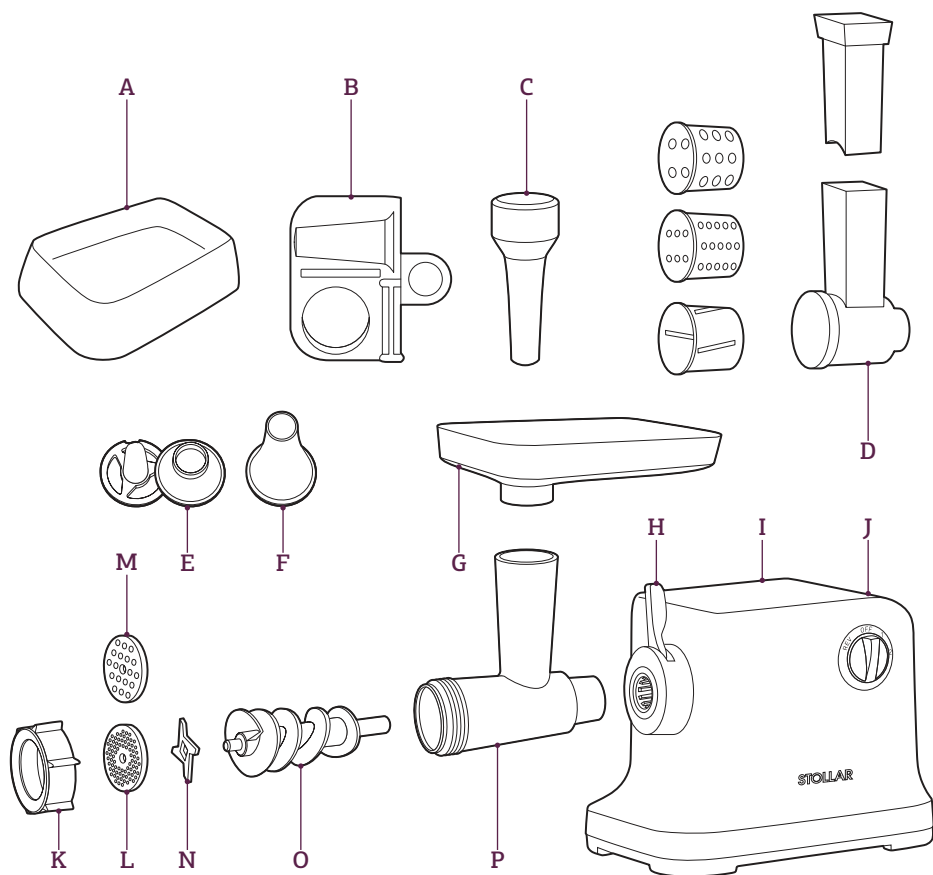
- Regulāri pārbaudiet strāvas vadu, spraudni un gaļasmašīnu, lai pārliecinātos, ka tie nav bojāti. Ja rodas jebkādi bojājumi, nekavējoties pārtrauciet gaļasmašīnas izmantošanu un nogādāji to tuvākajā servisa centrā pārbaudei, remontam vai nomaiņai.
- Neatstāji bez uzraudzības ieslēgtu gaļasmašīnu.
- 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 bīdni.
- Nekādā gadījumā gaļasmašīnā neapstrādāji saldētus produktus.
- Aizliegts gaļasmašīnā apstrādāt cietus produktus, kā arī kaulus, skrimšļus, cīpslas un riekstus.
- Nelietojiet ierīci ilgāk par 7 minūtēm bez pārtraukuma.

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā attiniet strāvas vadu.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri sola vai galda malai, pieskarties 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.
- Nogādājiēt 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.

