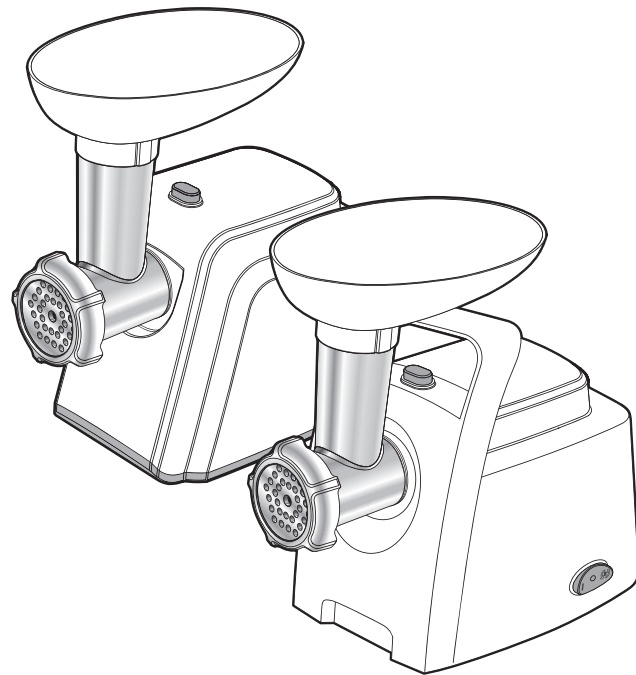
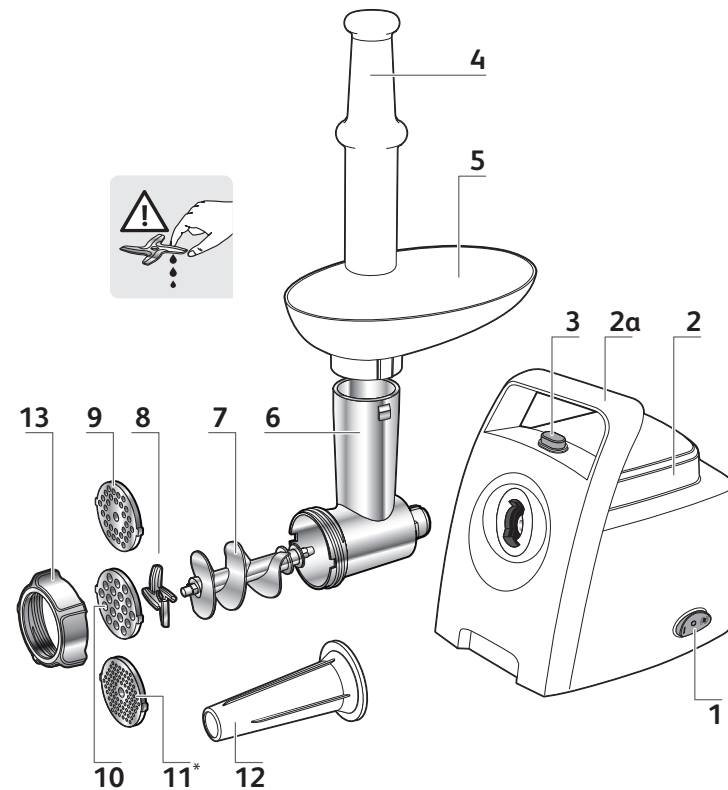


