

STOLLAR

SAT20 Roto Food Cutter
for BMG550, BMG600, BMG800 Meat Grinders



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- EE KASUTUSJUHEND
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- EN USER MANUAL

Izmantojiet rotējošo produktu smalcinātāju, lai sagrieztu šķēlēs un smalcinātu produktus, piemēram, burkānus, gurķus, kāpostus, ābolus, kartupeļus un sieru.

PIRMS ŠĪ STOLLAR AKSESUĀRA IZMANTOŠANAS

- Rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākām uzziņām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

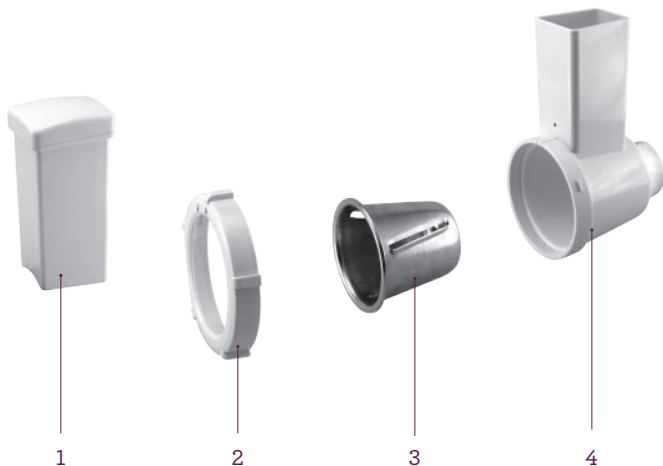
- Nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus padeves caurulē. Izmantojiet tikai bīdni, kas iekļauts rotējošā produktu smalcinātāja komplektācijā.
- Nespiediet produktus pārāk stipri padeves caurulē – tas var bojāt aksesuāru.
- Uzmanīgi apejieties ar veltniem, jo tie ir ārkārtīgi asi.
- Nepieskarieties kustīgajām daļām.
- Vienmēr atvienojiet ierīces strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes pirms daļu piestiprināšanas, atvienošanas vai tīrīšanas.
- Papildu informāciju par drošību skatiet galašajās maļamās mašīnas galvenajā lietošanas pamācībā.
- Šī ierīce atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 27. oktobra regulai nr. 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.

PIRMS IERĪCES IZMANTOŠANAS PIRMO REIZI

1. Nomazgājiet daļas: skatiet nodaļā "Tīrīšana".

APZĪMĒJUMI

1. Bīdnis
2. Veltņa fiksējošais gredzens
3. Veltņi
4. Padeves caurule un korpuss



ROTĒJOŠĀ PRODUKTU SMALCINĀTĀJA SALIKŠANA

1. Izvēlieties veltni. Veltņi tiek izmantoti šādi:



- rupjai smalcināšanai: šokolāde, rieksti, burkāni un siers.



- sagriešanai plānās šķēlēs: sīpoli, kāposti, gurķi, burkāni, āboli, kartupeļi un šokolāde.



- sagriešanai biežās šķēlēs: sīpoli, kāposti, gurķi, burkāni, āboli, kartupeļi, šokolāde un bietes.



- (rīvējošais veltņis) – Paredzēts Parmas siera un kartupeļu sarīvēšanai, lai pagatavotu kartupeļu klimpas vācu gaumē.

2. Ievietojiet veltni rotējošā produktu smalcinātāja korpusā.

3. Novietojiet veltņa fiksēšanas gredzenu un fiksējiet to, pagriežot pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam.

ROTĒJOŠĀ PRODUKTU SMALCINĀTĀJA IZMANTOŠANA

- Novietojiet produktu savākšanas trauku zem smalcinātāja izejas atveres.

- Pirms kāpostu smalcināšanas sagrieziet to ķīļveidīgos gabalos un nogrieziet serdi. Ievietojiet gabalus padeves caurulē vertikāli un stingrāk piespiediet bīdni apstrādes laikā.

TĪRĪŠANA

- Pirms aksesuāra atvienošanas no ierīces noteikti izslēdziet ierīci un atvienojiet strāvas vadu no maiņstrāvas rozetes.
- Pirms tīrīšanas pilnībā izjauciet aksesuāru.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, detaļas noteikti nomazgājiet uzreiz pēc izmantošanas.
- Nomazgājiet visas detaļas karstā ziepjūdenī, pēc tam nosusiniet.

STOLLAR SAT20 BŪGINĖ PJAUSTYKLĖ

Naudodami būginę pjaustyklę, galite supjaustyti griežinėliais ar sutarkuoti įvairius maisto produktus, pavyzdžiui, morkas, agurkus, kopūstus, obuolius, bulves ar sūrį.

