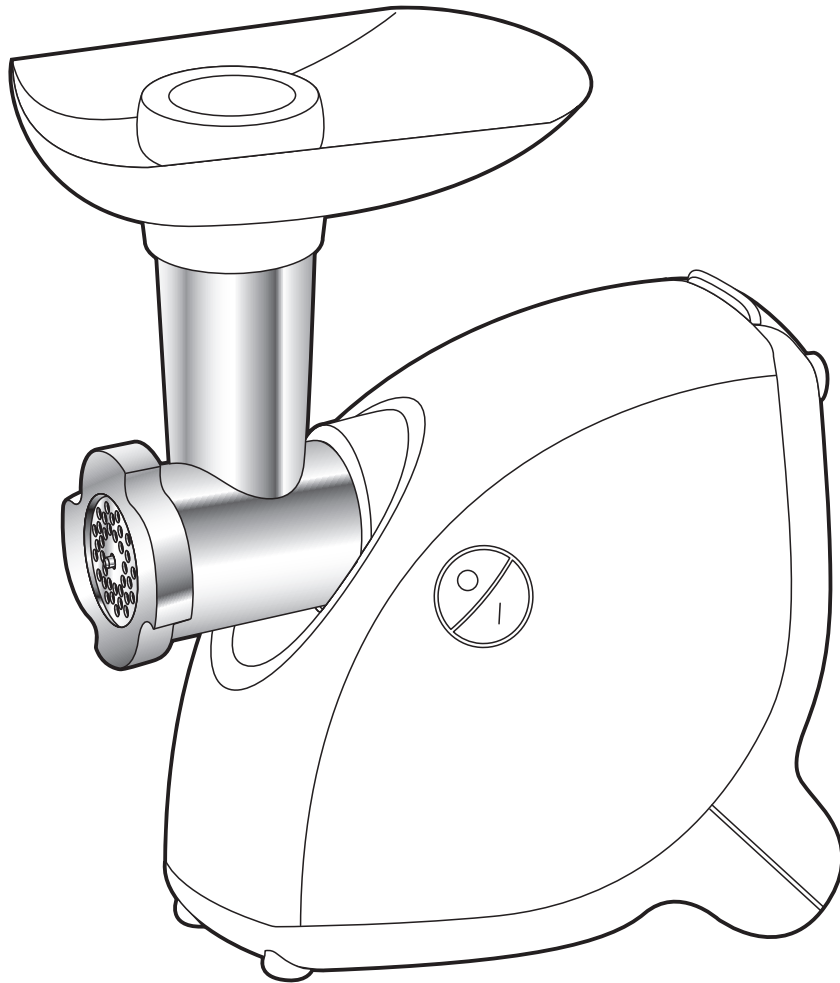
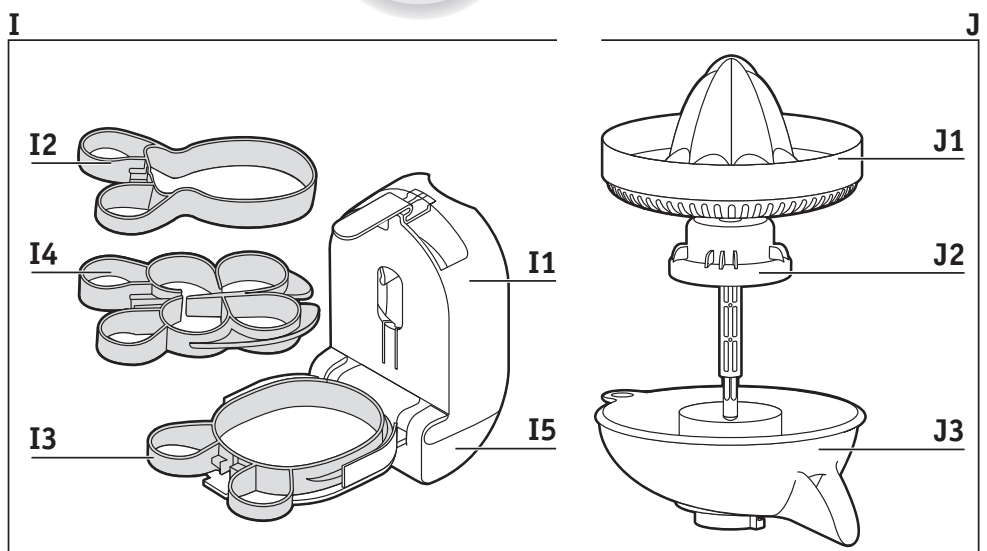
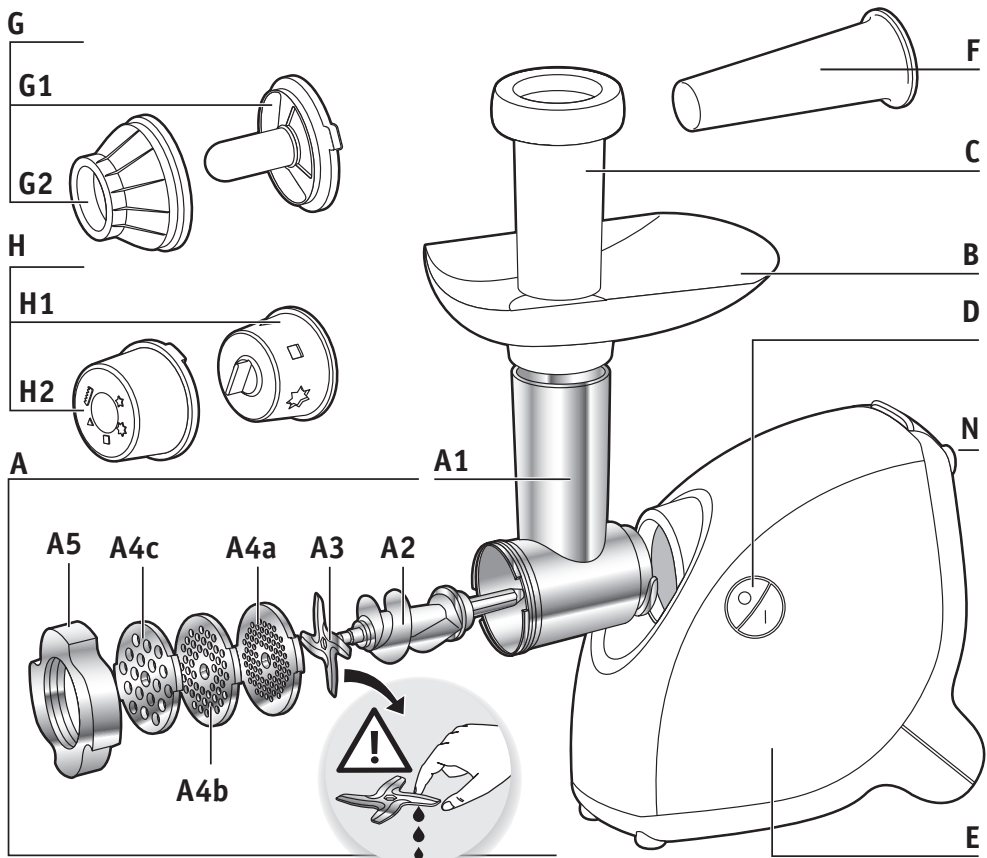