IEPAZĪSTIET

savu Stollar Power Grind BMG750



A. Uzglabāšanas tvertne

B. Turētājs

C. Virzītājs

D. Rotējošais produktu smalcinātājs

E. "Kebbe" pagatavošanas uzgalis

F. Desu pagatavošanas uzgalis

G. Padeves tvertne

H. Fiksācijas poga

I. Korpusa

J. Atpakaļgaitas / Izslēgšanas / Ātruma 1/2 slēdzis

K. Fiksējošais gredzens

L. Griešanas režģis (vidējam malumam)

M. Griešanas režģis (rupjam malumam)

N. Griešanas asmens

O. Gliemežvārpsta

P. Galvenā caurule

DARBINĀŠANA

Stollar Power Grind BMG750

PIRMS IZMANTOŠANAS PIRMO REIZI

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

SALIKŠANA

1. Nospiediet fiksācijas pogu, turiet uzgali un ievietojiet to ieejā (ievietojot, lūdzu, ņemiet vērā, ka uzgali jābūt novietotam slīpi, atbilstoši bultiņai uz augšējās virsmas, bet pēc tam pagrieziet uzgali pretēji pulksteņa rādītāja virzienam tā, lai tas cieši nofiksētos
2. Veltņi ievietojiet uzgali ar garo galu pa priekšu un nedaudz pagrieziet, līdz tas nofiksējas motora korpusā.
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 korpusa apakšā un sānos jābūt brīvai.

DARBINĀŠANA

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

PADOMS

Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās šķēlēs.

2. Pieslēdziet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes.
3. Uztādiet ātrumu pārslēgšanas riteni pozīcijā 1. Gaļasmašīna sāk darboties.

PIEBILDE

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

4. Lai apturētu motoru, uztādiet ātrumu pārslēgšanas riteni pozīcijā OFF.

DESU PAGATAVOŠANAS UZGALIS, “KEBBE” PAGATAVOŠANAS UZGALIS

“Kebbe” izskatās kā dobās desiņas, kas tiek gatavotas no maltas gaļas un aļņceptas. Eksperimentējot ar desiņu pildījumu, varat pagatavot dažādas delikateses.

Salikšana

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

Izmantošana

1. Laikus sagatavojiet sagrieztu gaļu vai malto gaļu.

PADOMS

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

2. Ar bidni pa daļām gaļu iebīdiat maļšanas nodalījumā.

PADOMS

Apturiet gaļasmašinas darbību ar ātrumu pārslēgšanas riteni un apvalku aizsieniet ar mezglu.

ROTĒJOŠAIS PRODUKTU SMALCINĀTĀJS

Izmantojiet rotējošo produktu smalcinātāju, lai sagrieztu šķēles un smalcinātu produktus, piemēram, burkānus, gurķus, kāpostus, ābolus, kartupeļus un sieru.

Drošības pasākumi

- Nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus padeves caurulē. Izmantojiet tikai bidni, kas iekļauts rotējošā produktu smalcinātāja komplektācijā.
- Nespiediet produktus pārāk stipri padeves caurulē – tas var bojāt aksesuāru.
- Uzmanīgi apejieties ar veltniem, jo tie ir ārkārtīgi asi.
- Nepieskarieties kustīgajām daļām.
- Vienmēr atvienojiet ierices strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes pirms daļu piestiprināšanas, atvienošanas vai tīrīšanas.

Rotējošā produktu smalcinātāja salikšana

1. Ievietojiet veltni rotējošā produktu smalcinātāja korpusā.
2. Piestipriniet produktu smalcinātāja korpusu pie pamatnes ar motoru un fiksējiet to.

Rotējošā produktu smalcinātāja izmantošana

1. Novietojiet produktu savākšanas trauku zem smalcinātāja izejas atveres.
2. Pirms kāpostu smalcināšanas sagrieziet to ķīļveidīgos gabalos un nogrieziet serdi. Ievietojiet gabalus padeves caurulē vertikāli un stingrāk piespiediet bidni apstrādes laikā.