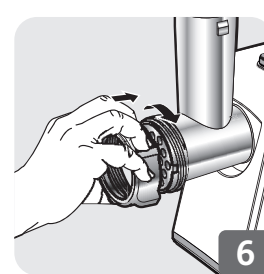
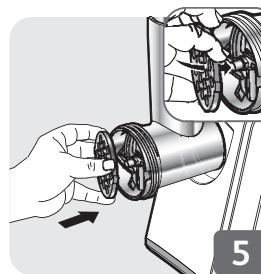
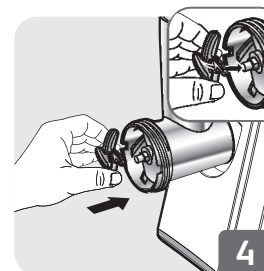
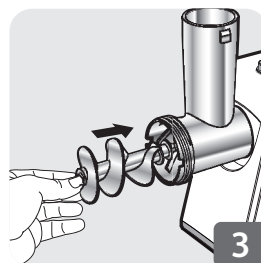
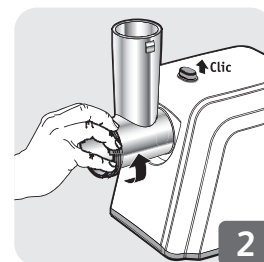
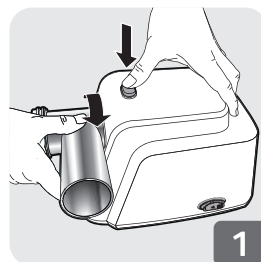
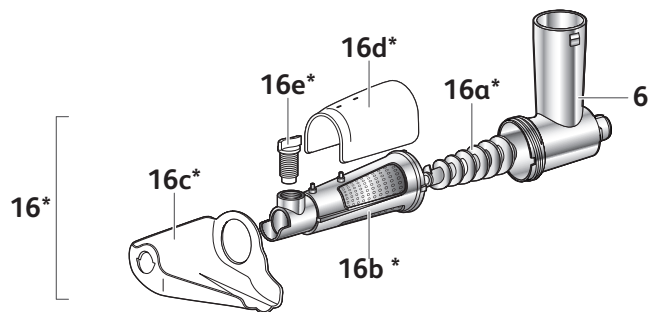
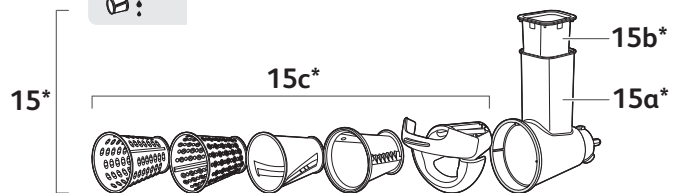
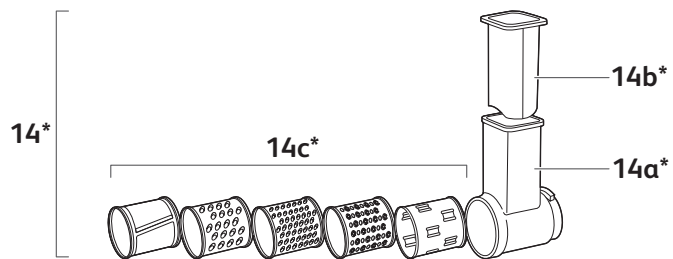
BG	p. 6 – 8
BS	p. 9 – 11
CS	p. 12 – 14
HU	p. 15 – 17
RO	p. 18 – 20
SK	p. 21 – 23
SL	p. 24 – 26
SR	p. 27 – 29
HR	p. 30 – 32
ET	p. 33 – 35
LV	p. 36 – 38
LT	p. 39 – 41
PL	p. 42 – 44
EN	p. 45 – 47
NL	p. 48 – 50
TR	p. 51 – 53
ES	p. 54 – 56
UK	p. 57 – 59
DE	p. 60 – 62



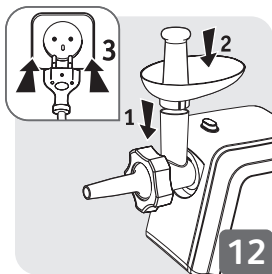
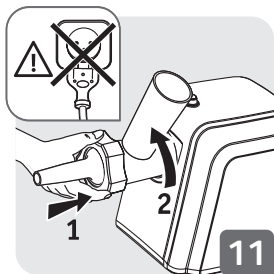
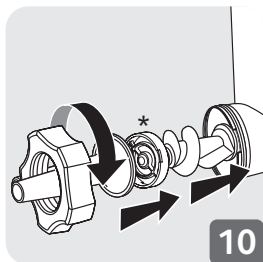
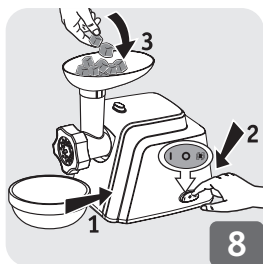
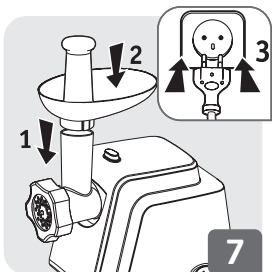
BG
BS
CS
HU
RO
SK
SL
SR
HR
ET
LV
LT
PL
EN
NL
TR
ES
UK
DE

