

SRBSKI

MULTIPRAKTIK

- Motor
- Dugme za uključivanje režima TURBO
- Dugme za paljenje/gašenje aparata (ON/OFF)
- Regulator brzine
- Dodatak blender
- Dugme za regulisanje brzine miješanja
- Dodatka za mezanje i mešanje tehnič namirnica
- Dozer
- Poklopac
- Nož za seckanje na male kockice
- 10. Teško sporno kizanje
- 12. Teprh protiv kizanja

Pažnja:

- Seckanje na male kockice je vrlo sporo! Koristite ga vrlo pažljivo!
- Uvek isključite uređaj iz mreže ispred njega, ovome montaže, de,ontaže, čišćenja i čuvanja.

Korišćenje mini-čopera
Mini-čoper je namenjen za mljevenje mesa, sira, luka, biljaka, belog luka, mrkva, oraha, voća.

Pažnja:
Zabranjuje se mljeti vrlo tvrde namirnice kao što su morski oraščić, zrna kafe i travariće.

Pre nego što počnete da koristite uređaj pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu do kraja.

- Pažnja: ne seckanje na male kockice je vrlo sporo! Koristite ga vrlo pažljivo!
- Uvek isključite uređaj iz mreže ispred njega, ovome montaže, de,ontaže, čišćenja i čuvanja.
- Prvog korišćenja ubedite se da napun u strujnoj mreži odgovara naponu označenom na uređaju.
- Čuvajte uređaj u mestu van domašaja dece.
- Zabranjuje se prati vodno motor (1), topiti u vodi ili druge tečnosti: motor (1), dugme za regulisanje brzine miješanja (6), poklopac (9).
- U slučaju oštećenja strujnog kabla ili za pomoću matricakla obratite se u servisni centar. Nekvalifikovana opravka može da budi pretjom za korisnika.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu.
- Dozer (8) nije namenjen za korišćenje u mikrotlačnoj peći.

Važna informacija
Ovaj uređaj nije namenjen za stručno korišćenje. Maksimalno dopušteno vreme neprekidnog korišćenja uređaja ne mora da nadmaši 2 minute sa sledećem periodom ne manje 5 minuta. U slučaju nepoštovanja navedenih uslova korišćenja može da dođe do oštećenja elektrimotora i lišanja odgovarajućih prava na garanciju popravku uređaja.

Korišćenje ručnog blendera
Ručni blender je otklčan za pripremu sosa, čorbe, majoneza, za pripremu dečijeg jela, kao i za mešanje napitaka ili koktela.

Izbor brzine rada uređaja
Regulator brzine (4) omogućje je regulisati neophodnu brzinu dodatka u zavisnosti od namirnica. Što je brža odabrana brzina, tim brže se dešava vršenje dodatka. Dugmetom (2) „TURBO“ uređaj se uključuje maksimalnu brzinu vršanja.

Primeri pripreme namirnica
Majonez (pri korišćenju dodatka blender (5))
200-250 ml ulja
1 jajce (žumanca i belance)
1 kašika sosa od limuna ili sirčeta
So i lober po ukusu

Montaž
Ostrazežnje:
Przed montażem upewnij się że wszystkie przewody zasilającego nie są włączona do gniazdka elektrycznego.
1. Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję.
2. Wyłącz zasilanie i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
3. Usunąć dotychczasowe dodatki i zamocować nóż.
4. Sprawdź, czy wszystkie przewody zasilającego nie są włączona do gniazdka elektrycznego.
5. Po zakończeniu użytkowania wyjmij wszystkie dodatki z urządzenia i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
6. Nie używaj urządzenia do celów niezamierzonych.
7. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych.
8. Nie używaj urządzenia do celów przemysłowych.
9. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
10. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
11. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
12. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.

Uputstvo za pripremu namirnica u mini-čoperu/sokovniku:

Namirnice	Maksimalna težina za seckanje	Vreme pripreme
Meso (komadi po 1 cm)	200 g	25 sek
Sir (komadi po 1 cm)	200 g	30 sek
orasi	200 g	45 sek
ajkve	20 g	5 sek
luk	200 g	15 sek
Beli luk	20 g	8 sek
Mrkva (kocke po 1 cm)	150 g	15 sek
Tvrdo kuvano jaje	2 komada	8 sek
hleba	1 parče – 17 g	8 sek

Tehničke karakteristike
Napona karaktaristika: 220-230 V – 50-60 Hz
Karaktarist. 700 W
Kratkotrajno korišćenje: 2 min. Rada/5 min. prekida

Korišćenje dodatka za mezanje i mešanje
Koristite dodatka za mezanje i mešanje samo za lupanje kremova, pripremanje biskvitnog testa ili mešanja deserata.

