

STOLLAR

the Power Grind BMG750



Stollari töötajad hoolivad väga ohutusest. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik olla ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED

- 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.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on väiksemad füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest 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.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

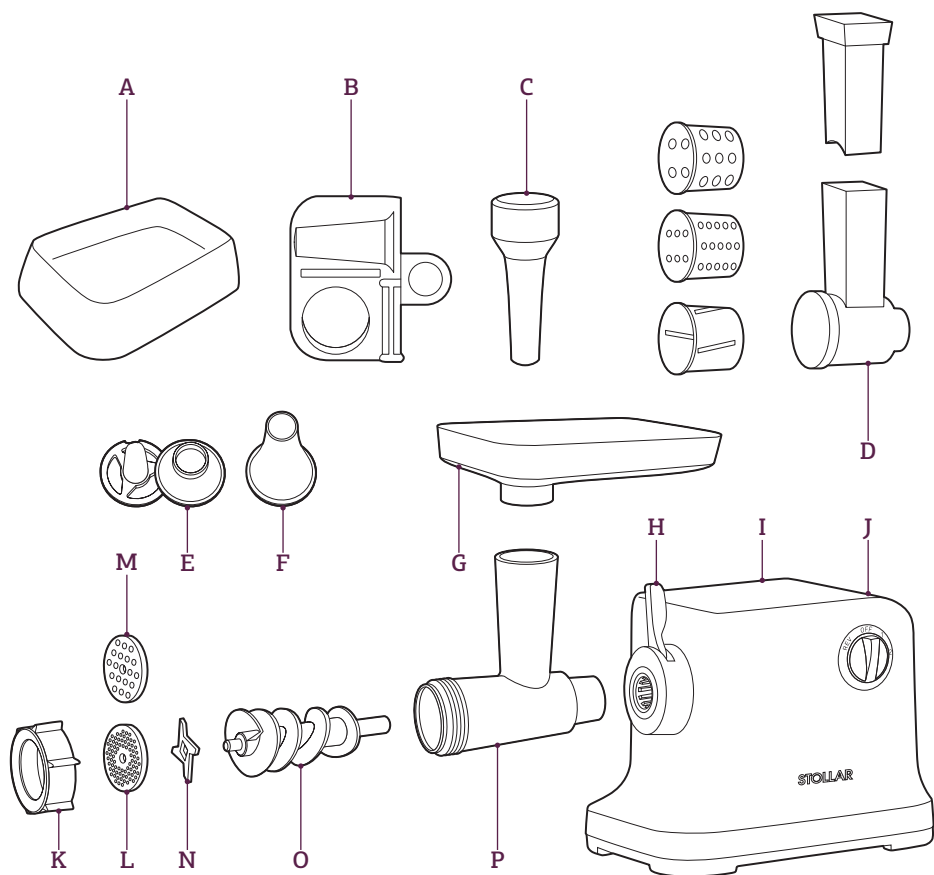
- Kontrollige toitejuhet, toitejuhtme pistikut ja hakklihamasinat regulaarselt kahjustuste suhtes. Ükskõik milliste kahjustuste avastamisel lõpetage hakklihamasina kasutamine koheselt ning toimetage see testimiseks, remondiks või asendamiseks lähimasse teeninduskeskusse.
- Ärge jätke töötavat hakklihamasinat 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 pähkmeid.
- Tehke seadme kasutamisel iga seitsme minuti tagant paus.

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

TUTVUSTUS

Stollar Power Grind BMG750



A. Hoiukarp

B. Hoidik

C. Vajutaja

D. Pöörlev toidulõikur

E. Kebabiotsak

F. Vorstiotsak

G. Söödürenn

H. Kiirendusnupp

I. Seadme korpus

J. Tagurpidi/Väljas/Kiiruse 1/2 lüliti

K. Fikseerimisrõngas

L. Lõikeplaat (keskmine)

M. Lõikeplaat (jäme)

N. Lõiketera

O. Vint

P. Toru

KÄITAMINE

Stollar Power Grind BMG750

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.

TÖÖKORDA SEADMINE

1. Vajutage kiirendusnuppu, võtke ots ja sisestage see sissevõtuavasse (sisestamisel jälgige, et ots jääks kaldu, nagu ülaosas asuva noolega näidatud). Seejärel liigutage otsa vastupäeva, nii et see jääks tugevasti kinni.
2. Pange vint otsa sisse, pikk osa eespool, ja keerake vinti, et kruvi veidi ette anda, kuni vint on mootori-osa seadistatud.
3. Pange lõiketera vindi võllile, nii et lõiketera pealmine pool on eespool, nagu on näidatud joonisel. Kui lõiketera ei ole õigesti paigaldatud, ei hakka seade tööle.
4. Pange soovitud lõikeplaat lõiketera kõrvale, nii et väljaulatuvad osad on avas.
5. Toetage või suruge lõiketera keskosa sõrmega ning kruvige fikseerimisrõngas teise käega kinni. Ärge keerake seda üleliia kinni. Asetage lehtriplaat otsa peale ja fikseerige see oma asendisse.
6. Asetage seade ühetasasele pinnale.
7. Seadme mootoriosa põhjas ja külgedel olevad arvad peavad jääma vabaks.

