

DE MISCHANLEITUNG FÜR ETWA 500g GRUNDMISCHUNG:

1. Schlagen Sie 4 Eier in eine Schüssel.
2. Fügen Sie die flüssigen Additive, Aromen, Süßmittel usw. hinzu und rühren alles gründlich durch.
3. Geben Sie die Trockenmischung nach und nach in kleinen Mengen hinzu und kneten Sie so lange bis Sie einen festen und kompakten Teig haben.
4. Rollen Sie die Masse mit der Hand oder der Bait Gun zu Würsten mit dem gewünschten Durchmesser.
5. Schneiden Sie die Würste in kleine Stücke und formen Sie mit der Hand oder Rolling Table kleine Kugeln.
6. Geben Sie die Köder in einen Topf mit der erforderlichen Menge kochenden Wassers und kochen Sie diese 2 – 3 Minuten.
7. Nehmen Sie die Boilies aus dem Topf und legen Sie sie auf ein Küchenhandtuch, um sie trocken und hart werden zu lassen.
8. Ihre Boilies sind jetzt gebrauchsfertig. Füllen Sie sie in einen Plastikbeutel und frieren Sie sie ein.

Wir verwenden nur hochwertige Proteine, Vitamine, Mineralien, Aminoverbindungen und Appetitanreger. Milchproteine, Kohlehydrate, gemischte Fischmehlarten, Vogelfutter und ausgewogene Futterquellenbestandteile.

NL MIX INSTRUCTIES VOOR ONGEVEER 500 GRAM BOILIE MIX:

1. Breek 4 eieren in een schaal.
2. Voeg Uw vloeibare additieven, flavours, zoetstoffen etc. toe en mix goed door elkaar.
3. Voeg Uw drge mix toe aan het vloeibare, beetje bij beetje, steeds goed mixen tot een pasta ontstaat die zacht maar stevig is.
4. Verwerk tot worsten met de hand of met behulp van een worstenspuit.
5. Snijd en rol het tot ballen met de hand of met behulp van een roltafel.
6. Kook het aas voor 2 - 3 minuten in een pan met kok end water zoals gewenst.
7. Verwijder boilies uit pan en plaats ze op een hand doek om te drogen en uit te harden.
8. Uw boilies zijn nu klaar voor gebruik. Om te bewaren doe in een plastic zak en invriezen tot nodig is.

Wij gebruiken slechts de hoogste kwaliteit proteïene, vitamines en amino delen, eetlust opwekkers en smaak makers. Melk proteïene, koolhydraten, gemengde vismelen, vogelzaden, enuutgebalanceerde voedsel supplementen, ingrediënten.

ES INSTRUCCIONES DE MEZCLA DE BASE PARA 500 G APROXIMADAMENTE DE MEZCLA DE BASE:

1. Cascar 4 huevos en un cuenco para batir.
2. Añadir los aditivos líquidos, sabores, edulcorantes, etc. y batir a fondo.
3. Añadir la mezcla seca a los líquidos poco a poco mezclando bien, hasta que la pasta quede suave pero firme.
4. Formar salchichas a mano o con una pistola de cebo hasta el diámetro deseado.
5. Cortar y formar bolas a mano o con una mesa-rodillo.
6. Hervir los cebos durante 2-3 minutos en una cacerola con agua hirviendo, según se requiera.
7. Retirar los "boilies" de la cacerola y colocarlos sobre un paño de cocina para que se sequen y endurezcan.
8. Sus "boilies" ya están listos para su uso. Para almacenar, colocar en una bolsa de plástico y congelar hasta que se necesiten.

Utilizamos proteínas, vitaminas, minerales y amino-compuestos, estimulantes del apetito y del paladar. Proteínas de leche, carbohidratos, harinas de pescado mezcladas, alimentos para pájaros e ingredientes de fuentes alimenticias equilibradas.

