

STOLLAR

BMG800 the Power Grind



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- FI KÄYTTÖOHJEET
- SE BRUKSANVISNING

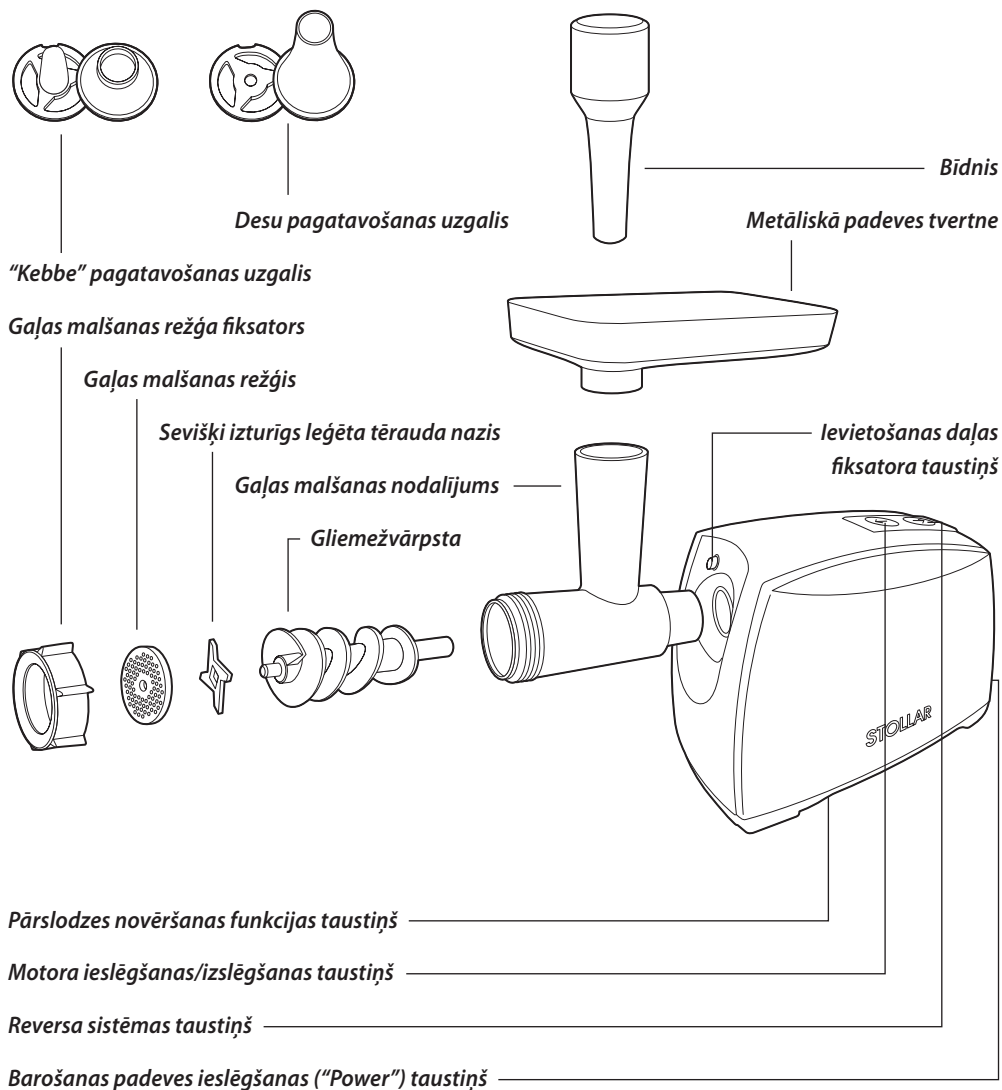
Stollar iesaka vispirms rūpēties par drošību

- 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.
- 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 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.

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA PAR VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

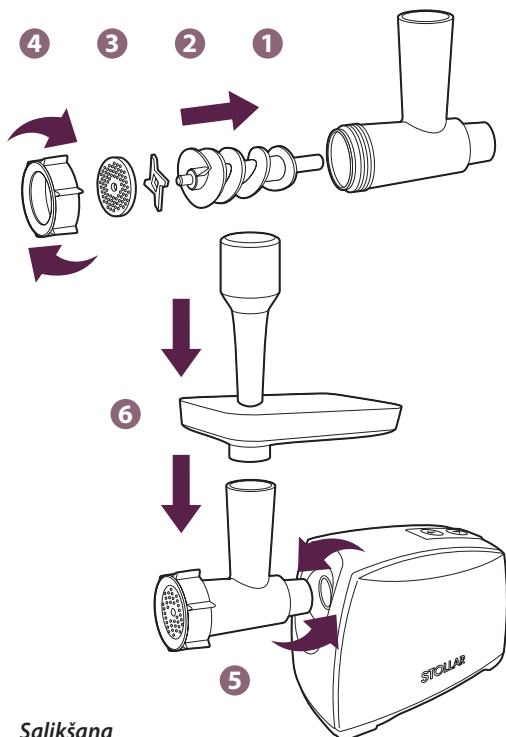
- Pirms lietošanas pilnībā attiniet strāvas vadu.
- Neļaujiet strāvas vadam nokārties pāri sola vai galda malai, pieskarti karstām virsmām vai sapīties mezglā.
- Lai aizsargātu pret strāvas triecienu, nemērciet strāvas vadu, tā spraudni vai ierīci ūdenī vai citā šķīdumā.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt 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 instalēt elektrotīklā, kas padod barošanu ierīcei, drošības slēdzi ar nominālu paliekošo darbināšanas spriegumu, kas nepārsniedz 30mA. Lai iegūtu profesionālu palīdzību, sazinieties ar elektriķi.

Gaļasmašīnas BMG800 uzbūve



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 bidni 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 apaceptas. 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.

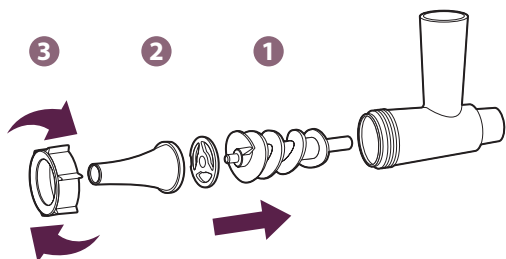
IZMANTOŠANA

- 1. solis.** Laikus sagatavojiet sagrieztu gaļu vai malto gaļu.

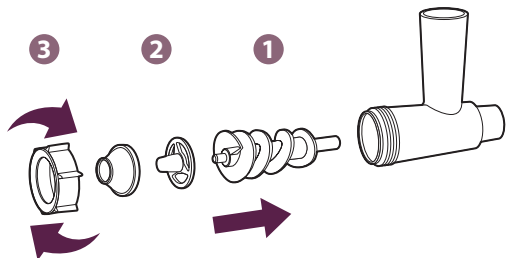
Padoms. Lai desu apvalks būtu elastīgs, to nepieciešams samērcēt siltā ūdenī.

- 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 samalciniet blenderī. Maltajai gaļai pievienojiet pienā izmērcētu un izspiestu baltmaizes mīkstumam, 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.

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 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 prižiūrimi 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 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 servisą 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.

