

STOLLAR

the Power Grind BMG740



- 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.
- Noteikti atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes, kad gaļasmašīnu atstāsi bez uzraudzības, pēc tās darbināšanas, pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Regulāri pārbaudiet strāvas vadu, spraudni un gaļasmašīnu, lai pārliecinātos, ka tie nav bojāti. Ja rodas jebkādi bojājumi, nekavējoties pārtrauciet gaļasmašīnas izmantošanu un nogādājiet to tuvākajā servisa centrā pārbaudei, remontam vai nomainīšanai.

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

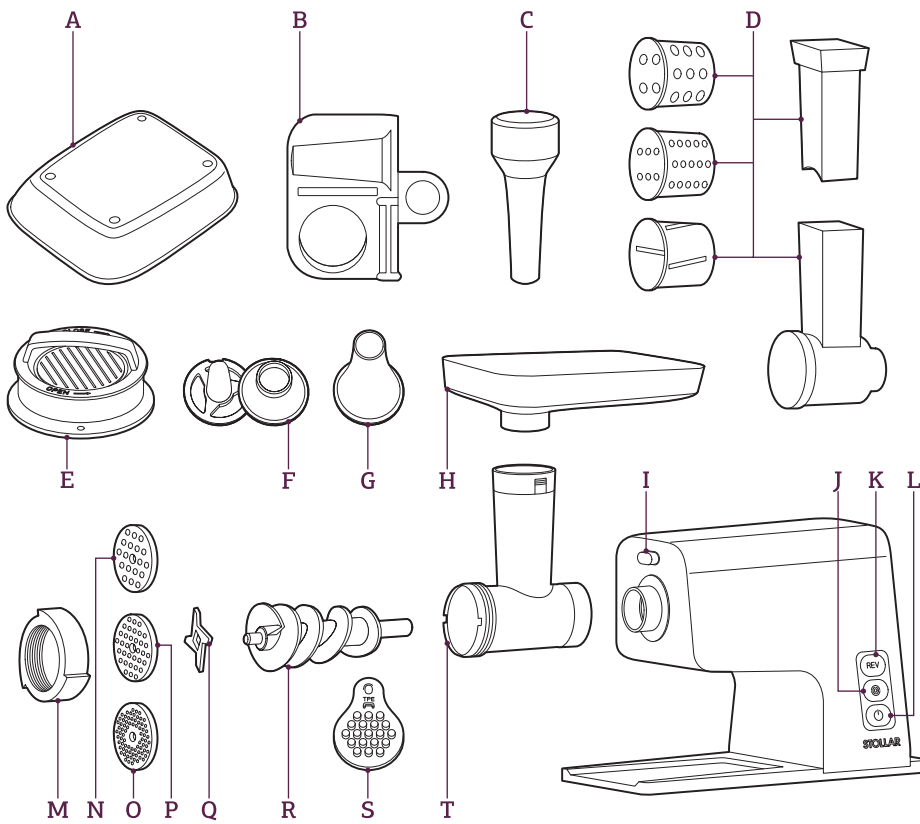
SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

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

SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU

IEPAZĪSTIET

savu Stollar Power Grind BMG740



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| A. Uzglabāšanas tvertne | K. Reversa taustiņš |
| B. Turētājs | L. ON/OFF taustiņš |
| C. Virzītājs | M. Fiksējošais gredzens |
| D. Rotējošais produktu smalcinātājs | N. Griešanas režģis (rupjam malumam) |
| E. Burgeru prese | O. Griešanas režģis (smalkam malumam) |
| F. "Kebbe" pagatavošanas uzgalis | P. Griešanas režģis (vidējam malumam) |
| G. Desu pagatavošanas uzgalis | Q. Griešanas asmens |
| H. Padeves tvertne | R. Gliemežvārpsta |
| I. Fiksācijas poga | S. Režģa tīrītājs |
| J. Ātruma kontroles taustiņš | T. Galvenā caurule |

DARBINĀŠANA

Stollar Power Grind BMG740

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. Pārlicinieties, ka mājas elektriskā tīkla spriegums atbilst uz gaļasmašīnas pamatnes norādītajam darbināšanas spriegumam.

SALIKŠANA

1. Nospiediet fiksācijas pogu, turiet uzgali un ievietojiet to ieejā.
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 izvirkājumi 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. Gaisa plūsmas motora korpusa apakšā un sānos jābūt brīvai.
8. Bīdīet gaļu izmantojot virzītāju.

DARBINĀŠANA

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

PADOMS

Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās šķēlēs.

2. Pieslēdziet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes.
3. Piespiediet ON/OFF taustiņu, gaļas mašīna uzsāks darbību. Piespiediet ON/OFF taustiņu vēlreiz, lai apturētu gaļas mašīnu.

PIEBILDE

Ar bīdīti pa daļām iebīdīet gaļu malšanas nodalījumā. Nekādā gadījumā gaļas malšanas nodalījumā neiebīdīet produktus ar pirkstiem!

4. Piespiediet ātruma regulēšanas taustiņu, lai pārslēgtos starp dažādiem ātruma režīmiem, ja tas ir nepieciešams. Pēc noklusējuma, ieslēdzot gaļas mašīnu tiks ieslēgts maksimālais ātrums.
5. Piespiediet reversa taustiņu (REV), lai atbrīvotu gaļu, ja tā ir iesprūduši.
6. Lai apturētu malšanu, piespiediet ON/OFF taustiņu.