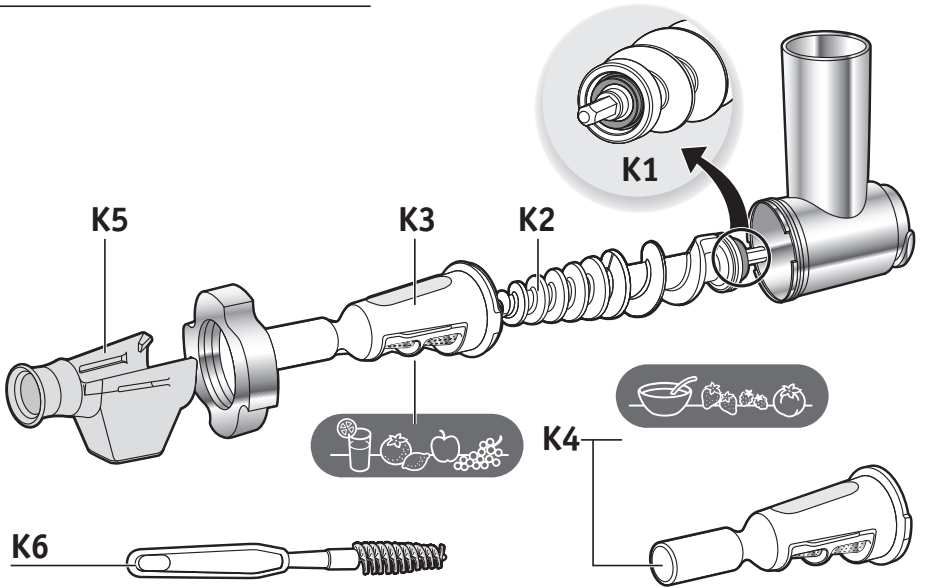
# hv4



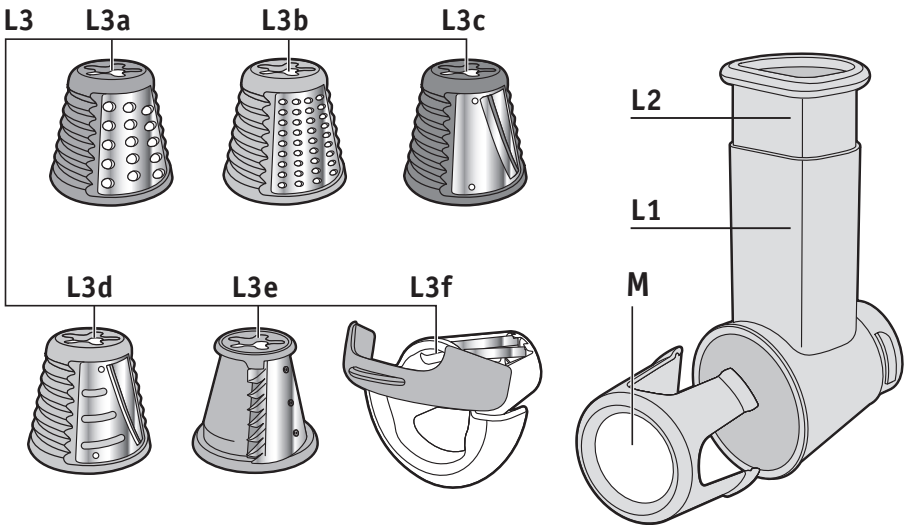
- |    |    |
|----|----|
| FR | RU |
| EN | UK |
| NL | KK |
| DE | RO |
| IT | SL |
| ES | SR |
| PT | HR |
| EL | BS |
| DA | BG |
| SV | ET |
| FI | LV |
| NO | LT |
| AR | PL |
| FA | CS |
| TR | HU |
|    | SK |



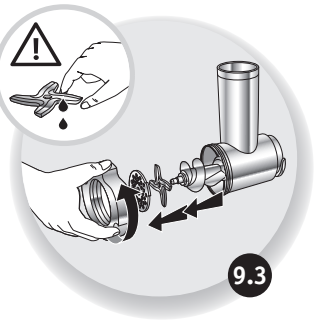
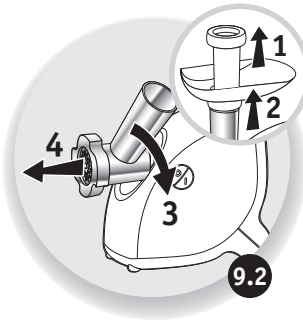