Tīrīšana

- Pirms aksesuāra atvienošanas no ierices noteikti izslēdziet ierici un atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.
- Pirms tīrīšanas pilnībā izjauciet aksesuāru.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, detaļas noteikti nomazgājiet uzreiz pēc izmantošanas.
- Nomazgājiet visas detaļas karstā ziepjūdenī, pēc tam nosusiniet.

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.

RECETES

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 atstāiet ledusskapī.
2. No maltās gaļas izveidojiet ļuļa kebabu – nelielas garenas desīņas. 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 prižiūrėti 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 mėsmaalę, ar nėra pažeidimų. Aptikus bet kokį pažeidimą, tuoj pat nutraukite darbą ir perduokite mėsmaalę į artimiausią įgaliotą aptarnavimo servisą apžiūrai, remontui arba pakeitimui.
- Nepalikite mėsmaalės be priežiūros.
- Nestatykite mėsmaalės ant dujinio ar elektrinio paviršiaus, arti šilumos šaltinių.
- Prieš pradėdant dirbti, įsitikinkite, ar teisingai surinkta mėsmaalė.
- Išjunkite mėsmaalę, kai keičiate detales.
- Būkite atsargūs, kai išrenkate mėsmaalę. Įsitikinkite, kad visos judančios mėsmaalės dalys visiškai sustojo ir prietaisas yra išjungtas.
- Neleiskite sušlapti variklio daliai, elektros laidui ir kištukui. Neleiskite susidaryti kondensatui ant šių dalių, nenaudokite mėsmaalės patalpose, kur yra per didelis drėgmės kiekis.
- Nekiškite pirštų į malamosios dalies pildymo vamzdelį. Visada naudokite stumtuvą.
- Negalima naudoti sušaldytų produktų perdirbimui.
- Draudžiama smulkinti mėsmaalėje kietus produktus, taip pat kaulus, kremzles, sausgysles ir riešutus.
- Neleiskite prietaisui be pertraukos veikti ilgiau kaip 7 minutes.

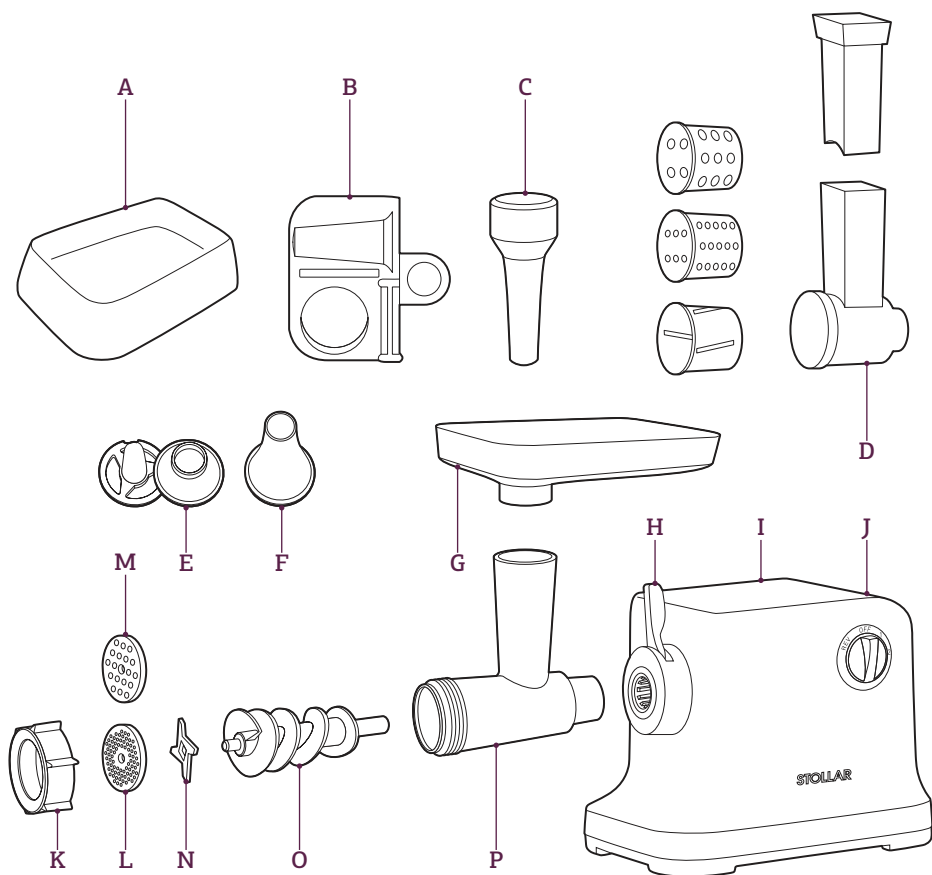
IŠSAUGOKITE ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ

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 grąžinkite į artimiausią įgaliojantį bendrovės Stollar techninės priežiūros centrą, kad ten jį patikrintų ir/arba sutaisytų.
- Bet kokius priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliojame 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 didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

PAŽINKITE

savo Stollar Power Grind BMG750



A. Saugojimo dėžė

B. Laikiklis

C. Maisto produktų stūmiklis

D. Plastikinė mėsmalės galvutė

E. Kibinų antgalis

F. Dešrų kimšimo antgalis

G. Piltuvėlio padėkliukas

H. Fiksavimo svirtelė

I. Korpusas

J. Atb. eigos/išjungimo/1/2 greičio jungiklis

K. Tvirtinimo žiedas

L. Pjaunamoji plokštelė (vidutinė)

M. Pjaunamoji plokštelė (stambi)

N. Peiliukas

O. Sraigtas

P. Mėsmalės galvutė

NAUDOJIMAS

Stollar Power Grind BMG750

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. Paspauskite fiksavimo svirtelę ir, paėmę mėsmalės galvutę, ją įstatykite į angą (įstatydami galvutę, ją laikykite taip). Tada, kad galvutė kaip reikiant užsifikuotų, svirtelę pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
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 uždekite peiliuką. Jeigu jį uždėsite neteisingai, mėsa nebus malama.
4. Po peiliuko uždekite 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 uždekite piltuvėlio padėkliuką ir užfiksukite.
7. Prietaisą pastatykite ant tvirto paviršiaus.
8. Variklio korpusas turi stovėti taip, kad jo apačioje ir aplink jį galėtų laisvai cirkuliuoti oras.

NAUDOJIMAS

1. Paruoškite mėsą perdirbimui, atskirkite kaulus, kremzles ir sausgysles.

PATARIMAS

Supjaustykite mėsą juostelėmis 10 cm ilgio ir 2 cm pločio.

2. Įstatykite elektros laidą kištuką į tinklą.
3. Greičių perjungiklį nustatykite į padėtį 1. Mėsmalė pradės veikti.

PASTABA

Mėsą į užpildymo angą dėkite porcijomis ir stumkite stumtuvu. Produktų į užpildymo angą niekuomet nestumkite pirštais!

4. Norėdami sustabdyti mėsmalę, greičių perjungiklį nustatykite į padėtį OFF.

ANTGALIS NAMINĖMS DEŠROMS GAMINTI, ANTGALIS KEBBE

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

Surinkimas

1. Įstatykite malimo sraigtą į malomąją dalį mėsai plastikine dalimi link pagrindinio sujungimo su varikliu.
2. Uždėkite reikalingus antgalius ant sraigto ašies.
3. Uždėkite ir tvirtai užsukite grotelių fiksatorių.
4. Surinktą malomąją dalį sujunkite su variklio dalimi ir užfiksuokite.
5. Uždėkite padėklą ant malamosios dalies.

Naudojimas

1. Iš anksto paruoškite kapotą mėsą ir faršą.

PATARIMAS

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

2. Dėkite mėsą į malomąją dalį porcijomis ir stumkite stumtuvu.

PATARIMAS

Darbo metu sustabdykite mėsmalę ir ant odelės užmegzkite mazgą.

