

STOLLAR



Professional

800 COLLECTION®

GAĻASMAŠĪNA BMG800 – LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

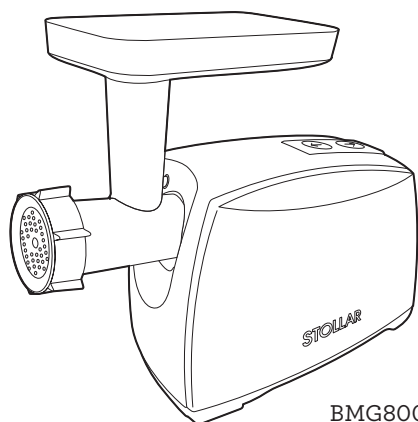
НАККЛИНАСИН BMG800 – KASUTUSJUHEND

MĒSMALĒ BMG800 – NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

МЯСОРУБКА BMG800 – РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

STOLLAR

That's the idea™



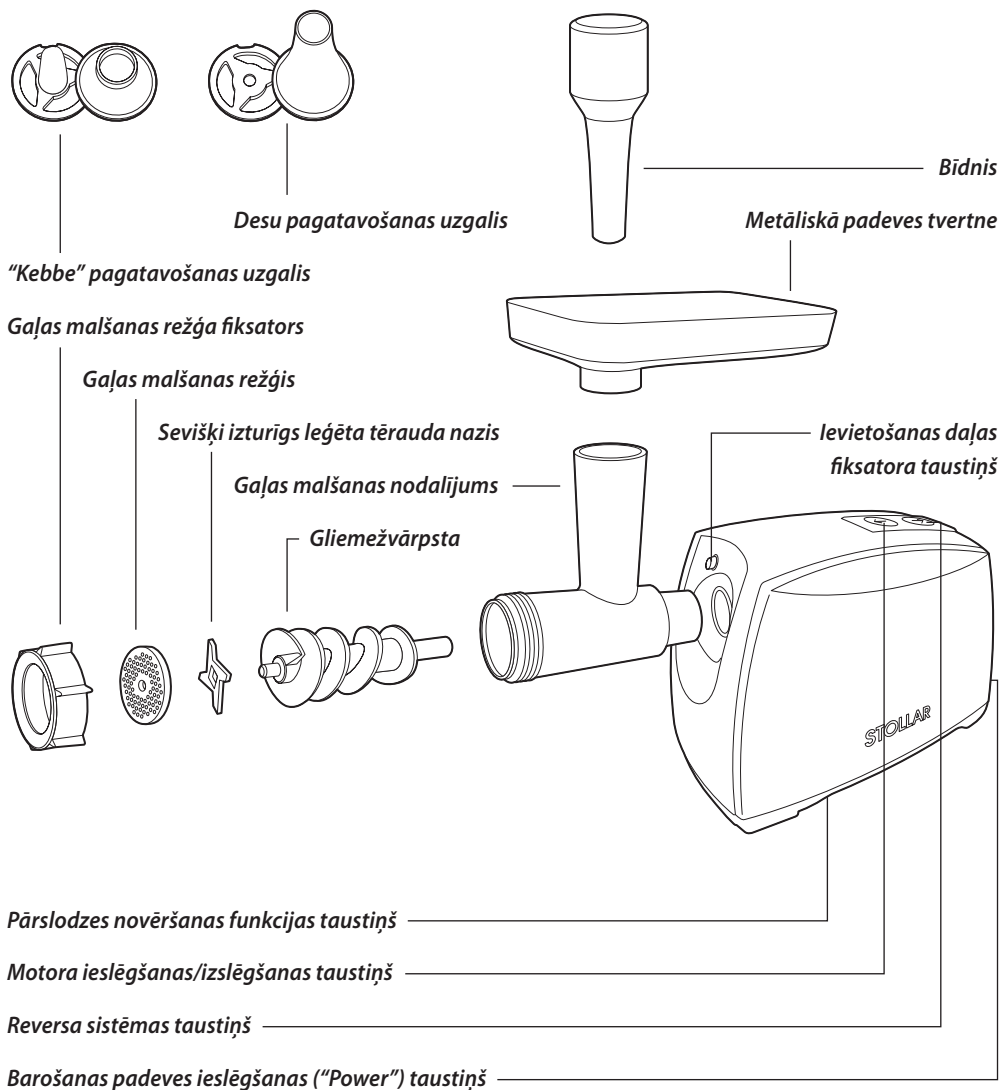
BMG800

www.stollar.eu

Stollar iesaka vispirms rūpēties 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.
- Bērni vai personas ar īpašām vajadzībām un ierobežotu rīcībspēju nedrīkst izmantot šo gaļasmašīnu bez uzraudzības.
- 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 atstāsiet bez uzraudzības, pēc tās darbināšanas, pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un uzglabāšanas.
- Regulāri pārbaudiet strāvas vadu, spraudni un gaļasmašīnu, lai pārlicinātos, 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.
- Nenovietojiet gaļasmašīnu uz gāzes vai elektriskās plīts, kā arī pie karstuma avotiem.
- Pirms gaļasmašīnas darbināšanas pārlicinieties, 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 neapstrādājiet saldētus produktus.
- Aizliegts gaļasmašīnā apstrādāt cietus produktus, kā arī kaulus, skrimšļus, cīpslas un riekstus.
- Šī ierīce atbilst EC 2004/108/EC direktīvai par elektromagnētisko saderību, kā arī 2004. gada 27. oktobra direktīvai EC 1935/2004 par materiāliem, kuri paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