DK VEJLEDNING TIL BLANDING AF CA. 500g BASISBLANDING:

1. 4 æg slås us i en røreskål.
2. De flydende tilsætningsmidler, smagsstoffer, sødemidler osv. tilsættes, og det hele piskes godt.
3. Tørblandingen tilsættes til væsken en smule af gangen, indtil blandingen er blød, men fast.
4. Rulles til pølser med hånden eller en agnpistol til den ønskede diameter.
5. Skæres og rulles ud til kugler med hånden eller et agnrullebord.
6. Agnen koges i 2-3 minutter i en gryde med kogende vand efter behov.
7. Tag boillierne op af gryden, og læg dem på et stykke køkkenrulle, hvor de tørrer og hærdes.
8. Dine boillier er nu klar til brug. Til opbevaring kan du putte dem i en plastikpose og lægge dem i fryseren, indtil de skal bruges.

Vi bruger kvalitetsmæssige proteiner, vitamin-, mineral-, og aminoblandinger, appetit stimulanter og tilmagning smidler. Mælkeproteiner, kulhydrater, blandet fiskemel, fuglefoder og alsidige fødevaringredienser.

IT LE DOSI SONO CALCOLATE PER CIRCA 500g DI MIX:

1. Rompere 4 uova in una ciotola.
2. Aggiungere gli additivi liquidi, l'aroma, il dolcificante ecc. e mescolare con cura.
3. Aggiungere gradualmente il mix mescolando bene fino a raggiungere la giusta consistenza.
4. Preparare il salsicciotto della misura desiderata con le mani o con l'estrusore.
5. Rollare le boilies del diametro desiderato con le mani o con l'apposita tavoletta.
6. Cuocere in acqua bollente per 2-3 minuti.
7. Togliere le boilies dall'acqua e metterle ad asciugare su un canovaccio da cucina fino a che induriscono.
8. Una volta pronte, metterle in un sacchetto e conser varle nel freezer fino al momento di usarle.

Noi impieghiamo soltanto proteine di elevata qualità, vitamine, minerali e composti di aminoacidi, stimolatori d'appetito e gustativi. Proteine del latte, carboidrati, miscele di farine di pesce, birdfoods ed altri ingredienti bilancia ti per l'alimentazione.

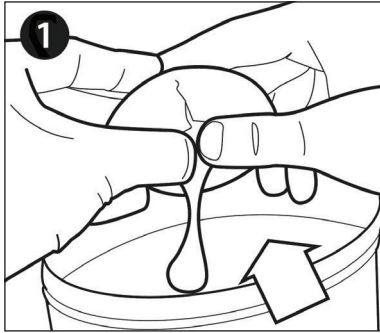
SE ANVISNINGAR FÖR CIRKA 500 G BASMIX:

1. Knäck fyra ägg i en bunke.
2. Tillsätt dina flytande tillsatser, smakämnen, sötningsmedel osv. Och vispa ordentligt.
3. Tillsätt torrmixen till vätskan lite i taget och blanda ordentligt tills massan är mjuk men fast.
4. Rulla till korvar för hand eller med en baitgun/degspruta till önskad storlek.
5. Skär i delar och rulla till bollar för hand eller med ett rolling-table.
6. Koka betena i 2-3 minuter i en kastrull med kokande vatten enligt behov.
7. Ta upp dina boilies ur kastrullen och lägg dem på en kökshandduk tills de torkat och blivit hårda.
8. Dina boilies är nu klara för användning. Förvara dem i en plastpåse i frysen tills du ska använda dem.

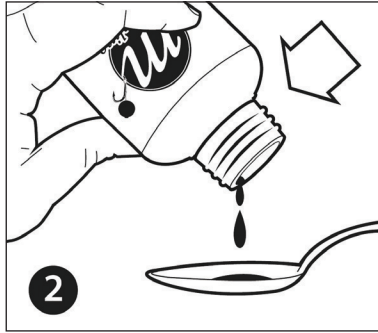
Vi använder högkvalitativa proteiner, vitaminer, mineraler och aminosyror, aptitstärkare och smakförstärkare. Mjölkeproteiner, kolhydrater, blandat fiskmjöl, fågelmat och ingredienser från balanserade livsmedelskällor.



