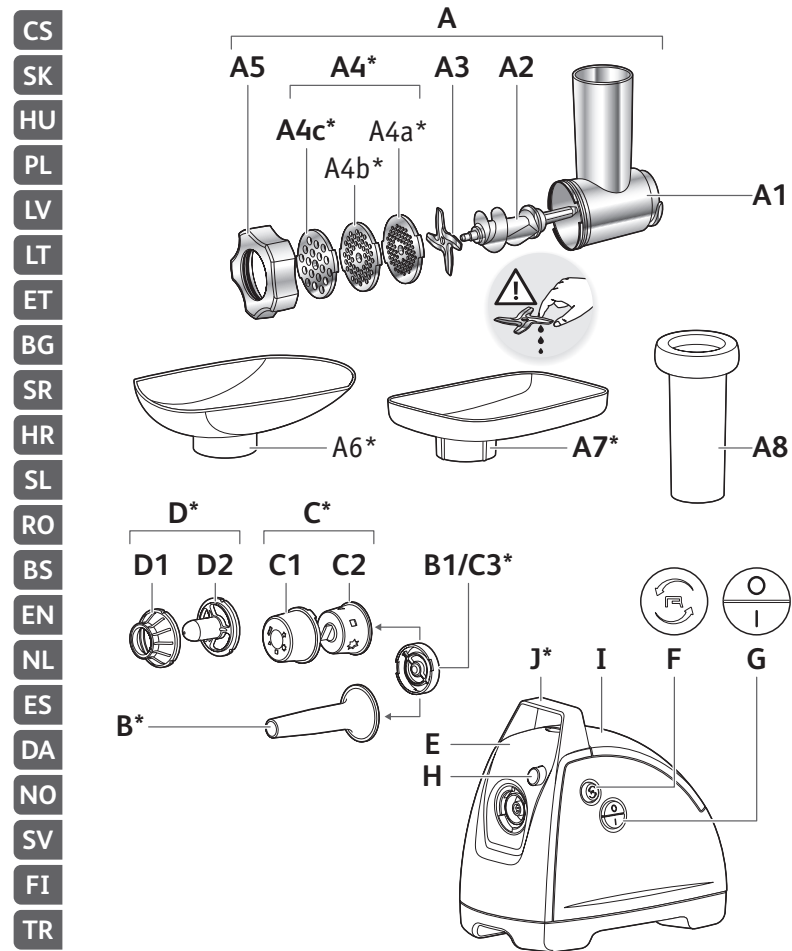
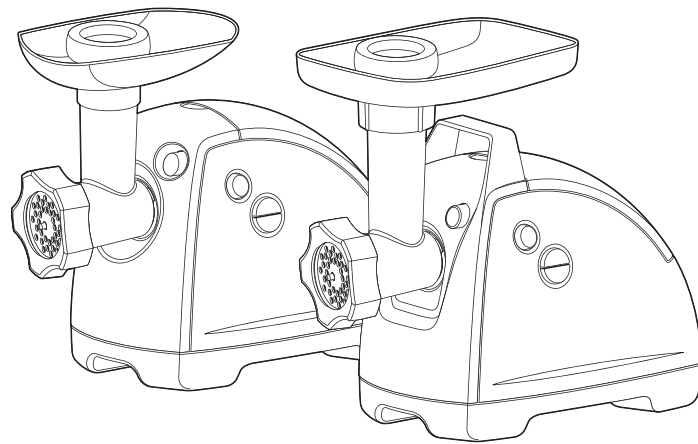
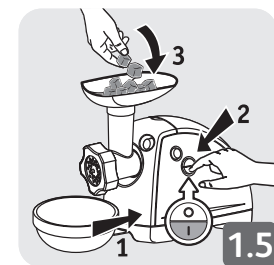
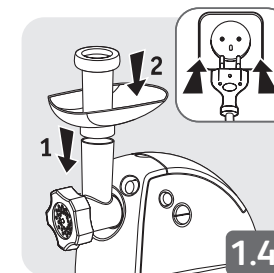
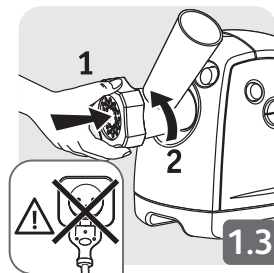
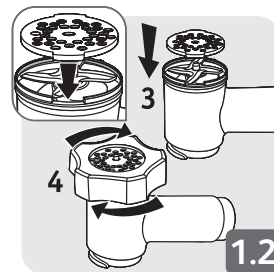
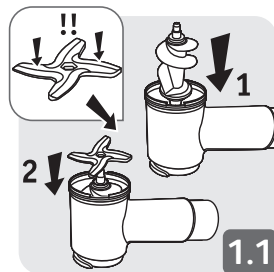
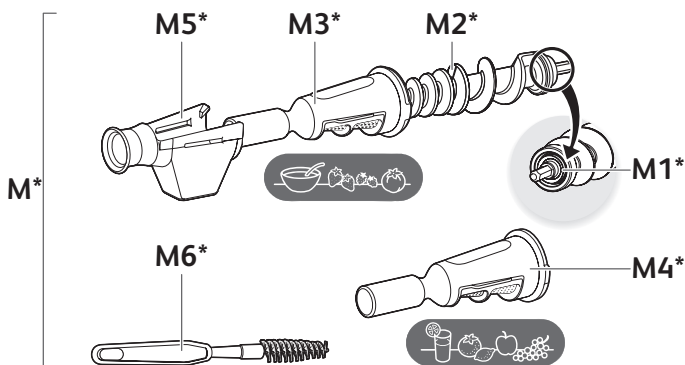
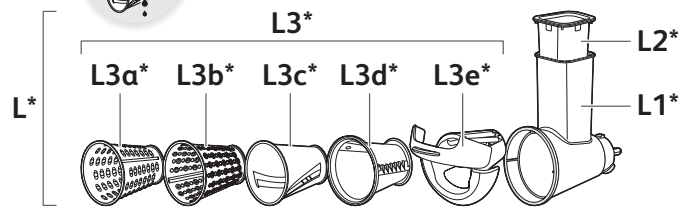
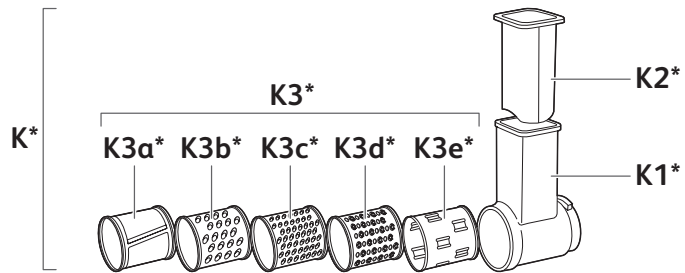