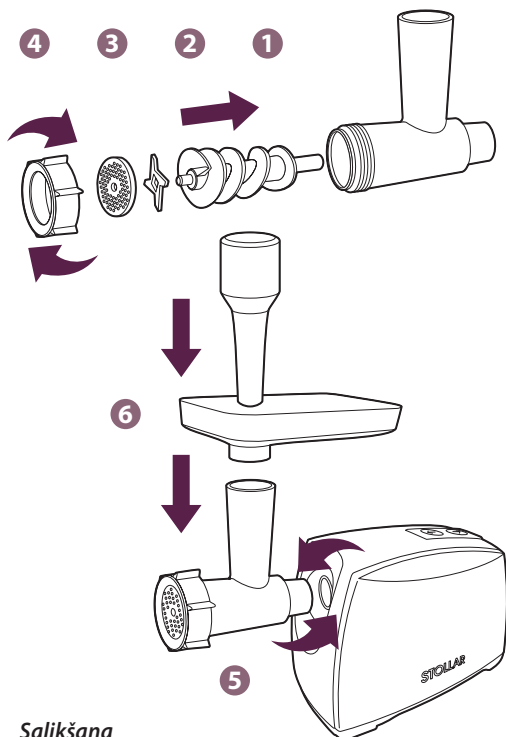
Gaļasmašīnas BMG800 uzbūve



Darbināšana

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

SALIKŠANA

- 1. solis.** Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā ar plastmasas galu pret pamatni ar motoru.
- 2. solis.** Piestipriniet nazi uz gliemežvārpstas.
Piebilde. Naža griešanai paredzētajai malai jābūt ārpusē.
- 3. solis.** Novietojiet gaļas malšanas režģi uz gliemežvārpstas.
- 4. solis.** Uzstādiēt un stingri piegrieziet gaļas malšanas režģa fiksatoru.
- 5. solis.** Piestipriniet gaļas malšanas nodalījumu pie pamatnes ar motoru un fiksējiet to, nedaudz pagriežot pa kreisi.
- 6. solis.** Uzstādiēt padeves tvertni uz gaļas malšanas nodalījuma.

DARBINĀŠANA

- 1. solis.** Sagatavojiet apstrādei paredzēto gaļu, izņemot no tās kaulus, skrimšļus un cīpslas.
- Padoms.** Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās šķēlēs.
- 2. solis.** Pieslēdziet strāvas vada spraudni pie maiņstrāvas rozetes.
- 3. solis.** Piespiediet **POWER** taustiņu. Ieslēdzas LCD displejs.
- 4. solis.** Piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas (**ON/OFF**) taustiņu. Gaļasmašīna sāk darboties.
Piebilde. Ar bīdni pa daļām iebīdiēt gaļu malšanas nodalījumā. Nekādā gadījumā gaļas malšanas nodalījumā nebīdiēt produktus ar pirkstiem!
- 5. solis.** Lai apturētu motoru, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas (**ON/OFF**) taustiņu.
- 6. solis.** Lai izslēgtu gaļasmašīnu, piespiediet **POWER** taustiņu.

Darbināšana

DESU PAGATAVOŠANAS UZGALIS, "KEBBE" PAGATAVOŠANAS UZGALIS

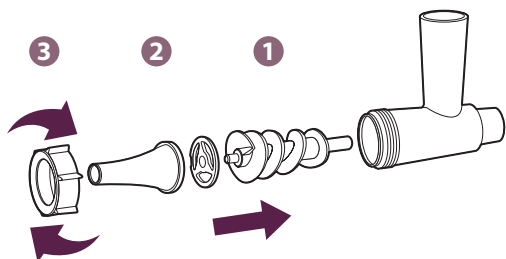
"Kebbe" izskatās kā dobās desiņas, kas tiek gatavotas no maltas gaļas un apceptas. Eksperimentējot ar desiņu pildījumu, varat pagatavot dažādas delikateses.

SALIKŠANA

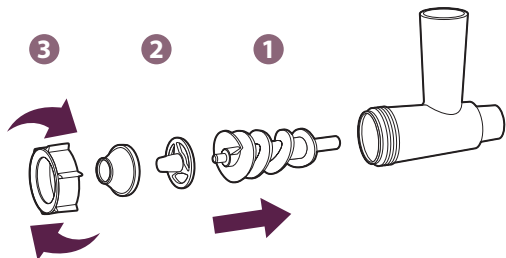
- 1. solis.** Ievietojiet gliemežvārpstu gaļas malšanas nodalījumā ar plastmasas galu pret pamatni ar motoru.
- 2. solis.** Uz gliemežvārpstas piestipriniet nepieciešamo uzgali.
- 3. solis.** Novietojiet un piegrieziet gaļas malšanas režģa fiksatoru.
- 4. solis.** Piestipriniet gaļas malšanas nodalījumu pie pamatnes ar motoru un fiksējiet to, nedaudz pagriežot pa kreisi.
- 5. solis.** Uzstādiet padeves tvertni uz gaļas malšanas nodalījuma.

IZMANTOŠANA

- 1. solis.** Laikus sagatavojiet sagrieztu gaļu vai malto gaļu.
- Padoms.** Lai desu apvalks būtu elastīgs, to nepieciešams samērcēt siltā ūdenī.
- 2. solis.** Ar bīdni pa daļām gaļu iebīdiet malšanas nodalījumā.
- Padoms.** Apturiet gaļasmašīnas darbību ar ieslēgšanas/izslēgšanas (**ON/OFF**) taustiņu un apvalku aizsieniet ar mezglu.



Desu pagatavošanas uzgali



"Kebbe" pagatavošanas uzgali

IZJAUKŠANA

- 1. solis.** Izslēdziet gaļasmašīnas barošanas padevi, piespiežot **POWER** taustiņu.
- 2. solis.** Atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.
- 3. solis.** Noņemiet padeves tvertni no malšanas nodalījuma.
- 4. solis.** Noņemiet fiksatoru, gaļas malšanas režģus, nazi, uzgaļus.
- 5. solis.** Izņemiet gliemežvārpstu no gaļas malšanas nodalījuma.
- 6. solis.** Piespiediet fiksatora taustiņu un atvienojiet gaļas malšanas nodalījumu no pamatnes ar motoru, mazliet pagriežot pa labi.

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 šķīdumā. Nepieļaujiet mitruma kondensēšanos uz šīm daļām un nelietojiet gaļasmašīnu ļoti mitrā vietā.