1. Nameštite dugme za regulisanje brzine miješanja (6) u odgovarajuću poziciju.
2. Pustite dodatka za mezanje i mešanje u drugmet i telu motora (Silka 2) i okrenite ga protiv sate kazaljke do kraja.

Garancija
Detaljnije uslove garancije možete dobiti u dileru, koji vam je prodao aparat. Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.

Ovaj pribor odgovara traženoj karakteristici uređaja bez prethodnog saopštenja.
Minimalno trajanje pribora je 3-godine.

Garancija
Detaljnije uslove garancije možete dobiti u dileru, koji vam je prodao aparat. Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.

Proizvođač ostavlja za sobom pravo menjati karakteristične uređaje bez prethodnog saopštenja.

Za korišćenje boljih rezultata:

- Postavite ručni posudu.
- Tokom kuvanja kontinuu od pavlaka ne više od 400 ml hladnih komponenta (koristite pavlaku sa temperaturom +4-8°C i sa mašinskom ne manje 30%).

POLSKI

BLENDER WIELOFUNKCYJNY

- Opis
- Blok silnikowy
- Przykład pracy przy użyciu TURBO
- Przykład pracy przy użyciu mini-kopeczki
- Regulator prędkości obrotowej
- Nasadka blendera
- Redaktor końcówki
- Kośćcówka do ubijania i mikowania płynów
- Miarka
- Opakowanie-redaktor
- Noż-noż rozdrabniania
- Miska rozdrabniania
- Podkładka antypoślizgowa

Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie do końca niniejszą instrukcję.

Uwaga: Noż-rozdrabniacz jest bardzo ostry! Posługuj się nim bardzo ostrożnie!
Zawsze wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej przed jego montażem, demontażem, czyszczeniem lub przechowywaniem.
Przed pierwszym włączeniem upewnij się, że napiecie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na obudowie urządzenia.
W czasie pracy urządzenie powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Nie wolno przepuszczać bloku silnikowego przez otwór wentylacyjny (1), zamrażać go w wodzie lub innym płynie: blok silnikowy (1), reduktor końcówki (6), pokrywę-redaktor (9).

- Przed pierwszym włączeniem upewnij się, że napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na obudowie urządzenia.
W czasie pracy urządzenie powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Nie wolno przepuszczać bloku silnikowego przez otwór wentylacyjny (1), zamrażać go w wodzie lub innym płynie: blok silnikowy (1), reduktor końcówki (6), pokrywę-redaktor (9).
- Naprawa urządzenia lub wymiana przewodów zasilającego ma być dokonana tylko przez specjalistów autoryzowanego punktu serwisowego. Niekwalifikowana naprawa może stworzyć poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do obróbki standardowych ilości potraw, które zwykłego gospodarstwa domowego.
Miarka (8) nie nadaje się do używania w kuchni mikrofalowej.
- Zawortite poklopac (9) na posudi (11).
- Ubacite motor (1) u poklopac (9), usaglasivajte kazaljke na telu motora (Silka 3) u obracanje ga po satnoj kazaljki do kraja.
- Stavite namirnice u posudu sokovnika (11), okrenuvši ga protiv sata kazaljke, a zatim silnik poklopac (9).
- U slučaju oštećenja strujnog kabla ili za pomoću matricakla obratite se u servisni centar. Nekvalifikovana opravka može da budi pretjom za korisnika.
- Pritisnite dugme za uključjenje (3). Tokom rada držite motor (1) jednom rukom, a posudu sokovnika (11) drugom.
- Posle korišćenja:
1. Okrenuvši ga protiv sata kazaljke, a zatim silnik poklopac (9).
- Uzivate koski da vadire nož (10).
- Budite isekane namirnice z posude sokovnika (11).

Wažna informacija
Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zawodowego. Maksymalnie dopuszczalny czas nieprerywnej pracy nie powinien przekazywać 2 minut z 5-minutowym odpoczynkiem 5 minut. Nieprzeznaczane wskazanych odstępów czasowych przy używaniu urządzenia może spowodować uszkodzenie silnika elektrycznego oraz przegrzanie użytkownika przez gwarancyjnych uszteri.

Użytkowanie blendera ręcznego
Blender ręczny należy zamontować na przygotowane soseny, zup, majonezy, do przygotowania potraw dla dzieci oraz do mieszania napitków i koktajli.

Wybor prędkości pracy urządzenia
Za pomocą regulatora prędkości (4) można ustawić żądaną prędkość obrotową napędzając w zależności od obrabianych produktów.
Wielkość prędkości jest wybrana tym szybciej obracając się nasadki. Za pomocą przycisku (2) „TURBO“ urządzenie zaczyna pracować z maksymalną prędkością obrótową.