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI STOLLAR PRIEDĄ:

- Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.
- Išpakuokite gaminį.

SAUGA

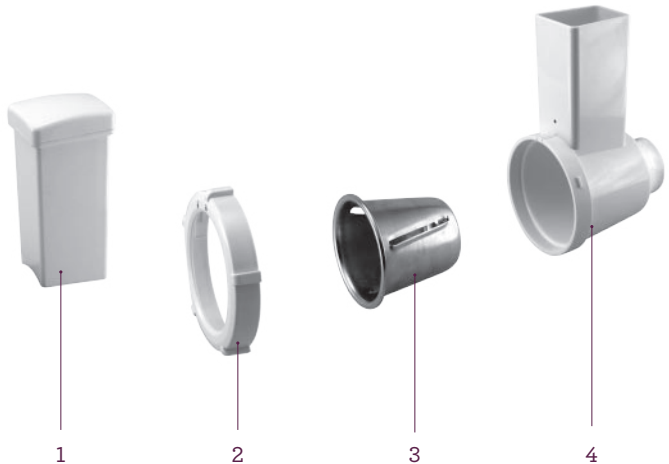
- Jokiu būdu nekiškite pirštų į produktų padavimo angą. Maistui paspausti naudokite su būgine pjaustykle komplektuojamą stūmiklį.
- Nespauskite per stipriai į maisto produktų padavimo angą įdėtų produktų, nes galite apgadinti priedą.
- Imdami pjaustymo būgnelius, būkite labai atsargūs, nes jie labai aštrūs.
- Nelieskite judančių dalių.
- Norėdami uždėti (nuimti) dalis, išvalyti priedą ar išimti užstrigusius maisto produktus, prieš tai būtina išjunkite prietaisą iš elektros lizdo.
- Papildomi saugos įspėjimai pateikti pagrindinėje mėsmalės instrukcijoje.
- Šis prietaisas atitinka 2004 m. spalio 27 d. EB reglamento Nr. 1935/2004 (dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu) reikalavimus.

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI PRIEDĄ:

- Nuplaukite jo dalis (žr. skyrelį „Valymas“).

PAGRINDINĖS DALYS

1. Stūmiklis
2. Būgnelio fiksavimo žiedas
3. Būgneliai
4. Maisto produktų padavimo anga ir korpusas



BŪGNINĖS PJAUSTYKLĖS SURINKIMAS

1. Pasirinkite būgnelį. Būgnelių naudojimo paskirtis:



- Stambiam tarkavimui: šokoladui, riešutams, morkoms ir sūriui.



- Pjaustymui plonais griežinėliais: svogūnams, kopūstams, agurkams, morkoms, obuoliams ir bulvėms.



- Pjaustymui storais griežinėliais: svogūnams, kopūstams, agurkams, morkoms, obuoliams, bulvėms ir burokams.



- Smulkiam tarkavimui: parmezano sūriui ir bulvėms (vokiškiems bulvių virtiniams paruošti).

2. Įstatykite būgnelį į pjaustyklės korpusą.
3. Uždėkite būgnelio fiksavimo žiedą ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kad jis užsifiksuotų.

BŪGNINĖS PJAUSTYKLĖS NAUDOJIMAS

1. Įstatykite priedą į prietaiso lizdą ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kol jis užsifiksuos.
2. Po susmulkintų maisto produktų išleidimo anga pastatykite indą.
3. Į maisto produktų padavimo angą produktus dėkite taip, kad jie neslydinėtų į šonus tarp sienelių. Didesnius produktus supjaustykite mažesniais gabalėliais, kad jie tilptų į padavimo angą. Įjunkite prietaisą, ir švelniai stūmikliu paspauskite produktus.

VALYMAS

- Prieš nuimdami priedą, būtinai išjunkite mėsmale ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami priedą, išardykite visas jo dalis.
- Kad dalis būtų lengviau nuplauti, visada jas plaukite iš karto po naudojimo.
- Visas priedo dalis plaukite karštu muiluotu vandeniu, o vėliau nusauskinkite.

STOLLAR SAT20 PÖÖRLEV TOIDULÕIKUR

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

ENNE STOLLARI TARVIKU KASUTAMIST

- Lugege neid juhiseid tähelepanelikult ja hoidke juhised alles.
- Eemaldage kogu pakkematerjal.