Tūlīt pēc izmantošanas visas gaļasmašīnas noņemas 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.

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.

Samaliet gaļasmašīnā jēra gaļu un sīpolus. Lieciet traukā, pieberiet sāli, piparus, kārtīgi samaisiet un 20 minūtes atstājiet ledusskapī.

No maltās gaļas izveidojiet ļuļa kebabu – nelielas garenas desiņas. Uzduriet uz iesmiem un 10 minūtes cepiet uz grila. Pasniedziet ietītu lavašā ar pētersīļu lapām un baziliku.

TEĻA GAĻAS KOTLETES

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

Teļa gaļu divas reizes samaliet gaļasmašīnā vai sasmalciniet blenderī. Maltajai gaļai pievienojiet pienā izmērcētu un izspiestu baltmaizes mīkstumu, sāli, tad kārtīgi samaisiet.

Izveidojiet nelielas kotletes. Pārklājiet ar foliju un 30 minūtes gatavojiet tvaicētājā. Pasniedziet ar dārzeņu garnējumu.

ZIVJU "EZIŠI" AR ROZMARĪNU

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

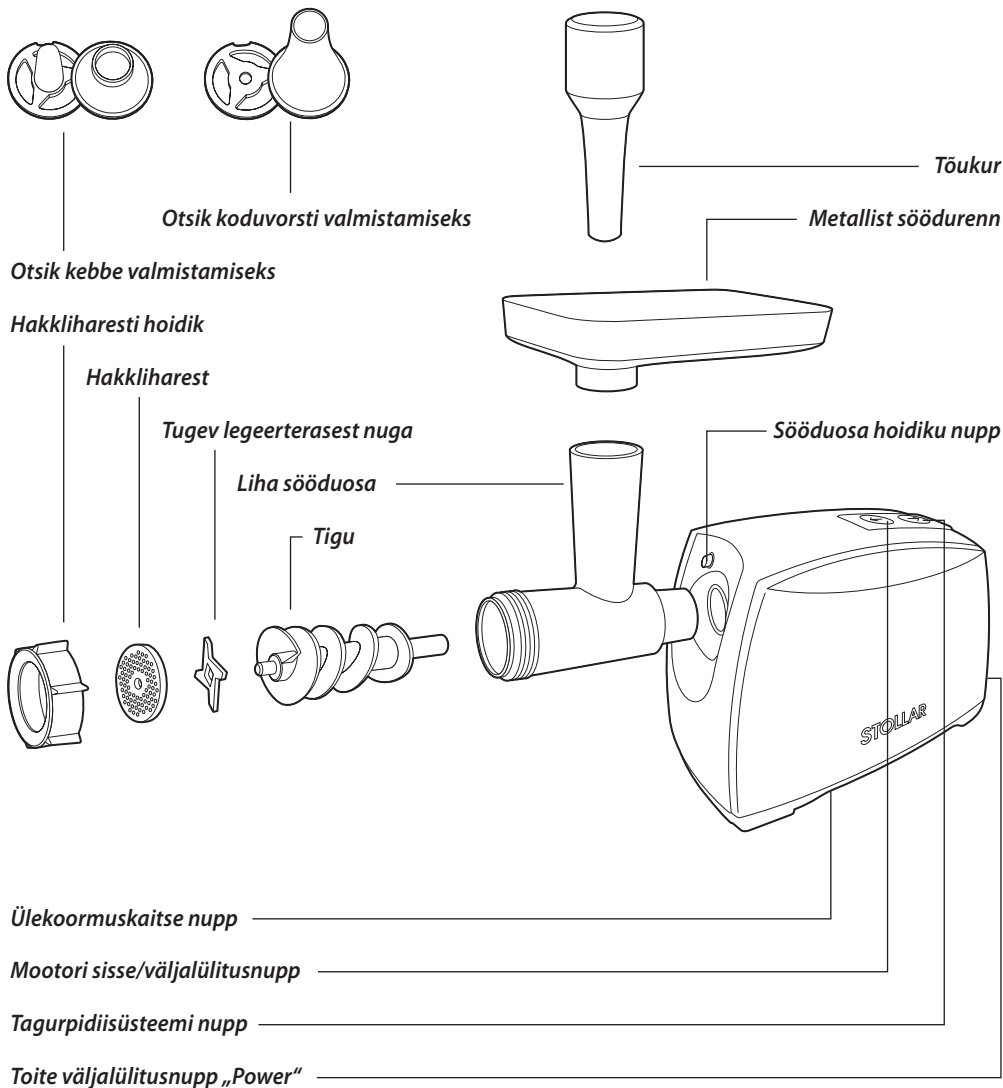
Novāriet rīsus un atdesējiet. Samaliet zivs fileju gaļasmašīnā, pievienojiet nedaudz apceptu sīpolu, olu un rīsus, sasmalcinātu rozmarīnu, sāli, piparus.

Izveidojiet apaļus "ezišus" un 30 minūtes gatavojiet tvaicētājā.

Firma Stollar poolt soovitatavad ettevaatusabinõud

- 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.
- Hakklihamasin ei ole mõeldud kasutamiseks lastele ega teovõimetutele täiskasvanutele, välja arvatud 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.
- 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.
- Seade vastab EÜ direktiivile 2004/108/EÜ elektromagnetilise ühilduvuse kohta ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu 27. oktoobri 2004. aasta määrusele (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide materjalide ja esemete kohta.