BŪGNINĖ PJAUSTYKLĖ

Naudodami būgninę pjaustyklę, galite supjaustyti griežinėliais ar sutarkuoti įvairius maisto produktus, pavyzdžiui, morkas, agurkus, kopūstus, obuolius, bulves ar sūrį.

Sauga

- Joku būdu neikiškite pirštų į produktų padavimo angą. Maistui paspausti naudokite su būgnine pjaustykle komplektuojamą stūmiklį.
- Nespauskite per stipriai į maisto produktų padavimo angą įdėtų produktų, nes galite apgadinti priedą.
- Imdami pjaustymo būgnelius, būkite labai atsargūs, nes jie labai aštrūs.
- Nelieskite judančių dalių.

BŪGNINĖS PJAUSTYKLĖS SURINKIMAS

1. Įstatykite būgnelį į pjaustyklės korpusą.
2. Įstatykite priedą į prietaiso lizdą ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kol jis užsifiksuos.

Būgninės pjaustyklės naudojimas

1. Po susmulkintų maisto produktų išleidimo angą pastatykite indą.
2. Į maisto produktų padavimo angą produktus dėkite taip, kad jie neslydinėtų į šonus tarp sienelių. Didesnius produktus supjaustykite mažesniais gabalėliais, kad jie tilptų į padavimo angą. Įjunkite prietaisą, ir švelniai stūmikliu paspauskite produktus.

Valymas

- Prieš nuimdami priedą, būtinai išjunkite mėsmalę ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami priedą, išardykite visas jo dalis.
- Kad dalis būtų lengviau nuplauti, visada jas plaukite iš karto po naudojimo.
- Visas priedo dalis plaukite karštu muiluotu vandeniu, o vėliau nusauskite.

APTARNAVIMAS IR VALYMAS

Prieš valant visada ištraukite elektros laidų kištuką iš elektros tinklo.



DĖMESIO!

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

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



DĖMESIO!

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

Išorinę mėsmaalės 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 mėsmaalės 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 avienu ir svogūnus. Gautą masę įdėkite į indą, berkite druska, 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 atspausť 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.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

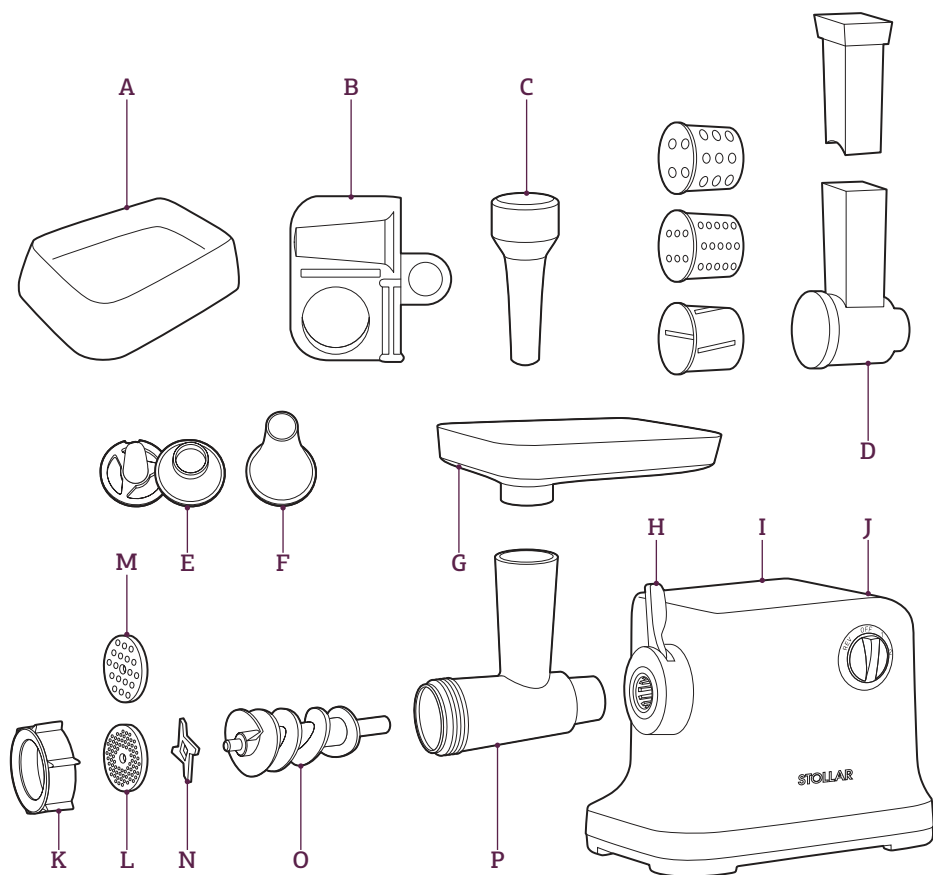
- Kontrollige toitejuhet, toitejuhtme pistikut ja hakklihamasinat regulaarselt kahjustuste suhtes. Ükskõik milliste kahjustuste avastamisel lõpetage hakklihamasina kasutamine koheselt ning toimetage see testimiseks, remondiks või asendamiseks lähimasse teeninduskeskusse.
- Ärge jätke töötavat hakklihamasinat 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.
- Tehke seadme kasutamisel iga seitsme minuti tagant paus.