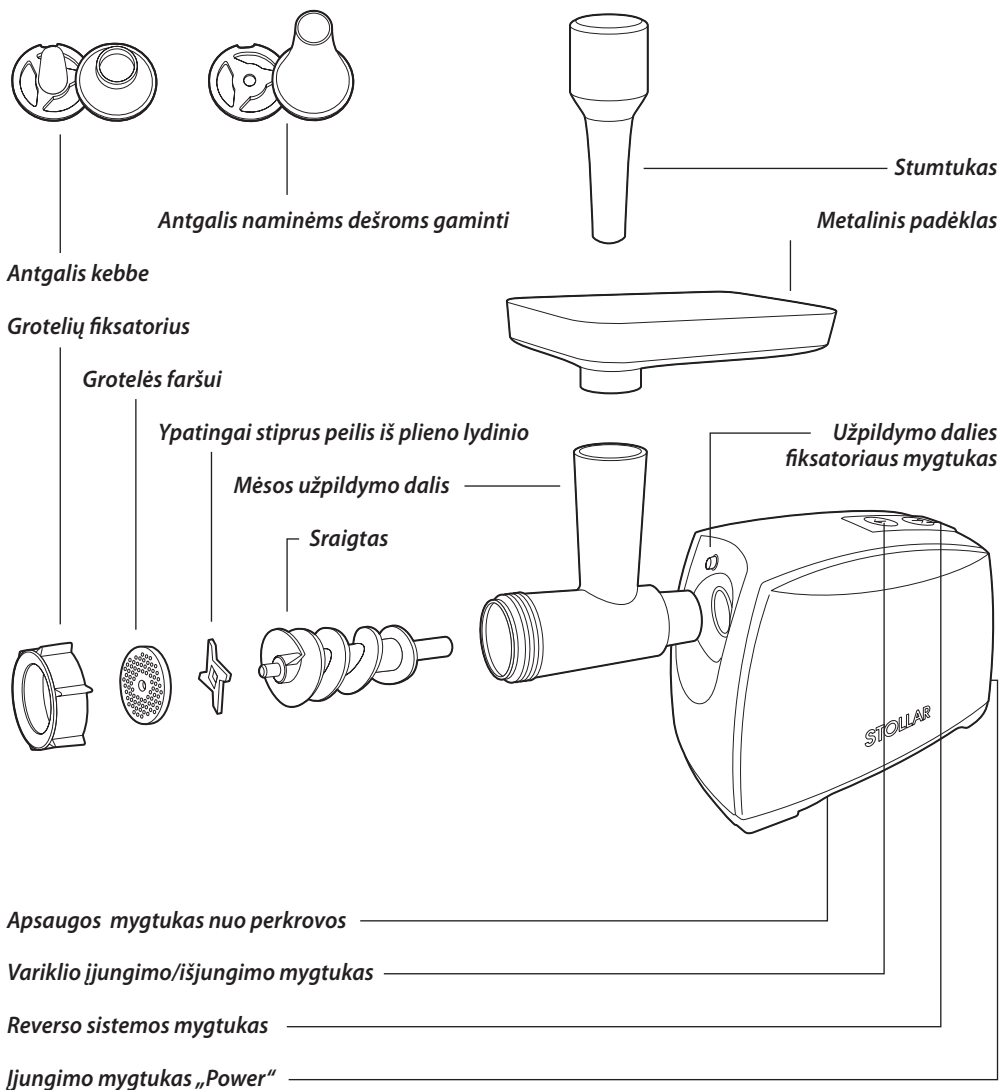
Atsargumo priemonės, kurias rekomenduoja kompanija Stollar

LT

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

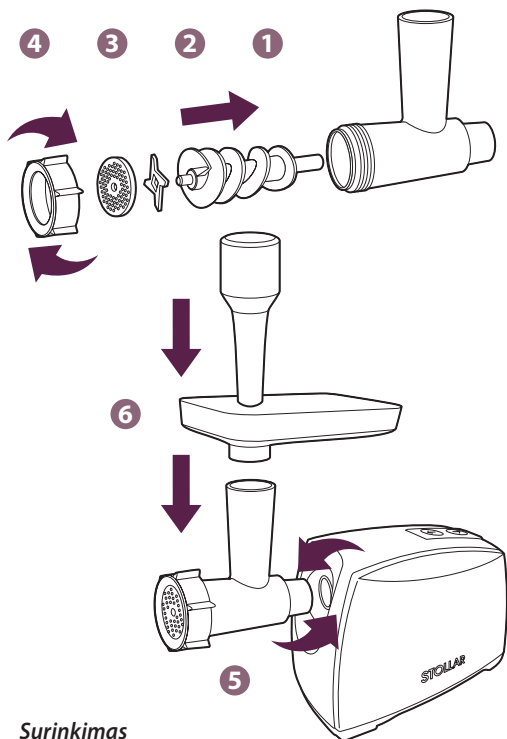
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs nuo stalviršio ar stalo krašto, nesiliestų prie įkaitusių paviršių bei nebūtų susimazgęs.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį 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 butyje. 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 didesnė nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

Mėsmales BMG800 aprašymas



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. Įsitinkinkite, kad Jūsų namo esančios elektros įtampos parametrai atitinka parametrus, nurodytus ant prietaiso.



Surinkimas

SURINKIMAS

1 Žingsnis. Įstatykite malimo sraigtą 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 mėsei 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.

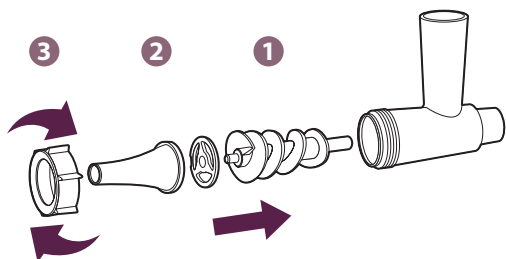
NAUDOJIMAS

1 Žingsnis. Iš anksto paruoškite kapotą mėsą ir faršą.

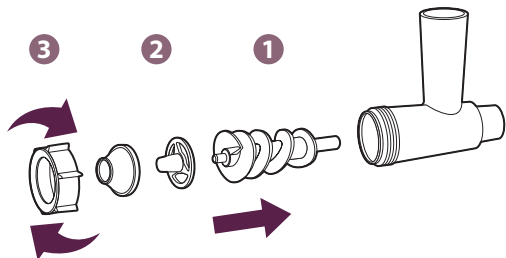
Patarimas. Tam, kad apvalkalas dešroms būtų elastingas, būtina jį pamirkyti šiltame vandenyje.

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

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 švairiu 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 ryžius, susmulkintą rozmariną, druską, pipirus. Visą kruopščiai sumaišykite. Formuokite apvalius ežiukus ir gaminkite juos garų puode 30 minučių.

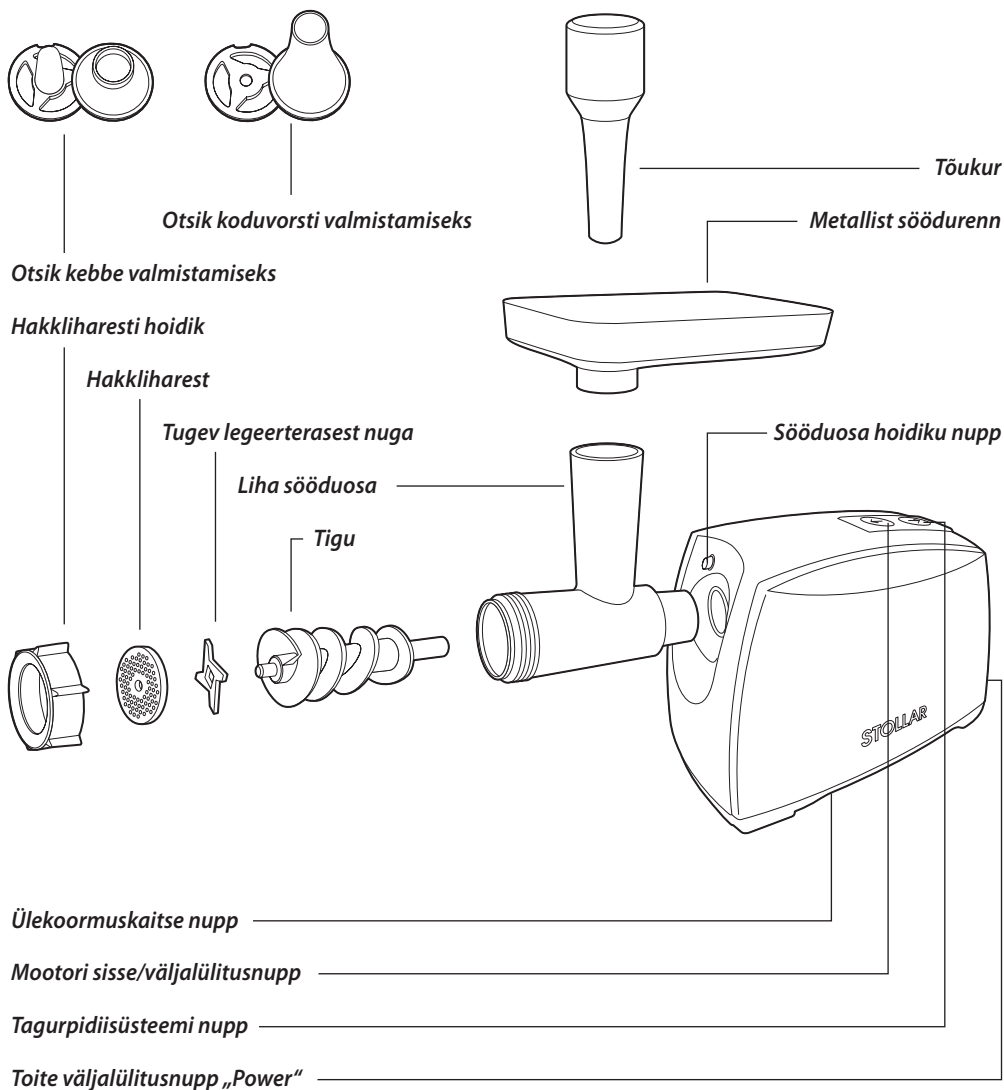
Firma Stollar poolt soovitatavad ettevaatusabinõud