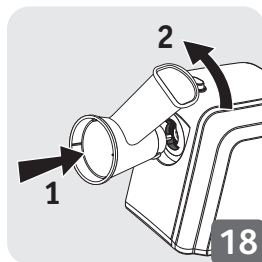
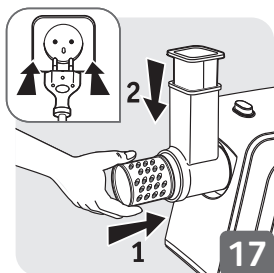
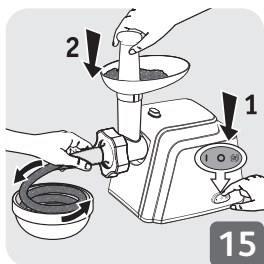
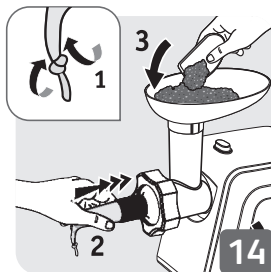


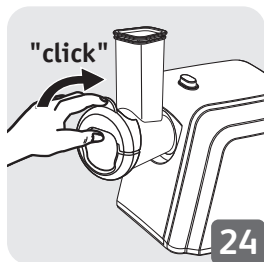
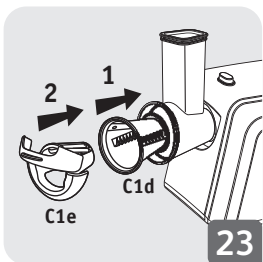
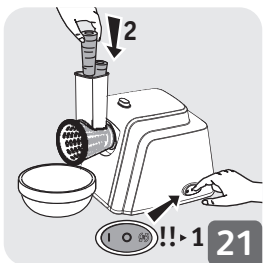
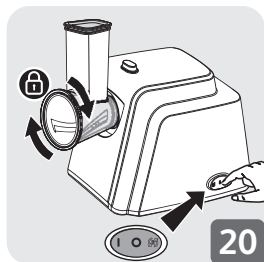
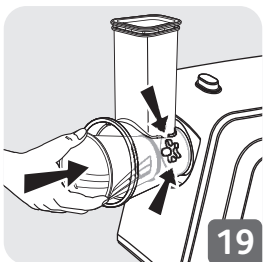
\* в зависимост от модела - ovisno o modelu - v závislosti na modelu - A modelltől függően -  
 în funcție de model - v závislosti na modeli - Odvisno od modela - U zavisnosti od modela  
 - ovisno o modelu - olenevalt mudelist - Atkarībā no modeļa - priklausomai nuo modelio  
 - W zależności od modelu - depending on model - Afhankelijk van het model - modele göre -  
 En función del modelo - Залежно від моделі - je nach Modell

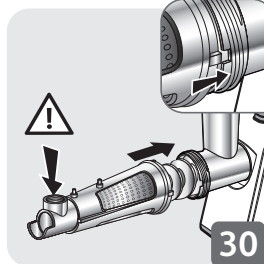
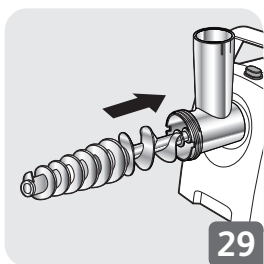
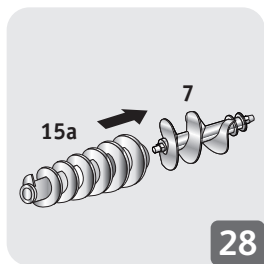
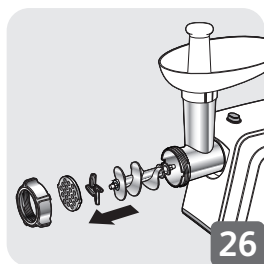
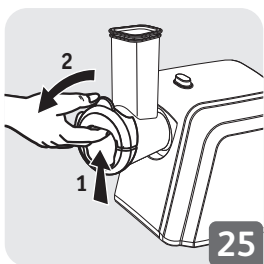