OHUTUS

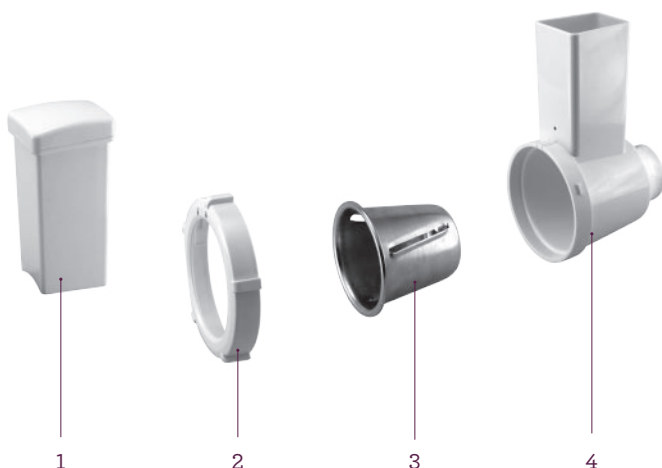
- Ärge kunagi pange sõrmi täitevasse. Kasutage toiduainete sisestamiseks ainult pöörleva toidulõikuriga kaasasolevat tõukurit.
- Ärge lükake toiduaineid täiteavast alla liigse jõuga - nii võite tarvikut kahjustada.
- Käsitsege rulle ettevaatlikult. Need on väga teravad.
- Ärge puudutage ühtegi liikuvat osa.
- Enne osade paigaldamist või eemaldamist või enne ummistuse kõrvaldamist või puhastamist tõmmake seadme pistik alati pistikupesast.
- Täiendavaid ohutusalasid hoiatusi vaadake hakklihamasina kasutusjuhendist.
- Seade vastab 27. oktoobri 2004. aasta määrusele (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta.

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

1. Peske kõik seadme osad: vt 'Puhastamine'.

PEAMISED OSAD

1. Tõukur
2. Rulli fiksaator
3. Rullid
4. Täiteava ja korpus



TOIDULÕIKURI KOKKUPANEK

1. Valige rull. Rulle kasutatakse järgnevalt:



- Jämedaks riivimiseks: šokolaad, pähklid, porgand ja juust.



- Peeneks viilutamiseks: sibul, kapsas, kurk, porgand, õunad ja kartul.



- Jämedaks viilutamiseks: sibul, kapsas, kurk, porgand, õunad, kartul ja peet.



- Riivrull: parmesani juustu ja kartuli riivimiseks vormiroogadesse.

2. Paigaldage rull pöörleva toidulõikuri korpusesse.

3. Lukustage rulli fiksaator oma asendisse, keerates seda vastupäeva.

PÖÖRLEVA TOIDULÕIKURI KASUTAMINE

1. Lükake tarvik väljalaskeavasse ja keerake seda vastupäeva, kuni tarvik oma kohale lukustub.

2. Asetage väljalaskeava alla kogumisnõu.

3. 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 tarviku eemaldamist lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik pistikupesast.
- Enne puhastamist võtke tarvik täielikult osadeks lahti.

- Peske osad kohe pärast kasutamist.
- Peske neid sooja seebiveega ja kuivatage.

ТЁРКА/ЛОМТЕРЕЗКА STOLLAR SAT20

Используйте терку/ломтерезку для нарезания и измельчения таких продуктов как морковь, огурцы, капуста, яблоки, картофель и сыр.

ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАСАДКИ ОТ КОМПАНИИ STOLLAR

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

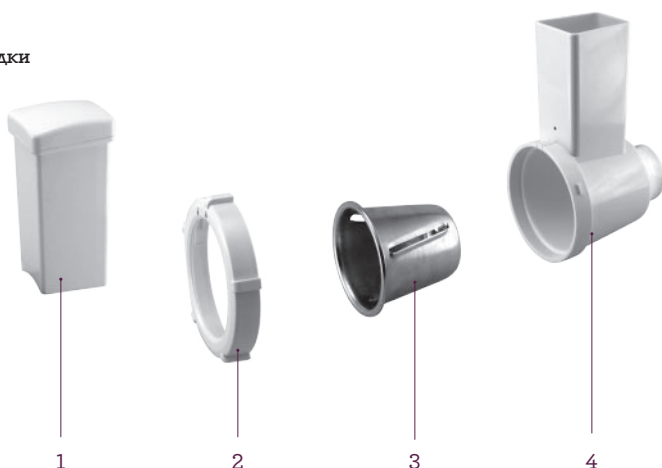
- Никогда не вставляйте пальцы в подающую трубку. Используйте толкатель, который входит в комплект поставки терки/ломтерезки.
- Не прикладывайте чрезмерных усилий в процессе проталкивания продуктов в подающую трубку – это может повредить прибор.
- Соблюдайте осторожность при установке и снятии насадок, их режущие поверхности очень острые.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Всегда отключайте прибор перед установкой или снятием деталей, перед очисткой деталей от застрявших ингредиентов или перед чисткой.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к мясорубке.
- Данное устройство соответствует норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Вымойте терку/ломтерезку, как описано в разделе "Очистка".