- Enne hakklihamasina kasutamist lugege hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend. Selles on toodud olulisemad 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 kogunud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohasest 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.
- 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 vahetuses 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.

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 ohutuslülitit, mida läbiv vool ei ületa 30mA. Küsige nõu elektrikult.

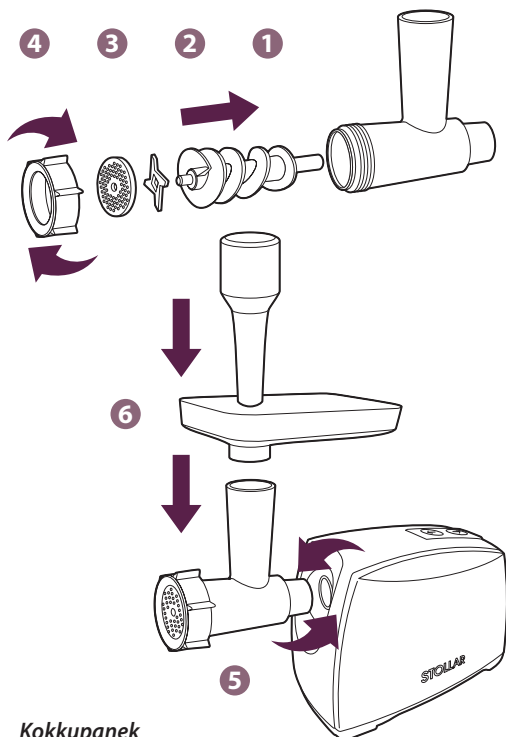
Hakklhamasina BMG800 osad



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 elektri-seadme 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 völliile.

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, kõr-valdades 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 sis-se 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/väl-jalülitusnuppu (**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 völliile.
- 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.

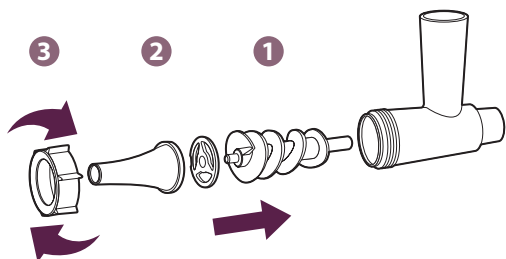
RAKENDUS

1. samm. Valmistage peenestatud liha või hakk-liha varakult ette.

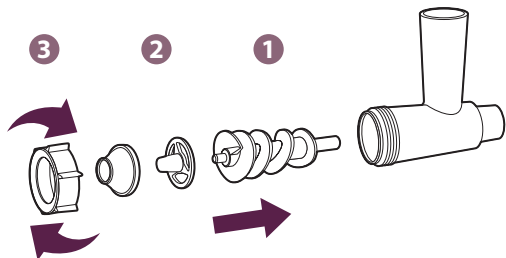
Nõuanne. Et vorstinahk jääks elastne, tuleb seda leotada soojas vees.

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

LAHTIVÖTMINE

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

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 lambafilee koos mugulsibulaga hakklihamasina 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 hakklihamasina 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.

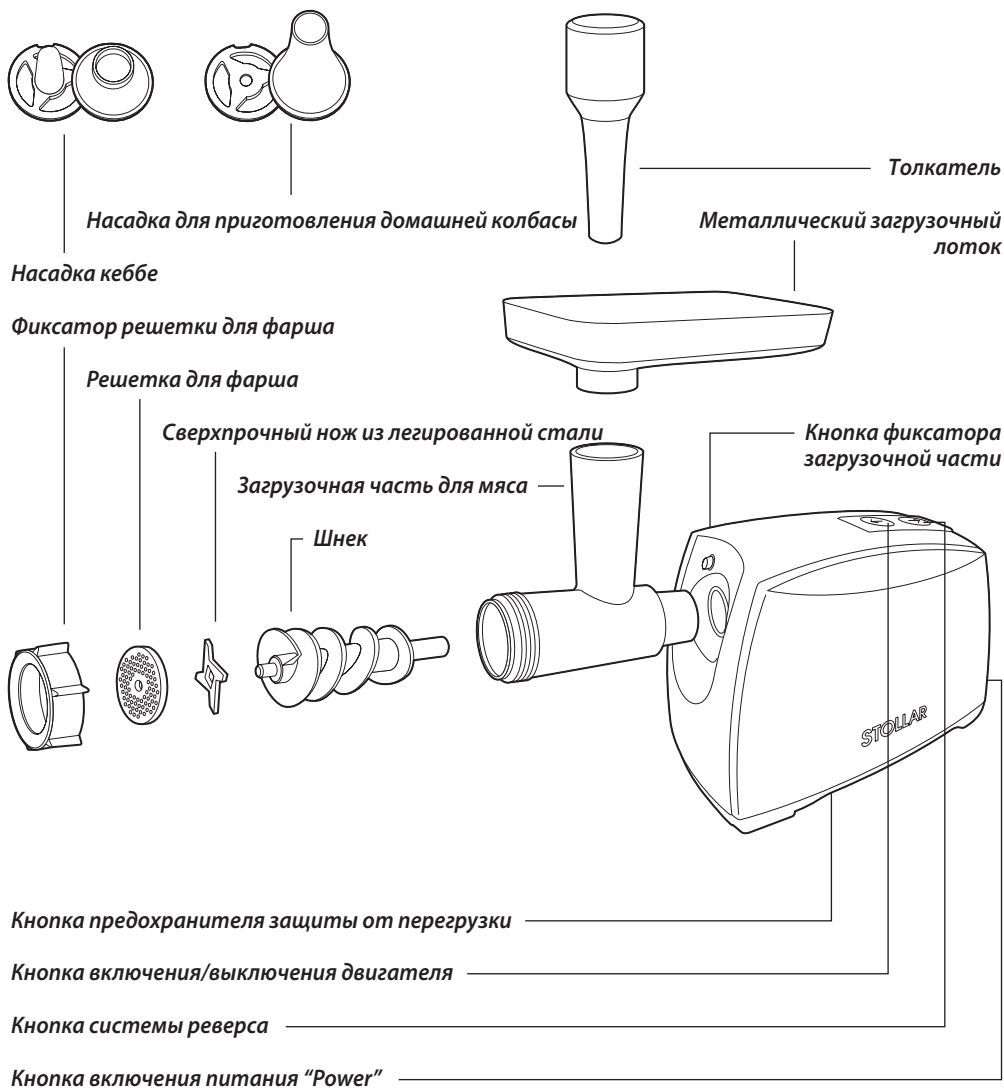
Меры предосторожности, рекомендуемые компанией Stollar