Haklihamasina BMG800 osad

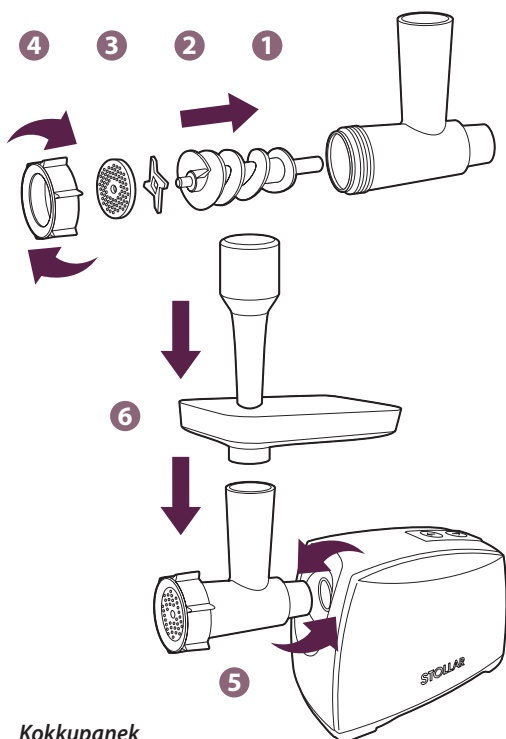


Käitamine

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

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

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



Kokkupanek

KOKKUPANEK

1. samm. Paigaldage tigu lihasööduossa plastot-saga mootoriga aluse suunas.

2. samm. Asetage teole nuga.

Märkus. Noa lõikeserv peab asetsema väljapool.

3. samm. Asetage hakkliharest teo võllile.

4. samm. Asetage paika ja keerake kõvasti kinni hakkliharesti hoidik.

5. samm. Ühendage lihasööduosa mootoriga alu-sega ja kinnitage see, pöörates lihasööduosa veidi vasakule.

6. samm. Asetage renn lihasööduosale.

KÄITAMINE

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

Nõuanne. Tükeldage liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks lõikudeks.

2. samm. Pange toitejuhtme pistik elektrikontakti.

3. samm. Vajutage nuppu **POWER**. Lülitatakse sisse vedelkristallekraan.

4. samm. Vajutage sisse/väljalülitusnuppu (**ON/OFF**). Hakklihamasin hakkab tööle.

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

5. samm. Mootori seiskamiseks vajutage sisse/väljalülitusnuppu (**ON/OFF**).

6. samm. Hakklihamasina väljalülitamiseks vajutage nuppu **POWER**.

Käitamine

OTSIK KODUVORSTI VALMISTAMISEKS, OTSIK KEBBE VALMISTAMISEKS

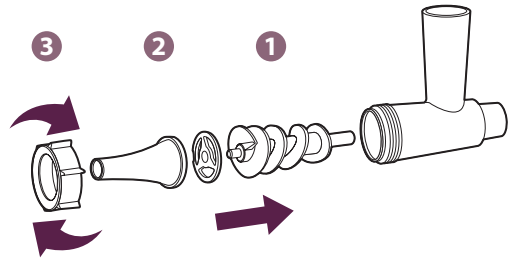
Kebbe on toit, mis näeb välja nagu õõnsad vorstikesed, mis peenestatakse ja seejärel praetakse. Vorstitajatega katsetades saab valmistada erinevaid delikatesse.

KOKKUPANEK

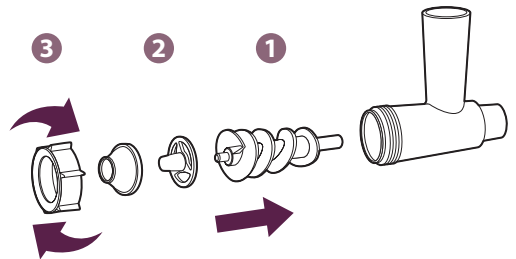
- 1. samm.** Paigaldage tigu lihasööduossa plastot-saga mootoriga aluse suunas.
- 2. samm.** Asetage vajalikud otsikud teo võlliile.
- 3. samm.** Asetage paika ja keerake kinni hakkliha-resti hoidik.
- 4. samm.** Ühendage lihasööduosa mootoriga alu-sega ja kinnitage see, pöörates lihasööduosa veidi vasakule.
- 5. samm.** Asetage renn lihasööduosale.

RAKENDUS

- 1. samm.** Valmistage peenestatud liha või hakk-liha varakult ette.
- Nõuanne.** Et vorstinahk jääks elastne, tuleb seda leotada soojas vees.
- 2. samm.** Söötke liha sööduossa tükkidena liha-tõukuri abil.
- Nõuanne.** Töö käigus seisake hakklihamasin sisse/väljalülitusnupuga (**ON/OFF**) ning siduge nahale sõlm.



Otsik koduvorsti valmistamiseks



Otsik kebbe valmistamiseks

LAHTIVÕTMINE

- 1. samm.** Lülitage hakklihamasina elektritoide väl-ja nupu **POWER** abil.
- 2. samm.** Tõmmake toitekaabli pistik elektrikon-taktist välja.
- 3. samm.** Võtke renn sööduosalt ära.
- 4. samm.** Võtke ära hoidik, hakkliharestid, nuga, otsikud.
- 5. samm.** Tõmmake tigu sööduosast välja.
- 6. samm.** Vajutage hoidiku nuppu ning ühendage sööduosa mootoriga aluse küljest lahti, pöörates sööduosa veidi paremale.

Hooldus ja puhastamine Retseptid

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 hakkliharestidel, 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.

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

Laske lambaflee koos mugulsibulaga hakklihamasinas läbi. Pange kaussi, lisage soola, pipart, segage hoolikalt ning pange 20 min külmkappi. Vormige hakklihast Ljulja-kebab – väikesed piklikud vorstikesed.

Lükake need vardasse ning küpsetage grillil 10 minutit. Ljulja-kebab antakse lauale koos värsket peterselli ja basiilikuga lavašši keeratuna.

VASIKALIAKOTLETID

400 g vasikaliha, 100 g saiasisu, 100 ml piima, soola

Laske vasikaliha 2 korda hakklihamasinas läbi ning peenestage saumikseris. Lisage hakklihale piimas leotatud ja kuivakspigistatud sai ja sool ning segage hoolikalt. Vormige valmis massist väikesed kotletid.

Katke fooliumiga ja küpsetage aurukeetjas 30 minutit. Andke lauale koos köögiviljadega.