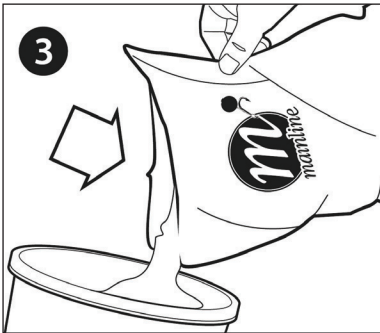
MIXING INSTRUCTIONS FOR APPROXIMATELY 500g OF BASE MIX



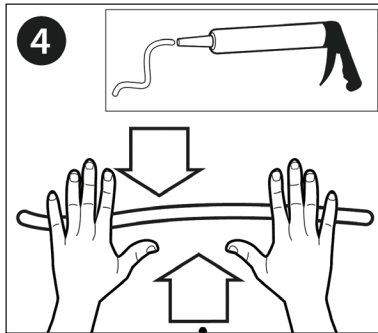
The first step of the boilie mix is to crack four eggs of any size into a mixing bowl.



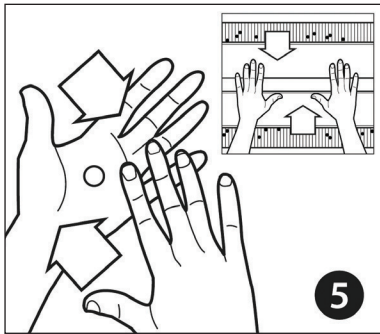
Now add your liquid additives, flavours, sweeteners etc. and whisk thoroughly.



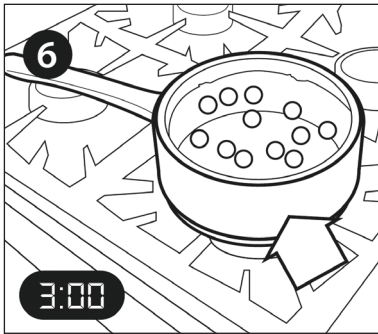
Add base mix to the liquids a little at a time, mixing together well to form a paste.



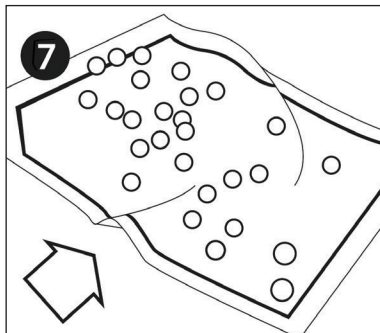
Roll the paste out into sausages by hand or with a bait gun to the desired diameter.



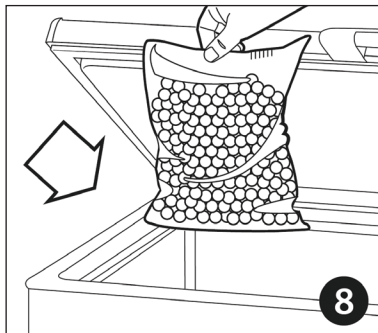
Cut the paste into equal sections and roll into balls by hand or using a rolling table.



Boil the baits for 2-3 minutes in a saucepan of water maintaining a vigorous boil.



Remove boilies from pan and layout on a kitchen towel to air-dry and harden off.



The boilies are now ready to use or place in a plastic bag and freeze until required.

MIXING TIP: The best indicator that the paste has reached the correct consistency for rolling is once the paste no longer sticks to your hands while mixing. At this point the texture should be evenly firm yet pliable and will roll without residue.