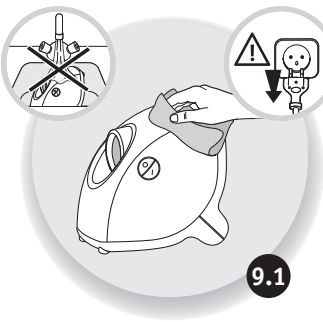
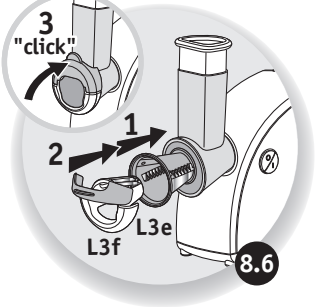
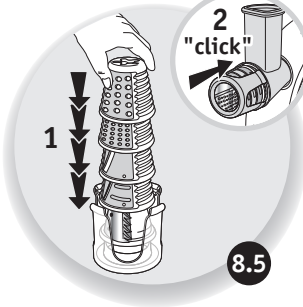
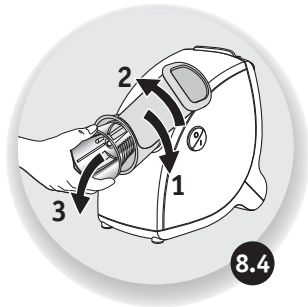
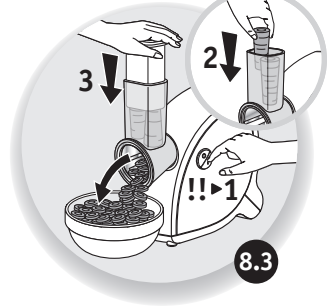
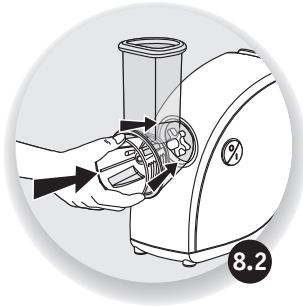
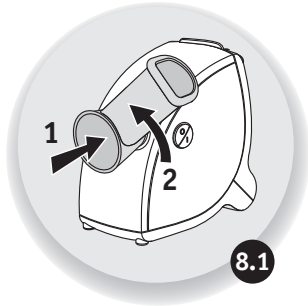
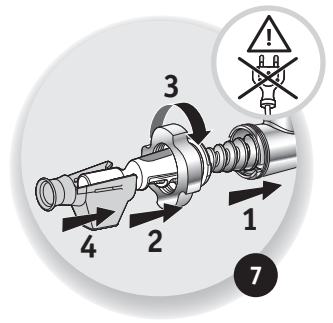
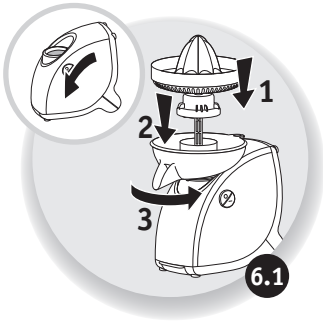
**K**