Primeri pripreme namirnica
Majonez (pri korišćenju dodatka blender (5))
200-250 ml ulja
1 jajce (žumanca i belance)
1 kašika sosa od limuna ili sirčeta
So i lober po ukusu

Montaž
Ostrazežnje:
Przed montażem upewnij się że wszystkie przewody zasilającego nie jest włączona do gniazdka elektrycznego.

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję.
2. Wyłącz zasilanie i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
3. Usunąć dotychczasowe dodatki i zamocować nóż.
4. Sprawdź, czy wszystkie przewody zasilającego nie są włączona do gniazdka elektrycznego.
5. Po zakończeniu użytkowania wyjmij wszystkie dodatki z urządzenia i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
6. Nie używaj urządzenia do celów niezamierzonych.
7. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych.
8. Nie używaj urządzenia do celów przemysłowych.
9. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
10. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
11. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
12. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.

Uputstvo za pripremu namirnica u mini-čoperu/sokovniku:

Namirnice	Maksimalna težina za seckanje	Vreme pripreme
Meso (komadi po 1 cm)	200 g	25 sek
Sir (komadi po 1 cm)	200 g	30 sek
orasi	200 g	45 sek
ajkve	20 g	5 sek
luk	200 g	15 sek
Beli luk	20 g	8 sek
Mrkva (kocke po 1 cm)	150 g	15 sek
Tvrdo kuvano jaje	2 komada	8 sek
hleba	1 parče – 17 g	8 sek

Tehničke karakteristike
Napona karaktaristika: 220-230 V – 50-60 Hz
Karaktarist. 700 W
Kratkotrajno korišćenje: 2 min. Rada/5 min. prekida

Korišćenje dodatka za mezanje i mešanje
Koristite dodatka za mezanje i mešanje samo za lupanje kremova, pripremanje biskvitnog testa ili mešanja deserata.

1. Nameštite dugme za regulisanje brzine miješanja (6) u odgovarajuću poziciju.
2. Pustite dodatka za mezanje i mešanje u drugmet i telu motora (Silka 2) i okrenite ga protiv sate kazaljke do kraja.

Garancija
Detaljnije uslove garancije možete dobiti u dileru, koji vam je prodao aparat. Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.

Ovaj pribor odgovara traženoj karakteristici uređaja bez prethodnog saopštenja.
Minimalno trajanje pribora je 3-godine.

Garancija
Detaljnije uslove garancije možete dobiti u dileru, koji vam je prodao aparat. Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.

Proizvođač ostavlja za sobom pravo menjati karakteristične uređaje bez prethodnog saopštenja.

Za korišćenje boljih rezultata:

- Postavite ručni posudu.
- Tokom kuvanja kontinuu od pavlaka ne više od 400 ml hladnih komponenta (koristite pavlaku sa temperaturom +4-8°C i sa mašinskom ne manje 30%).

ČESKY

ŠLEŇAČ

- Popis
- Motorový úsek
- Tlačičko zapnutí režimu TURBO
- Príklad práce při použití Turbo
- Príklad práce při použití mini-kopeczky
- Možnost regulace rychlosti otáčení
- Násadka blendera
- Redaktor metličky
- Košťovka do ubíjení a mletíování plynů
- Miarka
- Odměrka
- Krýt – reduktor
- Nož – rozdrňovač
- Miska rozdrňování
- Protiskluzová podložka

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Posort:
Je zakazáno použivat metličku (7) k míchání tuhého těsta.

Používání miní-sekáčky
Mini-čopereq je určen k rozemlnění masa, sýru, cibule, bylin, česneku, mrkve, vláských ořechů, mandlí a ovoce.

Posort:
Je zakazáno rozemlnovat velmi tvrdé potraviny, jako například muskatový ořech, zrnka kávy a vočky.

Než začnete rozemlnovat:
• Nalezte maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev z hrubá stejné velikosti jako kousky.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

УКРАЇНСЬКИЙ

ВЛЕНДЕРНИ НАБОР

- Опис
- Моторний блок
- Кнопка увімкнення режиму TURBO
- Кнопка увімкнення режиму mini-чопера
- Регулятор швидкості обертання
- Насадка blendera
- Редуктор венчика
- Хоч-драблення
- Мірка
- Одмірник
- Кришка - редуктор
- Ніж-роздріблювач
- Миска роздріблювача
- Протискльзова підложка

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: gałki muskatowej, ziaren kawy, izboż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania:
• Pokrój mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew na przykład na jednokwadratową kawałek.

Uwaga:
Nie wolno rozdrabniać bardzo twardych składników, między innymi: ga