



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Read all instructions carefully before use and keep them for future reference.

1. This appliance is intended for normal household use only.
2. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been adequately supervised and instructed by a person responsible for their safety.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.
4. The appliance contains a safety switch that prevents operation until the attachments are securely installed.
5. The appliance is equipped with a safety device for operation at high temperature. If the temperature becomes too high, the unit will automatically switch off and restart when the motor has completely cooled (after about 30–60 minutes).
6. Do not operate the appliance continuously for more than 3 minutes. If operation for more than 5 minutes is required, the motor overheat protection may be triggered, which can cause damage to the appliance.
7. If the task is not completed in 3 minutes, turn off the appliance and let it cool for 1 minute before the next use. If more than 5 cycles of operation are required, cool the appliance for 30–60 minutes to room temperature to extend its lifespan.
8. Accessible surfaces may become very hot during operation.
9. To reduce the risk of electric shock, fire or injury, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
10. Turn off the appliance when not in use and before cleaning. Disconnect the plug and disconnect the power before replacing attachments or approaching moving parts.
11. Do not immerse the motor base in water and do not rinse it under running water.
12. Do not push food with your fingers or other objects (such as knives); always use the provided feed pusher.
13. Exercise extreme care when handling blades and attachments, especially during assembly, disassembly and cleaning after use. The blades are very sharp.
14. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
15. Do not place the appliance near a gas burner, electric cooker or hot oven.
16. Wait until all parts have completely stopped before unplugging the power cord and removing the processor bowl.
17. Be careful not to exceed the capacity listed in the specifications section.
18. Always use a reliable earthed power supply when operating the appliance.
19. The appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote-control system.
20. The appliance must be used with the feeding slide and holder in place, unless this is not possible due to the size or shape of the food.
21. Be careful when pouring hot liquid into the processor or blender, as sudden vaporization may cause the liquid to splatter out of the appliance.
22. **WARNING:** Ensure that the appliance is turned off before removing the lid and blades from the bowl.

SPECIFICATIONS

Model: FP427

Voltage: 220–240 V~ 50 Hz

Power: 1000 W

Processor bowl capacity 2300 ml (recommended working capacity 1500 ml)

Blender jug capacity 2000 ml (recommended working capacity 1500 ml)

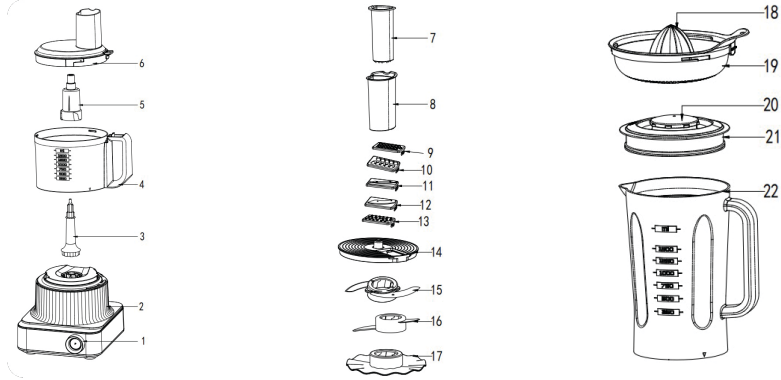
Power consumption in standby: none

Automatic transition to standby mode: none

Power consumption in off mode: 0.2 W

Automatic transition to off mode: <20 minutes

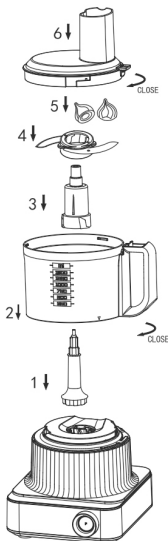
OVERVIEW



- | | | |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. Button | 2. Motor base | 3. Drive shaft |
| 4. Processor bowl | 5. Blade adapter | 6. Bowl lid |
| 7. Small pusher | 8. Large pusher | 9. Fine shredding blade |
| 10. Coarse shredding blade | 11. Coarse slicing blade | 12. Fine slicing blade |
| 13. Shredding blade | 14. Support disc | 15. Chopping blade |
| 16. Kneading blade | 17. Emulsifying disc | 18. Citrus cone |
| 19. Citrus juicer | 20. Measuring cup | 21. Blender jug lid |
| 22. Blender jug | | |

ASSEMBLY

CHOPPING



1. Place the appliance on a flat, dry surface and vertically position the drive shaft on the motor base.
2. Place the processor bowl onto the drive shaft and rotate it clockwise until it is firmly seated on the motor base and you hear a click. The bowl handle should face to the right towards the control knob.
3. Place the blade adapter vertically onto the drive shaft.
4. Place the chopping blade on the adapter and secure them firmly.
5. Turn the chopping blade to the correct position and then add food to the bowl.
6. Fit the lid onto the bowl and rotate it clockwise until you hear a click; the lid locks onto the bowl.
7. Insert the pusher into the feed opening.

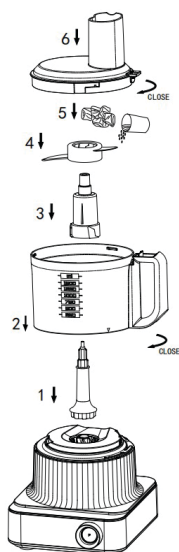
For batch size with the chopping blade, see the following table and select the speed according to the hardness of the food.

Processed food	Quantity per batch	Processing time
Chocolate	≤100 g	30–60 s
Cheese	≤200 g	30–60 s
Meat	≤500 g	30–60 s
Tea or spices	50–100 g	30–60 s
Fruit and vegetables	100–300 g	30–60 s
Onion	≤500 g	30–60 s

Notes:

- Always leave the chopping blade in the bowl before adding food.
- Use the PULSE function several times to avoid overly fine chopping. Do not operate for too long when cutting hard cheese or chocolate, or these ingredients may heat up and start to melt.
- The standard chopping time is 30–60 seconds; select the speed according to the hardness of the ingredients.

KNEADING



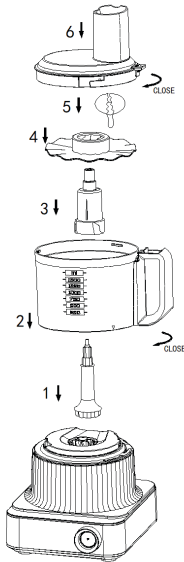
1. Place the appliance on a flat, dry surface and vertically position the drive shaft on the motor base.
2. Place the processor bowl onto the drive shaft and rotate it clockwise until it is firmly seated on the motor base and you hear a click. The bowl handle should face to the right towards the control knob.
3. Place the blade adapter on the drive shaft.
4. Place the kneading blade on the adapter and secure them firmly.
5. Turn the kneading blade to the correct position, then add the ingredients to the bowl.
6. Fit the lid onto the bowl and rotate it clockwise until you hear a click; the lid locks onto the bowl.
7. Insert the pusher into the feed opening.

For batch size with the kneading blade, see the following table; kneading dough is recommended at speed 4 to 6. For liquid ingredients such as whipping eggs and making drinks, use speed 1 to 3

Processed food	Quantity per batch	Processing time
Flour and cottage cheese	≤300 g	10–30 s
Eggs	≤5 pieces	10–30 s

Notes:

- Always leave the kneading blade in the bowl before adding ingredients.
- When kneading dough, the ratio of flour to water is 1:0.6, i.e., 100 g of flour and 60 g of water.
- Speeds 4 to 6 are for kneading dough, while speeds 1 to 3 are for whipping egg whites and beverages.
- For kneading dough, the following working process is recommended: operate for 20 seconds, then rest for 2 minutes, then operate again for 15 seconds – this is one cycle. The dough will be ready after 1–2 cycles. Over-kneading will make the dough sticky and may cause unstable operation of the appliance; therefore a higher speed is recommended.

EMULSIFYING

1. Place the appliance on a flat, dry surface and vertically position the drive shaft on the motor base.
2. Place the processor bowl onto the drive shaft and rotate it clockwise until it is firmly seated on the motor base and you hear a click. The bowl handle should face to the right towards the control knob.
3. Place the blade adapter on the drive shaft.
4. Place the emulsifying disc on the adapter and secure them firmly.
5. Turn the emulsifying disc to the correct position, then add the ingredients into the bowl.
6. Fit the lid onto the bowl and rotate it clockwise until you hear a click; the lid locks onto the bowl.
7. Insert the pusher into the feed opening.

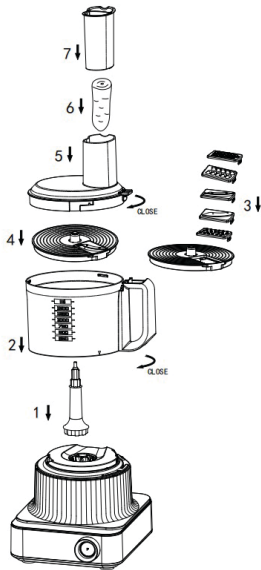
For batch size with the emulsifying disc, see the following table. The emulsifying disc can be used to make whipped cream and sauces such as Béarnaise.

Processed food	Quantity per batch	Processing time
Eggs	3–6 pieces	30–70 s
Whipping cream	125–350 ml	about 20 s

Note:

Do not use the emulsifying disc for kneading dough or whipping butter.

COARSE SLICING/GRATING, FINE SLICING/GRATING

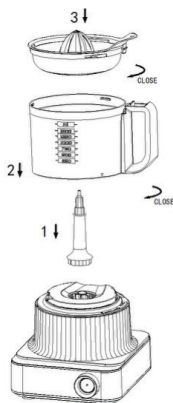


1. Place the appliance on a flat, dry surface and vertically position the drive shaft on the motor base.
2. Place the processor bowl onto the drive shaft and rotate it clockwise until it is firmly seated on the motor base and you hear a click. The bowl handle should face to the right towards the control knob.
3. Install the desired cutting disc onto the drive shaft.
4. Fit the lid onto the bowl and rotate it clockwise until you hear a click; the lid locks onto the bowl. Add the food through the feed opening.
5. Use the pusher to press the food down for processing.

Notes:

- Select the appropriate disc according to the type of food and the desired shape.
- When adding food, push gently.
- Cut the food into smaller pieces beforehand according to the diameter of the opening.
- Add food gradually for better results. For slicing soft food, choose a lower speed to prevent the food from becoming a puree. If you need to process a larger quantity of food, do so in multiple batches, e.g., 1200 ml per batch.
- The blades are very sharp; be careful when assembling, disassembling, cleaning and storing.

JUICER

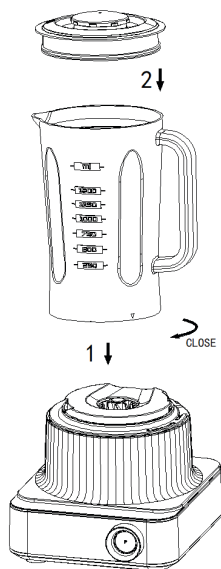


1. Place the appliance on a flat, dry surface and vertically position the drive shaft on the motor base.
2. Place the processor bowl onto the drive shaft and rotate it clockwise until it is firmly seated on the motor base and you hear a click. The bowl handle should face to the right towards the control knob.
3. Place the citrus cone on the drive shaft inside the processor bowl.

The cone can be used to squeeze oranges. Cut an orange in half, press it onto the cone and hold it by hand; the cone rotates and the juice is extracted.

Note: Assemble the cone according to the picture above and squeeze at a lower speed.

MIXING



1. Place the appliance on a flat, dry surface.
2. Place the blender jug onto the motor base and rotate it clockwise until it is firmly seated and you hear a click. The handle should be turned to the right towards the control knob. If it is not properly installed, the appliance will not operate.
3. Cut the food into pieces and place it in the jug, add water or milk; the working capacity is 1500 ml.
4. Install the measuring cup and lid.
5. Insert the plug into the socket, press the PULSE button 1–2 times to check if the appliance runs smoothly. If you notice a problem, unplug and reassemble it following the previous steps.
6. During blending, press the PULSE button 2–3 times for pre-mixing, then turn the knob to the appropriate speed; continuous operation should not exceed 1 minute. The choice of speed and processing time depends on the mixing efficiency and the quantity of ingredients. After 1 minute of operation, stop the appliance for 3 minutes to cool.
7. If ingredients need to be added during operation, unscrew the small measuring cup (17) on the lid counterclockwise and add the ingredients.

TIPS AND WARNINGS

- It is recommended to use the pulse function 2–3 times for pre-mixing before starting.
- 1500 ml represents one batch.
- Before operation, check that the base is properly installed.
- The measuring cup can be used for adding ingredients during operation.
- Do not use the blending function for more than 1 minute. After 1 minute of operation, cool the appliance for 3 minutes before the next use.

SPEED PANEL AND ROTARY KNOB



1. Speed 0 is standby, and speeds 1 to 6 are working speeds. Speed 1 is the lowest, speed 6 is the highest. Turn the knob clockwise to select the desired processing speed; the corresponding indicator on the panel moves from 0 to 6. Turning the knob in the opposite direction returns the indicator from 6 to 0.
2. Set the knob to 0 and press the “P” button; the pulse function operates while the button is held, and the appliance stops when it is released.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug before cleaning to prevent electric shock. Do not immerse the motor base and cord in water.
2. All removable accessories may be cleaned in water, except for the motor base. Dry wet parts after cleaning. Removable parts may be washed in a dishwasher.
3. For easier cleaning, put some warm water and detergent into the blender jug and let it stand for a while.
4. Always store the appliance in a dry place with good air circulation.

5. Do not use harsh (abrasive) detergents to avoid scratching the product.
6. Do not use the appliance for chopping and slicing for more than 3 minutes continuously or for blending for more than 1 minute. If operation for more than 5 minutes is needed, the motor's overheat protection may be triggered. Do not operate the appliance for too long to avoid damage.
7. If the task is not completed in 2 minutes, turn off the appliance and let it cool for 1 minute before the next use. If more than 5 cycles of operation are required, cool the appliance for 30–60 minutes to room temperature to extend its service life.
8. DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER.

TROUBLESHOOTING

Carefully review the user instructions. If you cannot find an appropriate answer, refer to the following table.

Problem	Solution
The machine does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the unit is assembled correctly. Pay attention to the direction of locking and unlocking and the arrows and marks on the lid and base. 2. The dual safety locks are located on the lid and base. Make sure that both safety locks are engaged. 3. Never attempt to install the bowl (blender) with the handle on the left side. It cannot be installed with the handle on the left. Install the bowl with the handle on the right side. 4. The bowl and lid must be firmly locked to activate the safety lock. For a new appliance, the bowl may be slightly harder to lock fully; some effort may be needed. Make sure the handle is facing right and is at a 90° angle at the front. 5. Ensure that the plug is properly connected and check whether the power supply is interrupted or switched off.
The machine suddenly stops	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posoda procesorja se lahko med intenzivnim delovanjem zrahlja. Ponovno namestite posodo in pokrov. 2. The appliance has an overheating protection system. Prolonged operation shortens the life of the appliance and triggers the protection that turns off the machine. The recommended operating time with the processor bowl is a maximum of 3 minutes at a time (with the blender a maximum of 1 minute); after one cycle, cool it for 3 minutes before the next. 3. If the overheating protection has already been triggered, let the appliance cool for 30–60 minutes and then reconnect it.
The machine vibrates strongly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert less food, otherwise the appliance may lose balance. 2. Cut the food into smaller pieces and distribute it evenly in the bowl. 3. Install the blades according to the instructions; the blades must be firmly installed. 4. Place the appliance on a flat, smooth surface. The rubber feet help maintain balance.
The machine does not mix completely	<ol style="list-style-type: none"> 1. Always add water or milk into the blender jug. 2. Do not add solid ice cubes larger than 2 cm and do not add more than 5 ice cubes.
The machine does not chop completely	<ol style="list-style-type: none"> 1. If the food is large, cut it into smaller pieces. 2. Firmly install the chopping blade and blade adapter before adding food to the bowl.
The motor runs, the other parts do not rotate	Make sure the drive shaft is correctly installed.



This product contains recyclable materials.
Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY CERTIFICATE

(Compliant with EU Directive 2019/771)

1. Seller Information

Company name: _____

Address: _____

Registration number (CUI): _____

Contact: _____

Email: _____

Phone: _____

2. Product Information

Product name: _____

Model / Code: _____

Serial number: _____

Invoice / Order number: _____

Date of purchase: ____ / ____ / ____

3. Warranty Period

The product is covered by a legal conformity warranty of 24 months, valid from the date of delivery.

If the product is repaired under warranty, the warranty period is extended by the duration the product remains in the service center.

4. What the Warranty Covers

This warranty covers defects in:

- manufacturing,
- materials,
- functionality,
- conformity issues existing at the time of delivery.

In case of non-conformity, the consumer has the right to request:

- Repair of the product;
- Replacement of the product;
- Price reduction;
- Termination of the contract (refund), if repair or replacement is not possible or not completed within a reasonable time or causes significant inconvenience.

This warranty does not limit the consumer's statutory rights arising from:

- EU Directive 2019/771
- National consumer protection laws
- Rights related to the lack of conformity of goods

In the event of any discrepancy between this warranty and local legislation, the more favorable consumer rights provided in the country of purchase shall apply.

If the consumer has any question regarding the repair or replacement timeframe, or about any other rights from national consumer protection laws, they may contact the Seller or the manufacturer's customer support department for further information. Contact info are in article 8 and 9 of this warranty certificate.

5. What the Warranty Does NOT Cover

The warranty does not cover:

- damage caused by improper use,

- mechanical shocks, drops, accidents,
- unauthorized repairs or modifications,
- normal wear and tear,
- use outside manufacturer requirements,
- force majeure events

6. How to Request Warranty Service

The consumer may request warranty service:

- directly from the seller,
- from any authorized service center listed below,
- by contacting the seller online.

Proof of purchase may be provided by any means (invoice, bank statement, email, etc.).

7. Repair / Replacement Process

- The seller must repair or replace the product within 15 calendar days.
- If repair is impossible, the product must be replaced or refunded.
- Transport of bulky/heavy items must be arranged by the seller.

8. Authorized Service Center

Service company name: AD VITA d.o.o.

Address: Tovarniška cesta 7b, SI-3210-Slovenske Konjice

Email: info.si@vitapur.com

Phone: +386 (0) 3 292 79 90

9. Seller Signature

Seller representative: _____

Signature: _____

Date: ____ / ____ / ____

Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe. Pred uporabo natančno preberite vsa navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

1. Ta aparat je namenjen le za običajno gospodinjsko uporabo.
2. Aparat ni namenjen uporabi oseb (tudi otrok) z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali brez ustreznih izkušenj in znanja, razen če so bili primerno poučeni o uporabi aparata in so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost.
3. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi izogibanja nevarnosti pred nadaljnjo uporabo zamenjati proizvajalec, servisni zastopnik ali druga ustrezno usposobljena oseba.
4. Aparat vsebuje varnostno stikalo, ki preprečuje delovanje, dokler dodatki niso varno nameščeni.
5. Aparat je zasnovan z zaščitno napravo za primer delovanja pri visokih temperaturah. Če temperatura postane previsoka, se enota samodejno izklopi in ponovno zažene, ko se motor popolnoma ohladi (po približno 30–60 minutah).
6. Aparata ne uporabljajte neprekinjeno več kot 3 minute. Če je za delovanje potrebno več kot 5 minut, se lahko sproži zaščita motorja pred pregrevanjem, kar lahko povzroči poškodbe naprave.
7. Če delo ni končano v 3 minutah, izklopite aparat in ga ohladite 1 minuto pred naslednjo uporabo. Če je potrebnih več kot 5 ciklov delovanja, aparat ohladite 30–60 minut na sobno temperaturo, da podaljšate življenjsko dobo.
8. Dostopne površine so lahko med delovanjem naprave zelo vroče.
9. Da bi se izognili nevarnosti električnega udara, požara ali poškodbe, ne potaplajte napajalnega kabla, vtiča ali motorne baze v vodo ali drugo tekočino.
10. Aparat izklopite, ko ga ne uporabljate, in pred čiščenjem. Pred zamenjavo dodatkov ali približevanjem gibljivim delom izklopite napajanje in odklopite vtič.
11. Motorne baze ne potaplajte v vodo in je ne izpirajte pod tekočo vodo.
12. Hrane ne potiskajte s prsti ali drugimi predmeti (kot so noži); vedno uporabite priloženi potiskalec za hranjenje.
13. Pri ravnanju z rezili in nastavki bodite izjemno previdni, zlasti med sestavljanjem, razstavljanjem in čiščenjem po uporabi. Rezila so zelo ostra.
14. Ne dovolite, da kabel visi preko roba mize ali delovne površine ali da se dotika vroče površine.
15. Aparata ne postavljajte blizu plinskega gorilnika, električnega kuhalnika ali vroče pečice.
16. Počakajte, da se vsi deli popolnoma ustavijo, preden iztaknete napajalni kabel in odstranite posodo procesorja.
17. Pazite, da ne prekoračite zmogljivosti, navedene v razdelku s specifikacijami.
18. Za delovanje aparata vedno uporabite zanesljivo ozemljeno napajanje.
19. Aparat ni namenjen za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
20. Aparat je treba uporabljati z drsno mizo za hranjenje in držalom na mestu, razen če to ni mogoče zaradi velikosti ali oblike hrane.
21. Bodite previdni, če v procesor ali mešalnik nalijete vročo tekočino, saj se lahko zaradi nenadnega izparevanja tekočina izloči iz aparata.
22. OPOZORILO: zagotovite, da je aparat izklopljen, preden odstranite pokrov in rezila iz posode.