- 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.
- 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.
- 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 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.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

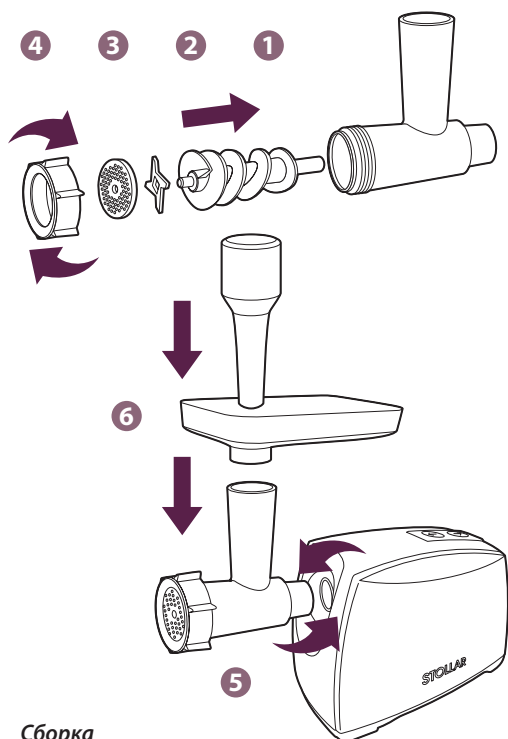
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования 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.

Устройство мясорубки VMG800



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, удалив 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 решетки 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.

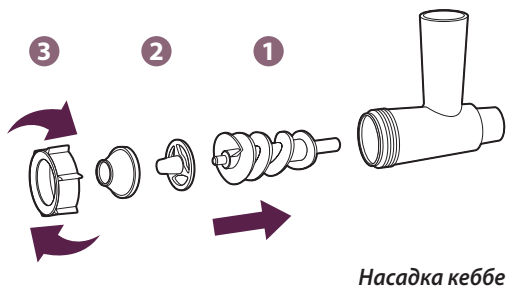
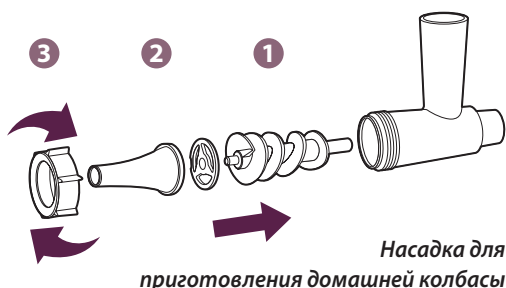
ПРИМЕНЕНИЕ

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 отжатым хлеб, посолить, тщательно перешать. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты. Накрывать 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.