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.

TUTVUSTUS

Stollar Power Grind BMG750



A. Hoiukarp

B. Hoidik

C. Vajutaja

D. Pöörlev toidulõikur

E. Kebabiotsak

F. Vorstiotsak

G. Söödurenn

H. Kiirendusnupp

I. Seadme korpus

J. Tagurpidi/Väljas/Kiiruse 1/2 lüliti

K. Fikseerimisrõngas

L. Lõikeplaat (keskmine)

M. Lõikeplaat (järe)

N. Lõiketera

O. Vint

P. Toru

KÄITAMINE

Stollar Power Grind BMG750

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

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

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

TÖÖKORDA SEADMINE

1. Vajutage kiirendusnuppu, võtke ots ja sisestage see sissevõtuavasse (sisestamisel jälgige, et ots jääks kaldu, nagu ülaosas asuva noolega näidatud). Seejärel liigutage otsa vastupäeva, nii et see jääks tugevasti kinni.
2. Pange vint otsa sisse, pikk osa eespool, ja keerake vinti, et kruvi veidi ette anda, kuni vint on mootori-osa 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 üleliia 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.

KÄITAMINE

1. Valmistage liha töötlemiseks ette, kõrvaldades luud, kõhred ja kõõlused.

NÕUANNE

Tükeldage liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks lõikudeks.

2. Pange toitejuhtme pistik elektrikontakti.
3. Keerake kiiruse ümberlülitit asendisse 1. Hakklihamasin hakkab tööle.

MÄRKUS

Söötke liha sööduossa tõukuri abil. Mitte mingil juhul ärge lükake tooteid hakklihamasina sööduossa sõrmedega!

4. Mootori seiskamiseks keerake kiiruse ümberlülitit asendisse OFF.

OTSIK KODUVORSTI VALMISTAMISEKS, OTSIK KEBBE VALMISTAMISEKS

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

Kokkupanek

1. Paigaldage tigu lihasööduossa plastotsaga mootoriga aluse suunas.
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.

NÕUANNE.

Et vorstinahk jääks elastne, tuleb seda soojas veos leotada.

2. Söötke liha sööduossa tükkidena lihatõukuri abil.

NÕUANNE

Töö käigus seisake ratast keerates hakklihamasin ja siduge nahale sõlm.

PÖÖRLEV TOIDULÕIKUR

Kasutage pöörlevat toidulõikurit selliste toiduainete nagu porgand, kurk, kapsas, õunad, kartul ja juust viilutamiseks ja ribastamiseks.