SPECIFIKACIJE

Model: FP427

Napetost: 220–240 V~ 50 Hz

Moč: 1000 W

Prostornina posode procesorja 2300 ml (priporočena delovna prostornina 1500 ml)

Prostornina vrča mešalnika 2000 ml (priporočena delovna prostornina 1500 ml)

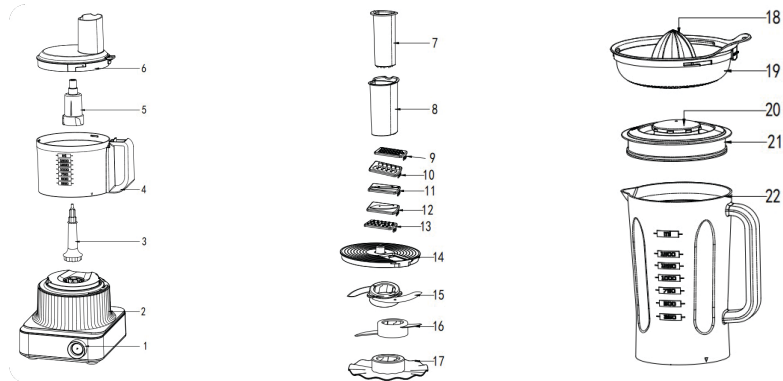
Poraba v stanju pripravljenosti: ni

Čas samodejnega prehoda v način pripravljenosti: ni

Poraba v izklopljenem načinu: 0,2 W

Čas samodejnega prehoda v izklopljeni način: <20 minut

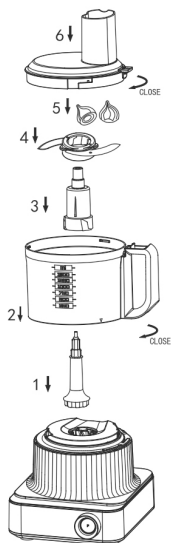
PREGLED



1. Gumb
2. Motorna baza
3. Pogonska os
4. Posoda procesorja
5. Adapter za rezila
6. Pokrov posode
7. Majhno potiskalo
8. Veliko potiskalo
9. Reziilo za fino ribanje
10. Reziilo za grobo ribanje
11. Reziilo za grobo rezanje
12. Reziilo za fino rezanje
13. Reziilo za ribanje
14. Podporni disk
15. Reziilo za sekljanje
16. Reziilo za gnetenje
17. Emulzijski disk
18. Stožec za agrume
19. Ožemalnik za agrume
20. Merilna skodelica
21. Pokrov vrča mešalnika
22. Vrč mešalnika

SESTAVLJANJE

SEKLJANJE



1. Postavite aparat na ravno in suho površino in navpično namestite pogonsko os na motorno bazo.
2. Posodo procesorja položite na pogonsko os in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni trdno nameščena na motorni bazi in ne zaslišite klika. Ročaj posode naj bo obrnjen na desno stran proti gumbu.
3. Adapter za rezila postavite navpično na pogonsko os.
4. Reziilo za sekljanje postavite na adapter in ju trdno spojite.
5. Reziilo za sekljanje obrnite v pravilen položaj in nato v posodo dodajte hrano.
6. Na posodo namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika; pokrov se zaklene na posodi.
7. V odprtino za hranjenje namestite potiskalo.

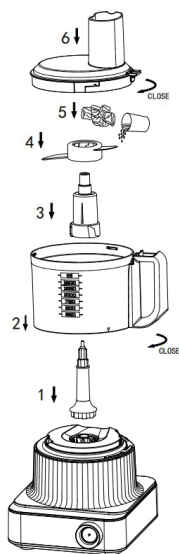
Za količino na serijo pri rezilu za sekljanje glejte naslednjo tabelo in izberite hitrost glede na trdoto hrane.

Obdelovana hrana	Količina na serijo	Čas obdelave
Čokolada	≤100 g	30–60 s
Sir	≤200 g	30–60 s
Meso	≤500 g	30–60 s
Čaj ali začimbe	50–100 g	30–60 s
Sadje in zelenjava	100–300 g	30–60 s
Čebula	≤500 g	30–60 s

Opombe:

- Rezilo za sekljanje vedno pustite v posodi, preden dodate hrano.
- Funkcijo PULSE uporabite večkrat, da se izognete prefinjenemu sekljanju. Ne delajte predolgo pri rezanju trdega sira ali čokolade, sicer se lahko ti sestavini pregrejeta in začneta taliti.
- Standardni čas sekljanja je 30–60 sekund; hitrost izberite glede na trdoto sestavin.

GNETENJE



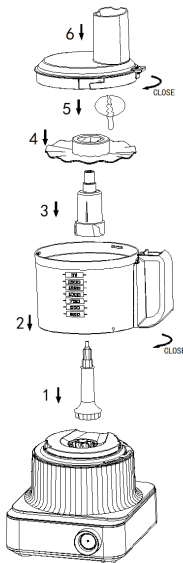
1. Aparat postavite na ravno in suho površino ter navpično namestite pogonsko os na motorno bazo.
2. Posodo procesorja položite na pogonsko os in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni trdno nameščena na motorni bazi in ne zaslišite klika. Ročaj posode naj bo obrnjen na desno stran proti gumbu.
3. Adapter za rezila postavite na pogonsko os.
4. Rezilo za gnetenje postavite na adapter in ju trdno spojite.
5. Rezilo za gnetenje obrnite v pravilen položaj, nato v posodo dodajte sestavine.
6. Na posodo namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika; pokrov se zaklene na posodi.
7. V odprtino za hranjenje namestite potiskalo.

Za količino na serijo pri rezilu za gnetenje glejte naslednjo tabelo; priporočeno je gnetenje testa pri hitrosti 4 do 6. Za tekoče sestavine, kot so stepanje jajc in priprava napitkov, uporabite hitrost 1 do 3.

Obdelovana hrana	Količina na serijo	Čas obdelave
Moka in skuta	≤300 g	10–30 s
Jajca	≤5 kosov	10–30 s

Opombe:

- Rezilo za gnetenje vedno pustite v posodi, preden dodate sestavine.
- Pri gnetenju testa je razmerje moke in vode 1:0,6, torej 100 g moke in 60 g vode.
- Hitrosti 4 do 6 sta namenjeni za gnetenje testa, hitrosti 1 do 3 pa za stepanje beljakov in napitkov.
- Pri gnetenju testa se priporoča naslednji delovni proces: delajte 20 sekund, nato počivajte 2 minuti, nato ponovno delajte 15 sekund – to je en cikel. Testo bo pripravljeno po 1–2 ciklih. Predolgo gnetenje bo testo naredilo lepljivo in lahko povzroči nestabilno delovanje aparata; zato je priporočljiva višja hitrost.

EMULZIRANJE

1. Aparat postavite na ravno in suho površino ter navpično namestite pogonsko os na motorno bazo.
2. Posodo procesorja položite na pogonsko os in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni trdno nameščena na motorni bazi in ne zaslišite klika. Ročaj posode naj bo obrnjen na desno stran proti gumbu.
3. Adapter za rezila postavite na pogonsko os.
4. Emulzijski disk postavite na adapter in ju trdno spojite.
5. Emulzijski disk obrnite v pravilen položaj, nato dodajte sestavine v posodo.
6. Na posodo namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika; pokrov se zaklene na posodi.
7. V odprtino za hranjenje namestite potiskalo.

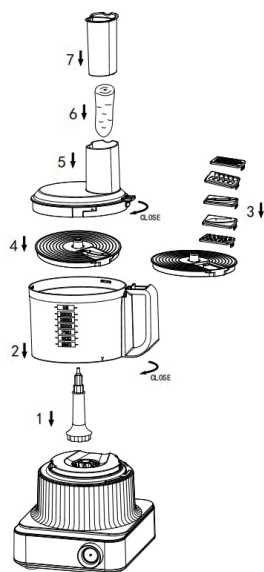
Za količino na serijo pri emulzijskem disku glejte naslednjo tabelo. Emulzijski disk se lahko uporablja za pripravo stepene smetane in omak, kot je bearnaise.

Obdelovana hrana	Količina na serijo	Čas obdelave
Jajca	3–6 kosov	30–70 s
Sladka smetana	125–350 ml	okoli 20 s

Opomba:

Emulzijskega diska ne uporabljajte za gnetenje testa ali stepanje masla.

GROBO REZANJE/RIBANJE, FINO REZANJE/RIBANJE

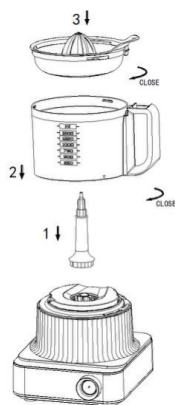


1. Aparat postavite na ravno in suho površino ter navpično namestite pogonsko os na motorno bazo.
2. Posodo procesorja položite na pogonsko os in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni trdno nameščena na motorni bazi in ne zaslišite klika. Ročaj posode naj bo obrnjen na desno stran proti gumbu.
3. Namestite želeni disk z rezili na pogonsko os.
4. Na posodo namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika; pokrov se zaklene na posodi. V odprtino za hranjenje dodajte hrano.
5. Uporabite potiskalo, da potisnete hrano navzdol za obdelavo.

Opombe:

- Izberite ustrezen disk glede na vrsto hrane in želeni obliko.
- Pri dodajanju hrane potiskajte nežno.
- Hrano predhodno narežite na manjše kose glede na premer odprtine.
- Hrano dodajajte postopoma za boljši rezultat. Pri rezanju mehke hrane izberite nižjo hitrost, da se hrana ne spremeni v pire. Če morate obdelati večjo količino hrane, to storite v več serijah, npr. 1200 ml na serijo.
- Rezila so zelo ostrá; bodite previdni pri sestavljanju, razstavljanju, čiščenju in shranjevanju.

JUICER



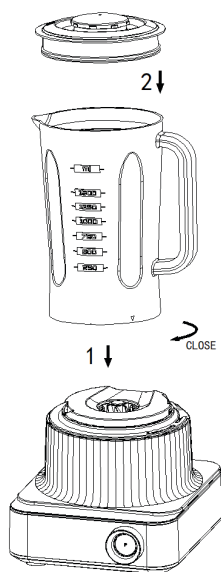
1. Aparat postavite na ravno in suho površino ter navpično namestite pogonsko os na motorno bazo.
2. Posodo procesorja položite na pogonsko os in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni trdno nameščena na motorni bazi in ne zaslišite klika. Ročaj posode naj bo obrnjen na desno stran proti gumbu.
3. Cevnik za agrume namestite na pogonsko os znotraj posode procesorja.

Cevnik se lahko uporablja za stiskanje pomaranč. Pomarančo prerežite na pol, jo pritisnite na stožec in držite z roko; stožec se vrti in sok se iztisne.

Opomba:

Cevnik sestavite po zgornji sliki in stiskajte pri nižji hitrosti.

MEŠANJE

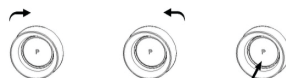


1. Aparat postavite na ravno in suho površino.
2. Vrč mešalnika položite na motorno bazo in ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ni trdno nameščen in ne zaslišite klika. Ročaj mora biti obrnjen na desno stran proti gumbu. Če ni pravilno nameščen, aparat ne bo deloval.
3. Hrano narežite na kose in jo položite v vrč, dodajte vodo ali mleko; delovna prostornina je 1500 ml.
4. Namestite merilno skodelico in pokrov.
5. Vtič vstavite v vtičnico, gumb PULSE pritisnite 1–2 krat, da preverite, ali aparat deluje gladko. Če opazite težavo, iztaknite vtič in ponovno sestavite po prejšnjih korakih.
6. Med mešanjem gumb PULSE pritisnite 2–3 krat za predmešanje, nato zavrtite gumb na ustrezno hitrost; neprekinjeno delovanje naj ne presega 1 minute. Izbira hitrosti in trajanje obdelave je odvisna od učinkovitosti mešanja in količine sestavin. Po 1 minuti dela aparat ustavite za 3 minute, da se ohladi.
7. Če je med delovanjem treba dodati sestavine, odvijte majhno merilno skodelico (17) na pokrovu v smeri nasprotni urinega kazalca in dodajte sestavine.

NASVETI IN OPOZORILA

- Priporočljivo je, da pred začetkom delovanja 2–3 krat uporabite funkcijo pulse za predmešanje.
- 1500 ml predstavlja eno serijo.
- Pred delovanjem preverite, ali je baza pravilno nameščena.
- Merilna skodelica se lahko uporablja za dodajanje sestavin med delovanjem.
- Funkcije mešanja ne uporabljajte več kot 1 minuto. Po 1 minuti delovanja aparat 3 minute hladite pred naslednjo uporabo.

PANEL HITROSTI IN VRTLJIVI GUMB



1. Hitrost 0 je stanje pripravljenosti, hitrosti od 1 do 6 pa so delovne hitrosti. Hitrost 1 je najnižja, hitrost 6 pa najvišja. Gumb zavrtite v smeri urinega kazalca, da izberete želeno hitrost obdelave; ustrezní indikator na panelu se premakne od 0 do 6. Z vrtenjem gumba v nasprotni smeri se indikator vrača z 6 na 0.
2. Gumb nastavite na 0 in pritisnite tipko "P"; funkcija pulse deluje, dokler tipko držite, ob sprostitvi pa se aparat ustavi.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Pred čiščenjem iztaknite vtič, da preprečite električni udar. Motorne baze in kabla ne potaplajte v vodo.
2. Vsi odstranljivi dodatki se lahko čistijo v vodi, razen motorne baze. Po čiščenju mokre dele osušite. Odstranljive dele lahko perete v pomivalnem stroju.
3. Za lažje čiščenje lahko v vrč mešalnika daste malo tople vode in detergenta ter ga pustite nekaj časa.

4. Aparat vedno shranjujte na suhem mestu z dobro zračno cirkulacijo.
5. Ne uporabljajte trdih (abrazivnih) detergentov, da ne bi opraskali izdelka.
6. Aparata ne uporabljajte za sekljanje in rezanje več kot 3 minute neprekinjeno niti za mešanje več kot 1 minuto. Če je za delovanje potrebnih več kot 5 minut, se lahko sproži zaščita motorja pred pregrevanjem. Aparata ne uporabljajte predolgo, da se izognete poškodbam.
7. Če delo ni končano v 2 minutah, aparat izklopite in ga ohladite 1 minuto pred naslednjo uporabo. Če je potrebno več kot 5 ciklov delovanja, aparat ohladite 30–60 minut na sobno temperaturo, kar podaljša življenjsko dobo.
8. NE POTAPLAJTE MOTORNE BAZE V VODO.

ODPRAVLJANJE NAPAK

Pozorno preglejte uporabniška navodila. Če ne najdete ustreznega odgovora, glejte naslednjo tabelo.

Težava	Rešitev
Stroj ne deluje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepričajte se, da je naprava pravilno sestavljena. Bodite pozorni na smer zaklepanja in odklepanja ter na puščice in oznake na pokrovu in dnu. 2. Dvojna varnostna zapora se nahaja na pokrovu in dnu. Prepričajte se, da sta varnostni zapori aktivirani. 3. Nikoli ne poskušajte namestiti posode (mešalnika) s ročajem na levi strani. S takim ročajem je ni mogoče namestiti. Posodo namestite z ročajem na desni strani. 4. Posoda in pokrov morata biti trdno zaklenjena, da se aktivira varnostna zapora. Pri novem aparatu je lahko posodo nekoliko težje zakleniti do konca; morda boste potrebovali nekaj moči. Prepričajte se, da ročaj gleda na desno stran in je pod kotom 90° spredaj. 5. Prepričajte se, da je vtič pravilno priključen in preverite, ali je napajanje prekinjeno ali izklopljeno.
Stroj se nenadoma ustavi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posoda procesorja se lahko med intenzivnim delovanjem zrahlja. Ponovno namestite posodo in pokrov. 2. Aparat ima sistem zaščite pred pregrevanjem. Dolgotrajno delovanje skrajša življenjsko dobo naprave in sproži zaščito, ki izklopi stroj. Priporočeni čas delovanja z procesorsko posodo je največ 3 minute naenkrat (pri mešalniku največ 1 minuto); po enem ciklu ga ohladite 3 minute pred naslednjim. 3. Če je zaščita pred pregrevanjem že sprožena, aparat ohlajajte 30–60 minut in ga nato ponovno priključite.
Stroj močno vibrira	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vstavite manj hrane, sicer lahko naprava izgubi ravnotežje. 2. Hrano narežite na manjše kose in jo enakomerno porazdelite v posodo. 3. Rezila namestite v skladu z navodili; rezila morajo biti trdno nameščena. 4. Aparat postavite na ravno, gladko površino. Gumijaste nogice pomagajo ohranjati ravnotežje.
Stroj ne meša popolnoma	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vedno dodajte vodo ali mleko v vrč mešalnika. 2. Ne dodajte trdih kock ledu večjih od 2 cm in ne dodajte več kot 5 kock ledu.
Stroj ne seklja popolnoma	<ol style="list-style-type: none"> 1. Če je hrana velika, jo narežite na manjše kose. 2. Pred dodajanjem hrane v posodo trdno namestite sekljalno rezilo in adapter za rezilo.
Motor deluje, drugi deli se ne vrtijo	Prepričajte se, da je pogonska os pravilno nameščena.



Ta proizvod vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati.
Tega proizvoda ne odlagajte kot ne sortiranega komunalnega odpadka. Za najbližje zbirno mesto se obrnite na lokalno občinsko upravo.

GARANCIJA

Dajalec garancije in pooblaščen serviser AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, prevzema obveznost, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval. V garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo izdelka, bomo odstranili vse pomanjkljivosti in okvare na izdelku, ki bi nastale pri normalni rabi izdelka, pod pogojem, da v izdelek niso posegale osebe, ki nimajo pooblastila izdajatelja garancijskega lista in da so bili uporabljeni originalni rezervni deli.

Pravice potrošnika

Če blago, za katero je izdana garancija, ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. Če napake niso odpravljene v skupno 30 dneh (rok rešitve reklamacije) od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis od potrošnika prejel zahtevo za odpravo napak, bo dajalec garancije in pooblaščen serviser potrošniku brezplačno zamenjal blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok 30 dni se lahko podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar za največ 15 dni. Pri določitvi podaljšane roka se upoštevajo narava in kompleksnost blaga, narava in resnost neskladnosti ter napor, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave. O številu dni za podaljšanje roka in razlogih za njegovo podaljšanje dajalec garancije in pooblaščen serviser obvesti potrošnika pred potekom prvotnega 30 dnevnega roka.

Če dajalec garancije in pooblaščen serviser v roku ne popravi ali ne zamenja blaga z novim, lahko potrošnik zahteva vračilo celotne kupnine od proizvajalca ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Če potrošnik zahteva sorazmerno znižanje kupnine, je znižanje kupnine sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

Ne glede na zgoraj navedeno lahko potrošnik zahteva vračilo plačanega zneska od dajalca garancije in pooblaščenega serviserja, če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga.

Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim dajalec garancije in pooblaščen serviser izda nov garancijski list.

Če dajalec garancije ali pooblaščen serviser potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, nosi dajalec garancije in pooblaščen serviser.

Pravice potrošnika, ki jih lahko uveljavlja na podlagi garancijskega lista, prenehajo po preteku dveh let od dneva, ko jih je uveljavljal.

Obvezna garancija velja tudi, če za blago, za katero je izdaja garancije obvezna, garancijski list ni bil izdan ali potrošniku ni bil izročen.

Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Veljavnost

Garancija ne krije:

1. mehanskih poškodb in napak zaradi nepravilne uporabe in vzdrževanja;
2. okvar nastalih zaradi višje sile;
3. potrošnega materiala.⁹⁶

Garancija velja na območju države, v kateri je bil opravljen nakup in se uveljavlja na mestu, kjer je bil opravljen nakup ali pri pooblaščenem uvozniku za ta trg, ki je naveden v deklaraciji izdelka na embalaži. Račun za izdelek je obvezna priloga garancije ob njenem uveljavljanju.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu. Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno

uveljavlja jamčevalne zahtevke.

Garancijski rok znaša 24 mesecev. Za servisne storitve je zadolžen uvoznik za posamezno tržišče.

Postopek uveljavljanja garancije

Potrošnik garancijo uveljavlja na prodajnem mestu, kjer je blago kupil ali na drugem prodajnem mestu prodajalca na istem ozemlju države, kjer je opravil nakup. Potrošnik na prodajnem mestu podpiše obrazec za reklamacijo in ga izroči prodajalcu. Dajalec garancije ga bo po prejemu reklamacije kontaktiral v roku 5 delovnih dni.

Potrošnik se lahko o pravicah in postopku uveljavljanja garancije seznani na način, da se obrne na službo podpore strankam po elektronski pošti info@vitapur.si ali po telefonski številki 03 292 79 90.

Zagotavljanje vzdrževanja, servisiranja, nadomestnih delov po poteku garancijskega roka

Čas zagotovljenega servisiranja, vzdrževanja in zagotavljanja nadomestnih delov je 3 leta od poteka garancijskega roka.

Ime izdelka: _____

Datum izročitve blaga: _____

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických zařízení je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření. Před použitím si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro pozdější použití.

1. Toto zařízení je určeno pouze pro běžné domácí použití.
2. Zařízení není určeno pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nebyly poučeny o použití zařízení a nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
3. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej před dalším používáním kvůli zamezení nebezpečí vyměnit výrobce, servisní zástupce nebo jiná kvalifikovaná osoba.
4. Zařízení obsahuje bezpečnostní spínač, který zabraňuje provozu, dokud nejsou příslušenství bezpečně nasazena.
5. Zařízení je vybaveno ochranným zařízením pro případ provozu při vysokých teplotách. Pokud teplota stoupne příliš vysoko, jednotka se automaticky vypne a znovu spustí, když motor úplně vychladne (po přibližně 30–60 minutách).
6. Zařízení nepoužívejte nepřetržitě déle než 3 minuty. Pokud je k provozu potřeba více než 5 minut, může se aktivovat ochrana motoru proti přehřátí, což může způsobit poškození zařízení.
7. Pokud práce není dokončena do 3 minut, vypněte zařízení a nechte jej 1 minutu vychladnout před dalším použitím. Pokud je potřeba více než 5 pracovních cyklů, nechte zařízení vychladnout 30–60 minut na pokojovou teplotu, abyste prodloužili jeho životnost.
8. Přístupné povrchy mohou být během provozu zařízení velmi horké.
9. Aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění, neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani motorovou základnu do vody nebo jiné kapaliny.
10. Vypněte zařízení, když jej nepoužíváte, a před čištěním. Před výměnou příslušenství nebo přiblížením k pohyblivým částem vypněte napájení a odpojte zástrčku.
11. Motorovou základnu neponořujte do vody ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.
12. Netlačte jídlo prsty ani jinými předměty (jako jsou nože); vždy použijte přiložený pěchovač.
13. Při manipulaci s čepelemi a nástavci buďte mimořádně opatrní, zejména během sestavování, rozebírání a čištění po použití. Čepele jsou velmi ostré.
14. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo aby se dotýkal horkého povrchu.
15. Zařízení neumísťujte k plynovému hořáku, elektrické varné desce nebo horké troubě.
16. Počkejte, až se všechny části úplně zastaví, než vytáhnete napájecí kabel a vyjmete mísu procesoru.
17. Dávejte pozor, abyste nepřekročili kapacitu uvedenou v části se specifikacemi.
18. Pro provoz zařízení vždy používejte spolehlivé uzemněné napájení.
19. Zařízení není určeno k použití s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládacím systémem.
20. Zařízení musí být používáno s podávací lištou a držákem na místě, pokud to není možné kvůli velikosti nebo tvaru jídla.
21. Buďte opatrní, pokud do procesoru nebo mixéru naléváte horkou tekutinu, protože kvůli náhlému vypařování může kapalina vystříknout ze zařízení.
22. UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že je zařízení vypnuté, než odstraníte víko a čepele z mísy.