RECOMMENDED RECIPES

Hybrid® Mix
15ml Hybrid® Activator

Cell™ Mix
15ml Cell™ Activator

Fyber™ Mix
15ml Fyber™ Activator

The Link™ Mix
15ml Link™ Activator

Essential Cell™ Mix
15ml Essential Cell™ Activator
2ml Sweet Ade

Activ-8™ Mix
15ml Activ-8™ Activator

50/50 High Leakage Mix
3ml Condensed Milk
3ml Maple Ade
2ml Hydra Sweet

Essential Opal Mix
5ml Tutti Frutti
10ml Multi Stim
2ml Hydra Sweet

FR LES INSTRUCTIONS POUR FAIRE APPROXIMATIVEMENT 500g DE MIX:

1. Cassez 4 oeuf dans un bol.
2. Ajoutez vos additifs liquides, parfums, édulcorants ect... bien mélanger
3. Ajoutez au fur et à mesure, vos ingrédients secs au liquide, mélangez bien, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte ferme.
4. Roulez en boudin, au diamètre souhaité, soit à la main soit à l'aide d'un pistolet à bouillettes.
5. Coupez et roulez en boules, soit à la main, soit à l'aide d'une table à bouillettes.
6. Faites bouillir pendant 2 à 3 minutes dans une casserole. Retirez vos bouillettes de l'eau et placez-les sur du papier absorbant afin qu'elles sèchent et durcissent.
7. Papier absorbant afin qu'elles sèchent et durcis sent.
8. Vos bouillettes sont maintenant prêtes à utiliser. Pour les conserver, placez-les dans un sac en plastique puis au congélateur.

Nous utilisons uniquement des protéines, des vitamines, des minéraux, des acides animés, des stimulateurs d'appétits, et palatants, des protéines de lait, des carbohydrates, des mélanges de farines de poissons, des birdfoods et des ingrédients de sources de nourritures équilibrées, de la plus haute qualité.

PL INSTRUKCJA DOZOWANIA NA 500g MIESZANKI BAZOWEJ:

1. Wbij 4 jajka do miski.
2. Dodaj płynne składniki, aromaty, słodziki itp. i wymieszaj dokładnie.
3. Dodawaj porcjami suchą mieszankę do płynów, ciągle dokładnie mieszając, aż ciasto stanie się miękkie, lecz sprężyste.
4. Roluj wałki o odpowiedniej średnicy przy pomocy rąk lub pistoletu do wyciskania.
5. Potnij wałki na odcinki i kształtuj kulki w dłoniach lub roluj przy pomocy rollera.
6. Gotuj kulki przez 2–3 minuty we wrzącej wodzie w garnku o odpowiedniej wielkości.
7. Wyjmij kulki z garnka i umieść je na ręczniku kuchennym, aby wyschły i stwardniały.
8. Twoje kulki są teraz gotowe do użycia. W celu przechowania, włóż je do torby plastikowej i zamroź, na tak długo jak jest to potrzebne.

Używamy najwyższej jakości protien, witamin, minerałów i związków aminowych, stymulatorów apetytu i wzmacniaczy smaku. Protien mlecznych, węglowodanów, mieszanek mączek rybnych, ptasiego pokarmu i zbilansowanych składników pokarmowych.

EE PÕHISEGU JUHEND UMBES 500g PÕHISEGU VALMISTAMISEKS:

1. Löö kaussi 4 muna.
2. Lisa vedelad lisandid, lõhna- ja maitseained, magusained jne ning vahusta hoolega segamini.
3. Hoolega segades lisa vedelainedetale vähehaaval kuivsegu, kuni segu on pehme, aga hoiab vormi.
4. Rulli segu käte või spetsiaalse sõõdapritsi abil sobiva läbimõõduga vorstideks.
5. Lõika vorstid seibideks ja rulli seibid käte vahel või lõikelaua kuulideks.
6. Keeda peibutuskuule 2-3 minutit potis vee sees.
7. Võta kuulid veest välja ning tõsta kõõgipaberile kuivama ja kõvenema.
8. Teie peibutuskuulid on nüüd valmis. Säilitamiseks pane nad kilekotiga sügavkülma.

Me kasutame kvaliteetseid proteiine, vitamiinide, mineraalide ja aminohapete ühendeid, isustimulaatoreid, maitsemahendajaid, piimaproteiine, süsivesikuid, kalajahusegusid, linnusõõtasid ja tasakaalustatud toidu koostisaineid.