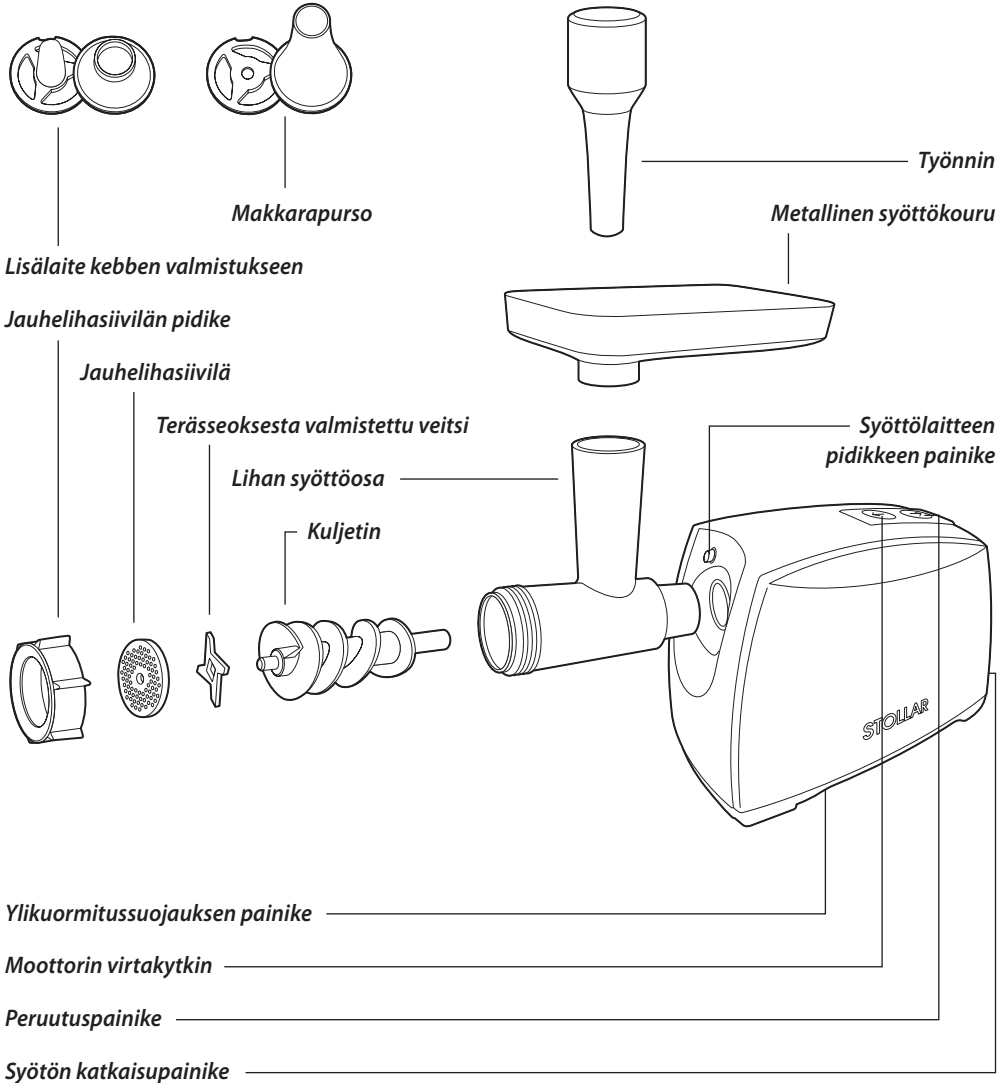
Stollarin turvallisuusohjeet

- Nämä ohjeet on luettava huolellisesti ennen lihamyllyn käyttämistä. Nämä ohjeet sisältävät tärkeää tietoa sekä ohjeita lihamyllyn turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta. Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten ja luovuta ne uudelle omistajalle, mikäli lihamylly myydään.
- Fyysisiltä tai psyykkisiltä kyvyiltään heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole vastaavia tietoja ja kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta ainoastaan edeltävästi laitteen turvalliseen käyttöön ohjeistettuna tai toisen henkilön valvonnassa ja edellyttäen, että he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ja vanhemmat lapset voivat toimia näin ainoastaan aikuisen valvonnassa.
- Lihamyllyä ei saa käyttää ulkona eikä liikkuvissa ajoneuvoissa.
- Pidä lihamyllyn runko puhtaana. Noudata puhdistuksessa kohdassa Kunnossapito ja puhdistus annettuja ohjeita.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydänreunan ylitse ja älä aseta lihamyllyä kuumille pinnoille tai anna johdon mennä solmuun.
- Aseta lihamylly kuivalle sileälle pinnalle.
- Irrota syöttöjohdon pistoke aina pistorasiasta silloin kun lihamyllyä ei käytetä, ja myös ennen lihamyllyn kokoamista, purkamista, puhdistamista ja lihamyllyn säilytykseen siirtämistä.
- Älä jätä käynnissä olevaa lihamyllyä ilman valvontaa.
- Tarkista virtajohto, pistotulppa sekä lihamylly säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Lihamyllyn käyttö on keskeytettävä välittömästi ja lihamylly on vietävä valtuutettuun huoltoon testausta, korjausta tai vaihtamista, mikäli vauriota havaitaan.
- Älä aseta lihamyllyä kaasu- tai sähköliedelle tai lämmönlähteiden välittömään läheisyyteen.
- Varmista, että lihamylly on koottu oikein ennen lihamyllyn käyttöä.
- Irrota lihamylly sähköverkosta ennen lihamyllyn kokoamista ja lisälaitteiden asentamista.
- Lihamylly on purettava varovasti. Odota kunnes kaikki koneen liikkuvat osat ovat ensin pysähtyneet.
- Älä missään tapauksessa aseta koneen moottoria, runkoa, virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä anna kosteuden kerääntyä osien pintaa ja älä käytä lihamyllyä kosteissa paikoissa.
- Älä koskaan aseta sormia lihamyllyn syöttöosaan. Käyttäkää aina työnnintä.
- Älä koskaan hienonna pakastettuja tuotteita lihamyllyssä.
- Lihamyllyssä ei saa hienontaa kiinteitä aineksia, luita, paksuja kalvoja tai jäniteitä sisältäviä osia tai pähkinöitä.
- Laite täyttää EU:n sähkömagneettisen yhteensopivuuden direktiivin 2004/108/EY sekä Euroopan Parlamentin ja Neuvoston 27. lokakuuta 2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista annetun asetuksen (EY) nro 1935/2004 asettamat vaatimukset.

TÄRKEITÄ KAIKKIA SÄHKÖLAITTEITA KOSKEVIA TURVALLISUUSOHJEITA

- Kela virtajohto täysin auki ennen käyttöä.
- Älä anna virtajohdon roikkua penkin tai pöydän reunan ylitse, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Virtajohtoa, pistotulppaa tai laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun aineeseen sähköiskunvaaran vuoksi.
- Laitteen säännöllinen tarkastaminen on suositeltavaa. Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa käyttää, mikäli virtajohto, pistotulppa tai itse laite on vaurioitunut millä tahansa tavalla. Koko laite on vietävä lähimpään valtuutettuun Stollarin merkkihuoltoon tarkastettavaksi ja/tai korjattavaksi.
- Kaikki laitteen kunnossapitoon liittyvät toimenpiteet, puhdistusta lukuun ottamatta, on suoritettava valtuutetussa Stollarin merkkihuollossa.
- Laite on tarkoitettu yksinomaan kotitalouskäyttöön. Tätä laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun kuin laitteen määriteltyyn käyttötarkoitukseen. Laitetta ei saa käyttää liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneessä. Laitetta ei saa käyttää ulkona. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisia.
- Jäännösvirtalaitteen (varokytin) asentamista suositellaan sähkölaitteiden turvallisuuden lisäämiseksi. Varokytin, jonka luokiteltu jäännöstoimintavirta ei ole yli 30 mA, voidaan asentaa laitteen virtapiiriin. Kysy neuvoa sähköasentajalta.

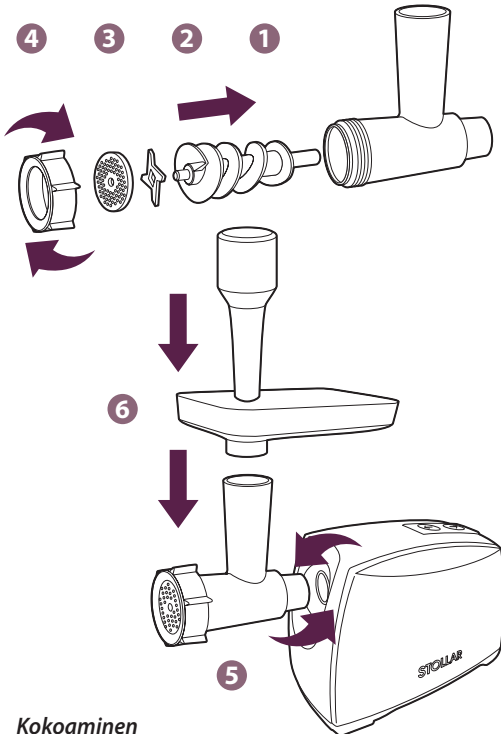
Lihamylyn BMG800 osat



ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA

Poistakaa lihamylly pakkauksesta. Poistakaa lihamyllyn rungon ympäriltä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja paperit. Peskää kaikki poistettavat kappaleet juoksevalla vedellä. Pyyhkiikää lihamyllyn runko kostealla paperilla.

Varmistukaa, että käyttämänne sähköverkon jännite vastaa sähkölaitteen alustassa ilmoitettua jännitettä.



KOKOAMINEN

1. Asenna kuljetin lihansyöttöosaan siten, että muovikärki osoittaa moottorin alustan suuntaan.

2. Aseta veitsi kuljettimeen.

Huomautus. Veitsen terävän reunan on oltava ulko-reunassa.

3. Kiinnitä jauhelihasiivilä kuljettimen akseliin.

4. Sijoita jauhelihasiivilän pidike paikoilleen ja kiinnitä se huolellisesti.

5. Aseta lihansyöttöosa moottorilla varustettuun alustaan ja kiinnitä paikoilleen kääntämällä lihansyöttöosaa hieman vasemmalle.

6. Aseta kouru lihansyöttöosaan.

KÄYTTÖ

1. Esivalmistelkaa liha käsittelyä varten poistamalla luut, kalvot ja jänteet.

Vinkki: Paloittele liha 10 cm pitkiin ja 2 cm paksuiksi paloiksi.

2. Kytke virtajohdon pistotulppa pistorasiaan.

3. Paina virtapainiketta (**POWER**). Nestekristallinäyttö kytkeytyy päälle.

4. Paina virtapainiketta (**ON/OFF**). Lihamyly kytkeytyy päälle.

Lisätietoja: Syötä liha paloina syöttöosaan ja käytä työntintä apuna. Lihaa ei saa missään nimessä työntää sormin lihamyllyn syöttöosaan!

5. Pysäytä moottori painamalla virtapainiketta (**ON/OFF**).

6. Kytke lihamylly pois päältä painamalla virtapainiketta (**POWER**).

Kokoaminen

Käyttö

MAKKARAPURSO, LISÄLAITE KEBBEN VALMISTUKSEEN

Kebbe muistuttaa hiukan tyhjäksi koverrettuja makkaraita, jotka hienonnetaan ja sitten paistetaan. Makkarapursoilla kokeilemalla voidaan valmistaa erilaisia herkkuja.

KOKOAMINEN

1. Asenna kuljetin lihansyöttöosaan siten, että muovikärki osoittaa kohti moottorin alustaa.
2. Aseta tarpeelliset lisälaitteet kuljettimen akseliin.
3. Aseta jauhelihasiivilän pidike paikoilleen ja kiinnitä se huolellisesti.
4. Kytke lihansyöttöosa moottorilla varustettuun alustaan ja aseta se paikoilleen kääntämällä lihansyöttöosaa hieman vasemmalle.
5. Aseta kouru lihansyöttöosaan.

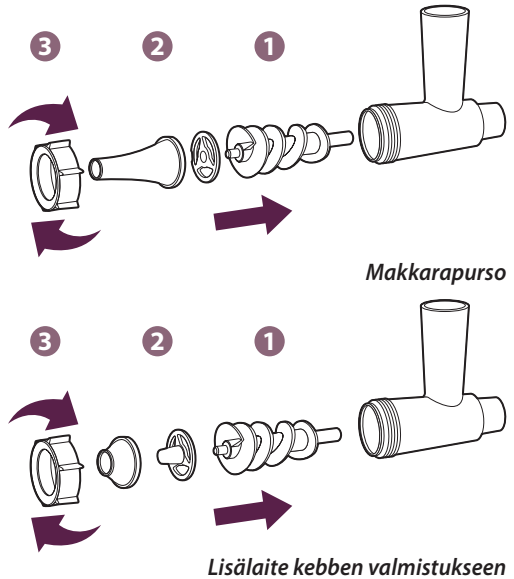
KÄYTTÖ

1. Jauha jauheliha ja paloitetu liha valmiiksi.

Vinkki: Jotta makkarasuoli säilyttäisi joustavuutensa, sitä on ensin liotettava kuumassa vedessä.