KÄITAMINE

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

NÕUANNE

Tükeldage liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks lõikudeks.

2. Pange toitejuhtme pistik elektrikontakti.
3. Keerake kiiruse ümberlüli asendisse 1. Hakklihamasin hakkab tööle.

MÄRKUS

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

4. Mootori seiskamiseks keerake kiiruse ümberlüli asendisse OFF.

OTSIK KODUVORSTI VALMISTAMISEKS, OTSIK KEBBE VALMISTAMISEKS

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

Kokkupanek

1. Paigaldage tigu lihasööduossa plastotsaga mootoriga aluse suunas.
2. Asetage vajalikud otsikud teo võllile.
3. Asetage paika ja keerake kinni hakkliharesti hoidik.
4. Ühendage lihasööduosa mootoriga alusega ja kinnitage see.
5. Asetage renn lihasööduosale.

Rakendus

1. Valmistage peenestatud liha või hakkliha varakult ette.

NÕUANNE.

Et vorstinahk jääks elastne, tuleb seda soojas veos leotada.

2. Söötke liha sööduossa tükkidena lihatõukuri abil.

NÕUANNE

Töö käigus seisake ratast keerates hakklihamasin ja siduge nahale sõlm.

PÖÖRLEV TOIDULÕIKUR

Kasutage pöörlevat toidulõikurit selliste toiduainete nagu porgand, kurk, kapsas, õunad, kartul ja juust viilutamiseks ja ribastamiseks.

Ohutus

- Ärge kunagi pange sõrmi täiteavasse. Kasutage toiduainete sisestamiseks ainult pöörleva toidulõikuriga kaasasolevat tõukurit.
- Ärge lükake toiduaineid täiteavast alla liigse jõuga - nii võite tarvikut kahjustada.
- Käsitsege rulle ettevaatlikult. Need on väga teravad.
- Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa.
- Enne osade paigaldamist või eemaldamist või enne ummistuse kõrvaldamist või puhastamist tõmmake seadme pistik alati pistikupesast.

Toidulõikuri kokkupanek

1. Paigaldage rull pöörleva toidulõikuri korpusesse.
2. Ühendage täiteava mootoriga alusega ja kinnitage see.

Pöörleva toidulõikuri kasutamine

1. Lükake tarvik väljalaskeavasse ja keerake seda vastupäeva, kuni tarvik oma kohale lukustub.
2. Asetage väljalaskeava alla kogumisnõu. Täitke täiteava korralikult, et toiduained ei hakkaks seadme töötamise ajal mööda külgi alla voolama. Vajadusel lõigake suuremad toiduained tükkideks. Lülitage seade tööle ja lükake toiduaineid õrnalt tõukuriga allapoole.

Puhastamine

- Enne hakklihamasinalt tarvikute eemaldamist lülitage seade.
- Alati välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast.
- Enne puhastamist võtke tarvik täielikult osadest lahti.
- Peske osad kohe pärast kasutamist.

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 hakklihares-tidel, 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.

RETSEPTID

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

1. Laske lambafilee koos mugulsibulaga hakklihamasinal läbi. Pange kaussi, lisage soola, pipart, segage hoolikalt ning pange 20 min külmkappi.
2. Vormige hakklihast ljulja-kebab – väikesed piklikud vorstikesed. Lükake need vardasse ning küpsetage grillil 10 minutit.
3. Ljulja-kebab antakse lauale koos värsket peterselli ja basiilikuga lavašši keeratuna.

Vasikalihakotletid

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

1. Laske vasikaliha 2 korda hakklihamasinal läbi ning peenestage saumikseris. Lisage hakklihale piimas leotatud ja kuivakspigistatud sai ja sool ning segage hoolikalt.
2. Vormige valmis massist väikesed kotletid. Katke fooliumiga ja küpsetage aurukeetjas 30 minutit.
3. Andke lauale koos köögiviljadega.

Kalasiilikased rosmariiniga

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

1. Keetke riis, laske jahtuda. Laske kala läbi hakklihamasina, lisage passeeritud sibul, muna ja riis, peenestatud rosmariin, sool, pipar.
2. Vormige ümmargused siilikased ja küpsetage neid 30 minutit aurukeetjas.



A series of horizontal dotted lines for writing, spaced evenly down the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.

STOLLAR

That's the idea™

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