HU ALAP MIX FELHASZNÁLÁSI ÚTMUTATÓ KB. 500GR ALAP KEVERÉKHEZ:

1. Törjön fel 4 db tojást egy keverő edényben.
2. Adja hozzá a folyékony adalékokat, aromákat, édesítőszereket stb. az ajánlott adagolási mennyiségben, majd alaposan keverje össze.
3. Adja a száraz keveréket a folyékony összetevőkhöz és keverje addig amíg a massa összeáll, és gyúrhatóvá válik.
4. Gyúrja kézzel vagy bojli kinyomó segítségével a masszát a kívánt bojli átmérő nagyságára.
5. Formáljon kézzel, vagy a bojli roller segítségével golyókat.
6. Forrásban lévő vízben főzzük a csalit 2–3 percig.
7. Vegye ki a bojlikat az edényből, és hagyja száradni egy száraz konyharuhán addig amíg meg nem keményednek.
8. Az elkészült bojlikat helyezzük műanyag zacskóba, és fagyasszuk le amíg felhasználásra nem kerülnek. Így mindig friss bojlival horgászhatunk.

Felhasznált anyagok: jó minőségű fehérjék vitaminok ásványi anyagok aminosavak étvágy fokozók tejfehérjék szénhidrátok kevert haleledek aromák.

LV PAMATMAISĪJUMA INSTRUKIJAS APTUVENI 500 G PAMATMAISĪJUMA:

1. Maisišanas traukā saskaldīt 4 olas.
2. Pievienojiet šķidrums piedevas, aromatizētājus, saldīnātājus utt. Un pamātiģi sapūtojiet.
3. Šķidrums pievienojiet sauso maisījumu, mazu pa mazam, labi maisījot, līdz mīkla paliek mīksta bet blīva.
4. Ar rokām vai ēsmas pistoli, sarullējiet vēlāma diametra cīņiņos.
5. Sagrieziet un sarullējiet bumbiņās ar rokām vai pie rullēšanas galda.
6. Ēsmu varīt 2-3 minūtes kastrolī ar vāroša ūdens vajadzīgo daudzumu.
7. Izņemiet ēsmu no kastroļa un noklājiet uz virtuves dvieļiem lai izžavētu un sakalstu.
8. Ēsma tagad ir gatava lietošanai. Glabāšanai ievietojiet celofāna maisiņā un iesaldējiet uz nepieciešamo laiku.

Mēs izmantojam augstas kvalitātes proteīnus, vitamīnus, minerālo un amino maisījumu, ēstgrības stimulantus un palatizerus. Piena proteīnus, ogļhidrātus, samaisītus zivju miltus, putnu ēdienus un līdzsvarotus ēdienu sastāvdaļas.

RU ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПРИЛОТОВЛЕНИЯ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 500 г ИСХОДНОЙ СМЕСИ

1. Разбить 4 яйца в посуду для получения смеси.
2. Добавить жидкие добавки, вкусоароматические добавки, подсластители и т.п. и тщательно взбить.
3. Понемногу добавлять сухую смесь в полученную жидкость до получения мягкого, но не рыхлого теста.
4. Скатать в колбаски необходимого диаметра руками или с помощью специальной насадки.
5. Нарезать на части и скатать в шарики руками или с помощью вращающегося стола.
6. Варить приманку в течение 2-3 минут в посуде с кипящей водой.
7. Достать бойлис из посуды, разложить на кухонном полотенце и дать им высохнуть и затвердеть.
8. Бойлис готовы к использованию. Для хранения сложить в пластиковый пакет и убрать в морозилку.

Мы используем высокого качества протеины, витамины, минеральные и аминокислоты, стимуляторы аппетита и вкусовые добавки. Молочные протеины, углеводы, смеси из рыбной муки и птичьего корма, а также исходные ингредиенты сбалансированного питания для животных.