BRĪDINĀJUMS

Nelietojiet ierīci ilgāk par 5 minūtēm bez pārtraukuma. Ļaujiet ierīcei 10 minūtes atdzist pirms turpināt tās izmantošanu.

AIZSARDZĪBA PRET PĀRKARŠANU

Šī ierīce ir aprīkota ar termostata sistēmu. Šī drošības sistēma automātiski atslēgs strāvas padevi pārkaršanas gadījumā. Gadījumā, ja ierīce pēkšņi pārstāja darboties:

1. Atvienojiet strāvas vadu no strāvas avota.
2. Piespiediet ON/OFF taustiņu, lai izslēgtu ierīci.
3. Ļaujiet ierīcei 60 minūtes atdzist.
4. Pievienojiet strāvas vadu pie strāvas avota.
5. Ieslēdziet ierīci un turpiniet izmantošanu.

DESU PAGATAVOŠANAS UZGALIS



Salikšana

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

“KEBBE” PAGATAVOŠANAS UZGALIS



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

Salikšana

1. Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā ar garo galu pret pamatni ar motoru.
2. Uz gliemežvārpstas piestipriniet nepieciešamo uzgali.
3. Novietojiet un piegrieziet gaļas malšanas režģa fiksatoru.

4. Piestipriniet gaļas malšanas nodalījumu pie pamatnes ar motoru un fiksējiet to.
5. Uzstādiet padeves tvertni uz gaļas malšanas nodalījuma.

Izmantošana

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

PADOMS

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

ROTĒJOŠAIS PRODUKTU SMALCINĀTĀJS

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

Drošības pasākumi

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

Rotējošā produktu smalcinātāja salikšana

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

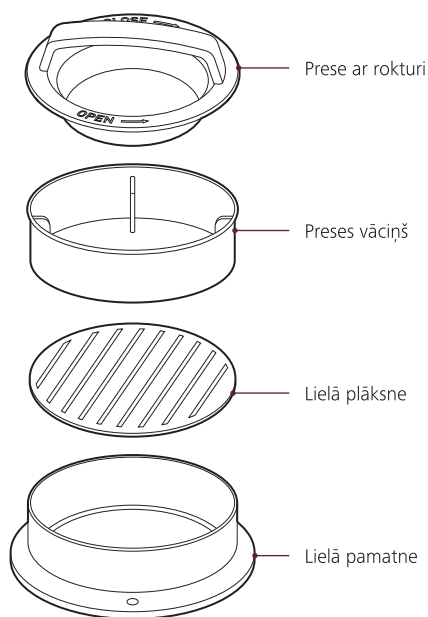
Rotējošā produktu smalcinātāja izmantošana

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

Tīrīšana

- Pirms aksesuāra atvienošanas no ierīces noteikti izslēdziet ierīci 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.

BURGERU PRESE



Parasta burgera kotlete

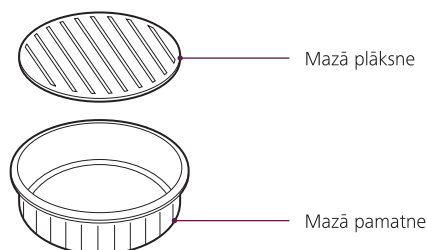
1. Ievietojiet lielo plāksni lielajā pamatnē.
2. Piepildiet pamatni ar vēlamo gaļas daudzumu.
3. Pievienojiet preses vāciņu pie preses ar rokturi un stipri saspiediet gaļu, lai izveidotu gaļas kotleti.
4. Izņemiet presi un piespiediet plāksni, lai izņemtu burgera kotleti.

Maza burgera kotlete

1. Komplektācijā ir arī mazā plāksne un mazā pamatne. Izmantojiet šos, lai veidotu mazas burgera kotletītes.
2. Izmantojiet presi ar rokturi, lai saspiestu un nolīdzinātu burgera kotleti.

Pildīta burgera kotlete

1. Ievietojiet lielo plāksni lielajā pamatnē.
2. Piepildiet pamatni ar gaļu.
3. Pievienojiet preses vāciņu pie preses ar rokturi un stipri saspiediet gaļu, lai izveidotu gaļas kotleti.
4. Atvienojiet preses vāciņu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.
5. Izmantojot presi ar rokturi, stipri saspiediet gaļu, lai izveidotu kabatiņu gaļas augšpusē.
6. Piepildiet kabatiņu ar vēlamajām sastāvdaļām (siers, dārzeņi un citi).
7. Uzlieciet nedaudz gaļas uz kabatiņas.
8. Uzskrūvējiet preses vāciņu un stipri saspiediet gaļu, lai izveidotu kotleti ar pildījumu iekšpusē.
9. Izņemiet presi un piespiediet plāksni, lai izņemtu burgera kotleti.



APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas noteikti atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.

⚠ UZMANĪBU!

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

Tūlīt pēc izmantošanas visas gaļas mašīnas 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.

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

⚠ UZMANĪBU!

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

RECEPTES**Ļuļa kebabs**

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

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

Teļa gaļas kotletes

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

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

Zivju “eziši” ar rozmarīnu

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

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