2. Syötä paloitetut lihat syöttöosaan työntäen apuna käyttäen.

Vinkki: Pysäytä lihamylly käytön aikana painamalla virtapainiketta (**ON/OFF**) ja sido suoli solmuun.



PURKAMINEN

1. Sammuta lihamylly painamalla **POWER**-painiketta.
2. Irrottaa syöttökaapelin pistoke sähkökontaktista.
3. Irrota kouru syöttöosasta.
4. Irrota pidike, jauhelihasiivilät, veitsi sekä lisälaitteet.
5. Vedä kuljetin pois syöttöosasta.
6. Paina pidikkeen painiketta ja irrota syöttöosa moottorilla varustetusta alustasta kääntämällä syöttöosaa hieman oikealle.

KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

Irrota pistotulppa pistorasistiasta ennen puhdistusta.

Huomio! Moottorilla varustettua alustaa, virtajohtoa tai virtajohdon pistotulppaa ei saa missään nimessä laittaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä anna kosteuden kerääntyä osien pintaan ja älä käytä lihamyllyä kosteissa paikoissa.

Pese lihamyllyn kaikki irrotettavat osat heti niiden irrottamisen jälkeen huolellisesti kuumalla pesuaineliuoksella. Huuhtele osat puhtaalla kylmällä vedellä ja kuivaa.

Huomio! Veitsen ja jauhelihasiivilän ruostumisen välttämiseksi, ne kannattaa kuivata huolellisesti heti pesemisen jälkeen.

Lihamylyn rungon pinnat voidaan aluksi pyyhkiä saippualliuokseen kostutetulla pyyhkeellä ja kuivata sen jälkeen kuivalla pyyhkeellä tai puhdistaa muovipintojen puhdistukseen tarkoitettulla puhdistusainella.

Huomio! Syöttökappaletta ja irrotettavia osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

LJULJA-KEBAB

600 g lampaanlihaa, 40 g häntärasvaa, 40 g ruoholaukkaa, 40 g sipulia, tuoretta persiljaa, basilikaa, suolaa, pippuria maun mukaan, 100 g vehnäjauhoja, 2 rkl vettä

Hienonna lampaanliha ja sipuli lihamyllyssä. Laita kulhoon, lisää suolaa, pippuria, sekoita hyvin ja laita 20 minuutiksi jääkaappiin. Muotoile jauhelihasta ljujla-kebab eli pieniä, pitkulaisia makkaroita.

Työnnä jauhelihamakkarat vartaaseen ja paista niitä grillissä kymmenen minuuttia. Ljujla-kebab tarjoillaan tuoreen persiljan ja basilikan kera tortillan sisällä.

VASIKANLIHAPIHVIT

400 g vasikanlihaa, 100 g leipämuruja, 100 ml maitoa, suolaa

Hienonna vasikanliha lihamyllyssä kahteen kertaan ja sitten vielä sauvasekoittimella. Lisää jauhelihaan maidossa liotettuja ja kuivaksi puristettuja leivänmuruja ja suolaa ja sekoita ne hyvin. Muotoile taikinasta pieniä pihvejä.

Peitä foliolla ja kypsennä höyrykeittimessä 30 minuutin ajan. Tarjoillaan vihannesten kera.

ROSMARIINILLA HÖYSTETYT KALASILIT

300 g riisiä, 500 g kalaa, 1 muna, 1 sipuli, rosmariininoksa, suolaa, pippuria

Keitä riisi ja anna sen jäähtyä. Hienonna kala lihamyllyssä ja lisää joukkoon kuullotettu sipuli, muna ja riisi, hienonnettu rosmariini, suolaa ja pippuria.

Muotoile taikinasta pyöreitä siilejä ja kypsennä 30 minuuttia höyrykeittimessä.

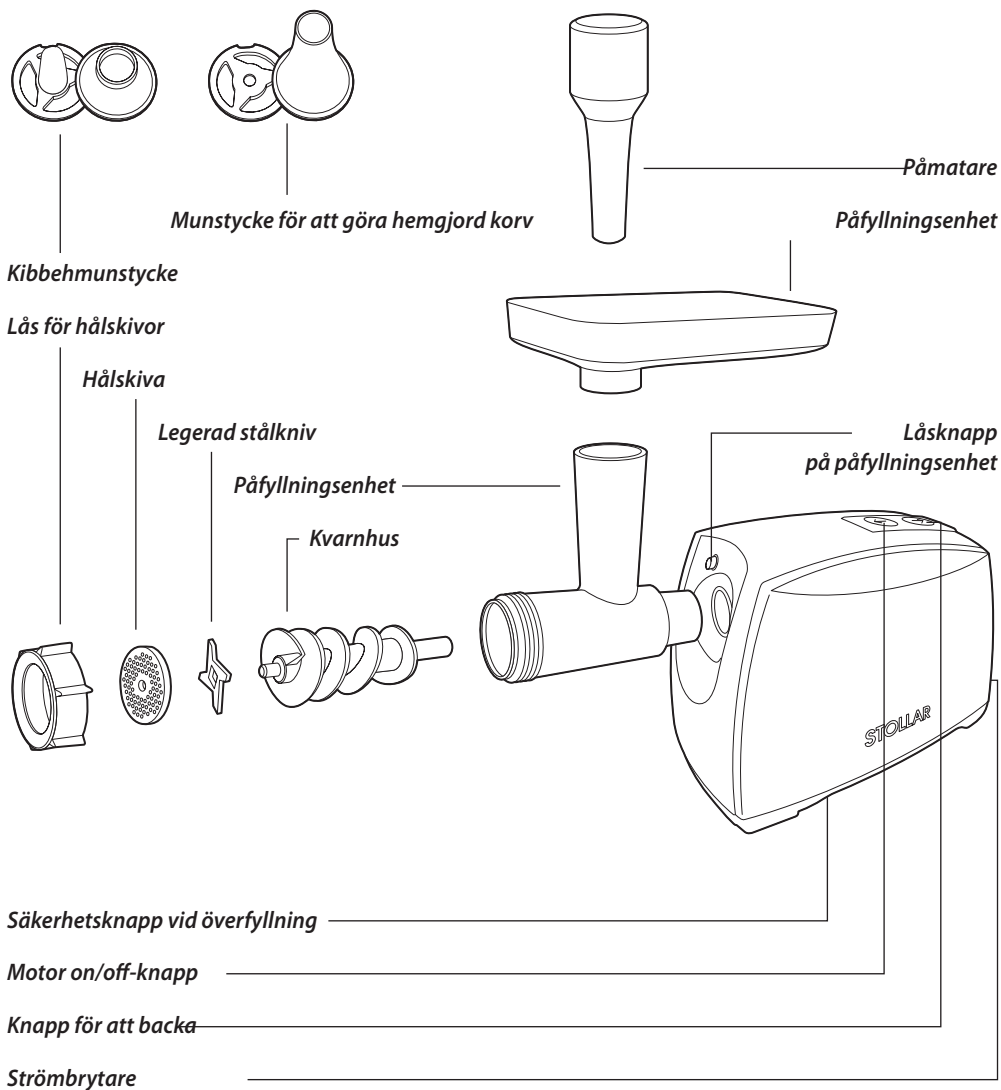
Försiktighetsåtgärder föreslagna av Stollar