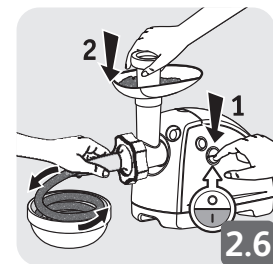
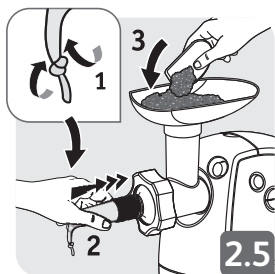
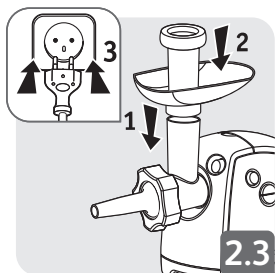
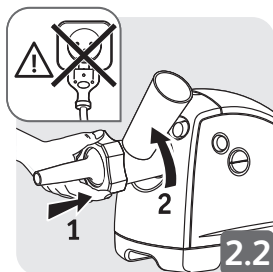
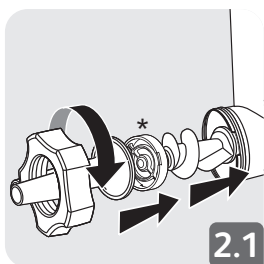
CS	p. 6 – 7
SK	p. 8 – 9
HU	p. 10 – 11
PL	p. 12 – 13
LV	p. 14 – 15
LT	p. 16 – 17
ET	p. 18 – 19
BG	p. 20 – 21
SR	p. 22 – 23
HR	p. 24 – 25
SL	p. 26 – 27
RO	p. 28 – 29
BS	p. 30 – 31
EN	p. 32 – 34
NL	p. 35 – 37
ES	p. 38 – 39
DA	p. 40 – 41
NO	p. 42 – 43
SV	p. 44 – 45
FI	p. 46 – 47
TR	p. 48 – 49
AR	p. 50 – 51
UK	p. 52 – 53