Ohutus

- Ärge kunagi pange sõrmi täiteavasse. Kasutage toiduainete sisestamiseks ainult pöörleva toidulõikuriga kaasasolevat tõukurit.
- Ärge lükake toiduaineid täiteavast alla liigse jõuga - nii võite tarvikut kahjustada.
- Käsitsege rulle ettevaatlikult. Need on väga teravad.
- Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa.
- Enne osade paigaldamist või eemaldamist või enne ummistuse kõrvaldamist või puhastamist tõmmake seadme pistik alati pistikupesast.

Toidulõikuri kokkupanek

1. Paigaldage rull pöörleva toidulõikuri korpusesse.
2. Ühendage täiteava mootoriga alusega ja kinnitage see.

Pöörleva toidulõikuri kasutamine

1. Lükake tarvik väljalaskeavasse ja keerake seda vastupäeva, kuni tarvik oma kohale lukustub.
2. Asetage väljalaskeava alla kogumisnõu. Täitke täiteava korralikult, et toiduained ei hakkaks seadme töötamise ajal mööda külgi alla voolama. Vajadusel lõigake suuremad toiduained tükkideks. Lülitage seade tööle ja lükake toiduaineid õrnalt tõukuriga allapoole.

Puhastamine

- Enne hakklihamasinalt tarvikute eemaldamist lülitage seade.
- Alati välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast.
- Enne puhastamist võtke tarvik täielikult osadest lahti.
- Peske osad kohe pärast kasutamist.

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 hakklihares-tidel, tuleb need pärast pesu kuivaks hõõruda.

Hakklihamasina korpuse välisosa võib alguses kuivatada seebivees 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.

Kalasiilikesed 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 siilikesed 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 прибор дольше 7 минут без остановки.

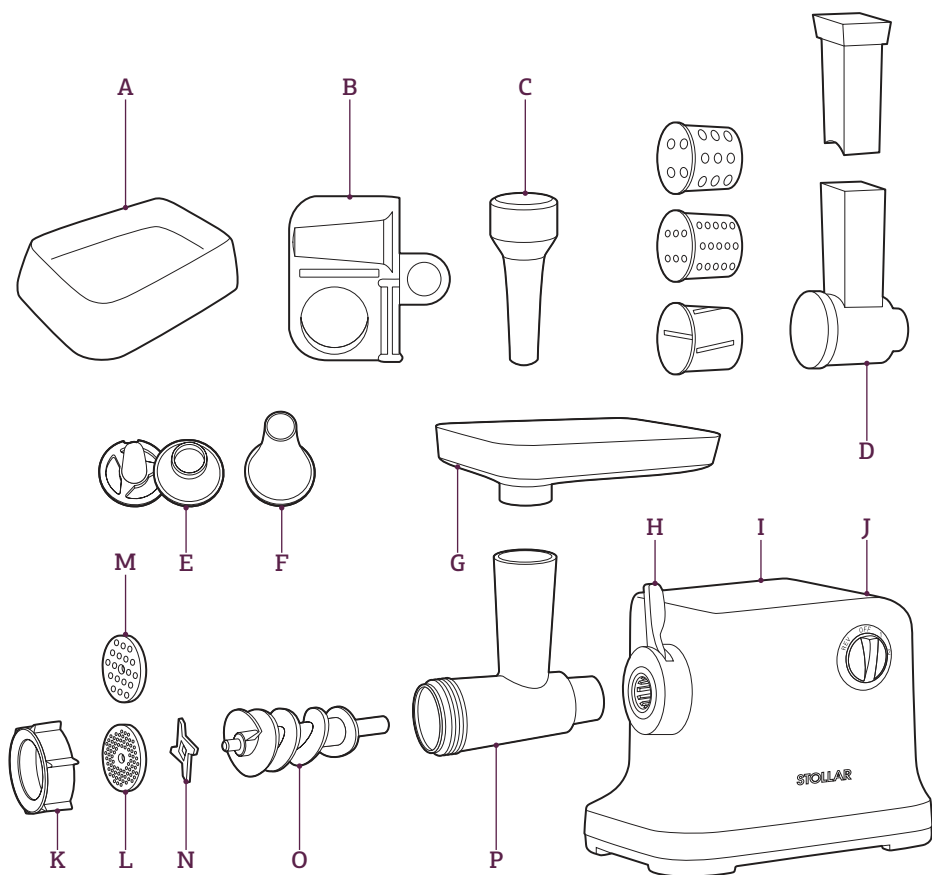
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