SPECIFIKACE

Model: FP427

Napětí: 220–240 V~ 50 Hz

Výkon: 1000 W

Objem mísy procesoru 2300 ml (doporučený pracovní objem 1500 ml)

Objem nádoby mixéru 2000 ml (doporučený pracovní objem 1500 ml)

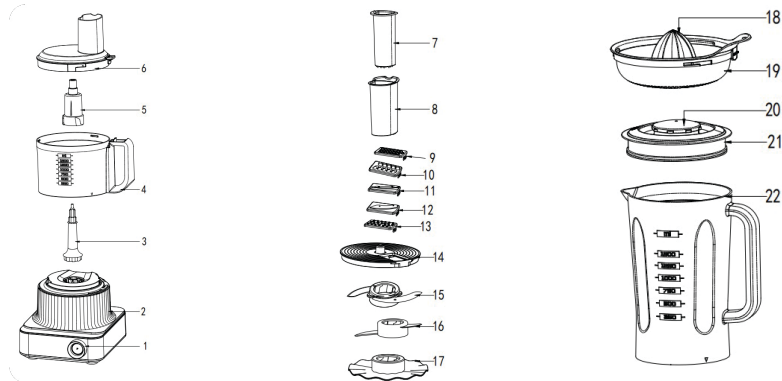
Spotřeba v pohotovostním režimu: žádná

Doba automatického přechodu do pohotovostního režimu: žádná

Spotřeba v vypnutém režimu: 0,2 W

Doba automatického přechodu do vypnutého režimu: <20 minut

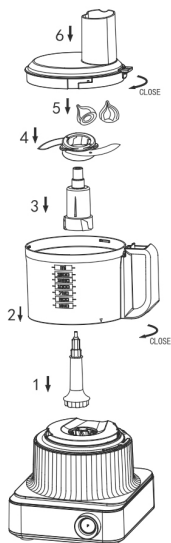
PŘEHLED



- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Knoflík | 2. Motorová základna | 3. Pohonná hřídel |
| 4. Mísa procesoru | 5. Adaptér pro čepele | 6. Víko mísy |
| 7. Malý pěchovač | 8. Velký pěchovač | 9. Čepele na jemné strouhání |
| 10. Čepele na hrubé strouhání | 11. Čepele na hrubé krájení | 12. Čepele na jemné krájení |
| 13. Strouhací nůž | 14. Nosný disk | 15. Sekací nůž |
| 16. Hnětací nůž | 17. Emulgační disk | 18. Kužel pro citrusy |
| 19. Odšťavňovač citrusů | 20. Měrná šálka | 21. Víko mixéru |
| 22. Nádoba mixéru | | |

SESTAVENÍ

SEKÁNÍ



1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Adaptér na čepele položte svisle na pohonnou hřídel.
4. Sekací čepel položte na adaptér a pevně je spojte.
5. Otočte sekací čepel do správné polohy a poté do mísy přidejte jídlo.
6. Na mísu nasadte víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se tak uzamkne na míse.
7. Do plnicího otvoru vložte pěchovač.

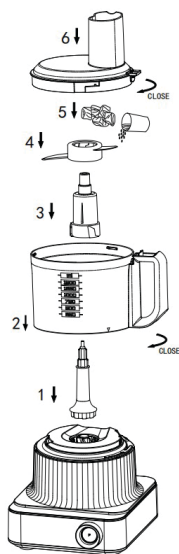
Pro množství na dávku při použití sekacího nože vizte následující tabulku a vyberte rychlost podle tvrdosti potravin.

Zpracovávané potraviny	Množství na dávku	Doba zpracování
Čokoláda	≤100 g	30–60 s
Sýr	≤200 g	30–60 s
Maso	≤500 g	30–60 s
Čaj nebo koření	50–100 g	30–60 s
Ovoce a zelenina	100–300 g	30–60 s
Cibule	≤500 g	30–60 s

Poznámky:

- Sekací nůž vždy ponechte v míse, než přidáte jídlo.
- Funkci PULSE použijte několikrát, abyste se vyhnuli příliš jemnému sekání. Nepracujte příliš dlouho při krájení tvrdého sýra nebo čokolády, jinak se tyto suroviny mohou přehřát a začít tát.
- Standardní doba sekání je 30–60 sekund; zvolte rychlost podle tvrdosti ingrediencí.

HNĚTENÍ



1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Adaptér na čepele položte na pohonnou hřídel.
4. Hnětací nůž položte na adaptér a pevně je spojte.
5. Hnětací nůž otočte do správné polohy, poté do mísy přidejte ingredience.
6. Na mísu nasadte víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se tak uzamkne na míse.
7. Do plnicího otvoru vložte pěchovač.

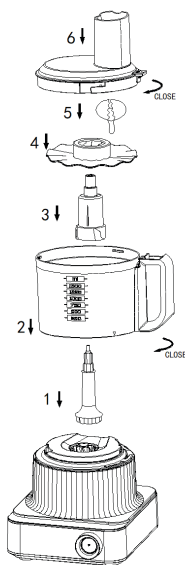
Pro množství na dávku při použití hnětacího nože vizte následující tabulku; doporučuje se hnětení těsta při rychlosti 4 až 6. Pro tekuté ingredience, jako je šlehání vajec a příprava nápojů, použijte rychlost 1 až 3.

Zpracovávané potraviny	Množství na dávku	Doba zpracování
Mouka a tvaroh	≤300 g	10–30 s
Vejce	≤5 ks	10–30 s

Poznámky:

- Hnětací nůž vždy ponechte v míse, než přidáte ingredience.
- Při hnětení těsta je poměr mouky a vody 1:0,6, tedy 100 g mouky a 60 g vody.
- Rychlosti 4 až 6 jsou určeny pro hnětení těsta, rychlosti 1 až 3 pro šlehání bílků a přípravu nápojů.
- Při hnětení těsta se doporučuje následující pracovní proces: pracujte 20 sekund, poté odpočívajte 2 minuty, pak znovu pracujte 15 sekund – to je jeden cyklus. Těsto bude připraveno po 1–2 cyklech. Příliš dlouhé hnětení způsobí, že těsto bude lepivé, a může vést k nestabilnímu provozu zařízení; proto je doporučena vyšší rychlost.

EMULGACE



1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Adaptér na čepele položte na pohonnou hřídel.
4. Emulgační disk položte na adaptér a pevně je spojte.
5. Emulgační disk otočte do správné polohy, poté přidejte ingredience do mísy.
6. Na mísu nasadte víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se tak uzamkne na míse.
7. Do plnicího otvoru vložte pěchovač.

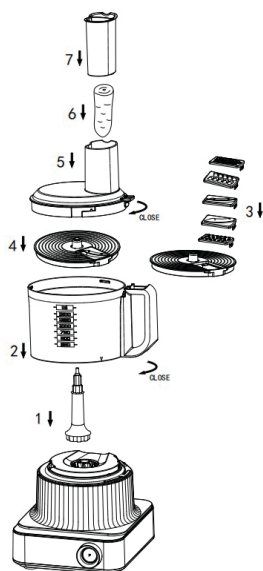
Pro množství na dávku při použití emulgačního disku vizte následující tabulku. Emulgační disk lze použít k přípravě šlehačky a omáček, například béarnaise.

Zpracovávané potraviny	Množství na dávku	Doba zpracování
Vejce	3–6 ks	30–70 s
Sladká smetana	125–350 ml	asi 20 s

Poznámka:

Emulgační disk nepoužívejte pro hnětení těsta nebo šlehání másla.

HRUBÉ KRÁJENÍ/STROUHÁNÍ, JEMNÉ KRÁJENÍ/STROUHÁNÍ

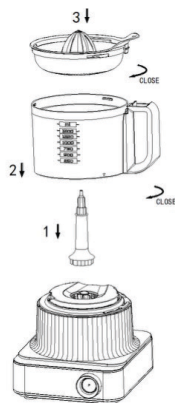


1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Nasadte požadovaný disk s čepelemi na pohonnou hřídel.
4. Nasadte na mísu víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se uzamkne na míse. Do plnicího otvoru přidejte jídlo.
5. K zatlačení jídla dolů použijte pěchovač.

Poznámky:

- Vyberte vhodný disk podle typu jídla a požadovaného tvaru.
- Při přidávání jídla tlačte jemně.
- Jídlo předem nakrájejte na menší kusy podle průměru otvoru.
- Jídlo přidávejte postupně pro lepší výsledek. Při krájení měkkých potravin zvolte nižší rychlost, aby se jídlo nezměnilo na pyré. Pokud musíte zpracovat větší množství jídla, udělejte to ve více dávkách, např. 1200 ml na dávku.
- Čepele jsou velmi ostré; buďte opatrní při sestavování, rozebírání, čištění a skladování.

ODŠŤAVŇOVAČ



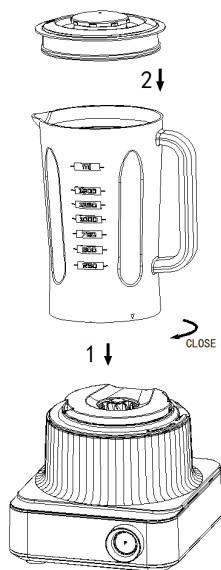
1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Nasadte kužel pro citrusy na pohonnou hřídel uvnitř mísy procesoru.

Kužel lze používat k lisování pomerančů. Rozkrojte pomeranč na polovinu, přitlačte jej na kužel a držte rukou; kužel se otáčí a šťáva se vytlačuje.

Poznámka:

Kužel sestavte podle výše uvedeného obrázku a lisujte při nižší rychlosti.

MÍCHÁNÍ

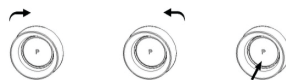


1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch.
2. Nasadte nádobu mixéru na motorovou základnu a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně nasazena a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť musí být otočena doprava směrem k tlačítku. Pokud není správně nasazena, zařízení nebude fungovat.
3. Nakrájejte jídlo na kousky a vložte je do nádoby, přidejte vodu nebo mléko; pracovní objem je 1500 ml.
4. Nasadte měrnou šálku a víko.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky, stiskněte tlačítko PULSE 1–2krát, abyste ověřili, že zařízení funguje hladce. Pokud zaznamenáte problém, vytáhněte zástrčku a znovu sestavte podle předchozích kroků.
6. Při míchání stiskněte tlačítko PULSE 2–3krát pro předmíchání, poté otočte knoflík na požadovanou rychlost; nepřetržitý provoz by neměl přesáhnout 1 minutu. Volba rychlosti a doba zpracování závisí na účinnosti míchání a množství ingrediencí. Po 1 minutě provozu zařízení zastavte na 3 minuty, aby vychladlo.
7. Pokud je během provozu třeba přidat ingredience, odšroubujte malou měrnou šálku (17) na víku proti směru hodinových ručiček a přidejte ingredience.

TIPY A UPOZORNĚNÍ

- Doporučuje se použít funkci PULSE 2–3krát pro předmíchání před zahájením provozu.
- 1500 ml představuje jednu dávku.
- Před provozem zkontrolujte, zda je základna správně nasazena.
- Měrná šálka může být použita k přidávání ingrediencí během provozu.
- Funkci míchání nepoužívejte více než 1 minutu. Po 1 minutě provozu nechte zařízení 3 minuty vychladnout před dalším použitím.

PANEL RYCHLOSTÍ A OTOČNÝ KNOFLÍK



1. Rychlost 0 je stav pohotovosti, rychlosti od 1 do 6 jsou pracovní rychlosti. Rychlost 1 je nejnižší, rychlost 6 nejvyšší. Otočte knoflík po směru hodinových ručiček, abyste zvolili požadovanou rychlost zpracování; příslušný indikátor na panelu se posune z 0 na 6. Otočením knoflíku v opačném směru se indikátor vrací z 6 na 0.
2. Nastavte knoflík na 0 a stiskněte tlačítko „P“; funkce PULSE pracuje, dokud tlačítko držíte, po uvolnění se zařízení zastaví.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vytáhněte zástrčku, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem. Motorovou základnu a kabel neponořujte do vody.
2. Všechny odnímatelné doplňky lze čistit ve vodě, kromě motorové základny. Po čištění mokré části osušte. Odnímatelné části lze mýt v myčce nádobí.
3. Pro snazší čištění můžete do nádoby mixéru nalít trochu teplé vody a detergentu a nechat chvíli působit.

4. Zařízení skladujte vždy na suchém místě s dobrou cirkulací vzduchu.
5. Neužívejte tvrdé (abrazivní) detergenty, aby nedošlo k poškrábání produktu.
6. Zařízení nepoužívejte k sekání a krájení déle než 3 minuty nepřetržitě ani k míchání déle než 1 minutu. Pokud je k provozu potřeba více než 5 minut, může se aktivovat ochrana motoru proti přehřátí. Zařízení nepoužívejte příliš dlouho, abyste předešli poškození.
7. Pokud práce není dokončena do 2 minut, vypněte zařízení a nechte jej 1 minutu vychladnout před dalším použitím. Pokud je třeba více než 5 pracovních cyklů, nechte zařízení vychladnout 30–60 minut na pokojovou teplotu, což prodlouží jeho životnost.
8. NEPONOŘUJTE MOTOROVOU ZÁKLADNU DO VODY.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pečlivě si prostudujte uživatelské pokyny. Pokud nenajdete vhodnou odpověď, podívejte se na následující tabulku.

Problém	Řešení
Stroj nefunguje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ujistěte se, že je zařízení správně sestaveno. Dávejte pozor na směr zamykání a odemykání a na šípky a značky na víku a základně. 2. Dvojitý bezpečnostní zámek se nachází na víku a základně. Ujistěte se, že jsou bezpečnostní zámky aktivovány. 3. Nikdy se nepokoušejte nasadit nádobu (mixér) s rukojetí na levé straně. S takovou rukojetí nelze nádobu nasadit. Nasadte nádobu s rukojetí na pravé straně. 4. Mísa a víko musí být pevně uzamčeny, aby se aktivoval bezpečnostní zámek. U nového zařízení může být mírně obtížnější mísu zcela uzamknout; může být zapotřebí větší síly. Ujistěte se, že rukojeť směřuje doprava a je vpředu v úhlu 90°. 5. Ujistěte se, že je zástrčka správně připojena, a zkontrolujte, zda není přerušeno nebo vypnuto napájení.
Stroj se náhle zastaví	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mísa procesoru se může během intenzivního provozu uvolnit. Znovu nasadte mísu a víko. 2. Zařízení má systém ochrany proti přehřátí. Dlouhodobý provoz zkracuje životnost zařízení a aktivuje ochranu, která stroj vypne. Doporučená doba provozu s mísou procesoru je maximálně 3 minuty najednou (u mixéru maximálně 1 minutu); po jednom cyklu jej nechte vychladnout 3 minuty před dalším použitím. 3. Pokud je ochrana proti přehřátí již aktivována, nechte zařízení chladnout 30–60 minut a poté jej znovu připojte.
Stroj silně vibruje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vložte méně jídla, jinak může zařízení ztratit rovnováhu. 2. Nakrájejte jídlo na menší kousky a rovnoměrně je rozdělte v míse. 3. Namontujte čepele podle pokynů; čepele musí být pevně usazeny. 4. Umístěte zařízení na rovnou, hladkou plochu. Gumové nožičky pomáhají udržovat rovnováhu.
Stroj nemíchá úplně	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vždy přidejte vodu nebo mléko do nádoby mixéru. 2. Nepřidávejte tvrdé kostky ledu větší než 2 cm a nepřidávejte více než 5 kostek ledu.
Stroj nekrájí úplně	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pokud je jídlo velké, nakrájejte je na menší kousky. 2. Před přidáním jídla do mísy pevně nasadte sekací nůž a adaptér na nůž.
Motor běží, ostatní části se neotáčí	Ujistěte se, že je pohonná hřídel správně nasazena.



Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály.
Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Informace o nejbližším sběrném místě získáte na místním obecním úřadě.

ZÁRUČNÍ LIST

(V souladu se směrnicí EU 2019/771)

1. Informace o prodejci

Název společnosti: _____

Adresa: _____

Registrační číslo (CUI): _____

Kontakt: _____

E-mail: _____

Telefon: _____

2. Informace o produktu

Název produktu: _____

Model / Kód: _____

Sériové číslo: _____

Číslo faktury / objednávky: _____

Datum nákupu: ____ / ____ / ____

3. Záruční doba

Produkt je krytý zákonnou zárukou shody po dobu 24 měsíců, platnou od data dodání.

Pokud je produkt opraven v rámci záruky, záruční doba se prodlužuje o dobu, kdy je produkt v servisním středisku.

4. Co záruka pokrývá

Záruka pokrývá vady:

- výroby,
- materiálů,
- funkčnosti,
- problémy shody existující při dodání.

V případě nesouladu má spotřebitel právo požadovat:

- Opravu produktu;
- Výměnu produktu;
- Snížení ceny;
- Ukončení smlouvy (vrácení peněz), pokud oprava nebo výměna není možná nebo není provedena v přiměřené době nebo způsobuje značné obtíže.

Tato záruka neomezuje zákonná práva spotřebitele vyplývající z:

- Směrnice EU 2019/771
- Národních zákonů na ochranu spotřebitele
- Práv týkajících se nesouladu zboží

V případě rozporu mezi touto zárukou a místní legislativou se uplatní pro spotřebitele příznivější práva v zemi nákupu.

Pokud má spotřebitel dotazy ohledně lhůty pro opravu nebo výměnu nebo jiných práv vyplývajících z národních zákonů na ochranu spotřebitele, může kontaktovat prodejce nebo zákaznickou podporu výrobce. Kontaktní údaje jsou uvedeny v článcích 8 a 9 tohoto záručního listu.

5. Co záruka NEPOKRÝVÁ

Záruka nepokrývá:

- poškození způsobené nesprávným používáním,
- mechanické nárazy, pády, nehody,
- neoprávněné opravy nebo úpravy,

- běžné opotřebení,
- používání mimo požadavky výrobce,
- události vyšší moci

6. Jak požádat o záruční servis

Spotřebitel může požádat o záruční servis:

- přímo u prodejce,
- v jakémkoli autorizovaném servisním středisku uvedeném níže,
- kontaktováním prodejce online.

Důkaz o koupi může být poskytnut jakýmkoli způsobem (faktura, bankovní výpis, e-mail atd.).

7. Proces opravy / výměny

- Prodejce musí produkt opravit nebo vyměnit v přiměřené době.
- Pokud je oprava nemožná, produkt musí být vyměněn nebo vrácen.
- Přepravu objemných/těžkých výrobků musí zajistit prodejce.

8. Autorizované servisní středisko

Název servisní společnosti: AD VITA d.o.o.

Adresa: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

E-mail: info.si@vitapur.com

Telefon: +386 (0) 3 292 79 90

9. Podpis prodejce

Zástupce prodejce: _____

Podpis: _____

Datum: ____ / ____ / ____

Tokom korišćenja električnih uređaja uvek treba pridržavati se osnovnih mera bezbednosti. Pre upotrebe pažljivo pročitajte sva uputstva i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

1. Ovaj uređaj je namenjen samo za uobičajenu kućnu upotrebu.
2. Uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja, osim ako nisu adekvatno obučene o upotrebi uređaja i pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
3. Ako je napojni kabl oštećen, da bi se izbegla opasnost, mora ga zameniti proizvođač, servisni zastupnik ili drugo stručno kvalifikovano lice pre daljeg korišćenja.
4. Uređaj poseduje sigurnosni prekidač koji sprečava rad dok dodaci nisu bezbedno postavljeni.
5. Uređaj je projektovan sa zaštitnim uređajem za rad na visokim temperaturama. Ako temperatura postane previsoka, jedinica se automatski isključuje i ponovo pokreće kada se motor potpuno ohladi (posle oko 30–60 minuta).
6. Ne koristite uređaj neprekidno duže od 3 minuta. Ako je za rad potrebno više od 5 minuta, može se aktivirati zaštita motora od pregrevanja, što može izazvati oštećenje uređaja.
7. Ako posao nije završen za 3 minuta, isključite uređaj i ostavite ga da se hladi 1 minut pre sledeće upotrebe. Ako je potrebno više od 5 radnih ciklusa, ohladite uređaj 30–60 minuta na sobnu temperaturu kako biste produžili vek trajanja.
8. Dostupne površine mogu biti veoma vruće tokom rada uređaja.
9. Da biste izbegli rizik od električnog udara, požara ili povrede, nemojte potapati napojni kabl, utikač ili bazu motora u vodu ili druge tečnosti.
10. Isključite uređaj kada ga ne koristite i pre čišćenja. Pre zamene dodataka ili približavanja pokretnim delovima isključite napajanje i iskopčajte utikač.
11. Nemojte potapati bazu motora u vodu i nemojte je ispirati pod tekućom vodom.
12. Nemojte gurati hranu prstima ili drugim predmetima (poput noževa); uvek koristite priloženi potiskivač hrane.
13. Budite izuzetno oprezni prilikom rukovanja sečivima i nastavcima, posebno tokom sklapanja, rastavljanja i čišćenja nakon upotrebe. Sečiva su veoma oštra.
14. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine ili da dodiruje vruću površinu.
15. Ne postavljajte uređaj blizu gasnog gorionika, električne ploče ili vrele rerne.
16. Sačekajte da se svi delovi potpuno zaustave pre nego što izvučete napojni kabl i uklonite posudu procesora.
17. Pazite da ne premašite kapacitet naveden u odeljku sa specifikacijama.
18. Za rad uređaja uvek koristite pouzdano uzemljeno napajanje.
19. Uređaj nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.
20. Uređaj treba koristiti sa stolom za hranjenje i držačem na mestu, osim ako to nije moguće zbog veličine ili oblika hrane.
21. Budite oprezni kada sipate vrelu tečnost u procesor ili blender, jer se tečnost zbog naglog isparavanja može izbaciti iz uređaja.
22. UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre nego što uklonite poklopac i sečiva iz posude.