KALASIILIKESED ROSMARIINIGA

300 g riisi, 500 g kala, 1 muna, 1 mugulsibul, rosmariinioksake, soola, pipart

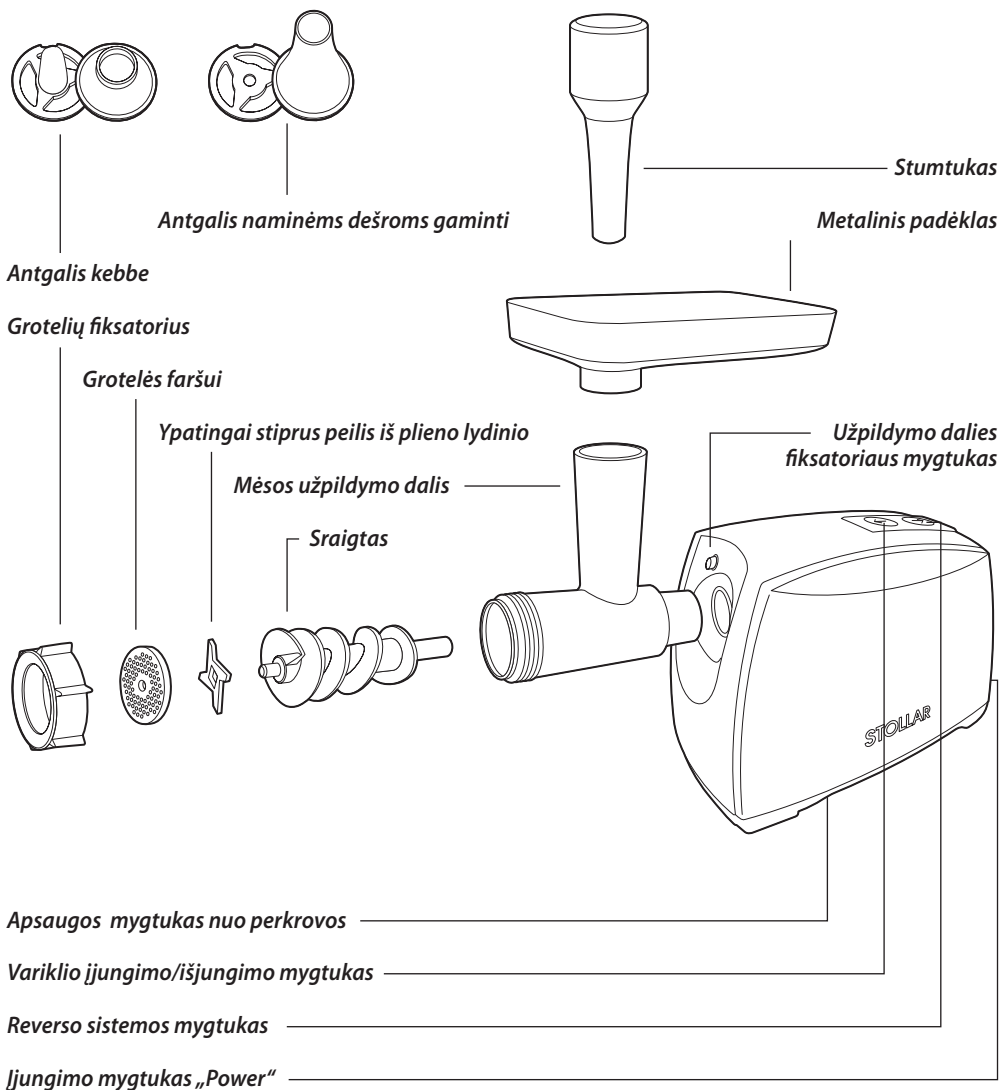
Keetke riis, laske jahtuda. Laske kala läbi hakklihamasina, lisage passeeritud sibul, muna ja riis, peenestatud rosmariin, sool, pipar.

Vormige ümmargused siilikesed ja küpsetage neid 30 minutit aurukeetjas.

Atsargumo priemonės, kurias rekomenduoja kompanija Stollar

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją. Joje yra svarbi informacija: naudojimas, saugumo priemonės ir priežiūra. Prašome išsaugoti naudojimo instrukciją, kad prirėkus galėtumėte pasinaudoti ja ir, jeigu mėsmalė bus perduota kitam asmeniui, perduokite instrukciją taip pat.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais, protiniais ar jutimais gebėjimais, jei jie nėra prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens.
- 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 nusvirti 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 mėsmalę, ar nėra pažeidimų. Aptikus bet kokį pažeidimą, tuoj pat nutraukite darbą ir perduokite mėsmalę į artimiausią įgaliotą aptarnavimo tarnybą apžiūrai, remontui arba pakeitimui.
- Nepalikite mėsmalės be priežiūros.
- Nestatykite mėsmalės ant dujinio ar elektrinio paviršiaus, arti šilumos šaltinių.
- Prieš pradėdami dirbti, įsitikinkite, ar teisingai surinkta mėsmalė.
- Išjunkite mėsmalę, kai keičiate detales.
- Būkite atsargūs, kai išrenkate mėsmalę. Įsitikinkite, kad visos judančios mėsmalės dalys visiškai sustojo ir prietaisas yra išjungtas.
- Neleiskite sušlapti variklio daliai, elektros laidui ir kištukui. Neleiskite susidaryti kondensatui ant šių dalių, nenaudokite mėsmalės patalpose, kur yra per didelis drėgmės kiekis.
- Nekiškite pirštų į malamosios dalies pildymo vamzdelį. Visada naudokite stumtuvą.
- Negalima naudoti sušaldytų produktų perdirbimui.
- Draudžiama smulkinti mėsmalėje kietus produktus, taip pat kaulus, kremzles, sausgysles ir riešutus.
- Šis prietaisas atitinka direktyvą EC 2004/108/EC elektromagnetinio suderinamumo, taip pat normą EC 1935/2004 nuo 27/10/2004 pagal medžiagas, kurios skirtos kontaktui su maisto produktais.