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

1. Толкатель
2. Стопорное кольцо для насадки
3. Насадки
4. Загрузочная воронка



СБОРКА ВАШЕЙ ТЕРКИ/ЛОМТЕРЕЗКИ

1. Выберите насадку барабанного типа. насадки используются для:



- Крупной тёрки: шоколад, орехи, морковь и сыр.



- Тонкой нарезки: лук, капуста, огурцы, морковь, яблоки и картофель.



- Крупной нарезки: лук, капуста, огурцы, морковь, яблоки, картофель и бурак.



- Насадка для стружки: для измельчения сыра пармезан и картофеля для картофельных оладий.

2. Вставьте насадку в корпус терки/ломтерезки.
3. Установите стопорное кольцо для фиксации насадки, поворачивая его против часовой стрелки.

ПОРЯДОК РАБОТЫ ВАШЕЙ ТЕРКИ/ЛОМТЕРЕЗКИ

1. Установите насадку в гнездо.
2. Поворачивая насадку в добейтесь ее установки в рабочее положение (до щелчка).
3. Поместите емкость для измельченного продукта под выходное отверстие ломтерезки-терки.
4. Поместите ингредиенты в подающую трубку, чтобы избежать соскальзывания продуктов по стенкам в процессе обработки. При необходимости порежьте крупные куски на более мелкие, чтобы они могли проходить через подающую трубку. Включите прибор и, с помощью толкателя, начинайте несильно придавливать ингредиенты.

ОЧИСТКА

- Перед тем, как снимать насадки, выключите мясорубку и отключите его от сети.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.
- Помойте все детали в горячей мыльной воде, а затем просушите.

STOLLAR SAT20 ROTO FOOD CUTTER

Use the roto food cutter to slice and shred such foods as carrot, cucumber, cabbage, apples, potato and cheese.

BEFORE USING YOUR STOLLAR ATTACHMENT

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging.

SAFETY

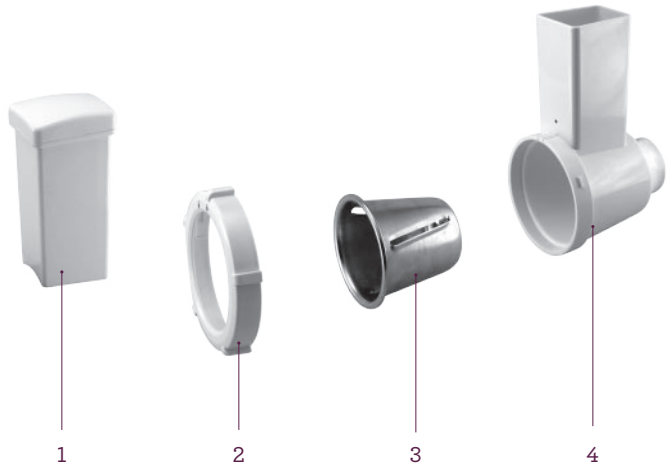
- Never put your fingers in the feed tube. Only use the pusher supplied with the roto food cutter attachment.
- Do not use excessive force to push the food down the feed tube - you could damage your attachment.
- Handle the drums with care, they are extremely sharp.
- Do not touch moving parts.
- Always unplug the appliance before fitting or removing parts before attempting to clear jammed food or cleaning.
- Refer to your main meat grinder instruction book for additional safety warnings.
- This appliance conforms to EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Wash the parts: see 'Cleaning'.

KEY PARTS

1. Pusher
2. Drum retainer
3. Drums
4. Feed tube and body



TO ASSEMBLE YOUR ROTO FOOD CUTTER

1. Select a drum. The drums are used as follows:



- For coarse shredding: chocolate, nuts, carrot and cheese.



- For thin slicing: onion, cabbage, cucumber, carrot, apples and potato.



- For thick slicing: onion, cabbage, cucumber, carrot, apples, potato and beetroot.



- Rasping drum: for grating parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

2. Fit the drum into the body of the roto food cutter.

3. Lock the drum retainer in position by turning it anti-clockwise.

TO USE YOUR ROTO FOOD CUTTER

1. Slide the attachment into the outlet and turn it anti-clockwise until it locks into place.

2. Place a collecting vessel beneath the outlet.

3. Fill the feed tube to prevent food from slipping sideways during processing. If necessary trim larger items to fit. Switch on and gently push down with the pusher.

CLEANING

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the meat grinder.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.

- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Wash all parts in hot soapy water, the dry.

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