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.

ЗНАКОМИМСЯ

с мясорубкой Stollar Power Grind BMG750



- A. Коробка для хранения
- B. Держатель
- C. Толкатель для продуктов
- D. Тёрка/ломтерезка
- E. Насадки для кеббе
- F. Насадка для колбас
- G. Загрузочный лоток
- H. Кнопка фиксации

- I. Корпус
- J. Переключатель Реверс/Выкл./Скорость ½
- K. Фиксирующее кольцо
- L. Режущая решетка (средняя)
- M. Режущая решетка (крупная)
- N. Нож
- O. Шнек
- P. Блок мясорубки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

мясорубки Stollar Power Grind BMG750

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. Нажмите кнопку фиксации, возьмите блок мясорубки и вставьте в отверстие (обратите внимание, что при введении блок должен быть наклонен в соответствии со стрелкой сверху), а затем поверните блок против часовой стрелки, чтобы надежно зафиксировать).
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.

СОВЕТ

Нарежьте мясо ломтиками длиной 10 см и толщиной 2 см.

2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
3. Установите переключатель скоростей в позицию 1. Мясорубка начнет работать.

ПРИМЕЧАНИЕ

Подавайте мясо в загрузочное отверстие порциями при помощи толкателя. Никогда не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие пальцами!

4. Чтобы остановить мясорубку установите переключатель скоростей в позицию OFF.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ, 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 пластиковым концом к основанию с двигателем.
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.

СОВЕТ

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

2. Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

СОВЕТ

В процессе работы останавливайте мясорубку и завязывайте на оболочке узел.

ТЁРКА/ЛОМТЕРЕЗКА

Используйте терку/ломтерезку для нарезания и измельчения таких продуктов как морковь, огурцы, капуста, яблоки, картофель и сыр.

Меры безопасности

- Никогда не вставляйте пальцы в подающую трубку. Используйте толкатель, который входит в комплект поставки терки/ломтерезки.
- Не прикладывайте чрезмерных усилий в процессе проталкивания продуктов в подающую трубку – это может повредить прибор.
- Соблюдайте осторожность при установке и снятии насадок, их режущие поверхности очень острые.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Всегда отключайте прибор перед установкой или снятием деталей, перед очисткой деталей от застрявших ингредиентов или перед чисткой.

Сборка вашей терки/ломтерезки

1. Вставьте насадку в корпус терки/ломтерезки.
2. Присоедините корпус терки/ломтерезки к основанию с двигателем и зафиксируйте.

Порядок работы вашей терки/ломтерезки

1. Поместите емкость для измельченного продукта под выходное отверстие терки/ломтерезки.
2. Поместите ингредиенты в подающую трубку, чтобы избежать соскальзывания продуктов по стенкам в процессе обработки. При необходимости порежьте крупные куски на более мелкие, чтобы они могли проходить через подающую трубку. Включите прибор и, с помощью толкателя, начинайте несильно придавливать ингредиенты.

Очистка

- Перед тем, как снимать насадки, выключите мясорубку и отключите его от сети.
- Перед чисткой разберите насадку полностью.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.
- Помойте все детали в горячей мыльной воде, а затем просушите.

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 луковица, веточка розмарина, соль, перец.

1. Рис отварить, охладить. 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.

[illegible]

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