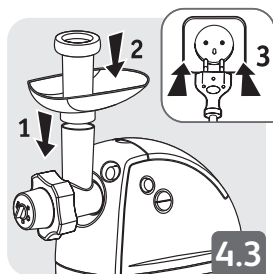
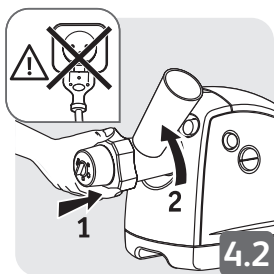
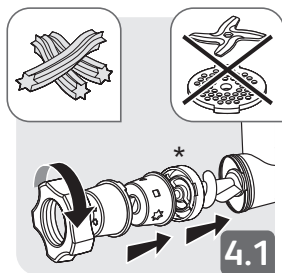
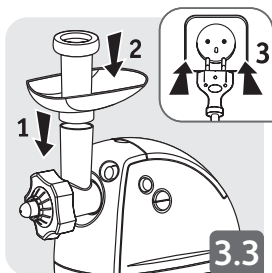
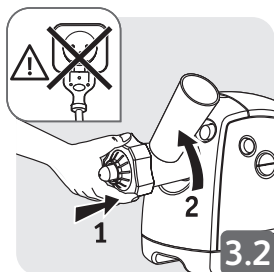
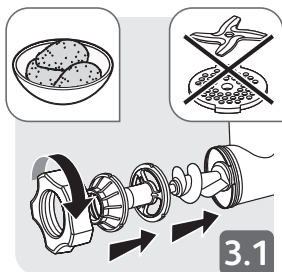


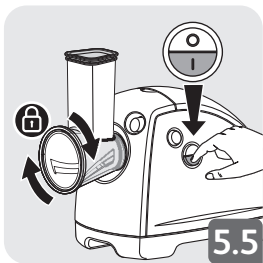
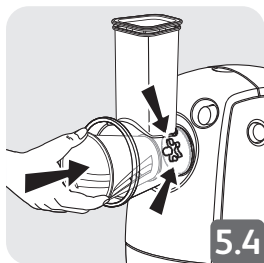
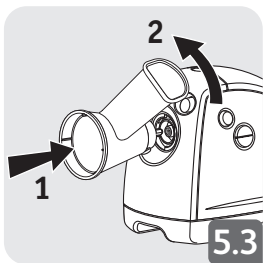
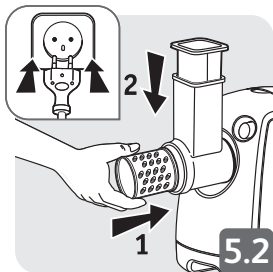
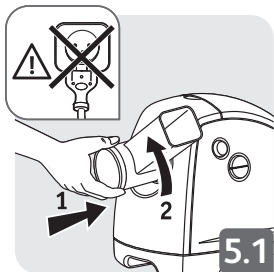
\* (podle typu) - \*(v závislosti od modelu) - \*(modell szerint) - \*(w zależności od modelu) - \*(atkarībā no modeļa) - \*(priekšus nūo modelio) - \*(olenevalt mudelist) - \*(в зависимости от модели) - \*(u zavisnosti od modela) - \*(ovisno o modelu) - \*(glende na model) - \*(in functie de model) - \*(ovisno o modelu) - \*availability depends on model - \*afhankelijk van model - \*segun el modelo - \*afhængigt af model - \*avhengigt av modell - \*riippuu mallista - \*Modele gore deǵisiklik gosterir - \*حسب الموديل - \*Доступність залежить від моделі.