- Läs denna instruktionsbok noggrant innan du använder köttkvarnen. Den innehåller viktig och nödvändig information om säkerhetsrutiner, användning och underhåll av köttkvarnen. Se till att instruktionsboken förvaras för framtida användning och ge den till den nye ägaren om köttkvarnen är flyttad till en annan person.
- Apparaten kan användas av såväl barn från 8 år och uppåt, som personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de fått handledning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de inblandade riskerna.
- Barn bör inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt om de inte är äldre än 8 år.
- Använd inte köttkvarnen utomhus eller i fordon i rörelse.
- Se till att hålla stommen på köttkvarnen ren. När du rengör maskinen, vänligen följ instruktionerna i sektionen "Underhåll och rengöring".
- Låt inte sladden hänga från bordskanten, komma i kontakt med varma ytor eller bli snurrad och få knutar.
- Placera köttkvarnen endast på torra, platta ytor.
- Dra alltid ur kontakten från vägguttaget när du lämnar köttkvarnen utan uppsyn, efter du använt den, före användning, vid nedmontering, rengöring och när du gör den redo för förvaring.
- Kontrollera sladden, kontakten och köttkvarnen för skador regelbundet. Om du finner någon skada, sluta genast användning av köttkvarnen och lämna in till närmaste service center för tester, reparation eller byte.
- Lämna aldrig köttkvarnen utan uppsyn under användning.
- Placera inte köttkvarnen på gasolspis, elektrisk spis eller i närheten av värmekällor.
- Före användning, se till att köttkvarnen är monterad korrekt.
- Stäng av köttkvarnen när du monterar eller tar av munstycket.
- Var försiktig när du tar isär köttkvarnen. Vänta tills alla rörliga delar har stannat.
- Doppa aldrig stommen med motorn, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska. Håll dessa delar torra från vattenkondensation, använd inte köttkvarnen under förhållanden med hög fuktighet.
- Placera aldrig dina fingrar i påfyllningsenheten. Använd alltid påmataren.
- Använd aldrig frysta produkter i köttkvarnen.
- Använd aldrig köttkvarnen för att mala hårda produkter så som ben, brosk, senor och nötter.
- Denna maskin följer EU direktiv EC 2004/108/EC för elektromagnetisk överensstämmelse, och EC 1935/2004 standard Oktober 27, 2004 angående material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA APPARATER

- Dra ut sladden helt innan användning.
- Låt inte sladden hänga över kanten på en bänk eller ett bord. Den får inte heller komma i kontakt med varma ytor eller knottas.
- Undvik för att skydda mot elstötar att nätsladden, kontakten eller elplattan doppas i vatten eller annan vätska.
- Det rekommenderas att regelbundet inspektera apparaten. För att undvika fara bör apparaten inte användas om nätsladden, kontakten eller apparaten har skadats på något sätt. Lämna tillbaka hela apparaten till Stollars närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning och/eller reparation.
- Allt annat underhåll än rengöring bör utföras av en auktoriserad Stollar servicecenter.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte apparaten för något annat än dess avsedda användning. Använd inte i rörliga fordon eller båtar. Använd inte utomhus. Missbruk kan leda till skador.
- Installation av en jordfelsbrytare (säkerhetsbrytare) rekommenderas för att ge extra säkerhet vid användning av elektriska apparater. Det är tillrådligt att en säkerhetsbrytare med en märkrestström av 30 mA installerad i strömkretsen som driver apparaten. Be din elektriker om professionell rådgivning.

Design för Köttkvarn BMG800



FÖRE ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

Packa upp köttkvarnen. Ta bort allt förpackningsmaterial, reklammärken och etiketter. Rengör alla rörliga delar under rinnande vatten, torka stommen med en fuktig trasa. Se till att elektriska spänningen i elnätet i ditt hem överensstämmer med det specificerat på maskinen.

MONTERING

Steg 1. Sätt kvarnhuset i påfyllningsenheten, med plastdelen framför stommen på motorn.

Steg 2. Sätt kniven i kvarnhuset.

Observera. Skärsidan på kniven måste sitta utåt.

Steg 3. Sätt hålskivan i kvarnhuset.

Steg 4. Sätt på och lås fast låset för hålskivan.

Steg 5. Sätt på påfyllningsenheten på stommen med motorn och lås genom att vrida lite till vänster.

Steg 6. Sätt på påfyllningsbrickan på påfyllningsenheten.

ANVÄNDNING

Steg 1. Förbered köttet för malning genom att ta bort ben, brosk och senor.

Tips. Skär köttet i 10 cm långa och 2 cm tjocka skivor.

Steg 2. Sätt kontakten i uttaget.

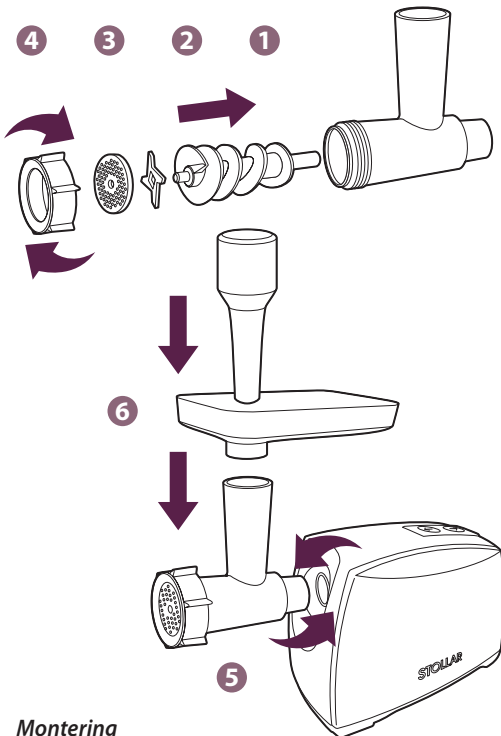
Steg 3. Sätt på strömbrytaren. Lampan kommer att tändas.

Steg 4. Tryck på ON/OFF-knappen. Köttkvarnen kommer att starta.

Observera. Mata in köttet i påfyllningsenheten med påmataren. Mata aldrig in produkter med dina fingrar!

Steg 5. Stäng av motorn, använd ON/OFF-knappen.

Steg 6. För att helt stänga av köttkvarnen, använd strömbrytaren.



Montering

Användning

MUNSTYCKE FÖR HEMGJORD KORV, KIBBEHMUNSTYCKE

Kibbeh är en maträtt som består av ihåliga korvar som fylls och friteras. En blandning av delikatesser kan upptäckas genom att experimentera med fyllningen.

MONTERING

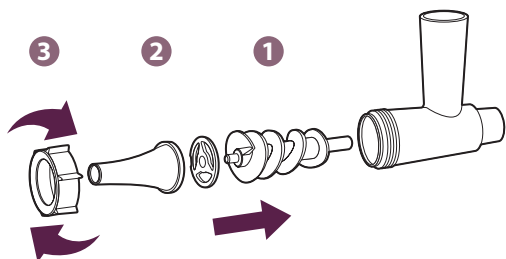
Steg 1. Sätt kvarnhuset i påfyllningsenheten, med plastdelen framför stommen på motorn.

Steg 2. Sätt på munstycket du ska använda på kvarnhusets skaft.

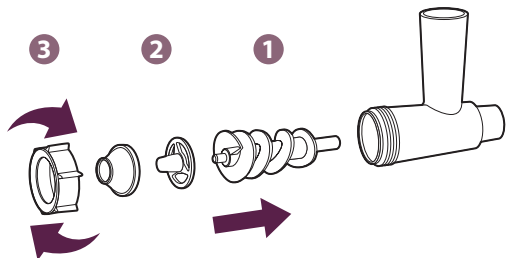
Steg 3. Sätt på och lås fast låset för hålskivan.

Steg 4. Sätt på påfyllningsenheten på stommen med motorn och lås genom att vrida lite till vänster.

Steg 5. Sätt på påfyllningsbrickan på påfyllningsenheten.



Munstycke för hemgjord korv



Kibbehmunstycke

ANVÄNDNING

Steg 1. Förbered hackat eller malt kött i förväg.

