

# STOLLAR

the Power Grind BMG910



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

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

## SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

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

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

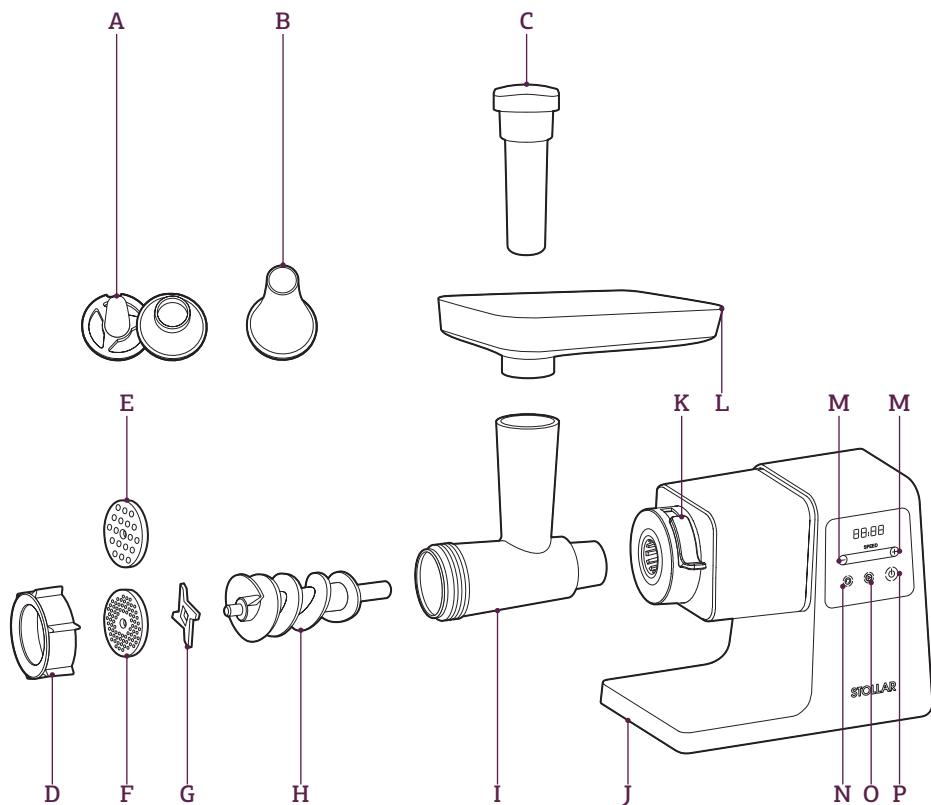
## **SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM**

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

## **SAGLABĀJIET ŠO PAMĀCĪBU**

# IEPAZĪSTIET

## savu Stollar Power Grind BMG910



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

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

# IZMANTOŠANA

## Stollar Power Grind BMG910

### PIRMS IZMANTOŠANAS PIRMO REIZI

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

### SALIKŠANA







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

### IZMANTOŠANA

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

#### PIEBILDE

*Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās šķēlēs.*




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

#### PIEBILDE

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

#### BRĪDINĀJUMS

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

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

#### BRĪDINĀJUMS

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

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

## AIZSARDZĪBA PRET PĀRKAŠANU

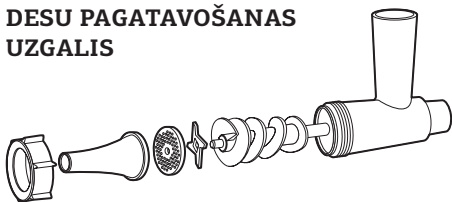
Kad ierīces temperatūra sasniedz 85°C, tiek aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu un ierīce pārtrauks darbību, skanēs skaņas signāli, norādot uz to, ka temperatūra ir pārāk augsta. Ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes. Tiklīdz ierīces temperatūra tiks atdzesēta zem 60°C, to varēs atkal izmantot. Pēc 60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

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

## AIZSARDZĪBA PRET PĀRSLODZĪ

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

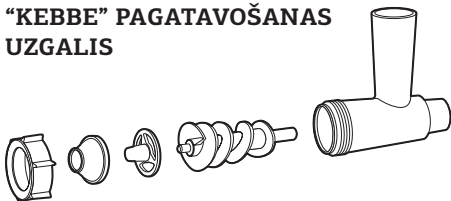
## DESU PAGATAVOŠANAS UZGALIS



### Salikšana

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

## “KEBBE” PAGATAVOŠANAS UZGALIS



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

### Salikšana

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

### Izmantošana

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

## PADOMS

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

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas noteikti atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.

### UZMANĪBU!

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

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

### UZMANĪBU!

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

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

### UZMANĪBU!

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

## RECEPTES

### Ļuļa kebabs

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

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

### Teļa gaļas kotletes

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

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

### Zivju “eziši” ar rozmarīnu

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

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