

# STOLLAR

the Power Grind BMG920



- (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 pārliedzieties, 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.

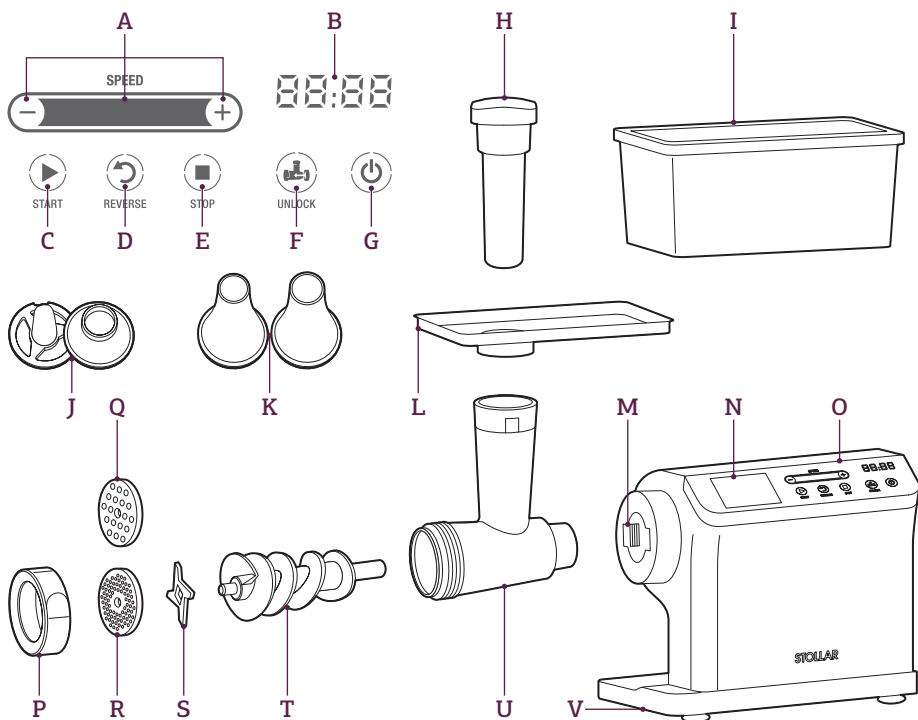
## **SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM**

- 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 BMG920



- |   |   |
|---|---|
| A. Ātruma kontroles taustiņi un bīdnis                  | L. Padeves tvertne                                      |
| B. Laika atskaite                                       | M. Galvenās caurules automātiskais fiksācijas mehānisms |
| C. Starta taustiņš                                      | N. LCD displejs   |
| D. Reversa taustiņš                                     | O. Vadības panelis                                      |
| E. Stop taustiņš  | P. Fiksējošais gredzens                                 |
| F. Atbloķēšanas taustiņš                                | Q. Griešanas režģis (rupjam malumam)                    |
| G. Ieslēgšanas un izslēgšanas taustiņš                  | R. Griešanas režģis (vidējam malumam)                   |
| H. Virzītājs  | S. Griešanas asmens                                     |
| I. Aksesuāru un galvenās caurules glabāšanas konteiners | T. Gliemežvārpsta                                       |
| J. "Kebbe" pagatavošanas uzgalis                        | U. Galvenā caurule                                      |
| K. Desu pagatavošanas uzgaļi                            | V. Korpusa  |

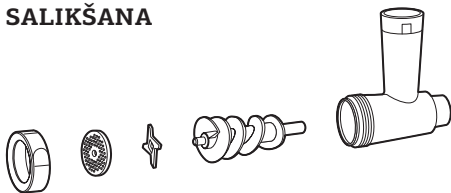
# IZMANTOŠANA

## Stollar Power Grind BMG920

### 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. Sākumā ir nepieciešams salikt maļšanas uzgali. Ievietojiet gliemežvārpstu galvenajā caurulē.
2. Uzlieciet asmeni uz gliemežvārpstas. Pārlicinieties, ka asmenis ir kārtīgi uzlikts uz gliemežvārpstas gala, kas ir kvadrāta formā. Griešanas asmeņiem jābūt pavērstiem uz priekšu. Ja tas ir uzlikts nepareizi, gaļa netiks malta.
3. Uzlieciet vēlamo griešanas režģi (smalks vai rupjš, atkarībā no nepieciešamības) uz asmeņa. Pārlicinieties, lai izvairījumi uz griešanas režģa pilnībā savietotos ar spraugām uz galvenās caurules.
4. Pulksteņrādītāja virzienā uzskrūvējiet fiksējošo gredzenu. Nepievelciet pārlietu cieši. Maļšanas uzgali tagad ir salikts.
5. Novietojiet gaļas mašīnas korpusu uz sausas un līdzenas virsmas. Pārlicinieties, ka apkārt ir pietiekami daudz brīvas vietas gaisa cirkulācijai.
6. Pievienojiet ierīci pie maiņstrāvas avota. Displejs izgaismosies. Automātiskās fiksēšanas mehānisms tiks atiestatīts sākotnējā stāvoklī. Ierīce pārslēgsies miega režīmā un iedegsies sarkanais ieslēgšanas taustiņš.
7. Piespiediet ieslēgšanas taustiņu, lai pārslēgtu ierīci gatavības režīmā.
8. Paņemiet salikto maļšanas uzgali un ievietojiet to automātiskās fiksācijas mehānismā. Automātiskais fiksācijas mehānisms atpazīs maļšanas uzgali un automātiski nofiksēs to vietā.