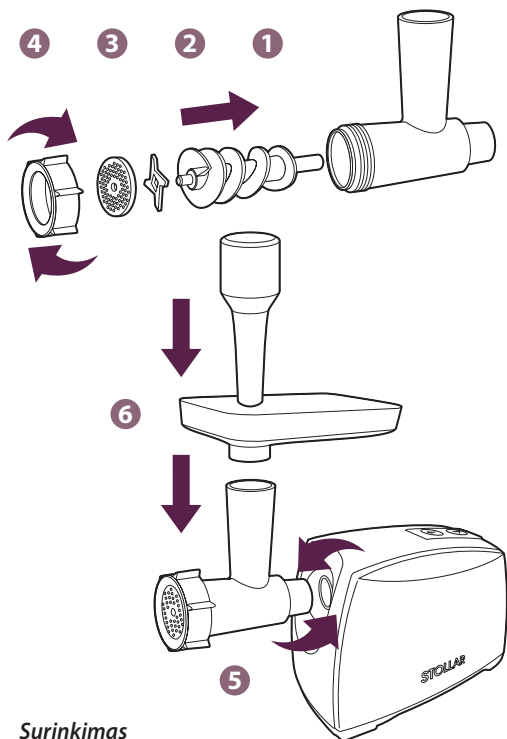
Mėsmales BMG800 aprašymas



Naudojimas

PRIEŠ PIRMAJĮ 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 namo esančios elektros įtampos parametrai atitinka parametrus, nurodytus ant prietaiso.



Surinkimas

SURINKIMAS

1 Žingsnis. Įstatykite malimo sraigą į malomąją dalį mėsai plastikine dalimi link pagrindinio sujungimo su varikliu.

2 Žingsnis. Uždėkite ant sraigto peilį.

Pastaba. Pjaunantis peilio kraštas turi būti išorinėje pusėje.

3 Žingsnis. Uždėkite groteles faršui ant sraigto ašies.

4 Žingsnis. Uždėkite ir tvirtai užsukite grotelių fikstorių.

5 Žingsnis. Surinktą malomąją dalį sujunkite su variklio dalimi ir užfiksuokite, lengvai pasukdami į kairę.

6 Žingsnis. Uždėkite padėklą ant malomosios dalies.

NAUDOJIMAS

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

Patarimas. Supjaustykite mėsą juostelėmis 10 cm ilgio ir 2 cm pločio.

2 Žingsnis. Įstatykite elektros laido kištuką į tinklą.

3 Žingsnis. Paspauskite mygtuką **POWER**. Įsijungs skystųjų kristalų displejus.

4 Žingsnis. Paspauskite mygtuką įjungti/išjungti (**ON/OFF**). Mėsmalė pradės dirbti.

Pastaba. Dėkite mėsą į malomąją dalį porcijomis ir stumkite stumtuvu. Draudžiama stumti produktus į malomąją dalį pirštais!

5 Žingsnis. Jeigu norite sustabdyti variklį, paspauskite mygtuką įjungti/išjungti (**ON/OFF**).

6 Žingsnis. Norint išjungti mėsmalę, paspauskite mygtuką **POWER**.

Naudojimas

ANTGALIS NAMINĖMS DEŠROMS GAMINTI, ANTGALIS KEBBE

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

SURINKIMAS

1 Žingsnis. Įstatykite malimo sraigą į malomąją dalį mėsi plastikine dalimi link pagrindinio sujungimo su varikliu.

2 Žingsnis. Uždėkite reikalingus antgalius ant sraigto ašies.

3 Žingsnis. Uždėkite ir tvirtai užsukite grotelių fiksatorių.

4 Žingsnis. Surinktą malomąją dalį sujunkite su variklio dalimi ir užfiksuokite, lengvai pasukdami į kairę.

5 Žingsnis. Uždėkite padėklą ant malomosios dalies.

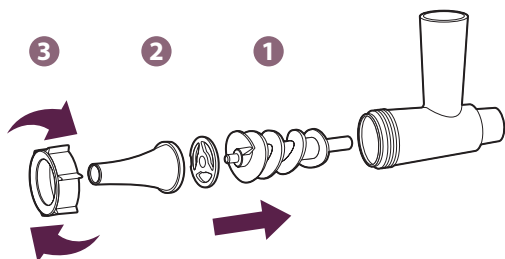
NAUDOJIMAS

1 Žingsnis. Iš anksto paruoškite kapotą mėsą ir faršą.

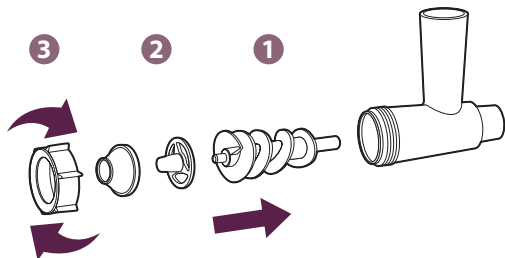
Patarimas. Tam, kad apvalkalas dešroms būtų elastingas, būtina jį pamirkyti šiltame vandenyje.

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

Patarimas. Darbo metu sustabdykite mėsmalę mygtuku įjungti/išjungti (**ON/OFF**) ir užriškite ant apvalkalo mazgą.



Antgalis naminėms dešroms gaminti



Antgalis kebbe

IŠMONTAVIMAS

1 Žingsnis. Išjunkite mėsmalę paspaudus mygtuką **POWER**.

2 Žingsnis. Ištraukite elektros laido kištuką iš elektros tinklo.

3 Žingsnis. Nuimkite padėklą nuo malomosios dalies.

4 Žingsnis. Nuimkite fiksatorių, groteles faršui, peilį, antgalius.

5 Žingsnis. Išimkite sraigą iš malomosios dalies.

6 Žingsnis. Paspauskite fiksatoriaus mygtuką ir atskirkite malomąją dalį nuo variklio dalies, lengvai pasukant į dešinę.