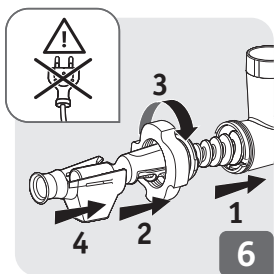
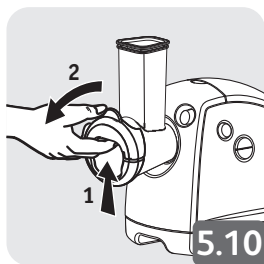
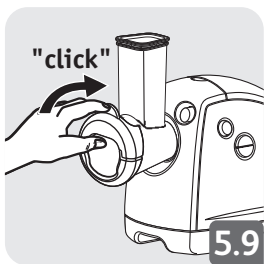
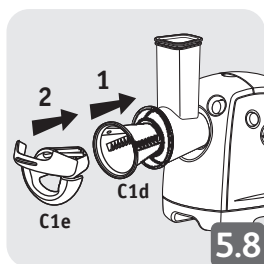


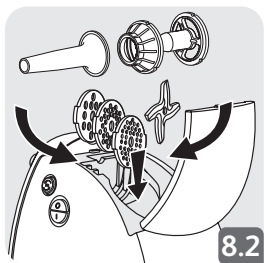
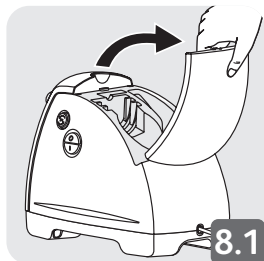
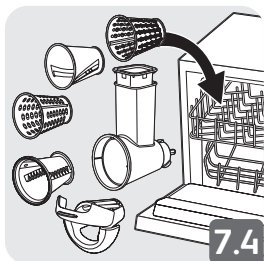
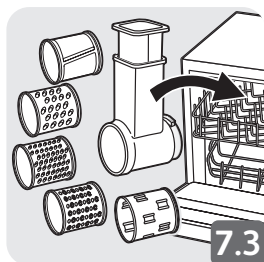
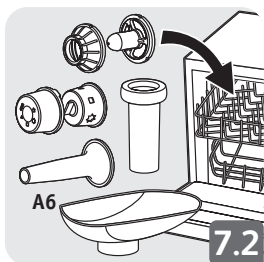
\* (podle typu) - \*(v závislosti od modelu) - \*(modell szerint) - \*(w zależności od modelu) - \*(atkarībā no modeļa) - \*(priekšus nūo modelio) - \*(olenevalt modelist) - \*(в зависимости от модели) - \*(u zavisnosti od modela) - \*(ovisno o modelu) - \*(glede na model) - \*(in funcție de model) - \*(ovisno o modelu) - \*availability depends on model - \*afhankelijk van model - \*segun el modelo - \*afhangigt af model - \*avhengig av modell - \*riippu mallista - \*Modele gore değişiklik gösterir - \*حسب الموديل - \*بسته به مدل\*













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

UZMANĪBU: drošības pasākumu apraksts ir iekļauts ierīces komplektācijā. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo instrukciju. Glabājiet to vietā, kurā vēlāk varat to atrast un pārskatīt.