9. Piltuves plāksni novietojiet uz uzgaļa un nofiksējiet to.
10. Ierīce ir gatava izmantošanai.

### IZMANTOŠANA

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

#### PIEBILDE

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

2. Kad ierīce atrodas gatavības režīmā, izmantojiet ⊕ un ⊖ taustiņus, lai iestatītu vēlamo ātrumu atkarībā no gaļas veida. Tiklīdz ātrums ir izvēlēts, piespiediet starta taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. Ierīce sāks darboties un displejā tiks attēlota laika atskaite.

#### PIEBILDE

*Ja nepieciešams, ātrumu var regulēt izmantošanas laikā.*

#### PIEBILDE

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS

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

3. Piespiediet stop taustiņu, lai apturētu gaļas mašīnu.
4. Ja gaļa ir iesprūdsi, piespiediet reversa taustiņu, lai atbrīvotu gaļu. Piespiediet stop taustiņu, lai apturētu.
5. Tiklīdz gaļas maļšanas process ir pabeigts, izslēdziet ierīci un veiciet tīrīšanu tā, kā tas ir aprakstīts šajā pamācībā. Lai atbrīvotu maļšanas uzgali, piespiediet atbloķēšanas taustiņu. Automātiskās fiksācijas mehānisms automātiski atbrīvos uzgali. Tagad to var izņemt.

## BRĪDINĀJUMS

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

### AIZSARDZĪBA PRET PĀRKAŠANU

Kad ierīces temperatūra sasniedz augstu līmeni, tiek aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu un ierīce pārtrauks darbību. Displejā tiks attēlota pārkaršanas animācija, norādot uz pārāk augstu temperatūru. Izslēdziet ierīci, atvienojiet to no maiņstrāvas avota un ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes. Tiklīdz ierīces temperatūra pazemināsies, to varēs atkal izmantot. Pēc 60 minūtēm pievienojiet ierīci pie maiņstrāvas rozetes, ieslēdziet to un turpiniet izmantošanu.

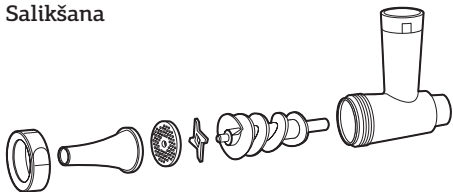
Sazinieties ar autorizēto servisu, ja aizsardzības sistēma tiek ieslēgta pārāk bieži. Nekāda gadījumā nemainiet to paši. Kā arī, ja displejā tiks attēlots E1 vai E2, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

### AIZSARDZĪBA PRET PĀRSLODZI

Kad ierīce ir pārslogota vai ir iesprūdsusi gaļa, displejā tiks attēlota pārslodzes animācija. Šajā gadījumā piespiediet reversa taustiņu. Ja tas nepalīdz, izslēdziet ierīci, atvienojiet to no maiņstrāvas avota un iztīriet maļšanas uzgali.

### DESU PAGATAVOŠANAS UZGALIS

#### Salikšana



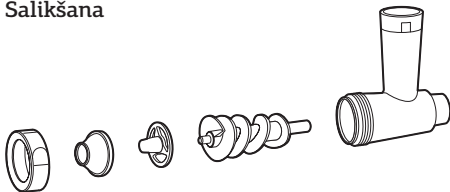
1. Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas maļšanas nodalījumā.
2. Ievietojiet asmeni.
3. Uzlieciet maļšanas disku uz asmeņa.
4. Pievienojiet desu pagatavošanas uzgali un uzskrūvējiet fiksējošo gredzenu.

5. Piestipriniet gaļas maļšanas nodalījumu pie pamatnes ar motoru un fiksējiet to.
6. Uzstādiat padeves tvertni uz gaļas maļšanas nodalījuma.
7. Ierīce ir gatava desu gatavošanai.

### “KEBBE” PAGATAVOŠANAS UZGALIS

“Kebbe” izskatās kā dobas desiņas, kas tiek gatavotas no maltas gaļas un aļņceptas. Eksperimentējot ar desu 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.
2. Ar bīdni pa daļām gaļu iebīdīdīet maļšanas 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 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.**

## UZGLABĀŠANA

Uzglabājiet gaļas mašīnu vertikālā stāvoklī. Neko nelieciet uz tās. Visus aksesuārus un malšanas uzgali var uzglabāt glabāšanas kastē, kas ir iekļauta komplektācijā. Gaļas mašīnu var uzglabāt arī saliktu, ar gaļas malšanas uzgali nofiksētu automātiskajā fiksēšanas mehānismā. Šajā gadījumā ņemiet vērā, ka ierīci ieslēdzot, automātiskais fiksēšanas mehānisms tiks atiestatīts sākotnējā stāvoklī un gaļas malšanas uzgali tiks atbloķēts.

## 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 mikstuma, 100 ml piena, sāls.*

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