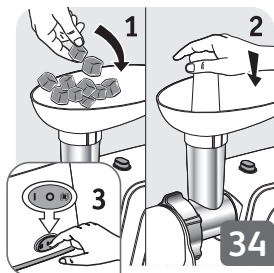
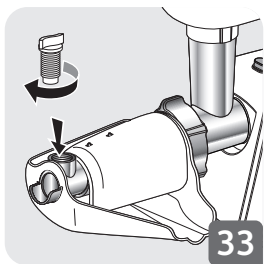
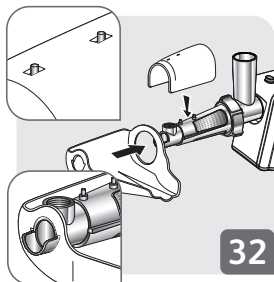
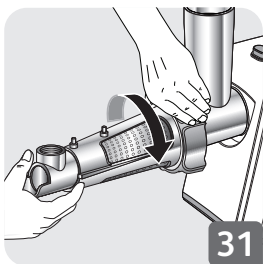
\* в зависимости от модели - ovisno o modelu - v závislosti na modelu - A modelltől függően - în funcție de model - v závislosti na modeli - Odvisno od modela - U zavisnosti od modela - ovisno o modelu - olenevalt modelist - Atkarībā no modeļa - priklausomai nuo modelio - W zależności od modelu - depending on model - Afhankelijk van het model - modele göre - En función del modelo - залежно від моделі - je nach Modell













## **Drošības instrukcijas brošūra LS-123456 tiek piegādāta kopā ar ierīci.**

**UZMANĪBU!** Piesardzības pasākumi ir ierīces neatņemama sastāvdaļa. Pirms ierīces lietošanas pirmo reizi, lūdzu, rūpīgi izlasiet tos! Glabāiet tos vietā, kur tos vēlāk varēsiet ērti atrast un izlasīt.

### **APRAKSTS**

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS/ REVERSĀS funkcijas poga | <b>11</b> Disks smalkai gaļas malšanai         |
| <b>a</b> Motora nodalījums                                | <b>12</b> Uzgalis desu pildīšanai              |
| <b>2</b> Rokturis*  | <b>13</b> Alumīnija uzgrieznis                 |
| <b>3</b> Gaļasmašīnas uzgaļa atlaišanas poga              | <b>14</b> Cilindrveida rīves piederumi*        |
| <b>4</b> Pārtikas stūmējs                                 | <b>15</b> Konusveida rīves piederumi*          |
| <b>5</b> Noņemams plastmasas trauks                       | <b>16</b> Piederums biezeņu pagatavošanai*     |
| <b>6</b> Gaļasmašīnas uzgalis                             | <b>16a</b> Skrūve                              |
| <b>7</b> Skrūve   | <b>16b</b> Filtrs                              |
| <b>8</b> Asmens   | <b>16c</b> Sulas trauks                        |
| <b>9</b> Disks vidējai gaļas malšanai                     | <b>16d</b> Sulas pagatavošanas korpusa apvalks |
| <b>10</b> Disks rupjai gaļas malšanai                     | <b>16e</b> Plastmasas skrūve                   |

### **PIELIETOJUMS**

Nomazgājiet visus piederumus siltā ūdenī, izmantojot mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet. Nemazgājiet šīs daļas trauku mazgājamā mašīnā.

Ieeļļojiet perforētās plāksnes un asmeņus. Uzklājiet tiem nedaudz cepamās eļļas.

Nedarbiniet tukšu ierīci vai arī, ja perforētās plāksnes nav ieeļļotas.