HR UPUTE ZA SUHU SMJESU, ZA OTPRILIKE 500 G SUHE SMJESE:

1. Razbijte 4 jaja u zdjelu za miješanje.
2. Dodajte tekuće aditive, arome, sladila i sve ostalo i sve dobro promiješajte.
3. Dodajte suhu smjesu u vašu smjesu tekućina s aditivima i dobro promiješajte, sve dok smjesa ne bude mekana, ali čvrsta.
4. Ručno ili s pištoljem napravite kobasice željenog promjera.
5. Kobasice narežite i od njih rukom ili rolerom napravite kuglice.
6. Mamce kuhajte 2 do 3 minute u dubokoj tavi s kipućom vodom.
7. Izvadite kuglice iz duboke tave i raširite na suhi kuhinjski ručnik da se osuše i otvrdnu.
8. Vaše boile su sada spremne za upotrebu. Kako bi ih spremili, stavite

Mi koristimo visoko kvalitetne bjelančevine, vitamine, minerale i aminokiseline, stimulatore apetita i enzime. Mliječne bjelančevine, ugljikohidrati, smjese ribljeg brašna, ptičjih hrana i ostalih međusobno izbalansiranih sastojaka koji su izvori hrane.

LT PAGRINDO MIŠINIO MAISYMO INSTRUKCIJOS APYTIKSLIAI 500 GRAMŲ PAGRINDO MIŠINIO PAGAMINTI:

1. Įmušti 4 kiaušinius į dubenį.
2. Pridėti turimus skystus papildus, skonius, saldiklius ir kitus priedus ir gerai išplakti.
3. Po truputį dėti turimą sausą mišinį ir gerai maišyti, kol pasta taps minkšta ir standi.
4. Rankomis ar naudojant pašaro gaminimo irankį masę suminkyti į norimo diametro dešros formą.
5. Supjaustyti ir rankomis ar ant spec. stalo suminkyti į rutulius.
6. Pašarą virti verdančio vandens puode 2-3 minutes.
7. Išimti boilius iš puodo ir sudėti ant virtuvės rankšluosčio, kad išdžiūtų ir sukietėtų.
8. Jūsų boiliai paruošti naudojimui. Ilgesniam laikymui sudėti į plastikinį maišelį ir užšaldyti.

Mes naudojame aukštos kokybės baltymus, vitaminus, mineralus bei amino junginius, apetito stimulatorius ir junginius. Pieno baltymus, angliavandenius, įmaišytus žuvų maistus, paukščių maistus bei subalansuotus maisto sudėties ingredientus.

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ПРИБЛ. 500 г. МИКС

1. Счупете 4 яйца в смесителна купа.
2. Прибавете течните добавки, аромати, подсладители и др., и разбийте добре.
3. Бавно се добавя сухия микс, като разбивате добре, докато се получи меко, гъсто тесто.
4. На ръка или с пистолет за топчета, направете тестото във формата на колбас с желания диаметър.
5. Нарезжете на парченца и направете на топчета на ръка или с дъска за топчета.
6. Варете в тенджерата с вряща вода в продължение на 2-3 минути, според необходимото.
7. Извадете топчетата от тенджерата и ги сложете на хартиена кърпа, докато изсъхнат и се втвърдят.
8. Топчетата са готови за употреба. Сложете в найлонова торбичка и ги замразете, докато са ви необходими.

Ние използваме висококачествени протеини, витамини, минерални и аминокиселинни съединения, стимуланти на апетита и овкусители. Млечни протеини, въглехидрати, смески от храна за риби, храни за птици и балансирани хранителни съставки.

SI OSNOVNA NAVODILA ZA MEŠANJE PRIBL. 500 g OSNOVNE MEŠANICE:

1. V posodi za mešanje zmešajte 4 jajca.
2. Dodajte dodatke v tekočem stanju, arome, sladila, itd., ter dobro premešajte.
3. Suho zmes počasi dodajajte v tekočino in dobro premešajte, dokler zmes ni mehka in čvrsta.
4. Z roko ali pištolo za vabo zavijete v klobaso zelenega premera.
5. Zrežite in povaljajte z rokami ali na mizi v kroglice.
6. Vabe kuhajte 2-3 minute v ponvi z vrelo vodo.
7. Iz ponve vzemite kuhano vabo in jo položite na kuhinjsko krpo, da se posuši in strdi.
8. Kuhana vaba je sedaj pripravljena za uporabo. Če jo želite shraniti, jo položite v plastično vrečko in zamrznete do uporabe.