Tips. För att göra korvskinnet elastiskt, blötlägg det i varmt vatten.

Steg 2. Mata in kött i påfyllningsenheten portionsvis med påmataren.

Tips. Stanna köttkvarnen periodvis med ON/OFF-knappen och knyt en knut på korvskinnet.

NEDMONTERING

Steg 1. Stäng av köttkvarnen med strömbrytaren.

Steg 2. Ta ur kontakten ur uttaget.

Steg 3. Ta bort brickan från påfyllningsenheten.

Steg 4. Ta bort låset, hålskivan, kniven och munstycket.

Steg 5. Ta bort kvarnhuset från påfyllningsenheten.

Steg 6. Tryck på låsknappen och ta bort påfyllningsenheten från stommen med motorn genom att vrida den lite åt höger.

UDNERHÅLL OCH RENGÖRING

Ta alltid ur kontakten från uttaget innan rengöring.

Varning! Doppa aldrig stommen med motorn, sladden eller kontakten i vatten eller annan vätska. Håll dessa delar torra från vattenkondensation, använd inte köttkvarnen under förhållanden med hög fuktighet.

Rengör alla borttagbara delar på köttkvarnen med varmt vatten och handdiskmedel noggrant direct efter användning. Skölj med kallt vatten och låt lufttorka.

Varning! Torka alltid kniven och hålskivorna efter rengöring så att de är torra för att undvika rost.

Den yttre delen av köttkvarnens stomme kan torkas med en blot trasa med handdiskmedel och sedan med en torr trasa, eller använd särskilt rengöringsmedel för plastytor.

Varning! Diska inte påfyllningsenheten eller rörliga delar i diskmaskin.

LULAH KEBAB

Lamm 600 g, lammfett 40 g, vårlök 40 g, gul lök 40 g, persilja, basilika, salt och peppar efter smak, vetemjöl 100 g, 2 msk vatten.

Mal kött, fett och gul lök i köttkvarnen. Lägg det i en skål och tillsätt salt,peppar, vårlök, mjöl och vatten. Blanda ordentligt och kyl i 20 minuter. Använd färsen för att göra Lulah kebab – avlånga korvar. Grilla korvarna på grillspett i 10 minuter. Rulla i hackad persilja och basilika innan servering.

KALVBIFFAR

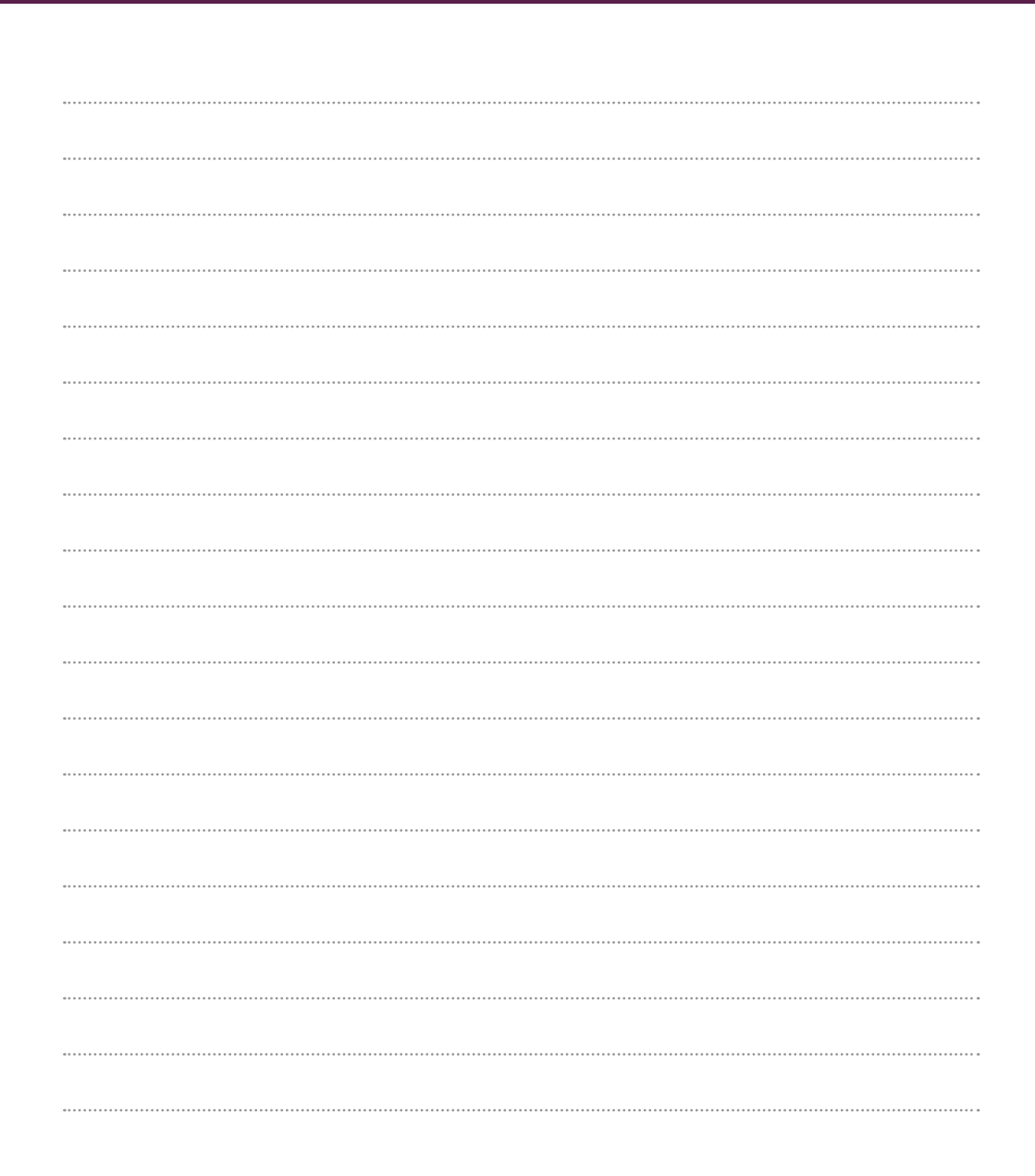
Kalv 400 g, färskt ströbröd från vitt bröd 100 g, mjölk 100 ml, salt.

Mal kalvköttet två gånger. Tillsätt salt,mjök och ströbröd som blandats i förväg. Blanda ordentligt och forma små biffar. Täck med folie och tillaga i en tryckkokare i 30 minuter. Servera med grönsaker.

FISKQUENELLER MED ROSMARIN

Ris 300 g, vit fisk(t ex torsk, kummel) 500 g, 1 ägg, 1 gul lök, 1 rosmarinkvist, salt, peppar.

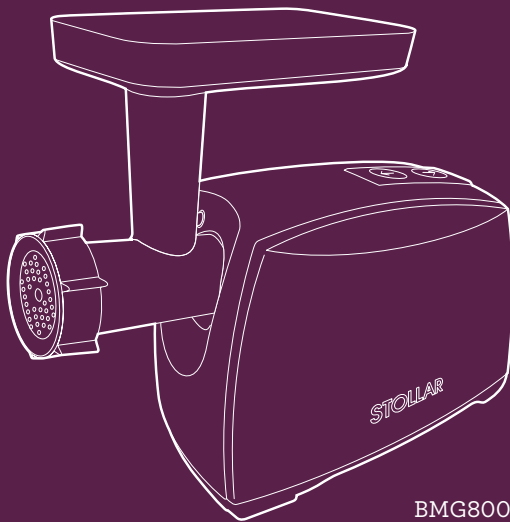
Koka och kyl riset. Mal fisken med köttkvarnen, tillsätt lättstekt lök, ägg, ris hackad rosmarin, salt och peppar. Forma färsen till äggstorlek och form och tillaga i tryckkokare i 30 minuter.





STOLLAR

Food Thinkers



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