SPECIFIKACIJE

Model: FP427

Napon: 220–240 V~ 50 Hz

Snaga: 1000 W

Zapremina posude procesora 2300 ml (preporučena radna zapremina 1500 ml)

Zapremina bokala blendera 2000 ml (preporučena radna zapremina 1500 ml)

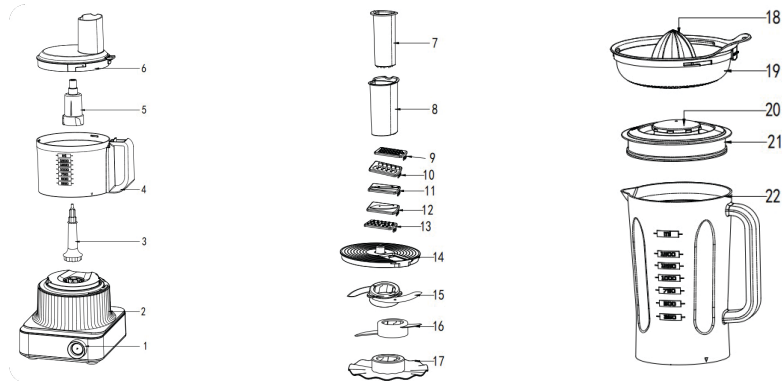
Potrošnja u stanju pripravnosti: nema

Vreme automatskog prelaska u režim pripravnosti: nema

Potrošnja u isključenom režimu: 0,2 W

Vreme automatskog prelaska u isključen režim: <20 minuta

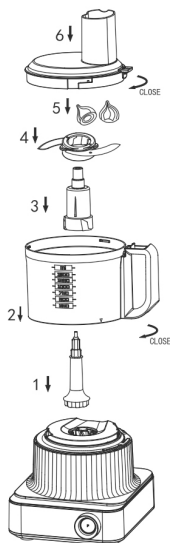
PREGLED



1. Dugme
2. Motorna baza
3. Pogonska osovina
4. Posuda procesora
5. Adapter za noževe
6. Poklopac posude
7. Malo potiskivač
8. Veliki potiskivač
9. Disk za fino rendanje
10. Disk za grubo rendanje
11. Disk za grubo sečenje
12. Disk za fino sečenje
13. Disk za rendanje
14. Potporni disk
15. Nož za seckanje
16. Nož za mešenje
17. Disk za emulgovanje
18. Konus za agrume
19. Cediljka za agrume
20. Merna čaša
21. Poklopac bokala blendera
22. Bokal blendera

SASTAVLJANJE

SECKANJE



1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite adapter za noževe uspravno na pogonsku osovinu.
4. Postavite nož za seckanje na adapter i čvrsto ih spojite.
5. Okrenite nož za seckanje u pravilan položaj, a zatim dodajte hranu u posudu.
6. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi.
7. Postavite potiskivač u otvor za hranu.

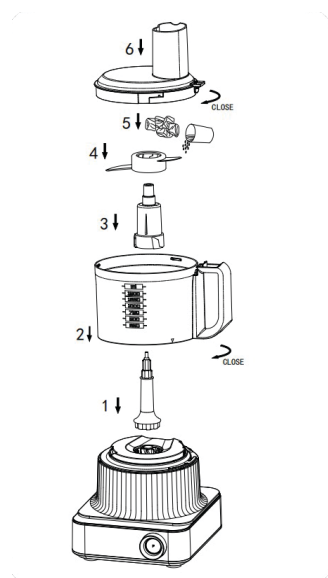
Za količinu po seriji kod noža za seckanje pogledajte narednu tabelu i izaberite brzinu u skladu sa tvrdoćom hrane.

Obradivana hrana	Količina po seriji	Vreme obrade
Čokolada	≤100 g	30–60 s
Sir	≤200 g	30–60 s
Meso	≤500 g	30–60 s
Čaj ili začini	50–100 g	30–60 s
Voće i povrće	100–300 g	30–60 s
Luk	≤500 g	30–60 s

Napomene:

- Nož za seckanje uvek ostavite u posudi pre nego što dodate hranu.
- Koristite funkciju PULSE više puta da izbegnete previše fino seckanje. Ne radite predugo pri sečenju tvrdog sira ili čokolade, jer se sastojci mogu pregrejati i početi topiti.
- Standardno vreme seckanja je 30–60 sekundi; brzinu izaberite u skladu sa tvrdoćom sastojaka.

MEŠENJE



1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite adapter za noževe na pogonsku osovinu.
4. Postavite nož za mešenje na adapter i čvrsto ih spojite.
5. Okrenite nož za mešenje u pravilan položaj, zatim dodajte sastojke u posudu.
6. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi.
7. Postavite potiskivač u otvor za hranu.

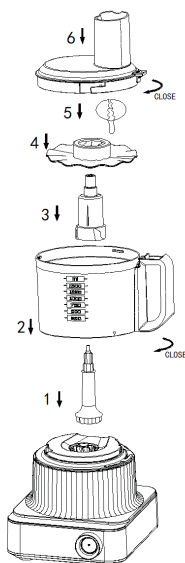
Za količinu po seriji kod noža za mešenje pogledajte narednu tabelu; preporučuje se mešenje testa brzinom 4 do 6. Za tečne sastojke, kao što su mućenje jaja i priprema napitaka, koristite brzine 1 do 3.

Obradivana hrana	Količina po seriji	Vreme obrade
Brašno i sir	≤300 g	10–30 s
Jaja	≤5 komada	10–30 s

Napomene:

- Nož za mešenje uvek ostavite u posudi pre nego što dodate sastojke.
- Pri mešenju testa odnos brašna i vode je 1:0,6, odnosno 100 g brašna i 60 g vode.
- Brzine 4 do 6 namenjene su za mešenje testa, brzine 1 do 3 za mućenje belanaca i napitaka.
- Pri mešenju testa preporučuje se sledeći radni proces: radite 20 sekundi, zatim odmarajte 2 minuta, pa opet radite 15 sekundi – to je jedan ciklus. Testo će biti spremno nakon 1–2 ciklusa. Predugo mešenje će testo učiniti lepljivim i može prouzrokovati nestabilan rad uređaja; stoga se preporučuje veća brzina.

EMULGOVANJE



1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite adapter za noževe na pogonsku osovinu.
4. Postavite disk za emulgovanje na adapter i čvrsto ih spojite.
5. Okrenite disk za emulgovanje u pravilan položaj, zatim dodajte sastojke u posudu.
6. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi.
7. Postavite potiskivač u otvor za hranu.

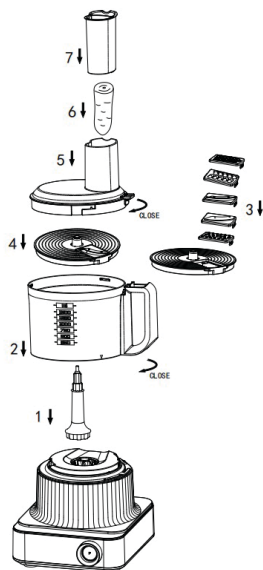
Za količinu po seriji kod diska za emulgovanje pogledajte narednu tabelu. Disk za emulgovanje može se koristiti za pripremu umućene pavlake i sosova, kao što je bearnaise.

Obradivana hrana	Količina po seriji	Vreme obrade
Jaja	3–6 komada	30–70 s
Slatka pavlaka	125–350 ml	oko 20 s

Napomena:

Diska za emulgovanje ne koristite za mešenje testa ili mućenje putera.

GRUBO SEČENJE/RENDANJE, FINO SEČENJE/RENDANJE

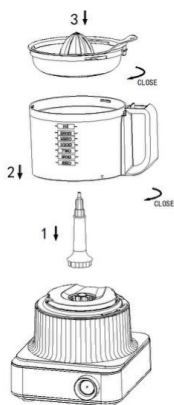


1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite željeni disk sa noževima na pogonsku osovinu.
4. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi. Hranu dodajte kroz otvor za hranjenje.
5. Koristite potiskivač da gurnete hranu nadole za obradu.

Napomene:

- Izaberite odgovarajući disk prema vrsti hrane i željenom obliku.
- Prilikom dodavanja hrane potiskujte nežno.
- Hranu prethodno isecite na manje komade prema prečniku otvora.
- Hranu dodajte postepeno za bolji rezultat. Pri sečenju meke hrane izaberite nižu brzinu da hrana ne postane pire. Ako morate obraditi veću količinu hrane, uradite to u više serija, npr. 1200 ml po seriji.
- Sečiva su veoma oštra; budite oprezni prilikom sastavljanja, rastavljanja, čišćenja i skladištenja.

SOKOVNIK



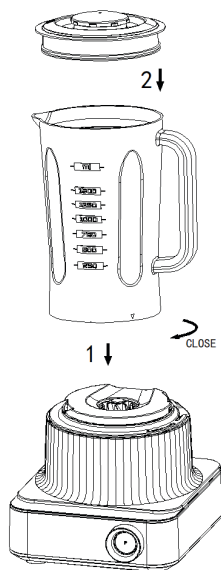
1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite konus za agrume na pogonsku osovinu unutar posude procesora.

Konus se može koristiti za ceđenje pomorandži. Presecite pomorandžu na pola, pritisnite je na konus i držite rukom; konus se okreće i sok se iscedi.

Napomena:

Konus sastavite prema gornjoj slici i ceđite pri nižoj brzini.

MEŠANJE

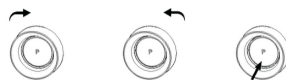


1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu.
2. Postavite bokal blendera na motornu bazu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne i ne čujete klik. Ručka mora biti okrenuta udesno ka dugmetu. Ako nije pravilno postavljen, uređaj neće raditi.
3. Hranu isecite na komade i stavite je u bokal, dodajte vodu ili mleko; radna zapremina je 1500 ml.
4. Postavite mernu čašu i poklopac.
5. Ubacite utikač u utičnicu, pritisnite dugme PULSE 1–2 puta da proverite da li uređaj radi glatko. Ako primetite problem, izvucite utikač i ponovo sastavite prema prethodnim koracima.
6. Tokom mešanja pritisnite dugme PULSE 2–3 puta za premešavanje, zatim okrenite dugme na odgovarajuću brzinu; kontinuiran rad ne bi trebalo da prelazi 1 minut. Izbor brzine i trajanje obrade zavisi od efikasnosti mešanja i količine sastojaka. Nakon 1 minuta rada, zaustavite uređaj na 3 minuta da se ohladi.
7. Ako je tokom rada potrebno dodati sastojke, odvijte malu mernu čašu (17) na poklopcu u smeri suprotnoj od kazaljke na satu i dodajte sastojke.

SAVETI I UPOZORENJA

- Preporučuje se da pre početka rada 2–3 puta koristite funkciju PULSE za premešavanje.
- 1500 ml predstavlja jednu seriju.
- Pre početka rada proverite da li je baza pravilno postavljena.
- Merilna skodelica se lahko upotrebljava za dodavanje sastojaka med delovanjem.
- Funkciju mešanja nemojte koristiti duže od 1 minuta. Posle 1 minuta rada, hladite uređaj 3 minuta pre sledeće upotrebe.

PANEL BRZINA I ROTACIONO DUGME



1. Brzina 0 je stanje pripravnosti, brzine od 1 do 6 su radne brzine. Brzina 1 je najniža, brzina 6 najviša. Okrenite dugme u smeri kazaljke na satu da izaberete željenu brzinu; odgovarajući indikator na panelu pomera se od 0 do 6. Okretanjem dugmeta u suprotnom smeri indikator se vraća sa 6 na 0.
2. Postavite dugme na 0 i pritisnite taster "P"; funkcija pulse radi dok držite taster, a po puštanju uređaj se zaustavlja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pre čišćenja izvucite utikač kako biste sprečili električni udar. Nemojte potapati motornu bazu i kabl u vodu.
2. Svi odstranjivi dodaci mogu se čistiti u vodi, osim motorne baze. Nakon čišćenja osušite mokre delove. Odstranjive delove možete prati u mašini za pranje sudova.
3. Radi lakšeg čišćenja, stavite malo tople vode i deterženta u bokal blendera i ostavite ga neko vreme.

4. Uređaj uvek čuvajte na suvom mestu sa dobrom cirkulacijom vazduha.
5. Nemojte koristiti jake (abrazivne) deterđente, kako ne biste izgubili proizvod.
6. Nemojte koristiti uređaj za seckanje i rezanje duže od 3 minuta u kontinuitetu niti za mešanje duže od 1 minuta. Ako je potrebno više od 5 minuta rada, može se aktivirati zaštita motora od pregrevanja. Nemojte koristiti uređaj predugo kako biste izbegli oštećenja.
7. Ako posao nije završen za 2 minuta, isključite uređaj i ohladite ga 1 minut pre sledeće upotrebe. Ako je potrebno više od 5 radnih ciklusa, ohladite uređaj 30–60 minuta na sobnu temperaturu, što produžava radni vek.
8. NE POTAPAJTE MOTORNU BAZU U VODU.

OTKLANJANJE KVAROVA

Pažljivo pregledajte korisnička uputstva. Ako ne pronađete odgovarajući odgovor, pogledajte sledeću tabelu.

Problem	Rešenje
Mašina ne radi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uverite se da je uređaj pravilno sastavljen. Obratite pažnju na smer zaključavanja i otključavanja, kao i na strelice i oznake na poklopcu i dnu. 2. Dvostruki sigurnosni mehanizam se nalazi na poklopcu i dnu. Uverite se da su oba mehanizma aktivirana. 3. Nikada ne pokušavajte montirati posudu (blender) sa ručkom sa leve strane. S takvom ručkom je nije moguće montirati. Posudu postavite sa ručkom na desnoj strani. 4. Posuda i poklopac moraju biti čvrsto zaključani kako bi se aktivirao sigurnosni mehanizam. Kod novog uređaja može biti malo teže zaključati posudu do kraja; možda će vam trebati malo snage. Uverite se da ručka gleda na desnu stranu i da je pod uglom od 90° napred. 5. Uverite se da je utikač pravilno priključen i proverite da li je napajanje prekinuto ili isključeno.
Mašina se iznenada zaustavlja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posuda procesora može se olabaviti tokom intenzivnog rada. Ponovo postavite posudu i poklopac. 2. Uređaj ima sistem zaštite od pregrevanja. Dugotrajni rad skraćuje vek uređaja i aktivira zaštitu koja ga isključuje. Preporučeno vreme rada sa posudom procesora je najviše 3 minuta odjednom (sa blenderom najviše 1 minut); nakon jednog ciklusa ohladite ga 3 minuta pre sledećeg. 3. Ako je zaštita od pregrevanja već aktivirana, ohladite uređaj 30–60 minuta i zatim ga ponovo priključite.
Mašina snažno vibrira	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubacite manje hrane, inače uređaj može izgubiti ravnotežu. 2. Isecite hranu na manje komade i ravnomerno je rasporedite u posudi. 3. Postavite sečiva u skladu sa uputstvima; sečiva moraju biti čvrsto postavljena. 4. Postavite uređaj na ravnu, glatku površinu. Gumene nogice pomažu u održavanju ravnoteže.
Mašina ne meša potpuno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uvek dodajte vodu ili mleko u bokal blendera. 2. Nemojte dodavati tvrde kocke leda veće od 2 cm i ne dodajte više od 5 kocki leda.
Mašina ne secka potpuno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ako je hrana velika, isecite je na manje komade. 2. Pre dodavanja hrane u posudu čvrsto postavite seckalno sečivo i adapter za sečivo.
Motor radi, ostali delovi se ne okreću	Uverite se da je pogonska osovina pravilno postavljena.



Ovaj proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati. Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Molimo kontaktirajte svoju lokalnu općinu za najbliže sabirno mjesto.

GARANCIJA (BA)

Davatelj garancije i ovlaštenu servisera, AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, obavezuje se osigurati besprijekorno funkcioniranje proizvoda u garantnom roku. Tokom garantnog roka, koji počinje isporukom proizvoda, popraviti ćemo sve nedostatke ili kvarove na proizvodu koji se javi tokom normalne upotrebe, pod uvjetom da proizvod nisu dirale osobe koje nije ovlastio izdavatelj garantnog lista te da su korišteni samo originalni rezervni dijelovi.

Prava potrošača

Ako roba za koju je izdata garancija ne odgovara specifikacijama ili ako nema svojstva navedena u garantnom listu ili oglasnoj poruci, potrošač može prvo zahtijevati otklanjanje nedostataka. Ukoliko se nedostaci ne uklone u razumnom roku odnosno najkasnije u roku od 30 dana (rok za rješavanje reklamacije) od dana kad je proizvođač ili ovlaštenu servisera zaprimio zahtjev kupca za otklanjanje nedostataka, davatelj garancije i ovlaštenu servisera će besplatno zamijeniti robu istom, novom i besprijekornom. Razdoblje od 30 dana može se produžiti za najkraće potrebno vrijeme potrebno za dovršetak popravka ili zamjene, ali ne više od 15 dana. Pri određivanju produženog roka uzimaju se u obzir priroda i složenost robe, priroda i ozbiljnost nesukladnosti te napor potreban za dovršetak popravka ili zamjene. Davatelj garancije i ovlaštenu servisera obavijestit će potrošača o broju dana za produženje i o razlozima produženja prije isteka originalnog roka od 30 dana.

Ukoliko davatelj garancije osporava postavljeni zahtjev dužan je potrošaču odgovoriti u pisanoj formi u roku od osam dana od prijema zahtjeva.

Ako davatelj garancije i ovlaštenu servisera ne uspiju popraviti ili zamijeniti robu novom u zadanom roku, potrošač može zatražiti povrat cjelokupnog iznosa od proizvođača ili može zatražiti razmjerno smanjenje kupoprodajne cijene. Ako potrošač zahtijeva razmjerno smanjenje cijene, sniženje će biti razmjerno smanjenju vrijednosti robe koju je potrošač primio, u odnosu na vrijednost koju bi roba imala da je usklađena.

Neovisno o navedenom, potrošač može zatražiti povrat plaćenog iznosa od davatelja garancije i ovlaštenog servisera ako se nesukladnost pojavi u roku kraćem od 30 dana od isporuka robe.

Za zamijenjenu robu ili zamijenjeni bitni dio robe novim, davatelj garancije i ovlaštenu servisera izdat će novi garantni list.

Ako davatelj garancije ili ovlaštenu servisera ne dostave zamjensku robu potrošaču na privremeno korištenje, potrošač ima pravo tražiti naknadu štete zbog nemogućnosti korištenja robe od trenutka kad je zatražio popravak ili zamjenu do isteka.

Troškove materijala, rezervnih dijelova, rada i prijevoza koji proizlaze iz popravka kvarova ili zamjene robe novom snose davatelj garancije i ovlaštenu servisera.

Prava potrošača koja se mogu ostvariti na temelju garantnog lista prestaju nakon dvije godine od dana njihove kupnje.

Obavezna garancija također vrijedi i ako za robu za koju je potrebna garancija nije izdat garantni list ili ako nije isporučena potrošaču.

Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garantne zahtjeve protiv prodavatelja u slučaju nesukladnosti robe. Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz obavezne garancijske sukladnosti proizvoda.

Valjanost

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i kvarove usljed nestručne upotrebe i održavanja;
2. nedostatke uzrokovane višom silom;
3. potrošne materijale.

Garancija vrijedi u zemlji u kojoj je obavljena kupovina i može se tražiti na mjestu kupovine ili kod ovlaštenog uvoznika za to tržište, kao što je navedeno na deklaraciji proizvoda na pakiranju. Račun za proizvod je obavezan prilog prilikom ostvarivanja prava na garanciju.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz odgovornosti prodavca za nedostatke robe. Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garancijske zahtjeve protiv prodavca u slučaju nesukladnosti robe.

Garantni rok je 24 mjeseca. Uslugu pruža uvoznik za svako specifično tržište.

Garantni postupak

Potrošač zahtijeva garanciju na prodajnom mjestu gdje je roba kupljena ili na drugom prodajnom mjestu prodavca u istoj državi u kojoj je obavljena kupovina ili preko elektronske pošte na ispod navedenu elektronsku adresu. Potrošač na prodajnom mjestu potpisuje obrazac za prigovor i predaje ga prodavcu. Davatelj garancije kontaktirat će potrošača u roku od 8 radnih dana od primitka prigovora.

Potrošač se može informisati o svojim pravima i postupku ostvarivanja garancije kontaktiranjem korisničke podrške putem e-maila na info@vitapur.ba ili pozivom na broj +387 33 975 998.

Održavanje nakon garancije, servis i rezervni dijelovi

Vrijeme za osiguranje servisa, održavanja i rezervnih dijelova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Naziv proizvoda: _____

Datum dostave: _____

JAMSTVENI LIST (HR)

Davatelj jamstva i ovlašteni serviser AD Vita d.o.o., Tovarniška 7b, 3210 Slovenske Konjice, Slovenija, preuzimaju obvezu da će proizvod raditi besprijekorno tijekom jamstvenog roka. Tijekom jamstvenog roka, koji započinje s isporukom proizvoda, uklonit ćemo sve nedostatke na proizvodu koji bi se pojavili tijekom pravilne uporabe proizvoda, pod uvjetom da proizvod nije predan kod neovlaštenog servisera i da je izvornik rezervnih dijelova.

Ako se proizvod ne popravi u razumnom roku ili najkasnije u roku od 45 dana od primitka zahtjeva za otklanjanje oštećenja, besplatno ćemo ga zamijeniti novim, identičnim i besprijekornim proizvodom. Jamstveni rok produljit će se za toliko dana koliko je trajao popravak proizvoda.

Jamstvo ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i oštećenja zbog nepravilne uporabe i održavanja;
2. šteta nastala uslijed više sile;
3. potrošni materijal.

Jamstvo vrijedi na području zemlje u kojoj je kupnja izvršena, a provodi se na mjestu gdje je kupnja izvršena ili kod ovlaštenog uvoznika za ovo tržište, šta je navedeno u deklaraciji proizvoda na ambalaži. Račun za proizvod, elektronska potvrda narudžbe ili dokaz o kupovini je obavezni prilog uz jamstvo prilikom reklamacije.

Jamstvo ne isključuje prava potrošača koja proizlaze iz odgovornosti prodavatelja za oštećenja robe. Jamstveni rok je 24 mjeseca. Uvoznik za pojedina tržišta je zadužen za uslugu.

Potrošač jamstvo zahtijeva na prodajnom mjestu gdje je robu kupio ili na drugom prodajnom mjestu prodavatelja na istom području države u kojoj je kupio ili putem elektroničke pošte na dolje navedenu adresu, u roku od 2 mjeseca od dana otkrivanja greške na proizvodu. Potrošač potpisuje obrazac za prigovor na prodajnom mjestu i predaje ga prodavatelju. Nakon zaprimljenog prigovora, jamac će ga kontaktirati u roku od 15 dana.

Potrošač se o pravima i postupku ostvarivanja jamstva može informirati kontaktiranjem korisničke podrške na e-mail adresu info@vitapur.hr ili na broj telefona 01 63 96 612 .

Vrijeme zajamčenog servisiranja i nabave rezervnih dijelova je 3 godine od isteka jamstvenog roka.

Naziv proizvoda: _____

Datum isporuke robe: _____

Elektromos készülék használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Használat előtt olvassa el figyelmesen az összes utasítást és őrizze meg későbbi használatra.

1. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
2. A készülék nem használható csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket) vagy olyanok számára, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és tudással, kivéve, ha a készülék használatára vonatkozóan megfelelő oktatást kaptak és olyan személy felügyelete alatt állnak, aki felelős a biztonságukért.
3. Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, egy hivatalos szerviznek vagy más megfelelően képzett személynek kell kicserélnie a használat folytatása előtt.
4. A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva, amely megakadályozza a működést, amíg a tartozékok nincsenek megfelelően felszerelve.
5. A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van felszerelve. Ha a hőmérséklet túl magas lesz, a készülék automatikusan kikapcsol és csak akkor kapcsol be újra, amikor a motor teljesen lehűlt (kb. 30–60 perc).
6. Ne használja a készüléket folyamatosan 3 percnél tovább. Ha működéshez több mint 5 perc szükséges, aktiválódhat a motor túlmelegedés elleni védelme, ami a készülék sérüléséhez vezethet.
7. Ha a munka 3 perc alatt nem fejeződik be, kapcsolja ki a készüléket, és hagyja 1 percig hűlni a következő használat előtt. Ha több mint 5 ciklus szükséges, hagyja a készüléket 30–60 perccig szobahőmérsékleten hűlni, hogy meghosszabbítsa az élettartamot.
8. A készülék hozzáférhető felületei működés közben nagyon forrók lehetnek.
9. Az áramütés, tűz vagy sérülés veszélyének elkerülése érdekében ne merítse a tápkábelt, a dugót vagy a motorházat vízbe vagy más folyadékba.
10. Kapcsolja ki a készüléket, amikor nem használja, és tisztítás előtt. A tartozékok cseréje vagy mozgó alkatrészek megközelítése előtt kapcsolja ki a tápellátást és húzza ki a dugót.
11. A motorházat ne merítse vízbe, és ne öblítse folyóvíz alatt.
12. Ne nyomja le az ételt ujjal vagy más tárgyakkal (például késsel); mindig a mellékelt tömőeszközt használja.
13. Legyen rendkívül óvatos a pengékkel és tartozékokkal történő kezeléskor, különösen a szerelés, szétszerelés és tisztítás során. A pengék nagyon élesek.
14. Ne hagyja, hogy a kábel lógjon az asztal vagy munkafelület szélén, vagy érintkezzen forró felülettel.
15. Ne helyezze a készüléket gázégő, elektromos főzőlap vagy forró sütő közelébe.
16. Várja meg, amíg minden alkatrész teljesen leáll, mielőtt kihúzza a tápkábelt és eltávolítja a tálat.
17. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a specifikációs részben megadott kapacitást.
18. A készülék működtetéséhez mindig használjon megbízható földelt hálózati csatlakozást.
19. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel használni.
20. A készüléket etetőcsúszdával és rögzített tartóval együtt kell használni, kivéve, ha ez az étel mérete vagy alakja miatt nem lehetséges.
21. Legyen óvatos, ha forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe vagy a turmixgépbe, mert hirtelen gőzképződés miatt a folyadék kilöködhet a készülékből.
22. FIGYELMEZTETÉS: Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt eltávolítja a fedelet és a pengéket a tálból.

MŰSZAKI ADATOK

Modell: FP427

Feszültség: 220–240 V~ 50 Hz

Teljesítmény: 1000 W

A feldolgozótál úrtartalma 2300 ml (ajánlott munkatérfogat 1500 ml)

A kehely úrtartalma 2000 ml (ajánlott munkatérfogat 1500 ml)

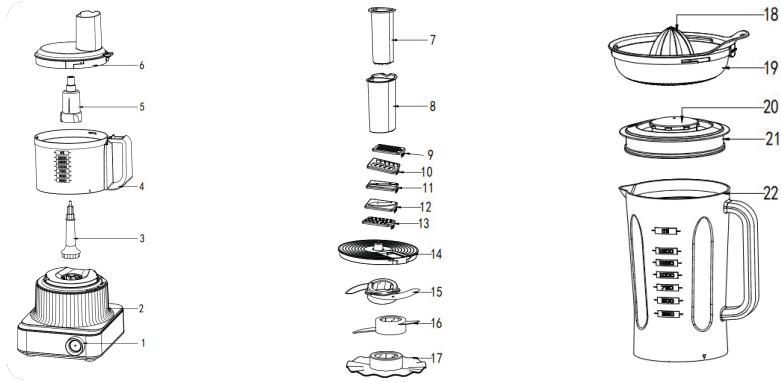
Készenléti fogyasztás: nincs

Automatikus készenléti üzemmódba lépés ideje: nincs

Kikapcsolt állapotban fogyasztás: 0,2 W

Automatikus kikapcsolási idő: <20 perc

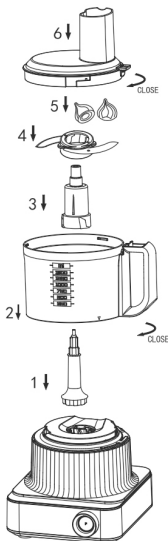
ÁTTEKINTÉS



- | | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1. Gomb | 2. Motor alap | 3. Meghajtó tengely |
| 4. Feldolgozótál | 5. Penge adapter | 6. Tálfedő |
| 7. Kisméretű tömő | 8. Nagyméretű tömő | 9. Finom reszelő penge |
| 10. Durva reszelő penge | 11. Durva szeletelő penge | 12. Finom szeletelő penge |
| 13. Reszelő penge | 14. Támasztó korong | 15. Aprító penge |
| 16. Dagasztó penge | 17. Emulziós korong | 18. Citrusprésekúp |
| 19. Citrusprés | 20. Mérőpohár | 21. A turmixkancsó fedele |
| 22. Turmix kancsó | | |

ÖSSZESZERELÉS

APRÍTÁS



- Helyezze a készüléket sík és száraz felületre, és állítsa függőlegesen a meghajtótengelyt a motoralapra.
- Helyezze a feldolgozótálat a meghajtótengelyre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül a motoralapon és kattanást hall. A tál fogantyúja a gomb felé, jobbra nézzen.
- Helyezze a pengeadaptert függőlegesen a meghajtótengelyre.
- Helyezze az aprító pengét az adapterre, és rögzítse szorosan.
- Fordítsa az aprító pengét a megfelelő pozícióba, majd tegye az ételt a táliba.
- Helyezze a fedelet a táliba, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattanást nem hall; a fedél rögzül a tálon.
- Helyezze a tömőt az etetőnyílásba.

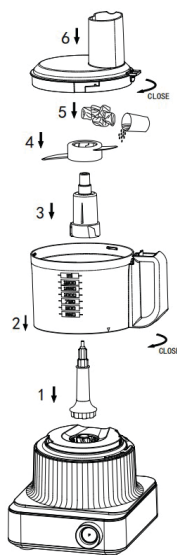
A sorozatonkénti mennyiségeket az aprító penge használatakor a következő táblázat tartalmazza; válassza ki a sebességet az étel keménységének megfelelően.

Feldolgozandó élelmiszer	Adag mennyiség	Feldolgozási idő
Csokoládé	≤100 g	30–60 mp
Sajt	≤200 g	30–60 mp
Hús	≤500 g	30–60 mp
Tea vagy fűszerek	50–100 g	30–60 mp
Gyümölcs és zöldség	100–300 g	30–60 mp
Hagyma	≤500 g	30–60 mp

Megjegyzések:

- Az aprító pengét mindig hagyja a tálban, mielőtt ételt ad hozzá.
- Használja többször a PULSE funkciót, hogy elkerülje a túlfinom aprítást. Ne dolgozzon túl sokáig kemény sajt vagy csokoládé vágásakor, mert túlmelegedhetnek és megolvadhatnak.
- A szabványos aprítási idő 30–60 másodperc; válassza ki a sebességet az összetevők keménységéhez igazodva.

DAGASZTÁS



1. Helyezze a készüléket sík és száraz felületre, és állítsa függőlegesen a meghajtótengelyt a motoralapra.
2. Helyezze a feldolgozótalat a meghajtótengelyre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül a motoralapon és kattantást hall. A tál fogantyúja a gomb felé, jobbra nézzen.
3. Helyezze a pengeadaptert a meghajtótengelyre.
4. Helyezze a dagasztó pengét az adapterre, és rögzítse szorosan.
5. Fordítsa a dagasztó pengét a megfelelő pozícióba, majd adja az összetevőket a tálba.
6. Helyezze a fedelet a tálra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattantást nem hall; a fedél rögzül a tálon.
7. Helyezze a tömőt az etetőnyílásba.

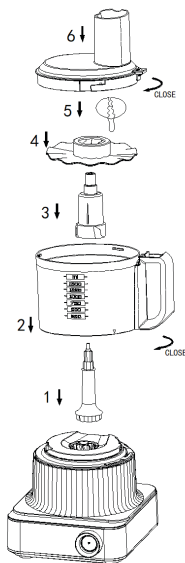
A dagasztó pengével készített adagok mennyiségét a következő táblázat tartalmazza; a tésztadagasztáshoz a 4–6 sebesség ajánlott. Folyékony összetevőkhöz, például tojás felveréséhez és italok készítéséhez használja az 1–3 sebességet.

Feldolgozandó élelmiszer	Adag mennyiség	Feldolgozási idő
Liszt és túró	≤300 g	10–30 mp
Tojás	≤5 darab	10–30 mp

Megjegyzések:

- A dagasztó pengét mindig hagyja a tálban, mielőtt hozzáadná az összetevőket.
- Tészta dagasztásakor a liszt és a víz aránya 1:0,6, azaz 100 g liszt és 60 g víz.
- A 4–6 sebességek a tészta dagasztására szolgálnak, míg az 1–3 sebességek a tojásfehérje felverésére és italok készítésére.
- Tészta dagasztásakor a következő munkafolyamat ajánlott: dolgozzon 20 másodpercig, majd pihenjen 2 percet, majd dolgozzon újra 15 másodpercig – ez egy ciklus. A tészta 1–2 ciklus után kész lesz. A túl hosszú dagasztás ragacsossá teheti a tésztát és instabil működéshez vezethet, ezért ajánlott a magasabb sebesség.

EMULZÁLÁS



1. Helyezze a készüléket sík és száraz felületre, és állítsa függőlegesen a meghajtótengelyt a motoralapra.
2. Helyezze a feldolgozótalat a meghajtótengelyre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül a motoralapon és kattanást hall. A tál fogantyúja a gomb felé, jobbra nézzen.
3. Helyezze a pengeadaptert a meghajtótengelyre.
4. Helyezze az emulziós korongot az adapterre, és rögzítse szorosan.
5. Fordítsa az emulziós korongot a megfelelő pozícióba, majd adja az összetevőket a tálba.
6. Helyezze a fedelet a tálra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattanást nem hall; a fedél rögzül a tálon.
7. Helyezze a tömőt az etetőnyílásba.

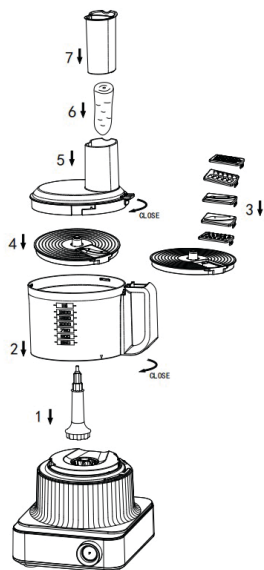
Az emulziós koronggal készített adagok mennyiségét lásd a következő táblázatban. Az emulziós korong használható tejszínhab és szószok, például béarni mártás készítésére.

<i>Feldolgozandó élelmiszer</i>	<i>Adag mennyiség</i>	<i>Feldolgozási idő</i>
Tojás	3–6 darab	30–70 mp
Tejszín	125–350 ml	körülbelül 20 mp

Megjegyzés:

Ne használja az emulziós korongot tészta dagasztására vagy vaj felverésére.

DURVA SZELETELÉS/RESZELÉS, FINOM SZELETELÉS/RESZELÉS

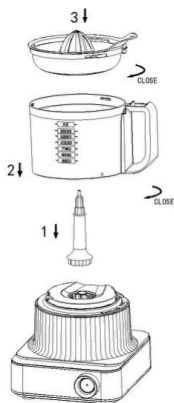


1. Helyezze a készüléket sík és száraz felületre, és állítsa függőlegesen a meghajtótengelyt a motoralapra.
2. Helyezze a feldolgozót a meghajtótengelyre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül a motoralapon és kattánást hall. A tál fogantyúja a gomb felé, jobbra nézzen.
3. Helyezze a kívánt pengés tárcsát a meghajtótengelyre.
4. Helyezze a fedelet a tálra és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg kattánást hall; a fedél rögzül a tálon. Tegye az ételt az etetőnyílásba.
5. Használja a tömőt, hogy lenyomja az ételt feldolgozásra.

Megjegyzések:

- Válassza ki a megfelelő tárcsát az étel típusának és a kívánt formának megfelelően.
- Az étel hozzáadásakor óvatosan nyomja le.
- Vágja az ételt előre kisebb darabokra a nyílás átmérőjéhez igazodva.
- Fokozatosan adja hozzá az ételt a jobb eredmény érdekében. Puha élelmiszerek szeletelésekor válasszon alacsonyabb sebességet, hogy az étel ne váljon péppé. Ha nagyobb mennyiséget kell feldolgoznia, tegye azt több részletben, például 1200 ml-enként.
- A pengék nagyon élesek; legyen óvatos a szerelés, szétszerelés, tisztítás és tárolás során.

GYÜMÖLCSPRÉS



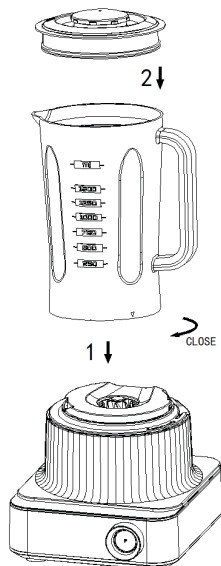
1. Helyezze a készüléket sík és száraz felületre, és állítsa függőlegesen a meghajtótengelyt a motoralapra.
2. Helyezze a feldolgozót a meghajtótengelyre, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül a motoralapon és kattánást hall. A tál fogantyúja a gomb felé, jobbra nézzen.
3. Helyezze a citrusfacsaró kúpot a meghajtótengelyre a feldolgozótálon belül.

A kúppal narancsot lehet facsarni. Vágja félbe a narancsot, nyomja rá a kúpra és tartsa kézzel; a kúp forog, és a lé kifolyik.

Megjegyzés:

A kúpot a fenti kép szerint szerelje össze, és alacsonyabb sebességen facsarjon.

KEVERÉS



1. Helyezze a készüléket sík és száraz felületre.
2. Helyezze a turmixkancsót a motoralapra, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül és kattantást hall. A fogantyúnak jobbra, a gomb felé kell néznie. Ha nincs megfelelően rögzítve, a készülék nem fog működni.
3. Vágja az ételt darabokra, tegye a kancsóba, adjon hozzá vizet vagy tejet; a munkatér fogat 1500 ml.
4. Helyezze fel a mérőpoharat és a fedelet.
5. Csatlakoztassa a dugót a hálózathoz, és nyomja meg a PULSE gombot 1–2 alkalommal, hogy ellenőrizze, zökkenőmentesen működik-e a készülék. Ha problémát észlel, húzza ki a dugót, és állítsa össze újra a fentiek szerint.
6. Turmixolás közben nyomja meg a PULSE gombot 2–3 alkalommal az előkeveréshez, majd forgassa a gombot a megfelelő sebességre; a folyamatos működés ne haladja meg az 1 percet. A sebesség választása és a feldolgozási idő a keverés hatékonyságától és az összetevők mennyiségétől függ. 1 perc működés után állítsa le a készüléket 3 percre, hogy lehűljön.
7. Ha működés közben további összetevőket kell hozzáadnia, csavarja le az apró mérőpoharat (17) a fedélről az óramutató járásával ellentétes irányba, és adja hozzá az összetevőket.

TIPPEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

- Javasolt a PULSE funkciót 2–3 alkalommal használni előkeveréshez a működés megkezdése előtt.
- 1500 ml egy adag.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy az alap megfelelően van-e rögzítve.
- A mérőpohár használható összetevők hozzáadására a működés során.
- A keverési funkciót ne használja 1 percnél tovább. 1 perc működés után hagyja a készüléket 3 percig hűlni a következő használat előtt.

SEBESSÉGPANEL ÉS FORGÓGOMB



1. A 0 sebesség készenléti állapotot jelent, az 1-től 6-ig terjedő sebességek pedig a működési sebességek. Az 1 a legalacsonyabb, a 6 a legmagasabb. Forgassa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt feldolgozási sebesség kiválasztásához; a panel megfelelő jelzője 0-ról 6-ra mozdul. A gomb az óramutató járásával ellentétes irányba forgatásával a jelző 6-ról 0-ra tér vissza.
2. Állítsa a gombot 0-ra, és nyomja meg a „P” gombot; a PULSE funkció addig működik, amíg tartja a gombot, elengedéskor a készülék leáll.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a dugót, hogy elkerülje az áramütést. A motorházat és a kábelt ne merítse vízbe.
2. Minden levehető tartozék vízben tisztítható, kivéve a motorházat. Tisztítás után szárítsa meg a nedves részeket. A levehető részek mosogatógépben is moshatók.
3. A könnyebb tisztítás érdekében tegyen egy kis meleg vizet és mosószert a turmixkancsóba, és hagyja egy ideig állni.
4. A készüléket mindig száraz, jól szellőző helyen tárolja.
5. Ne használjon durva (dörzsölő) tisztítószerket, nehogy megkarcolja a készüléket.
6. Ne használja a készüléket aprításra vagy szeletelésre 3 percnél hosszabb ideig folyamatosan, illetve keverésre 1 percnél tovább. Ha a működéshez több mint 5 perc szükséges, bekapcsolhat a motor túlmelegedés elleni védelme. Ne használja a készüléket túl hosszú ideig a sérülések elkerülése érdekében.
7. Ha a feladat 2 perc alatt nem fejeződik be, kapcsolja ki a készüléket, és hagyja 1 percig hűlni a következő használat előtt. Ha több mint 5 ciklus szükséges, hagyja 30–60 percig lehűlni szobahőmérsékletre, ez meghosszabbítja az élettartamot.
8. NE MERÍTSE A MOTORHÁZAT VÍZBE.

HIBAKERESÉS

Olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Ha nem talál megfelelő választ, tekintse meg az alábbi táblázatot

Probléma	Megoldás
A gép nem működik	<ol style="list-style-type: none">1. Győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelően össze van szerelve. Figyeljen a zárás és nyitás irányára, valamint a fedélen és az alapon lévő nyilakra és jelölésekre.2. Kettős biztonsági retesz található a fedélen és az alapon. Győződjön meg róla, hogy a biztonsági reteszek aktiválva vannak.3. Soha ne próbálja meg a tálat (turmixot) bal oldali fogantyúval felszerelni. Ilyen fogantyúval nem lehet rögzíteni. A tálat jobb oldali fogantyúval szerelje fel.4. A tálat és a fedelet szorosan be kell zárni a biztonsági zár aktiválásához. Egy új készüléknél a tál teljes lezárása kissé nehezebb lehet; előfordulhat, hogy több erőt kell alkalmaznia. Győződjön meg róla, hogy a fogantyú jobbra néz, és elől 90°-os szögben áll.5. Győződjön meg róla, hogy a dugó megfelelően van csatlakoztatva, és ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet vagy kikapcsolás.
A gép hirtelen leáll	<ol style="list-style-type: none">1. A feldolgozótál intenzív működés közben meglazulhat. Szerelje vissza a tálat és a fedelet.2. A készülék túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. A hosszú működés csökkenti a készülék élettartamát és aktiválja a védelmet, amely leállítja a gépet. A feldolgozóállal ajánlott működési idő legfeljebb 3 perc egyhuzamban (a turmixgépnél legfeljebb 1 perc); egy ciklus után hagyja 3 percig hűlni, mielőtt újra használja.3. Ha a túlmelegedés elleni védelem már aktiválódott, hagyja a készüléket 30–60 percig hűlni, majd csatlakoztassa újra.
A gép erősen vibrál	<ol style="list-style-type: none">1. Helyezzen kevesebb ételt a készülékbe, ellenkező esetben elveszítheti az egyensúlyát.2. Vágja az ételt kisebb darabokra, és egyenletesen ossza el a tálban.3. Szerelje fel a pengéket az utasításoknak megfelelően; a pengéknek szorosan kell illeszkedniük.4. Helyezze a készüléket sík, sima felületre. A gumitalpak segítenek fenntartani az egyensúlyt.

A gép nem kever teljesen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mindig adjon vizet vagy tejet a turmixkancsóba. 2. Ne adjon hozzá 2 cm-nél nagyobb kemény jégkockákat, és ne adjon több mint 5 jégkockát.
A gép nem aprít teljesen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ha az étel nagy, vágja kisebb darabokra. 2. Az étel hozzáadása előtt helyezze szorosan a szeletelő pengét és a pengeadaptert a helyére.
A motor működik, a többi rész nem forog	Győződjön meg róla, hogy a meghajtótengely megfelelően van-e felszerelve.



E termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
Ne dobja ki a vegyes háztartási szemétkébe. A helyi önkormányzatnál érdeklődjön, hogy hol található a legközelebbi hulladékátvételi pont.

GARANCIALEVÉL

(Megfelel az EU 2019/771 irányelvnek)

1. Eladó adatai

Cégnév: _____

Cím: _____

Regisztrációs szám (CUI): _____

Kapcsolat: _____

E-mail: _____

Telefon: _____

2. Termékinformációk

Termék neve: _____

Modell / Kód: _____

Sorozatszám: _____

Számla / Rendelési szám: _____

Vásárlás dátuma: ____ / ____ / ____

3. Jótállási idő

A termékre 24 hónapos törvényes megfelelőségi garancia vonatkozik, amely a szállítás dátumától érvényes.

Ha a terméket garanciális javításra küldik, a jótállási idő meghosszabbodik azzal az idővel, amíg a termék a szervizben van.

4. Mit fedez a garancia

A garancia az alábbi hibákra terjed ki:

- gyártási,
- anyaghibák,
- funkcionális,
- megfelelőségi problémák, amelyek a szállításkor fennálltak.

Nem megfelelőség esetén a fogyasztó jogosult:

- A termék javítására;
- A termék cseréjére;
- Árleszállításra;
- A szerződés felmondására (visszatérítés), ha a javítás vagy csere nem lehetséges, nem történik meg ésszerű időn belül, vagy jelentős kényelmetlenséget okoz.