**BRĪDINĀJUMS!** Rikojieties ar cilindra un konusveida rīvēm uzmanīgi, jo asmeņi ir ļoti asi.



## PIELIETOJUMS: GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS UZGALIS (1. LĪDZ 9. ATT.)

Sagatavojiet maļšanai paredzēto gaļu — atdaliet to no kauliem, skrimšļiem, ādas vai cīpslām. Sasaldēta gaļa pirms maļšanas ir jāatsaldē. Sagrieziet gaļu gabaliņos (aptuveni 2 cm x 2 cm).

**Padoms.** Kad maļšana ir pabeigta, izmalieliet caur gaļasmašīnu nedaudz maizes, lai no gaļasmašīnas izspiestu laukā visu atlikušo gaļu.

Ko darīt, ja gaļasmašīnā ir iestrēgusi pārtika?

Apturiet gaļasmašīnu, vienu reizi nospiežot uz pogas IESLĒGT/IZSLĒGT (1) pozīciju „R”. Pēc tam vēlreiz nospiediet uz pogas IESLĒGT/IZSLĒGT to pašu pozīciju „R” un dažas sekundes pieturiet nospiestu, lai iztīrītu iestrēgušo pārtiku.

Lai turpinātu maļšanu, nospiediet uz pogas IESLĒGT/IZSLĒGT (G) pozīciju „I”.

## PIELIETOJUMS: UZGALIS DESU PAGATAVOŠANAI (10. LĪDZ 15. ATT.)

**Nemiet vērā!** Šo piederumu izmantojiet tikai tad, kad gaļa ir samalta, tai ir pievienotas garšvielas un viss ir kopā samaisīts. LV

Ielieciet desas apvalku siltā ūdenī, lai tas kļūtu elastīgāks, un pēc tam uzvelciet to uz piederuma tā, lai tas pārklātos pāri par apmēram 5 cm (daļa, kuru nostiprināsiet, saspiežot un sasienot ar mezglu). Ieslēdziet ierīci, ielieciet gaļasmašīnā samaltu gaļu un pieturiet desu apvalku, lai tajā tiktu pareizi iepildīta gaļa.

**Nemiet vērā!** To visu var vieglāk paveikt tad, ja to dara divi cilvēki — kamēr viens gaļasmašīnā iepilda gaļu, tikmēr otrs pietur desu apvalku. Saspiediet un pagrieziet uz riņķi apvalku, lai pagatavotu desas tik garas, cik vēlaties. Lai pagatavotu augstas kvalitātes desas, raugiet, lai gaļas iepildīšanas laikā apvalkos neiekļūtu gaiss, un desu garums nepārsniegtu 10-15 cm (atdaliet desas, uzliekot galos klipšus un sasienot mezglus).

## PIELIETOJUMS: DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS (16. LĪDZ 27. ATT.)

### **Noderīgi padomi, kā iegūt labākos rezultātus.**

Lai iegūtu labākos rezultātus, sastāvdaļām, kuras lietojat, jābūt cietām. Neļaujiet pārtikas produktiem palikt ierīces iekšpusē. Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai malšanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukurs vai lieli gaļas gabali. Lai produktus varētu vieglāk ievietot piltuvē, sagrieziet tos mazos gabaliņos.

**Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai sasmalcināšanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukura kubiņi, gaļas gabali ar visu ādu vai cīpslām.**

## UZGALIS BIEZEŅU PAGATAVOŠANAI (28. LĪDZ 34. ATT.)

**Lietošana:** Nolieciet zem sulas trauka (15c) konteineri, lai savāktu sulu un filtra galā — vēl vienu konteineri, lai savāktu pārpalikumus Biezeņa vai sulas pagatavošanai izmantojiet tikai un vienīgi svaigus augļus. Pirms ievietojat tomātu pārtikas iepildīšanas korpusā, sagrieziet to 4 gabaliņos. Atbilstoši sezonai un augļu kvalitātei iesakām mīksto daļu samalt divas reizes, lai no augļiem vai dārzeņiem izspiestu maksimāli iespējamo biezeņa vai sulas daudzumu.

## TĪRĪŠANA ( 35. ATT.)