Uporabljam visoko kakovostne proteine, vitamine, minerale in aminospojine, poživila, ki spodbujajo tek, in zgoščevalne snovi. Mlečne beljakovine, ogljikovi hidrati, mešana hrana za ribe, hrana za ptice in sestavine za uravnoteženo prehranjevanje.

CZ NÁVOD NA PŘÍPRAVU PŘIBLIŽNĚ 500g ZÁKLADNÍ SMĚSI:

1. Do mísy rozklepněte 4 vejce.
2. Přidejte vybraná tekutá aditiva, esence, sladidla atd. a důkladně rozšlehejte.
3. Za stálého míchání postupně přispávejte směs, dokud není těsto vláčné a pevné.
4. Ručně nebo s použitím návnadové vytlačovací formy vytvořte válečky požadovaného průměru.
5. Rozkrájejte je a ručně nebo na válu uváležte kuličky.
6. Vhodte návnady do vroucí vody a vařte 2 až 3 minuty.
7. Vyjměte uvařená boilies a nechejte je oschnout a ztvrdnout na utěrce.
8. Vaše boilies jsou připravena k použití. Můžete je rovněž uložit do plastického sáčku a skladovat v mrazničce až do doby upotřebení.

Používáme prvotřídní bílkoviny, vitamíny, minerály, aminosloučeniny, chuťové stimulatory a zvyrazňovače. Mléčné bílkoviny, sacharidy, směsi rybích mouček, ptačí zoby a nutričně vyvážené potravinové přísady.

SK NÁVOD NA PŘÍPRAVU PŘIBLIŽNE 500g ZÁKLADOVEJ ZMESY:

1. Do misky dajte 4 rozbité vajcia.
2. Pridajte tekuté aditíva, príchute, sladidlá atď. Zmes poriadne vymiešajte.
3. Do tejto zmesy postupne primiešajte suché suroviny a vymiešajte ich tak, aby bola zmes vláčna ale pevná.
4. Rukou alebo pomocou vytlačacej pištole vytvarujte valčeky do požadovaného diametra.
5. Valčeky prekrójte a vytvarujte do guliek rukou alebo na rolovačom stole.
6. Podľa potreby prevarte návnady 2-3 minúty v hrnci s vriacou vodou.
7. Vyberte boilies z hrnca a položte ich na utierku, aby uschli a stvrdli.
8. Boilies sú hotové a môžete ich použiť. Ak ich chcete uschovať, vložte ich do plastického vrecúška a zamrazte.

Používame vysoko kvalitné proteíny, vitamínové, minerálne a aminové zlúčeniny, stimulanty apetítu a chute. Mliečne proteíny, karbohydráty, krmivo pre ryby, krmivo pre vtáctvo a vyrovnané potravinové ingrediencie.

RO INSTRUCȚIUNI PENTRU A FACE APROXIMATIV 500g DE AMESTEC:

1. Spargeți 4 ouă într-un bol.
2. Adăugați aditivii lichizi, arome, îndulcitori etc. și amestecați bine.
3. Adăugați amestecul uscat puțin câte puțin amestecând bine, până când pasta este moale, dar fermă.
4. Rulați cârnați de diametrul dorit, cu mâna sau cu un pistol de presare.
5. Taiati și rulați bile cu mâna sau folosind o masuță de rulat.
6. Se fierb momelile pentru 2-3 minute într-o cratiță cu apă fierbinte, după caz.
7. Scoateți boiliesurile din cratiță și le puneți pe un prosop de bucătărie să se usuce și să se întărească.
8. Boiliesurile dvs. sunt acum gata pentru utilizare. Pentru păstrare, ambalați în pungi de plastic și congelați până la folosire.

Noi folosim proteine de înaltă calitate, vitamine, minerale și compuși amino, stimulenți gustativi și pentru pofta de mâncare. Proteine din lapte, carbohidrați, amestecuri din făină de pește, mâncăruri pentru păsări și ingrediente din surse alimentare echilibrate.