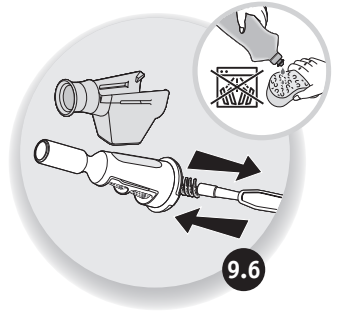
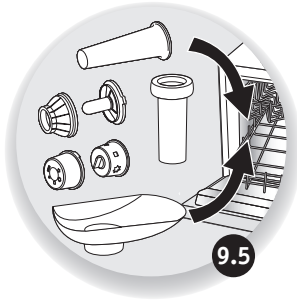
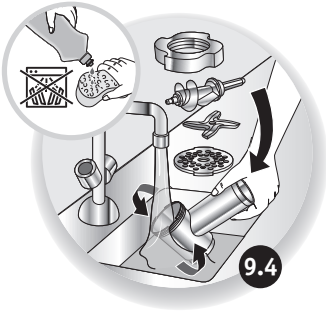


**L**









10



L3a



L3b



L3c



L3d



L3e/f

	●	●	●	●	● (🔥)
	●	●	●	●	● (🔥)
	●		●	●	● (🔥)
			●	●	●
	●		●	●	
			●	●	● (🔥)
			●	●	● (🔥)
			●	●	
			●	●	● (🔥)
	●		●	●	●
	●	●			