A garancia nem korlátozza a fogyasztó törvényes jogait, amelyek az alábbiakból erednek:

- EU 2019/771 irányelv
- Nemzeti fogyasztóvédelmi törvények
- A termékek nem megfelelőségével kapcsolatos jogok

Eltérés esetén a fogyasztó számára kedvezőbb jogok érvényesek a vásárlás országában.

A fogyasztó kérdéseivel a javítási vagy csereidővel kapcsolatban, illetve más fogyasztóvédelmi jogokkal kapcsolatban fordulhat az eladóhoz vagy a gyártó ügyfélszolgálatához. Elérhetőségek a 8. és 9. pontban találhatóak.

5. Mit NEM fedez a garancia

A garancia nem terjed ki:

- nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra,
- mechanikai sérülésekre, esésekre, balesetekre,
- nem engedélyezett javításokra vagy módosításokra,
- normál elhasználódásra,
- a gyártó előírásainak nem megfelelő használatra,
- vis maior eseményekre

6. Hogyan igényelhető a garancia

A fogyasztó igényelheti a garanciát:

- közvetlenül az eladótól,
- bármelyik alább felsorolt hivatalos szervizközpontban,
- az eladó online elérhetőségén keresztül.

A vásárlás igazolása bármilyen formában történhet (számla, banki kivonat, e-mail stb.).

7. Javítás / csere folyamata

- Az eladónak ésszerű időn belül javítania vagy cserélnie kell a terméket.
- Ha a javítás lehetetlen, a terméket ki kell cserélni vagy visszatéríteni.
- Nagyméretű/nehéz termékek szállítását az eladónak kell biztosítani.

8. Hivatalos szervizközpont

Szervizcég neve: AD VITA d.o.o.

Cím: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

E-mail: info.si@vitapur.com

Telefon: +386 (0) 3 292 79 90

9. Eladó aláírása

Eladó képviselője: _____

Aláírás: _____

Dátum: ____ / ____ / ____

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

Naudojantis elektros prietaisais visada reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių. Prieš naudodami atidžiai perskaitykite visas instrukcijas ir išsaugokite jas ateičiai.

1. Šis prietaisas skirtas tik įprastam buitiniam naudojimui.
2. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams) su sumažintomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba neturintiems reikiamos patirties ir žinių, nebent jie būtų tinkamai apmokyti ir prižiūrimi asmens, atsakingo už jų saugumą.
3. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus, prieš tolesnį naudojimą jį turi pakeisti gamintojas, serviso atstovas ar kita tinkamai kvalifikuota asmuo.
4. Prietaisas turi saugos jungiklį, kuris neleidžia veikti, kol priedai nėra saugiai pritvirtinti.
5. Prietaisas yra suprojektuotas su apsaugos įtaisais, skirtu veikti esant aukštai temperatūrai. Jei gu temperatūra tampa per aukšta, įrenginys automatiškai išsijungia ir vėl įsijungia, kai variklis visiškai atvėsta (maždaug po 30–60 minučių).
6. Nenaudokite prietaiso nepertraukiamai ilgiau kaip 3 minutes. Jei reikia dirbti ilgiau kaip 5 minutes, gali įsijungti variklio perkaitimo apsauga, kuri gali sugadinti prietaisą.
7. Jei darbas nebaigtas per 3 minutes, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti 1 minutę prieš kitą naudojimą. Jei reikia daugiau nei 5 ciklų, leiskite prietaisui atvėsti 30–60 minučių iki kambario temperatūros, kad pailgintumėte jo tarnavimo laiką.
8. Prieinami paviršiai gali būti labai karšti prietaiso darbo metu.
9. Siekiant išvengti elektros smūgio, gaisro ar sužalojimo, nepanardinkite maitinimo laido, kištuko ar variklio pagrindo į vandenį ar kitą skystį.
10. Išjunkite prietaisą, kai jo nenaudojate, ir prieš valymą. Prieš keisdami priedus ar artėdami prie judančių dalių išjunkite maitinimą ir ištraukite kištuką.
11. Nemerkite variklio pagrindo į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.
12. Maisto nestumkite pirštais ar kitais daiktais (pvz., peiliais); visada naudokite pridėdamą stūmiklį.
13. Dirbdami su peiliais ir priedais būkite ypač atsargūs, ypač surinkimo, išardymo ir valymo metu po naudojimo. Peiliai yra labai aštrūs.
14. Neleiskite, kad laidas kabotų per stalo ar darbo paviršiaus kraštą arba liestų karštus paviršius.
15. Nedėkite prietaiso šalia dujinio degiklio, elektrinės viryklės ar karštos orkaitės.
16. Palaukite, kol visos dalys visiškai sustos, ir tik tada ištraukite maitinimo laidą ir nuimkite procesoriaus indą.
17. Įsitikinkite, kad neviršijate talpos, nurodytos specifikacijų skyriuje.
18. Prietaisui naudokite tik patikimą žemintą maitinimo šaltinį.
19. Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
20. Prietaisą reikia naudoti su slankiuoju maitinimo stalu ir laikikliu, nebent tai neįmanoma dėl maisto dydžio ar formos.
21. Būkite atsargūs, jei į procesorių ar maišytuvą pilate karštą skystį, nes dėl staigaus garavimo skystis gali išsilieti iš prietaiso.
22. ĮSPĖJIMAS: įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas prieš nuimdami dangtį ir peilius iš indo.

SPECIFIKACIJOS

Modelis: FP427

Įtampa: 220–240 V~ 50 Hz

Galia: 1000 W

Procesoriaus indo talpa 2300 ml (rekomenduojama darbinė talpa 1500 ml)

Maišytuvo ąsočio talpa 2000 ml (rekomenduojama darbinė talpa 1500 ml)

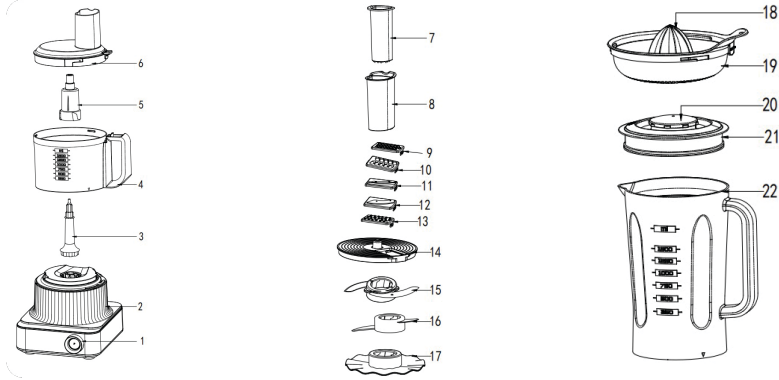
Budėjimo režimo sąnaudos: nėra

Laikas automatinio perėjimo į budėjimo režimą: nėra

Sąnaudos išjungus: 0,2 W

Laikas automatinio perėjimo į išjungtą režimą: <20 minučių

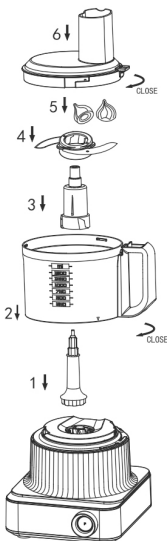
APŽVALGA



1. Mygtukas
2. Variklio pagrindas
3. Pavaros velenas
4. Procesoriaus indas
5. Peilių adapteris
6. Indo dangtis
7. Mažas stūmiklis
8. Didelis stūmiklis
9. Smulkiai tarkuojantis peilis
10. Stambiai tarkuojantis peilis
11. Peilis stambiam pjaustymui
12. Peilis smulkiam pjaustymui
13. Peilis tarkavimui
14. Atraminis diskas
15. Kapojimo peilis
16. Minkymo peilis
17. Emulsinis diskas
18. Citrusinės kūgis
19. Citrusinių vaisių sulčiaspaudė
20. Matuojamoji taurė
21. Maišytuvo ąsočio dangtelis
22. Maišytuvo ąsotis

SURENKIMAS

KAPOJIMAS



1. Prietaisą padėkite ant lygios ir sausos paviršiaus ir vertikaliai uždėkite pavaros veleną ant variklio pagrindo.
2. Uždėkite procesoriaus indą ant pavaros veleno ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai priglus prie variklio pagrindo ir išgirsite spragtelėjimą. Rankena turi būti nukreipta į dešinę pusę link mygtuko.
3. Peilių adapterį uždėkite vertikaliai ant pavaros veleno.
4. Kapojimo peilį uždėkite ant adapterio ir tvirtai prijunkite.
5. Kapojimo peilį pasukite į reikiamą padėtį ir tuomet įdėkite maistą į indą.
6. Uždėkite dangtį ant indo ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą; dangtis užsifiksuoja ant indo.
7. Į maitinimo angą įdėkite stūmiklį.

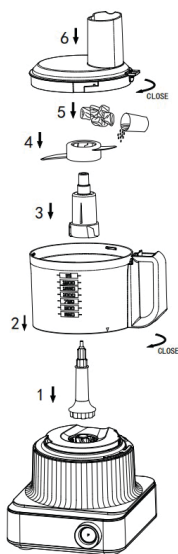
Partijos kiekiui kapojimo peiliu žr. toliau pateiktą lentelę ir pasirinkite greitį pagal maisto kietumą.

Apdorojamas maistas	Kiekis vienai partijai	Apdoravimo laikas
Šokoladas	≤100 g	30–60 s
Sūris	≤200 g	30–60 s
Mėsa	≤500 g	30–60 s
Arbata ar prieskoniai	50–100 g	30–60 s
Vaisiai ir daržovės	100–300 g	30–60 s
Svogūnas	≤500 g	30–60 s

Pastabos:

- Prieš dedant maistą kapojimo peilį visada palikite inde.
- Naudokite pulso funkciją kelis kartus, kad išvengtumėte per smulkiai kapojimo. Nepjaustykite per ilgai kieto sūrio ar šokolado, nes jie gali perkaisti ir pradėti tirpti.
- Standartinis kapojimo laikas yra 30–60 sekundžių; greitį rinkitės pagal ingredientų kietumą.

MINKYMAS



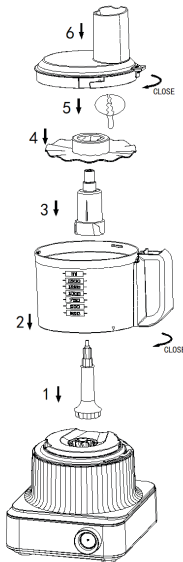
1. Prietaisą padėkite ant lygios ir sausos paviršiaus ir vertikaliai uždėkite pavaros veleną ant variklio pagrindo.
2. Uždėkite procesoriaus indą ant pavaros veleno ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai priglus prie variklio pagrindo ir išgirsite spragtelėjimą. Rankena turi būti nukreipta į dešinę pusę link mygtuko.
3. Peilių adapterį uždėkite ant pavaros veleno.
4. Minkymo peilį uždėkite ant adapterio ir tvirtai prijunkite.
5. Minkymo peilį pasukite į tinkamą padėtį, tada įdėkite ingredientus į indą.
6. Uždėkite dangtį ant indo ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą; dangtis užsifiksuoja ant indo.
7. Į maitinimo angą įdėkite stūmiklį.

Partijos kiekiui minkymo peiliu žr. toliau pateiktą lentelę; tešlai minkyti rekomenduojamas 4–6 greitis. Skystiems ingredientams, tokiems kaip kiaušinių plakimas ir gėrimų ruošimas, naudokite 1–3 greitį.

Apdorojamas maistas	Kiekis vienai partijai	Apdoravimo laikas
Miltai ir varškė	≤300 g	10–30 s
Kiaušiniai	≤5 vnt.	10–30 s

Pastabos:

- Prieš dedant ingredientus minkymo peilį visada palikite inde.
- Minkant tešlą miltų ir vandens santykis yra 1:0,6, t. y. 100 g miltų ir 60 g vandens.
- 4–6 greičiai skirti tešlos minkymui, o 1–3 greičiai – baltymų plakimui ir gėrimams.
- Minkant tešlą rekomenduojamas toks darbo procesas: dirbkite 20 sekundžių, tada pailsėkite 2 minutes, tada vėl dirbkite 15 sekundžių – tai vienas ciklas. Tešla bus paruošta po 1–2 ciklų. Per ilgą minkymą tešlą padarys lipnią ir gali sukelti prietaiso nestabilumą; todėl rekomenduojamas didesnis greitis.

EMULSAVIMAS

1. Prietaisą padėkite ant lygios ir sausos paviršiaus ir vertikaliai uždėkite pavaros veleną ant variklio pagrindo.
2. Uždėkite procesoriaus indą ant pavaros veleno ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai priglus prie variklio pagrindo ir išgirsite spragtelėjimą. Rankena turi būti nukreipta į dešinę pusę link mygtuko.
3. Peilių adapterį uždėkite ant pavaros veleno.
4. Emulsinį diską uždėkite ant adapterio ir tvirtai sujunkite.
5. Emulsinį diską pasukite į tinkamą padėtį, tada sudėkite ingredientus į indą.
6. Uždėkite dangtį ant indo ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą; dangtis užsifiksuoja ant indo.
7. Į maitinimo angą įdėkite stūmiklį.

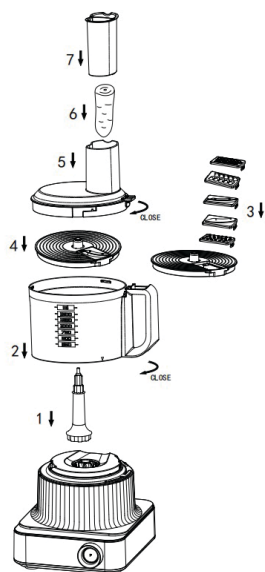
Partijos kiekiui emulsiniam diskui žr. toliau pateiktą lentelę. Emulsinį diską galima naudoti plaktai grietinėlei ir padažams, tokiems kaip bearnėzė, paruošti.

Apdorojamas maistas	Kiekis vienai partijai	Apdorojimo laikas
Kiaušiniai	3–6 vnt.	30–70 s
Saldžioji grietinėlė	125–350 ml	apie 20 s

Pastaba:

Emulsinio disko nenaudokite tešlai minkyti ar sviestui plakti.

STAMBUS PJAUSTYMAS/TARKAVIMAS, SMULKUS PJAUSTYMAS/TARKAVIMAS

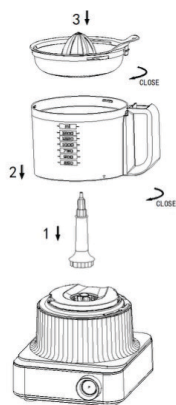


1. Prietaisą padėkite ant lygios ir sausos paviršiaus ir vertikaliai uždėkite pavaros veleną ant variklio pagrindo.
2. Uždėkite procesoriaus indą ant pavaros veleno ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai priglus prie variklio pagrindo ir išgirsite spragtelėjimą. Rankena turi būti nukreipta į dešinę pusę link mygtuko.
3. Pasirinkite norimą diską su peiliais ir uždėkite jį ant pavaros veleno.
4. Uždėkite dangtį ant indo ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą; dangtis užsifiksuoja ant indo. Maitinimo angą pripildykite maistu.
5. Naudokite stūmiklią, kad nustumtumėte maistą žemyn apdorojimui.

Pastabos:

- Pasirinkite tinkamą diską pagal maisto tipą ir pageidaujamą formą.
- Pridedant maistą stumkite švelniai.
- Iš anksto supjaustykite maistą mažesniais gabalėliais pagal angos skersmenį.
- Maistą pridėkite palaipsniui, kad gautumėte geresnį rezultatą. Minkštam maistui pjaustyti pasirinkite mažesnę greitį, kad maistas netaptų tyre. Jei reikia apdoroti didesnę maisto kiekį, darykite tai keliais etapais, pvz., po 1200 ml vienai partijai.
- Peiliai yra labai aštrūs; būkite atsargūs surinkdami, ardydami, valydami ir laikydami.

SULČIASPAUDĖ

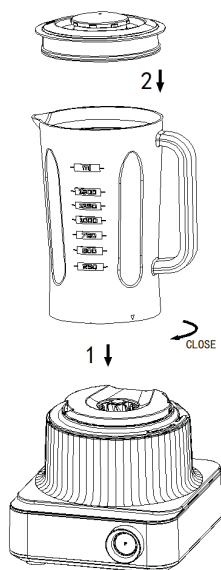


1. Prietaisą padėkite ant lygios ir sausos paviršiaus ir vertikaliai uždėkite pavaros veleną ant variklio pagrindo.
2. Uždėkite procesoriaus indą ant pavaros veleno ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai priglus prie variklio pagrindo ir išgirsite spragtelėjimą. Rankena turi būti nukreipta į dešinę pusę link mygtuko.
3. Citrusinį kūgį uždėkite ant pavaros veleno procesoriaus indo viduje.

Kūgis gali būti naudojamas apelsinams spausti. Perpjaukite apelsiną per pusę, paspauskite jį prie kūgio ir laikykite ranka; kūgis sukasi ir sultys išspaudžiamos.

Pastaba: Kūgį surinkite pagal aukščiau pateiktą paveikslą ir spaudžkite mažesniu greičiu.

MAIŠYMAS

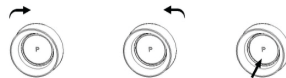


1. Prietaisą padėkite ant lygios ir sausos paviršiaus.
2. Maišytuvo ąsotį padėkite ant variklio pagrindo ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis tvirtai priglus ir išgirsite spragtelėjimą. Rankenėlė turi būti nukreipta į dešinę pusę link mygtuko. Jei jis netinkamai uždėtas, prietaisas neveiks.
3. Supjaustykite maistą gabalėliais ir sudėkite į ąsotį, įpilkite vandens ar pieno; darbo talpa yra 1500 ml.
4. Uždėkite matavimo taurę ir dangtį.
5. Įkiškite kištuką į lizdą, paspauskite PULSE mygtuką 1–2 kartus, kad patikrintumėte, ar prietaisas veikia sklandžiai. Jei pastebėsite problemą, ištraukite kištuką ir surinkite iš naujo pagal ankstesnius veiksmus.
6. Maišymo metu paspauskite PULSE mygtuką 2–3 kartus iš anksto sumaišyti, tada pasukite rankenėlę į atitinkamą greitį; nepertraukiamas veikimas neturėtų viršyti 1 minutės. Greitis ir apdorojimo trukmė priklauso nuo maišymo efektyvumo ir ingredientų kiekio. Po 1 minutės darbo prietaisą sustabdykite 3 minutėms, kad atvėstų.
7. Jei reikia pridėti ingredientų darbo metu, atsukite mažą matavimo taurę (17) ant dangčio prieš laikrodžio rodyklę ir pridėkite ingredientus.

PATARIMAI IR ĮSPĖJIMAI

- Rekomenduojama prieš pradėdant darbą 2–3 kartus naudoti pulso funkciją išankstiniam sumaišymui.
- 1500 ml sudaro vieną partiją.
- Prieš pradėdant darbą patikrinkite, ar pagrindas teisingai uždėtas.
- Matavimo taurė gali būti naudojama ingredientams pridėti darbo metu.
- Maišymo funkcijos nenaudokite ilgiau nei 1 minutę. Po 1 minutės darbo atvėsinkite prietaisą 3 minutes prieš kitą naudojimą.

GREIČIO PANELĖ IR PASUKAMAS RANKENĖLĖ



1. Greitis 0 yra budėjimo režimas, o greičiai nuo 1 iki 6 – darbo greičiai. Greitis 1 yra mažiausias, 6 – didžiausias. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad pasirinktumėte norimą apdorojimo greitį; atitinkamas indikatorius skydelyje juda nuo 0 iki 6. Sukant rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę indikatorius grįžta nuo 6 iki 0.
2. Nustatykite rankenėlę į 0 ir paspauskite mygtuką „P“; pulso funkcija veikia tol, kol laikote mygtuką, o jį atleidus prietaisas sustoja.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami ištraukite kištuką, kad išvengtumėte elektros smūgio. Variklio pagrindo ir kabelio napanardinkite į vandenį.
2. Visus nuimamus priedus galima plauti vandenyje, išskyrus variklio pagrindą. Po valymo sudrėkintas dalis nusauskite. Nuimamas dalis galima plauti indaplovėje.
3. Lengvesniam valymui į maišytuvo ąsotį galite įpilti šiek tiek šilto vandens ir ploviklio ir palikti kurį laiką.
4. Prietaisą visada laikykite sausoje vietoje su gera oro cirkuliacija.

- Nenaudokite kietųjų (abrazyvinių) ploviklių, kad nesubraižytumėte gaminio.
- Prietaiso nenaudokite nepertraukiamai kapoti ir pjaustyti ilgiau nei 3 minutes bei maišyti ilgiau nei 1 minutę. Jei reikia daugiau nei 5 minučių darbo, gali įsijungti variklio perkaitimo apsauga. Nepersistenkite, kad išvengtumėte pažeidimų.
- Jei darbas nebaigtas per 2 minutes, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti 1 minutę prieš kitą naudojimą. Jei reikia daugiau nei 5 ciklų, atvėsinkite prietaisą 30–60 minučių iki kambario temperatūros, kad prailgintumėte jo tarnavimo laiką.
- NEMERKITE VARIKLIO PAGRINDO Į VANDENĮ.**

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Atidžiai perskaitykite vartotojo instrukciją. Jei nerandate tinkamo atsakymo, žr. toliau pateiktą lentelę.