Aptarnavimas ir valymas Receptai

APTARNAVIMAS IR VALYMAS

Prieš valant visada ištraukite elektros laido kištuką iš elektros tinklo.

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

Iš karto po naudojimo kruopščiai išplaukite visas nuimamas mėsmalės 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 mėsmalės 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 mėsmalės dalis indaplovėje.

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.

Sumalkite aviенą ir svogūnus. Gautą masę įdėkite į indą, berkite druską, pipirus, tada kruopščiai viską sumaišykite ir palikite šaldytuve 20 minučių. Po to formuokite iš gautos masės liulia-kebabus-nedidelės pailgos dešrelės. Uždėkite ant iešmų ir kepkite ant griliaus 10 minučių. 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.

Sumalkite veršieną mėsmale 2 kartus arba susmulkinkite blenderyje. Į gautą masę dėkite piene palaikytą ir atspautą baltos duonos minkštimą, dėkite druską ir kruopščiai viską išmaišykite. Iš gautos masės suformuokite nedidelius kotletus. Uždenkite juos folija ir gaminkite garų puode 30 minučių. Patiekite kartu su daržovėmis.

ŽUVIES EŽIUKAI SU ROZMARINU

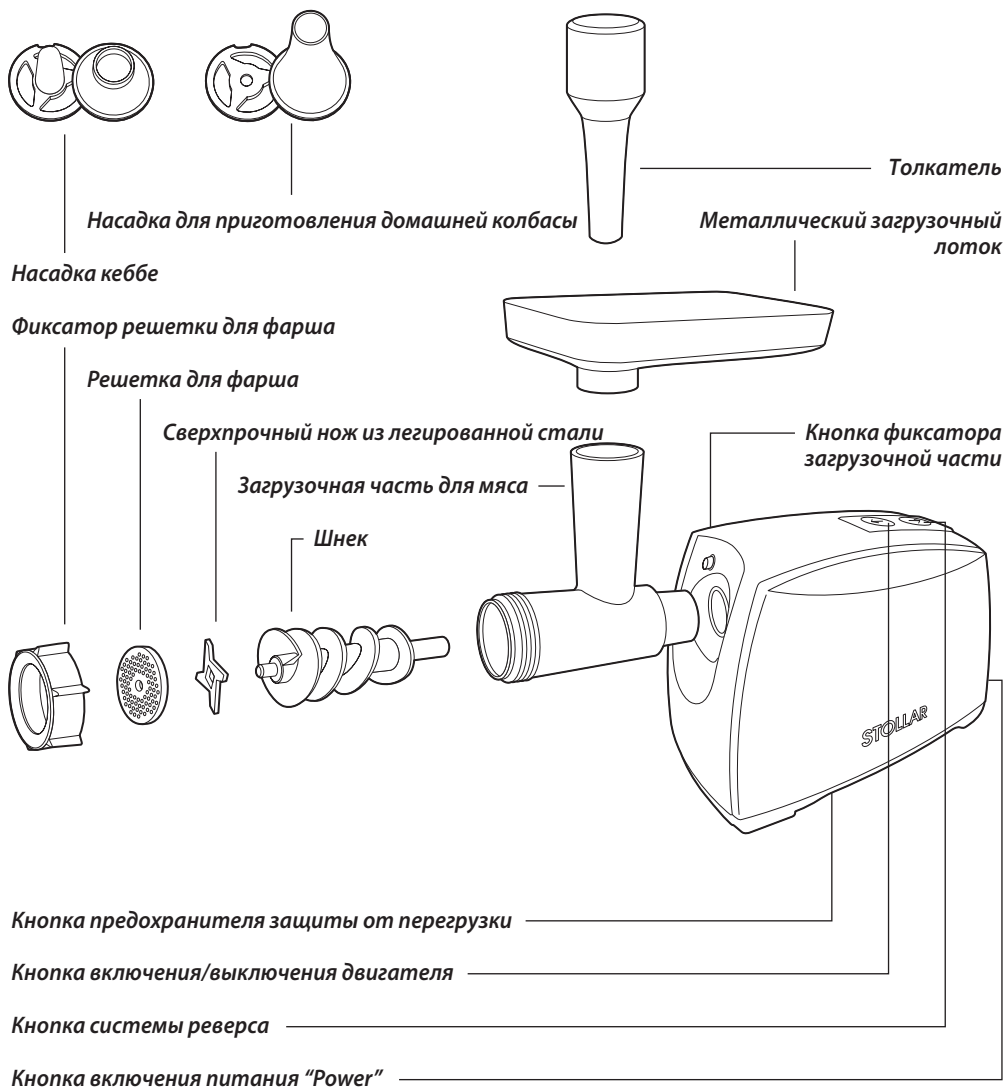
300 gr ryžių, 500 gr žuvies, 1 kiaušinis, 1 svogūnas, šakelė rozmarino, druska, pipirai.

Išvirkite ryžius ir atšaldykite. Sumalkite mėsmale žuvis. Į gautą masę įdėkite apkepintą svogūną, kiaušinių ir ryžių, susmulkintą rozmariną, druską, pipirus. Visą kruopščiai sumaišykite. Formuokite apvalius ežiukus ir gaminkite juos garų puode 30 minučių.

Меры предосторожности, рекомендуемые компанией Stollar

- 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.
- Мясорубка не предназначена для использования детьми и недееспособными взрослыми без надлежащего присмотра.
- 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.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- 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.
- 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 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.
- 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.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

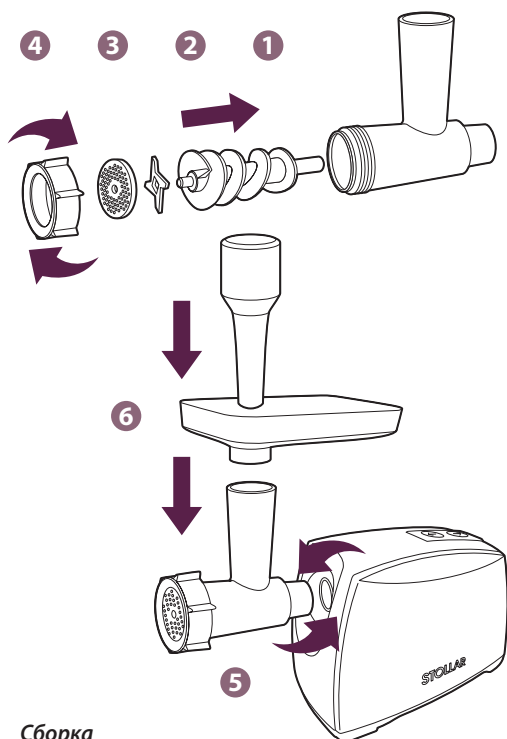
Устройство мясорубки VMG800



Эксплуатация

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

СБОРКА

Шаг 1. Установите шнек в загрузочную часть для мяса пластиковым концом к основанию с двигателем.