## APRAKSTS

### A Noņemamā gaļas mašīnas griezējdaļa

**A1** Alumīnija korpus

**A2** Skrūve

**A3** Nerūsējošā tērauda pašasinošs nazis

**A4** Režģi (atkarībā no modeļa)

**A4a** Režģi ar maziem caurumiem - ļoti sīkai malšanai

**A4b** Režģis ar vidēja izmēra caurumiem - smalkam malumam

**A4c** Režģis ar lielajiem caurumiem - rupjam malumam

**A5** Alumīnija uzgrieznis

### B Noņemams padeves trauks

### C Gaļas stūmējs

### D Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis

### E Motora bloks

### F Desiņu piederums (atkarībā no modeļa)

### G Kebbe piederums (atkarībā no modeļa)

G1 Padeves sprausla

G2 Gredzens

### H Cepumiem piederums (atkarībā no modeļa)

H1 Atbalsts

H2 Veidne

### I Steiku piederums (atkarībā no modeļa)

I1 Veidņa pamatne

I2 Zivs formas veidnis

I3 Steika formas veidnis

**I4** Gabaliņu formas veidnis

**I5** Sulas savācējs

**J** Citrusaugļu spiedes piederums (atkarībā no modeļa)

**J1** Konuss / filtrs

**J2** Skrūves mehānisms

**J3** Sulas savācējs

**K** Piederums mērces pagatavošanai (atkarībā no modeļa)

**K1** Savienojuma blīve

**K2** Skrūve

**K3** Filtrs ar maziem caurumiem sulas pagatavošanai

**K4** Filtrs ar dažādiem caurumiem mērču pagatavošanai

**K5** Uzgalis sulas izvadīšanai

**K6** Tīrīšanas birstīte

**L** Dārzenu smalcinātājs (atkarībā no modeļa)

**L1** Produktu padeves trauks / skurstenis

**L2** Stūmējs

**L3** Konusi (atkarībā no modeļa)

**L3a** Lielais rīves konuss (sarkans)

**L3b** Smalkais rīves konuss (oranžs)

**L3c** Lielais griešanas konuss (tumši zaļš)

**L3d** Smalkais griešanas konuss (gaiši zaļš)

**L3e** Cepto šķēliņu griešanas konuss

**L3f** Gabaliņu sagriešanas piederums

**M/N** Novietošanas piederums (atkarībā no modeļa)

## Lietošanas rekomendācijas

Pirms pirmās izmantošanas izmāzģijiet visus piederumus ziepjainā ūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

**Režģim un nazim jāpaliek taurainiem. Ieeļļojiet tos.**

**Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģi nav ieeļļoti.**

Nekad nestumiet produktus skurstenī ar pirkstiem vai citu darbarīku.

Nelietojiet ierīci ilgāk par 14 min.

## Lietošana: gaļas maļamā mašīna (skat. 1.1. – 1.4. fig.)

Sagatavojiet visus malšanai paredzētos produktus, atdaliet kaulus, skrimšļus un cīpslas. Sagrieziet gaļu gabaliņos (apm. 2x2cm).

**Padoms:** Pēc produkta samalšanas, jūs varat caur ierīci izlaist nedaudz maizes, lai izvadītu visu samalto produktu.

## Desiņu piederums (skat. 2.1. - 2.3. fig.)

**Svarīgi:** šo papildu detaļu drīkst izmantot tikai pēc gaļas samalšanas, garšvielu pievienošanas un masas samaisīšanas.

Pēc desiņu apvalka atdzesēšanas remdenā ūdenī, lai tas kļūtu elastīgs, uzvelciet to uz piltuves J2, atstājot brīvu galu 5cm garumā (ko aiztaisa, sasienot ar auklu). Ieslēdziet ierīci, līdz galam uzpildiet apvalku ar gaļas masu.

**Piezīme:** šo darbu vislabāk darīt divatā, viens liek gaļas masu, otrs piepilda apvalku.

Piešķiriet desiņam vēlamo garumu, sakniebjot un pagriežot apvalku.

Lai iegūtu labas kvalitātes desiņu, rūpējieties, lai piepildīšanas laikā apvalkā neiekļūtu gaiss un gatavojiet desiņas no 10 līdz 15cm garumā (atdaliet desiņas ar striķi, uzsiensot mezglu).

## Piederums Kebbe pagatavošanai (skat. 3.1. – 3.2. fig.)

Praktisks padoms:

Lai samaltu gaļu Kebbe vai Kefta pagatavošanai, maliet gaļu 2 līdz 3 reizes ar maļamo mašīnu, līdz sasniegta vajadzīgā konsistence.

## Cepumu piederums (skat. 4.1. – 4.2. fig.)

Sagatavojiet mīklu. Jūs sasniegsiet labākus rezultātus, ja mīkla būs mīkstāka. Izvēlieties cepumu formu, uzstādot attiecīgo veidni. Padodiet mīklu, līdz iegūstat vēlamo cepumu skaitu.

## Steika piederums (skat. 5. fig.)

## Citrusaugļu spiedes piederums (skat. 6.1. – 6.2. fig.)

## Mērču piederums (skat. 7. fig.)

**Lietošana:** Nolieciet trauku, kurā satecēs sula no sulas uzgaļa **K5** un otru trauku filtra galā, lai savāktu pārpalikumus. Mērces gatavošanai drīkst izmantot tikai svaigus augļus. Atkarībā no sezonas un augļu kvalitātes, iesakām mīkstumu malt divas reizes, lai iegūtu pēc iespējas vairāk produkta.

**Sulai :** Izmantojiet filtru **K3**

**Mērcēm :** Izmantojiet filtru **K4**

## Dārzeņu smalcinātājs (skat. 8.1. – 8.6./10. fig.)

Lietojiet to konusus, kurš paredzēts noteiktajam produktu veidam: **skat. tabulu 10. fig.**

Padomi laba rezultāta iegūšanai:

Lai iegūtu apmierinošu rezultātu un izvairītos no produktu iesprūšanas padeves traukā, dāržeņiem, ko izmantojat, jābūt cietiem. Neizmantojiet ierīci, lai sasmalcinātu vai sagrieztu pārāk cietus produktus, piemēram, cukuru vai gaļas gabalus.

## Tīrīšana (skat. 9.1. – 9.6. fig.)