Problema	Sprendimas
Prietaisas neveikia	<ol style="list-style-type: none"> Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai surinktas. Atkreipkite dėmesį į užrakinimo ir atrakinimo kryptis bei rodykles ir žymes ant dangčio ir dugno. Dvigubas saugos užraktas yra ant dangčio ir dugno. Įsitikinkite, kad saugos užraktai suaktyvinti. Niekada nemėginkite montuoti indo (maišytuvo) su rankena kairėje pusėje. Su tokia rankena jo negalima sumontuoti. Indą montuokite rankena dešinėje pusėje. Indas ir dangtis turi būti tvirtai užrakinti, kad suveiktų saugos užraktas. Nauju prietaisu indą gali būti šiek tiek sunkiau visiškai užrakinti; gali prireikti šiek tiek jėgos. Įsitikinkite, kad rankena nukreipta į dešinę pusę ir priekyje yra 90° kampu. Įsitikinkite, kad kištukas tinkamai prijungtas, ir patikrinkite, ar maitinimas nėra nutrūkęs ar išjungtas.
Prietaisas netikėtai sustoja	<ol style="list-style-type: none"> Procesoriaus indas gali atsilaisvinti intensyvaus darbo metu. Vėl uždėkite indą ir dangtį. Prietaisas turi perkaitimo apsaugos sistemą. Ilgalaikis veikimas sutrumpina prietaiso tarnavimo laiką ir suaktyvina apsaugą, kuri išjungia prietaisą. Rekomenduojamas veikimo laikas su procesoriaus indu – ne daugiau kaip 3 minutės vienu metu (su maišytuvu – ne daugiau kaip 1 minutė); po vieno ciklo atvėsinkite 3 minutes prieš kitą. Jei perkaitimo apsauga jau įsijungė, atvėsinkite prietaisą 30–60 minučių ir tada vėl prijunkite.
Prietaisas smarkiai vibruoja	<ol style="list-style-type: none"> Įdėkite mažiau maisto, kitaip prietaisas gali prarasti pusiausvyrą. Supjaustykite maistą mažesniais gabalėliais ir tolygiai paskirstykite inde. Montuokite peilius pagal instrukcijas; peiliai turi būti tvirtai pritvirtinti. Padėkite prietaisą ant lygios, lygios paviršiaus. Guminės kojelės padeda išlaikyti pusiausvyrą.
Prietaisas nevisiškai maišo	<ol style="list-style-type: none"> Visada į maišytuvo ąsotį įpilkite vandens arba pieno. Ne dodajajte trdih kock ledu večjih od 2 cm in ne dodajte več kot 5 kock ledu.
Prietaisas nevisiškai kapoja	<ol style="list-style-type: none"> Jei maistas didelis, supjaustykite jį mažesniais gabalėliais. Prieš dėdami maistą į indą, tvirtai sumontuokite kapojimo peilį ir adapterį.
Variklis veikia, kitos dalys nesisuka	Įsitikinkite, kad pavaros velenas tinkamai įdėtas.



Šiame gaminyje yra perdirbamų medžiagų.
Neišmeskite šio gaminio kaip nerūšiuotų komunalinių atliekų. Kreipkitės į vietos savivaldybę dėl artimiausio surinkimo punkto.

GARANTIJOS SERTIFIKATAS

(Atitinka ES Direktyvą 2019/771)

1. Pardavėjo informacija

Įmonės pavadinimas: _____

Adresas: _____

Registracijos numeris (CUI): _____

Kontaktai: _____

El. paštas: _____

Telefonas: _____

2. Produkto informacija

Produkto pavadinimas: _____

Modelis / Kodas: _____

Serijos numeris: _____

Sąskaitos / Užsakymo numeris: _____

Pirkimo data: ____ / ____ / ____

3. Garantijos laikotarpis

Produktui taikoma 24 mėnesių teisinė atitikties garantija, galiojanti nuo pristatymo datos.

Jei produktas suremontuojamas pagal garantiją, garantijos laikotarpis pratęsiamas laikotarpiu, kurį produktas praleidžia serviso centre.

4. Ką garantija apima

Garantija apima defektus:

- gamybos,
- medžiagų,
- funkcionalumo,
- atitikties problemas, egzistuojančias pristatymo metu.

Esant neatitiktčiai, vartotojas turi teisę reikalauti:

- Produkto remonto;
- Produkto pakeitimo;
- Kainos sumažinimo;
- Sutarties nutraukimo (pinigų grąžinimo), jei remontas ar pakeitimas neįmanomas arba neatliekamas per pagrįstą laiką ar sukelia didelių nepatogumų.

Garantija neriboja vartotojo įstatyminių teisių, kylančių iš:

- ES Direktyvos 2019/771
- Nacionalinių vartotojų apsaugos įstatymų
- Teisių, susijusių su prekių neatitikimu

Jei yra neatitikimų tarp šios garantijos ir vietos teisės akto, taikomos vartotojui palankesnės teisės pirkimo šalyje.

Jei vartotojui kyla klausimų dėl remonto ar pakeitimo terminų ar kitų teisių pagal nacionalinius vartotojų apsaugos įstatymus, jis gali kreiptis į pardavėją arba gamintojo klientų aptarnavimo skyrių.

Kontaktinė informacija pateikta 8 ir 9 straipsniuose.

5. Ką garantija NEapima

Garantija neapima:

- žalos, padarytos netinkamu naudojimu,
- mechaninių smūgių, kritimų, nelaimingų atsitikimų,
- neautorizuotų remontų ar modifikacijų,
- įprasto nusidėvėjimo,
- naudojimo ne pagal gamintojo reikalavimus,
- force majeure įvykių

6. Kaip kreiptis dėl garantinio aptarnavimo

Vartotojas gali kreiptis dėl garantinio aptarnavimo:

- tiesiogiai pas pardavėją,
- bet kuriame autorizuotame serviso centre, nurodytame žemiau,
- susisiekdamas su pardavėju internetu.

Pirkimo įrodymas gali būti pateiktas bet koku būdu (sąskaita, banko išrašas, el. laiškas ir kt.).

7. Remonto / pakeitimo procesas

- Pardavėjas privalo suremontuoti arba pakeisti produktą per pagrįstą laikotarpį.
- Jei remontas neįmanomas, produktas turi būti pakeistas arba grąžintas.
- Didelių/sunkių daiktų transportą privalo organizuoti pardavėjas.

8. Autorizuotas serviso centras

Serviso įmonės pavadinimas: AD VITA d.o.o.

Adresas: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

El. paštas: info.si@vitapur.com

Telefonas: +386 (0) 3 292 79 90

9. Pardavėjo parašas

Pardavėjo atstovas: _____

Parašas: _____

Data: ____ / ____ / ____

Strādājot ar elektroierīcēm, vienmēr jāievēro pamatdrošības pasākumi. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus un saglabājiet tos turpmākai izmantošanai.

1. Šī ierīce paredzēta tikai parastai mājsaimniecības lietošanai.
2. Ierīce nav paredzēta personām (tostarp bērniem) ar samazinātām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai bez atbilstošas pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad viņi ir pienācīgi apmācīti par ierīces izmantošanu un atrodas personas, kas atbild par viņu drošību, uzraudzībā.
3. Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no riska, to pirms turpmākas lietošanas jāmaina ražotājam, servisa pārstāvim vai citai atbilstoši kvalificētai personai.
4. Ierīcē ir drošības slēdzis, kas novērš darbību, līdz piederumi nav droši uzstādīti.
5. Ierīce ir aprīkota ar aizsargierīci darbībai augstā temperatūrā. Ja temperatūra kļūst pārāk augsta, vienība automātiski izslēdzas un atsāk darbību, kad motors ir pilnībā atdzisis (pēc aptuveni 30–60 minūtēm).
6. Neizmantojiet ierīci nepārtraukti ilgāk par 3 minūtēm. Ja darbība prasa vairāk nekā 5 minūtes, var aktivēties motora pārkaršanas aizsardzība, kas var izraisīt ierīces bojājumus.
7. Ja darbs nav pabeigts 3 minūtēs, izslēdziet ierīci un atdzesējiet to 1 minūti pirms nākamās lietošanas. Ja nepieciešami vairāk nekā 5 darbības cikli, atdzesējiet ierīci 30–60 minūtes līdz istabas temperatūrai, lai pagarinātu tās kalpošanas laiku.
8. Darba laikā pieejamās virsmas var būt ļoti karstas.
9. Lai izvairītos no elektriskā šoka, ugunsgrēka vai traumām, neiegremdējiet strāvas vadu, spraudni vai motora pamatni ūdenī vai citos šķidrumos.
10. Izslēdziet ierīci, kad to neizmantojat, un pirms tīrīšanas. Pirms piederumu nomaiņas vai tuvošanās kustīgām daļām izslēdziet barošanu un atvienojiet spraudni.
11. Motora pamatni nedrīkst iegremdēt ūdenī un to nedrīkst skalot zem tekoša ūdens.
12. Negrūdiet pārtiku ar pirkstiem vai citiem priekšmetiem (piemēram, nažiem); vienmēr izmantojiet komplektā iekļauto bīdītāju.
13. Esiet īpaši uzmanīgi, rīkojoties ar asmeņiem un uzgaļiem, īpaši montējot, demontējot un tīrot pēc lietošanas. Asmeņi ir ļoti asi.
14. Neaļaujiet vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai vai pieskarties karstai virsmai.
15. Nelieciet ierīci tuvu gāzes degļiem, elektriskajām plītiņiem vai karstai cepeskrāsnij.
16. Pagaidiet, līdz visas daļas pilnībā apstājas, pirms atvienojat strāvas vadu un noņemat procesora trauku.
17. Pārliedzieties, ka nepārsniedzat ietilpību, kas norādīta specifikācijā sadaļā.
18. Ierīces darbībai vienmēr izmantojiet drošu iezemētu strāvas padevi.
19. Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvaldības sistēmu.
20. Ierīce jāizmanto ar padeves slīdni un turētāju savā vietā, ja vien tas nav neiespējami pārtikas izmēra vai formas dēļ.
21. Esiet uzmanīgi, ja procesorā vai blenderī leļiet karstu šķidrumu, jo pēkšņās iztvaikošanas dēļ šķidrums var izšļakstīties no ierīces.
22. BRĪDINĀJUMS: pārliedzieties, ka ierīce ir izslēgta, pirms noņemat vāku un asmeņus no trauka.

SPECIFIKĀCIJAS

Modelis: FP427

Spriegums: 220–240 V~ 50 Hz

Jauda: 1000 W

Procesora trauka tilpums 2300 ml (ieteicamais darba tilpums 1500 ml)

Blendera krūzes tilpums 2000 ml (ieteicamais darba tilpums 1500 ml)

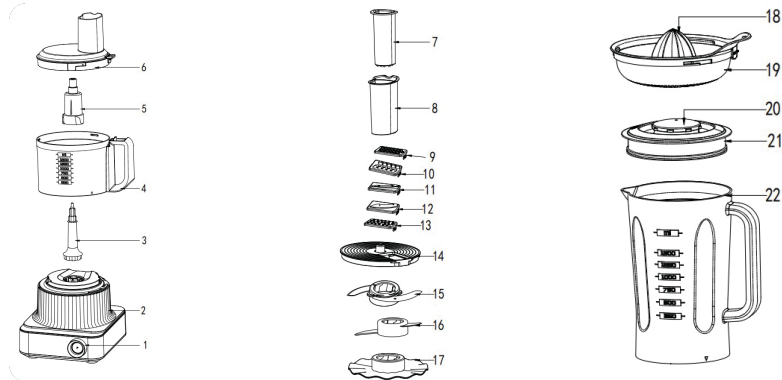
Patēriņš gaidīšanas režīmā: nav

Automātiska pāreja gaidīšanas režīmā: nav

Patēriņš izslēgtā režīmā: 0,2 W

Automātiska pāreja uz izslēgtu režīmu: <20 minūtes

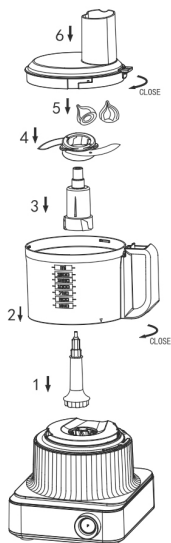
PĀRSKATS



1. Poga
2. Motora pamatne
3. Piedziņas ass
4. Procesora trauks
5. Asmeņu adapteris
6. Trauka vāks
7. Mazais spiedējs
8. Lielais spiedējs
9. Asmens smalkai rīvēšanai
10. Asmens rupjai rīvēšanai
11. Asmens rupjai griešanai
12. Asmens smalkai griešanai
13. Rīvēšanas asmens
14. Atbalsta disks
15. Smalcināšanas asmens
16. Mīcīšanas asmens
17. Emulsijas disks
18. Citrusaugļu konuss
19. Citrusaugļu sulu spiede
20. Mērglāze
21. Blendera krūzes vāks
22. Blendera krūze

MONTĀŽA

SMALCINĀŠANA



1. Novietojiet ierīci uz līdzenas un sausas virsmas un vertikāli uzstādiet piedziņas asi uz motora bāzes.
2. Uzlieciet procesora trauku uz piedziņas ass un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir cieši nostiprināts uz motora bāzes un dzirdat klikšķi. Trauka rokturim jābūt pagrieztam pa labi pret pogu.
3. Asmeņu adapteri novietojiet vertikāli uz piedziņas ass.
4. Smalcināšanas asmeni uzstādiet uz adaptera un stingri savienojiet tos.
5. Pagrieziet smalcināšanas asmeni pareizajā pozīcijā un pēc tam traukā pievienojiet pārtiku.
6. Uz trauka uzlieciet vāku un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz dzirdat klikšķi; vāks nofiksēsies uz trauka.
7. Barošanas atverē ievietojiet spiedēju.

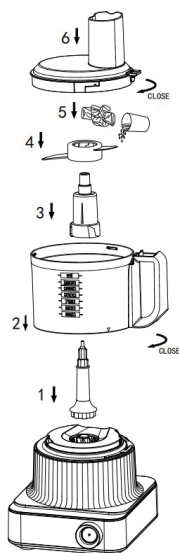
Par porcijas daudzumu smalcināšanas asmenim skatiet nākamo tabulu un izvēlieties ātrumu atkarībā no pārtikas cietības.

Apstrādājamā pārtika	Porcijas daudzums	Apstrādes laiks
Šokolāde	≤100 g	30–60 s
Siers	≤200 g	30–60 s
Gaļa	≤500 g	30–60 s
Tēja vai garšvielas	50–100 g	30–60 s
Augļi un dārzeņi	100–300 g	30–60 s
Sīpols	≤500 g	30–60 s

Piezīmes:

- Pirms pievienošanas pārtikai vienmēr atstājiet smalcināšanas asmeni traukā.
- Lai izvairītos no pārāk smalkas smalcināšanas, izmantojiet impulsfunkciju PULSE vairākas reizes. Neapstrādājiet pārāk ilgi, griežot cieto sieru vai šokolādi, citādi šīs sastāvdaļas var pārkarst un sākt kust.
- Standarta smalcināšanas laiks ir 30–60 sekundes; izvēlieties ātrumu atkarībā no sastāvdaļu cietības.

MĪCĪŠANA



1. Novietojiet ierīci uz līdzenas un sausas virsmas un vertikāli uzstādiet piedziņas asi uz motora pamatnes.
2. Uzlieciet procesora trauku uz piedziņas ass un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir cieši nostiprināts uz motora bāzes un dzirdat klikšķi. Trauka rokturim jābūt pagrieztam pa labi pret pogu.
3. Uz piedziņas ass uzstādiat asmeņu adapteri.
4. Uz adaptera uzstādiat mīcīšanas asmeni un cieši savienojiet tos.
5. Pagrieziet mīcīšanas asmeni pareizajā pozīcijā, pēc tam traukā pievienojiet sastāvdaļas.
6. Uz trauka uzlieciet vāku un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz dzirdat klikšķi; vāks nofiksēsies uz trauka.
7. Barošanas atverē ievietojiet spiediņu.

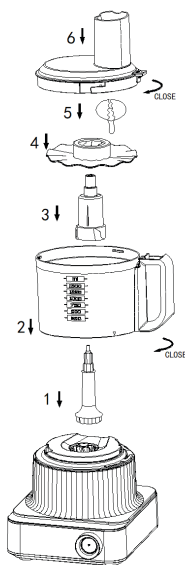
Par porcijas daudzumu mīcīšanas asmenim skatiet nākamo tabulu; mīklas mīcīšanai ieteicamais ātrums ir 4 līdz 6. Šķidrajām sastāvdaļām, piemēram, olu saputošanai un dzērienu pagatavošanai, izmantojiet ātrumu 1 līdz 3.

Apstrādājamā pārtika	Porcijas daudzums	Apstrādes laiks
Milti un biezpiens	≤300 g	10–30 s
Olas	≤5 gabali	10–30 s

Piezīmes:

- Vienmēr atstājiet mīcīšanas asmeni traukā pirms sastāvdaļu pievienošanas.
- Mīcot mīklu, miltu un ūdens attiecība ir 1:0,6, t.i., 100 g miltu un 60 g ūdens.
- Ātrumi no 4 līdz 6 ir paredzēti mīklas mīcīšanai, ātrumi no 1 līdz 3 – olbaltumu un dzērienu putošanai.
- Mīcot mīklu, ieteicamais darba process ir šāds: strādājiet 20 sekundes, pēc tam atpūties 2 minūtes, pēc tam atkal strādājiet 15 sekundes – tas ir viens cikls. Mīkla būs gatava pēc 1–2 cikliem. Pārāk ilga mīcīšana padarīs mīklu lipīgu un var izraisīt ierīces nestabilu darbību; tāpēc ieteicams lielāks ātrums.

EMULSIFIKĀCIJA



1. Novietojiet ierīci uz līdzenas un sausas virsmas un vertikāli uzstādiat piedziņas asi uz motora pamatnes.
2. Uzlieciet procesora trauku uz piedziņas ass un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir cieši nostiprināts uz motora bāzes un dzirdat klikšķi. Trauka rokturim jābūt pagrieztam pa labi pret pogu.
3. Uz piedziņas ass uzstādiat asmeņu adapteri.
4. Uz adaptera uzstādiat emulsijas disku un cieši savienojiet tos.
5. Pagrieziet emulsijas disku pareizajā pozīcijā, pēc tam pievienojiet sastāvdaļas traukā.
6. Uz trauka uzlieciet vāku un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz dzirdat klikšķi; vāks nofiksēsies uz trauka.
7. Barošanas atverē ievietojiet spiediņu.

Par porcijas daudzumu emulsijas diskam skatiet nākamo tabulu. Emulsijas disks var tikt izmantots putukrējuma un mērču, piemēram, bernēzes, pagatavošanai.

Apstrādājamā pārtika	Porcijas daudzums	Apstrādes laiks
Olas	3–6 gabali	30–70 s
Saldo krējumu	125–350 ml	apmēram 20 s

Piezīme:

Emulsijas disku neizmantojiet mīklas mīcīšanai vai sviesta putošanai.

RUPJA GRIEŠANA/RĪVĒŠANA, SMALKA GRIEŠANA/RĪVĒŠANA

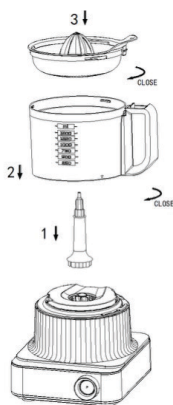


1. Novietojiet ierīci uz līdzenas un sausas virsmas un vertikāli uzstādiet piedziņas asi uz motora pamatnes.
2. Uzlieciet procesora trauku uz piedziņas ass un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir cieši nostiprināts uz motora bāzes un dzirdat klikšķi. Trauka rokturim jābūt pagrieztam pa labi pret pogu.
3. Uz piedziņas ass uzstādiet vēlamo disku ar asmeņiem.
4. Uz trauka uzlieciet vāku un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz dzirdat klikšķi; vāks nofiksēsies uz trauka. Barošanas atverē pievienojiet pārtiku.
5. Izmantojiet spiediņu, lai nospiestu pārtiku lejā apstrādei.

Piezīmes:

- Izvēlieties piemērotu disku atkarībā no pārtikas veida un vēlamās formas.
- Pievienojot pārtiku, spiediet maigi.
- Pārtiku iepriekš sagrieziet mazākos gabaliņos atbilstoši atveres diametram.
- Pārtiku pievienojiet pakāpeniski labākam rezultātam. Griezot mīkstu pārtiku, izvēlieties zemāku ātrumu, lai pārtika nepārvērstos biezenī. Ja nepieciešams apstrādāt lielāku pārtikas daudzumu, to dariet vairākās porcijās, piemēram, 1200 ml uz porciju.
- Asmeņi ir ļoti asi; esiet piesardzīgi, montējot, demontējot, tīrot un uzglabājot.

SULU SPIEDE

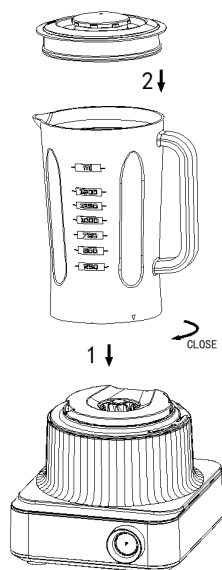


1. Novietojiet ierīci uz līdzenas un sausas virsmas un vertikāli uzstādiet piedziņas asi uz motora pamatnes.
2. Uzlieciet procesora trauku uz piedziņas ass un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir cieši nostiprināts uz motora bāzes un dzirdat klikšķi. Trauka rokturim jābūt pagrieztam pa labi pret pogu.
3. Citrusu preses konusu uzstādiet uz piedziņas ass procesora trauka iekšpusē.

Konuss var tikt izmantots apelsīnu spiešanai. Pārgrieziet apelsīnu uz pusēm, piespiediet to pie konusa un turiet ar roku; konuss griežas un sula tiek izspiesta.

Piezīme: Konusu salieciet saskaņā ar iepriekšējo attēlu un spiediet pie zemāka ātruma.

MAISĪŠANA

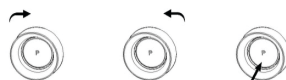


1. Novietojiet ierīci uz līdzenas un sausas virsmas.
2. Novietojiet blendera krūzi uz motora bāzes un pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, līdz tā ir droši nostiprināta un dzirdat klikšķi. Rokturi jābūt pagrieztam uz labo pusi pret pogu. Ja tas nav pareizi uzstādīts, ierīce nedarbosies.
3. Sagrieziet pārtiku gabalos un ievietojiet to krūzē, pievienojiet ūdeni vai pienu; darba tilpums ir 1500 ml.
4. Uzstādiet mērglāzi un vāku.
5. Ievietojiet spraudni kontaktligzdā, nospiediet PULSE pogu 1–2 reizes, lai pārbaudītu, vai ierīce darbojas vienmērīgi. Ja pamanāt problēmu, izvelciet spraudni un atkārtoti salieciet saskaņā ar iepriekšējiem soļiem.
6. Maisīšanas laikā nospiediet PULSE pogu 2–3 reizes priekšējai sajaukšanai, pēc tam pagrieziet pogu uz atbilstošo ātrumu; nepārtraukta darbība nedrīkst pārsniegt 1 minūti. Ātruma izvēle un apstrādes ilgums ir atkarīgs no sajaukšanas efektivitātes un sastāvdaļu daudzuma. Pēc 1 minūtes darba apstādiniet ierīci uz 3 minūtēm, lai tā atdziest.
7. Ja darbības laikā ir jāpievieno sastāvdaļas, atskrūvējiet mazo mērglāzi (17) uz vāka pretēji pulksteņrādītāja virzienam un pievienojiet sastāvdaļas.

PADOMI UN BRĪDINĀJUMI

- Ieteicams pirms darbības uzsākšanas 2–3 reizes izmantot impulsfunkciju priekšsajaukšanai.
- 1500 ml ir viena porcija.
- Pirms darbības pārbaudiet, vai bāze ir pareizi uzstādīta.
- Mērglāzi var izmantot sastāvdaļu pievienošanai darbības laikā.
- Maisīšanas funkciju neizmantojiet ilgāk par 1 minūti. Pēc 1 minūtes darbības atdzesējiet ierīci 3 minūtes pirms nākamās lietošanas.