Шаг 2. Наденьте на шнек нож.

Примечание. Режущий край ножа должен быть с внешней стороны.

Шаг 3. Установите решетку для фарша на вал шнека

Шаг 4. Установите и плотно закрутите фиксатор решеток для фарша.

Шаг 5. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте, слегка повернув влево.

Шаг 6. Установите лоток на загрузочную часть для мяса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Шаг 1. Подготовьте мясо к переработке, удалите кости, хрящи и сухожилия.

Совет. Нарезьте мясо ломтиками длиной 10 см и толщиной 2 см.

Шаг 2. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

Шаг 3. Нажмите кнопку **POWER**. Включится жидкокристаллический дисплей.

Шаг 4. Нажмите кнопку включения/выключения (**ON/OFF**). Мясорубка начнет работать.

Примечание. Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса. Никогда не проталкивайте продукты в загрузочную часть мясорубки пальцами!

Шаг 5. Чтобы остановить двигатель нажмите кнопку включения/выключения (**ON/OFF**).

Шаг 6. Чтобы выключить мясорубку нажмите кнопку **POWER**.

Эксплуатация

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

Шаг 1. Установите шнек в загрузочную часть для мяса пластиковым концом к основанию с двигателем.

Шаг 2. Установите необходимые насадки на вал шнека.

Шаг 3. Установите и закрутите фиксатор решеток для фарша

Шаг 4. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте, слегка повернув влево.

Шаг 5. Установите лоток на загрузочную часть для мяса.

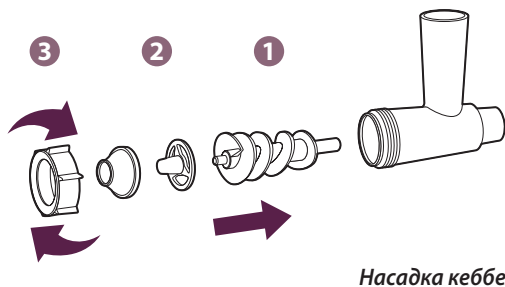
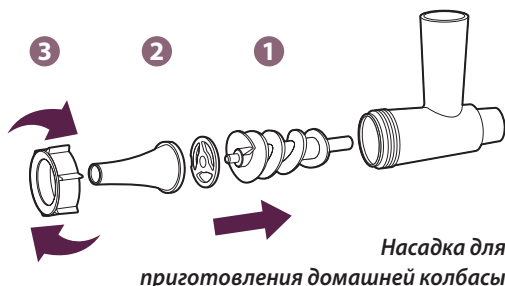
ПРИМЕНЕНИЕ

Шаг 1. Заранее приготовьте рубленое мясо или фарш.

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

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

Совет. В процессе работы останавливайте мясорубку кнопкой включения/выключения (ON/OFF) и завязывайте на оболочке узел.



РАЗБОРКА

Шаг 1. Выключите электропитание мясорубки с помощью кнопки **POWER**.

Шаг 2. Выключите вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Шаг 3. Снимите лоток с загрузочной части.

Шаг 4. Снимите фиксатор, решетки для фарша, нож, насадки.

Шаг 5. Вытащите шнек из загрузочной части.

Шаг 6. Нажмите на кнопку фиксатора и отсоедините загрузочную часть от основания с двигателем слегка повернув вправо.

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.

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.

Пропустите через мясорубку мякоть баранины вместе с репчатым луком. Положите в миску, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и поместите в холодильник на 20 мин. Сделайте из фарша люля-кебаб – продолговатые колбаски небольшого размера. Нанизайте на шампуры и обжарьте на гриле в течение 10 мин. 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.

Телятину пропустить через мясорубку 2 раза или измельчить в блендере. К фаршу добавить размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, тщательно перешать. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты. Накрыть фольгой и готовить в пароварке 30 минут. Подавать с овощным гарниром.

ЕЖИКИ РЫБНЫЕ С РОЗМАРИНОМ

300 гр риса, 500 гр рыбы, 1 яйцо, 1 луковица, веточка розмарина, соль, перец.

Рис отварить, остудить. Рыбу пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, яйцо и рис, измельченный розмарин, соль, перец. Сформовать круглые ежики и готовить их в пароварке 30 минут.

STOLLAR

Professional

800 COLLECTION®



BMG800



800JE



800CP



800GR



BOV800



BKE820

ikonTM series



BJE520



BBL550



BKT500



SK500



BJE410



JE95



JE70



BJE200



BMG600

STOLLAR

STOLLAR klientu servisa centrs

Dārzaugļu 1-201, LV-1012, Rīga

Tālrunis: +371 67790720

Fakss: +371 67790738

E-pasts: info@btu.lv

STOLLAR klientų serviso centras

UAB "TECHSONAS"

Garantinis ir pogarantinis servisas

Kalantos 32, LT-52494, Kaunas, Lietuva

Telefonas: 8 (37) 330187

Nemokama klientų

aptarnavimo linija: 8 800 77577

STOLLAR klienditeeninduse keskus

CentralService

Tammsaare tee 134B, Tallinn, Estonia

Telefon: +372 654 3000

STOLLAR is a registered trademark of BTU 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