## PIELIETOJUMS

LV

Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet visus piederumus ziepjūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Režģim un nazim jāpaliek taurainiem. Ieeļļojiet tos.

Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, ja režģi nav ieeļļoti.

UZMANĪBU: Konusu asmeņi ir ļoti asi, apejieties ar tiem uzmanīgi, vienmēr satverot aiz plastmasas daļas.

## PIELIETOJUMS: GAĻAS MAĻAMĀS MAŠĪNAS UZĢALIS (1.1. LĪDZ 1.6. ATT.)

Sagatavojiet visus maļšanai paredzētos produktus, izņemiet kaulus, skrimšļus un cipsas.

Sagrieziet gaļu gabaliņos (apm. 2x2cm).

Ko darīt produkta iestrēgšanas gadījumā ?

Apstādiniet maļamo mašīnu, nospiežot pozīciju „0” uz pogas ieslēgt / izslēgt A.

Uz dažām sekundēm nospiediet virzienmaiņas pogu „Reverse” B, lai atbrīvotu iestrēgušo produktu.

Lai turpinātu maļšanu, uz ieslēgšanas/izslēgšanas pogas A nospiediet pozīciju „1”.

## PIELIETOJUMS: UZĢALIS DESU PAGATAVOŠANAI (2.1. LĪDZ 2.6. ATT.)

**Svarīgi! Šo uzgali var izmantot tikai pēc tam, kad gaļa ir samalta, tai ir pievienotas garšvielas un ir kārtīgi sajaukta masa.**

Atbrīvojiet apvalku, kamēr tas tiek piepildīts. Nepārpildiet desas, jo tā var izstiept apvalku.

Ievērojiet: darbību veikt ērtāk ir diviem cilvēkiem, vienam padodot gaļu gaļasmašīnā un otram turot apvalku, kamēr tas tiek piepildīts.

Veidojiet desas vēlamajā garumā, caurdurot apvalku un pagriežot to, kur nepieciešams.

Lai panāktu labākos rezultātus, nepieļaujiet gaisa iestrēgšanu apvalkā



iepildes laikā un veidojiet desas 10 cm līdz 15 cm garumā (atdaliel desas, apsienot ap apvalku mezglu).

### PIELIETOJUMS: UZGALIS „KEBBE” PAGATAVOŠANAI (3.1. LĪDZ 3.3. ATT.)

#### **Praktisks ieteikums:**

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

LV

### PIELIETOJUMS: UZGALIS BISKVĪTU PAGATAVOŠANAI (4.1. LĪDZ 4.3. ATT.)

Sagatavojiet mīklu. Labākus rezultātus iegūsiat ar mīkstāku mīklu.

Izvēlieties rakstu, savietojot bultu ar izvēlēto formu.

Izlaidiet caur maļamo mašīnu, kamēr iegūstat nepieciešamo cepumu daudzumu.

### PIELIETOJUMS: DĀRZEŅU SMALCINĀTĀJS (5.1. LĪDZ 5.10. ATT.)

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

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

Sagrieziet produktu, lai to būtu vieglāk ievietot padeves atverē.

**Neizmantojiet ierīci tādu pārtikas produktu rīvēšanai vai sagriešanai, kas ir pārāk cieti, piemēram, cukura kubiņi vai gaļas gabali.**

### PIELIETOJUMS: UZGALIS BIEZEŅA PAGATAVOŠANAI (6. ATT.)

**Lietošana:** Nolieciet trauku, kurā satecēs sula no sulas uzgaļa (**K5**) un otru trauku filtra galā, lai savāktu pārpalikumus. Mērces pagatavošanai 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 **L4**

**Mērcēm :** Izmantojiet filtru **L3**

### TĪRĪŠANA (7.1. LĪDZ 7.4. ATT.)

### UZGAĻU UZGLABĀŠANA (8.1. LĪDZ 8.2. ATT.)