ĀTRUMA PANELIS UN ROTĒJOŠĀ POGA



1. Ātrums 0 ir gaidīšanas režīms, ātrumi no 1 līdz 6 ir darba ātrumi. Ātrums 1 ir viszemākais, ātrums 6 ir visaugstākais. Pagrieziet pogu pulksteņrādītāja virzienā, lai izvēlētos vēlamo apstrādes ātrumu; atbilstošais indikators panelī pārvietosies no 0 uz 6. Pagriežot pogu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, indikators atgriežas no 6 uz 0.
2. Noregulējiet pogu uz 0 un nospiediet taustiņu 'P'; impulsfunkcija darbosies, kamēr turēsiet taustiņu, un, atlaižot, ierīce apstāsies.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas izvelciet spraudni, lai novērstu elektrisko triecienu. Motora pamatni un kabel neiegremdējiet ūdenī.
2. Visus noņemamos piederumus var tīrīt ūdenī, izņemot motora pamatni. Pēc tīrīšanas nosusiniet mitrās daļas. Noņemamās detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Vienkāršākai tīrīšanai blendera krūzē var iepildīt nedaudz silta ūdens un mazgāšanas līdzekļa un atstāt uz kādu laiku.
4. Ierīci vienmēr glabājiet sausā vietā ar labu gaisa cirkulāciju.
5. Nelietojiet cietus (abrazīvus) mazgāšanas līdzekļus, lai nesaskrāpētu izstrādājumu.

6. Neizmantojiet ierīci smalcināšanai un griešanai ilgāk par 3 minūtēm nepārtraukti, kā arī maisīšanai ilgāk par 1 minūti. Ja darbībai nepieciešamas vairāk nekā 5 minūtes, var aktivizēties motora pārkaršanas aizsardzība. Neizmantojiet ierīci pārāk ilgi, lai izvairītos no bojājumiem.
7. Ja darbs nav pabeigts 2 minūtēs, izslēdziet ierīci un atdzesējiet to 1 minūti pirms nākamās lietošanas. Ja nepieciešami vairāk nekā 5 darbības cikli, atdzesējiet ierīci 30–60 minūtes līdz istabas temperatūrai, kas pagarina kalpošanas laiku.
8. **NEDRĪKST IEGREMDĒT MOTORA PAMATNI ŪDENĪ.**

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Rūpīgi izpētiet lietošanas instrukciju. Ja neatrodāt atbilstošu atbildi, skatiet nākamo tabulu.

Problēma	Risinājums
ierīce nedarbojas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pārliedzinieties, ka ierīce ir pareizi salikta. Pievērsiet uzmanību bloķēšanas un atbloķēšanas virzienam, kā arī bultām un marķējumiem uz vāka un pamatnes. 2. Dubultā drošības slēdzene atrodas uz vāka un pamatnes. Pārliedzinieties, ka abas drošības slēdzenes ir aktivētas. 3. Nekad nemēģiniet uzstādīt trauku (blenderi) ar rokturi kreisajā pusē. Ar šādu rokturi to nevar uzstādīt. Novietojiet trauku ar rokturi labajā pusē. 4. Traukam un vākam jābūt cieši nofiksētiem, lai aktivizētu drošības slēdzeni. Jaunai ierīcei trauku var būt nedaudz grūtāk līdz galam nofiksēt; var būt nepieciešams nedaudz spēka. Pārliedzinieties, ka rokturis ir vērsts pa labi un priekšpusē veido 90° leņķi. 5. Pārliedzinieties, ka spraudnis ir pareizi pieslēgts, un pārbaudiet, vai strāvas padeve nav pārtraukta vai izslēgta.
ierīce pēkšņi apstājas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procesora trauks intensīvas darbības laikā var atbrīvoties. Uzstādiet trauku un vāku no jauna. 2. Ierīcei ir pārkaršanas aizsardzības sistēma. Ilgstoša darbība saīsina ierīces kalpošanas laiku un aktivizē aizsardzību, kas izslēdz ierīci. Ieteicamais darbības laiks ar procesora trauku ir ne vairāk kā 3 minūtes vienā reizē (blenderim ne vairāk kā 1 minūte); pēc viena cikla atdzesējiet to 3 minūtes pirms nākamā. 3. Ja pārkaršanas aizsardzība jau ir aktivizēta, atdzesējiet ierīci 30–60 minūtes un pēc tam atkal pieslēdziet.
ierīce stipri vibrē	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ievietojiet mazāk pārtikas, pretējā gadījumā ierīce var zaudēt līdzsvaru. 2. Sagrieziet pārtiku mazākos gabaliņos un vienmērīgi sadaliet to traukā. 3. Uzstādiet asmeņus saskaņā ar instrukcijām; asmeņiem jābūt stingri nostiprinātiem. 4. Novietojiet ierīci uz līdzenas, gludas virsmas. Gumijas kājiņas palīdz uzturēt līdzsvaru.
ierīce nemaisa pilnīgi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vienmēr pievienojiet ūdeni vai pienu blendera krūzei. 2. Nepievienojiet cietus ledus gabalus, kas lielāki par 2 cm, un nepievienojiet vairāk nekā 5 ledus gabalus.
ierīce nesmalkina pilnīgi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ja pārtika ir liela, sagrieziet to mazākos gabaliņos. 2. Pirms pārtikas pievienošanas traukā stingri uzstādiet smalcināšanas asmeni un asmens adapteri.
Motors darbojas, bet citas daļas negriežas	Pārliedzinieties, ka piedziņas ass ir pareizi uzstādīta.



Šis izstrādājums satur pārstrādājamus materiālus.
Neizmetiet šo produktu nešķirotos sadzīves atkritumos. Lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai uzzinātu tuvāko pieņemšanas punktu.

GARANTIJAS SERTIFIKĀTS

(Atbilstoši ES Direktīvai 2019/771)

1. Pārdevēja informācija

Uzņēmuma nosaukums: _____

Adrese: _____

Reģistrācijas numurs (CUI): _____

Kontakts: _____

E-pasts: _____

Tālrunis: _____

2. Produkta informācija

Produkta nosaukums: _____

Modelis / Kods: _____

Sērijas numurs: _____

Rēķina / Pasūtījuma numurs: _____

Pirkuma datums: ____ / ____ / ____

3. Garantijas periods

Produkts ir segts ar likumā noteikto atbilstības garantiju uz 24 mēnešiem, sākot no piegādes datuma. Ja produkts tiek salabots garantijas ietvaros, garantijas periods tiek pagarināts par laiku, kad produkts atrodas servisa centrā.

4. Ko garantija sedz

Garantija sedz defektus:

- ražošanā,
 - materiālos,
 - funkcionalitātē,
 - atbilstības problēmas, kas pastāvēja piegādes brīdī.
- Neatbilstības gadījumā patērētājam ir tiesības pieprasīt:
- Produkta remontu;
 - Produkta nomainību;
 - Cenas samazinājumu;
 - Līguma izbeigšanu (atmaksu), ja remonts vai nomainība nav iespējama vai netiek veikta saprātīgā laikā vai rada būtiskas neērtības.

Garantija neierobežo patērētāja likumīgās tiesības, kas izriet no:

- ES Direktīvas 2019/771
- Nacionālajiem patērētāju aizsardzības likumiem
- Tiesībām, kas saistītas ar preču neatbilstību

Ja pastāv neatbilstība starp šo garantiju un vietējo likumdošanu, tiek piemērotas patērētājam labvēlīgākās tiesības pirkuma valstī.

Jautājumu gadījumā par remonta vai nomainības termiņiem vai citām tiesībām saskaņā ar nacionālajiem patērētāju aizsardzības likumiem patērētājs var sazināties ar pārdevēju vai ražotāja klientu atbalsta nodaļu. Kontaktinformācija ir norādīta 8. un 9. pantā.

5. Ko garantija NESEDZ

Garantija nesesdz:

- bojājumus, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā,
- mehāniskus triecienus, kritienus, negadījumus,
- neatļautus remontus vai modifikācijas,
- normālu nolietojumu,
- lietošanu ārpus ražotāja prasībām,
- force majeure notikumus

6. Kā pieprasīt garantijas servisu

Patērētājs var pieprasīt garantijas servisu:

- tieši no pārdevēja,
- jebkurā autorizētā servisa centrā, kas norādīts zemāk,
- sazinoties ar pārdevēju tiešsaistē.

Pirkuma apliecinājumu var sniegt jebkādā formā (rēķins, bankas izraksts, e-pasts u.c.).

7. Remonta / nomaiņas process

- Pārdevējam jāveic produkta remonts vai nomaiņa saprātīgā termiņā.
- Ja remonts nav iespējams, produkts jāaizstāj vai jāatmaksā.
- Lielgabarīta/smagus priekšmetus jātransportē pārdevējam.

8. Autorizēts servisa centrs

Servisa uzņēmuma nosaukums: AD VITA d.o.o.

Adrese: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

E-pasts: info.si@vitapur.com

Tālrunis: +386 (0) 3 292 79 90

9. Pārdevēja paraksts

Pārdevēja pārstāvis: _____

Paraksts: _____

Datums: ____ / ____ / ____

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Tokom korišćenja električnih uređaja uvek treba pridržavati se osnovnih mera bezbednosti. Pre upotrebe pažljivo pročitajte sva uputstva i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

1. Ovaj uređaj je namenjen samo za uobičajenu kućnu upotrebu.
2. Uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja, osim ako nisu adekvatno obučene o upotrebi uređaja i pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
3. Ako je napojni kabl oštećen, da bi se izbegla opasnost, mora ga zameniti proizvođač, servisni zastupnik ili drugo stručno kvalifikovano lice pre daljeg korišćenja.
4. Uređaj poseduje sigurnosni prekidač koji sprečava rad dok dodaci nisu bezbedno postavljeni.
5. Uređaj je projektovan sa zaštitnim uređajem za rad na visokim temperaturama. Ako temperatura postane previsoka, jedinica se automatski isključuje i ponovo pokreće kada se motor potpuno ohladi (posle oko 30–60 minuta).
6. Ne koristite uređaj neprekidno duže od 3 minuta. Ako je za rad potrebno više od 5 minuta, može se aktivirati zaštita motora od pregrevanja, što može izazvati oštećenje uređaja.
7. Ako posao nije završen za 3 minuta, isključite uređaj i ostavite ga da se hladi 1 minut pre sledeće upotrebe. Ako je potrebno više od 5 radnih ciklusa, ohladite uređaj 30–60 minuta na sobnu temperaturu kako biste produžili vek trajanja.
8. Dostupne površine mogu biti veoma vruće tokom rada uređaja.
9. Da biste izbegli rizik od električnog udara, požara ili povrede, nemojte potapati napojni kabl, utikač ili bazu motora u vodu ili druge tečnosti.
10. Isključite uređaj kada ga ne koristite i pre čišćenja. Pre zamene dodataka ili približavanja pokretnim delovima isključite napajanje i iskopčajte utikač.
11. Nemojte potapati bazu motora u vodu i nemojte je ispirati pod tekućom vodom.
12. Nemojte gurati hranu prstima ili drugim predmetima (poput noževa); uvek koristite priloženi potiskivač hrane.
13. Budite izuzetno oprezni prilikom rukovanja sečivima i nastavcima, posebno tokom sklapanja, rastavljanja i čišćenja nakon upotrebe. Sečiva su veoma oštra.
14. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine ili da dodiruje vruću površinu.
15. Ne postavljajte uređaj blizu gasnog gorionika, električne ploče ili vrele rerne.
16. Sačekajte da se svi delovi potpuno zaustave pre nego što izvučete napojni kabl i uklonite posudu procesora.
17. Pazite da ne premašite kapacitet naveden u odeljku sa specifikacijama.
18. Za rad uređaja uvek koristite pouzdano uzemljeno napajanje.
19. Uređaj nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.
20. Uređaj treba koristiti sa stolom za hranjenje i držačem na mestu, osim ako to nije moguće zbog veličine ili oblika hrane.
21. Budite oprezni kada sipate vrelu tečnost u procesor ili blender, jer se tečnost zbog naglog isparavanja može izbaciti iz uređaja.
22. UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre nego što uklonite poklopac i sečiva iz posude.

SPECIFIKACIJE

Model: FP427

Napon: 220–240 V~ 50 Hz

Snaga: 1000 W

Zapremina posude procesora 2300 ml (preporučena radna zapremina 1500 ml)

Zapremina bokala blendera 2000 ml (preporučena radna zapremina 1500 ml)

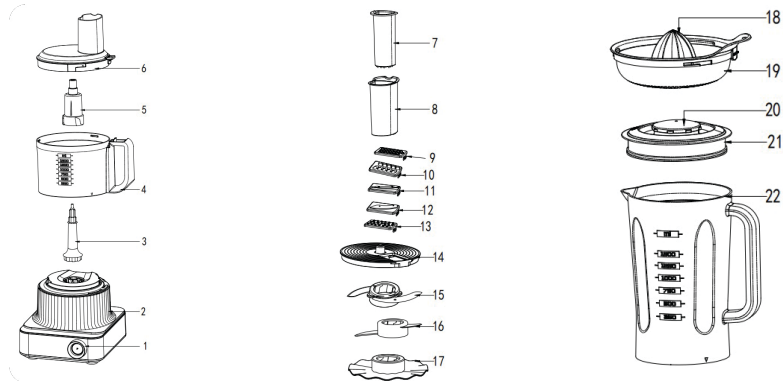
Potrošnja u stanju pripravnosti: nema

Vreme automatskog prelaska u režim pripravnosti: nema

Potrošnja u isključenom režimu: 0,2 W

Vreme automatskog prelaska u isključen režim: <20 minuta

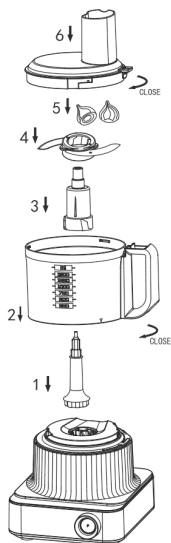
PREGLED



1. Dugme
2. Motorna baza
3. Pogonska osovina
4. Posuda procesora
5. Adapter za noževe
6. Poklopac posude
7. Malo potiskivač
8. Veliki potiskivač
9. Disk za fino rendanje
10. Disk za grubo rendanje
11. Disk za grubo sečenje
12. Disk za fino sečenje
13. Disk za rendanje
14. Potporni disk
15. Nož za seckanje
16. Nož za mešenje
17. Disk za emulgovanje
18. Konus za agrume
19. Cediljka za agrume
20. Merna čaša
21. Poklopac bokala blendera
22. Bokal blendera

SASTAVLJANJE

SECKANJE



1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite adapter za noževe uspravno na pogonsku osovinu.
4. Postavite nož za seckanje na adapter i čvrsto ih spojite.
5. Okrenite nož za seckanje u pravilan položaj, a zatim dodajte hranu u posudu.
6. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi.
7. Postavite potiskivač u otvor za hranu.

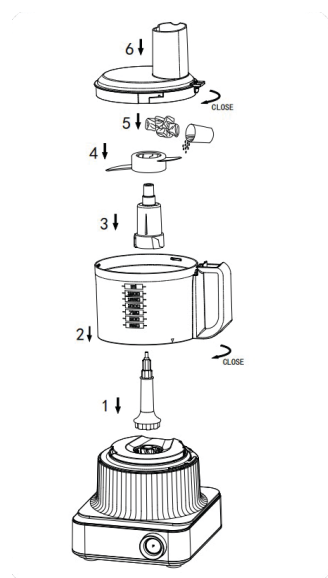
Za količinu po seriji kod noža za seckanje pogledajte narednu tabelu i izaberite brzinu u skladu sa tvrdoćom hrane.

Obradivana hrana	Količina po seriji	Vreme obrade
Čokolada	≤100 g	30–60 s
Sir	≤200 g	30–60 s
Meso	≤500 g	30–60 s
Čaj ili začini	50–100 g	30–60 s
Voće i povrće	100–300 g	30–60 s
Luk	≤500 g	30–60 s

Napomene:

- Nož za seckanje uvek ostavite u posudi pre nego što dodate hranu.
- Koristite funkciju PULSE više puta da izbegnete previše fino seckanje. Ne radite predugo pri sečenju tvrdog sira ili čokolade, jer se sastojci mogu pregrejati i početi topiti.
- Standardno vreme seckanja je 30–60 sekundi; brzinu izaberite u skladu sa tvrdoćom sastojaka.

MEŠENJE



1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite adapter za noževe na pogonsku osovinu.
4. Postavite nož za mešenje na adapter i čvrsto ih spojite.
5. Okrenite nož za mešenje u pravilan položaj, zatim dodajte sastojke u posudu.
6. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi.
7. Postavite potiskivač u otvor za hranu.

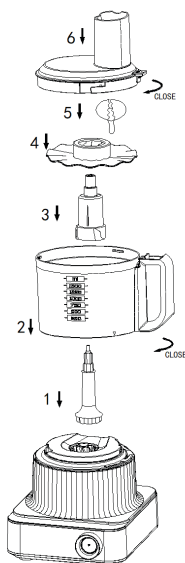
Za količinu po seriji kod noža za mešenje pogledajte narednu tabelu; preporučuje se mešenje testa brzinom 4 do 6. Za tačne sastojke, kao što su mućenje jaja i priprema napitaka, koristite brzine 1–3.

Obradivana hrana	Količina po seriji	Vreme obrade
Brašno i sir	≤300 g	10–30 s
Jaja	≤5 komada	10–30 s

Napomene:

- Nož za mešenje uvek ostavite u posudi pre nego što dodate sastojke.
- Pri mešenju testa odnos brašna i vode je 1:0,6, odnosno 100 g brašna i 60 g vode.
- Brzine 4 do 6 namenjene su za mešenje testa, brzine 1 do 3 za mućenje belanaca i napitaka.
- Pri mešenju testa preporučuje se sledeći radni proces: radite 20 sekundi, zatim odmarajte 2 minuta, pa opet radite 15 sekundi – to je jedan ciklus. Testo će biti spremno nakon 1–2 ciklusa. Predugo mešenje će testo učiniti lepljivim i može prouzrokovati nestabilan rad uređaja; stoga se preporučuje veća brzina.

EMULGOVANJE



1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite adapter za noževe na pogonsku osovinu.
4. Postavite disk za emulgovanje na adapter i čvrsto ih spojite.
5. Okrenite disk za emulgovanje u pravilan položaj, zatim dodajte sastojke u posudu.
6. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi.
7. Postavite potiskivač u otvor za hranu.

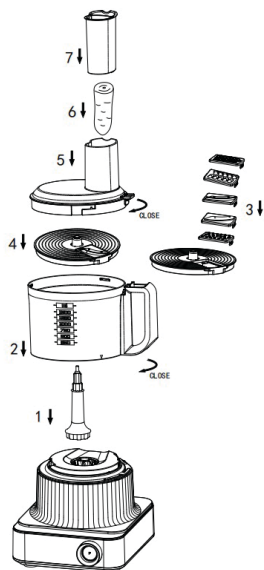
Za količinu po seriji kod diska za emulgovanje pogledajte narednu tabelu. Disk za emulgovanje može se koristiti za pripremu umućene pavlake i sosova, kao što je bearnaise.

Obradivana hrana	Količina po seriji	Vreme obrade
Jaja	3–6 komada	30–70 s
Slatka pavlaka	125–350 ml	oko 20 s

Napomena:

Diska za emulgovanje ne koristite za mešenje testa ili mućenje putera.

GRUBO SEČENJE/RENDANJE, FINO SEČENJE/RENDANJE

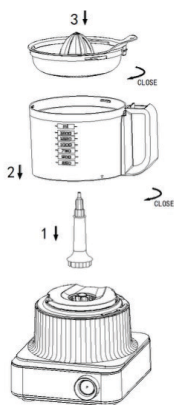


1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite željeni disk sa noževima na pogonsku osovinu.
4. Stavite poklopac na posudu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok ne čujete klik; poklopac se zaključava na posudi. Hranu dodajte kroz otvor za hranjenje.
5. Koristite potiskivač da gurnete hranu nadole za obradu.

Napomene:

- Izaberite odgovarajući disk prema vrsti hrane i željenom obliku.
- Prilikom dodavanja hrane potiskujte nežno.
- Hranu prethodno isecite na manje komade prema prečniku otvora.
- Hranu dodajte postepeno za bolji rezultat. Pri sečenju meke hrane izaberite nižu brzinu da hrana ne postane pire. Ako morate obraditi veću količinu hrane, uradite to u više serija, npr. 1200 ml po seriji.
- Sečiva su veoma oštra; budite oprezni prilikom sastavljanja, rastavljanja, čišćenja i skladištenja.

SOKOVNIK

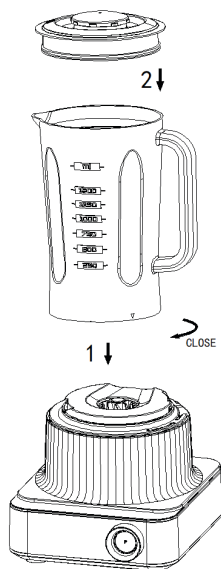


1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu i vertikalno postavite pogonsku osovinu na motornu bazu.
2. Postavite posudu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne na motornu bazu i ne čujete klik. Ručka posude treba da bude okrenuta udesno ka dugmetu.
3. Postavite konus za agrume na pogonsku osovinu unutar posude procesora.

Konus se može koristiti za ceđenje pomorandži. Presecite pomorandžu na pola, pritisnite je na konus i držite rukom; konus se okreće i sok se iscedi.

Napomena: Konus sastavite prema gornjoj slici i ceđite pri nižoj brzini.

MEŠANJE



1. Postavite uređaj na ravnu i suhu površinu.
2. Postavite bokal blendera na motornu bazu i okrenite ga u smeri kazaljke na satu dok čvrsto ne legne i ne čujete klik. Ručka mora biti okrenuta udesno ka dugmetu. Ako nije pravilno postavljen, uređaj neće raditi.
3. Hranu isecite na komade i stavite je u bokal, dodajte vodu ili mleko; radna zapremina je 1500 ml.
4. Postavite mernu čašu i poklopac.
5. Ubacite utikač u utičnicu, pritisnite dugme PULSE 1–2 puta da proverite da li uređaj radi glatko. Ako primetite problem, izvucite utikač i ponovo sastavite prema prethodnim koracima.
6. Tokom mešanja pritisnite dugme PULSE 2–3 puta za premešavanje, zatim okrenite dugme na odgovarajuću brzinu; kontinuiran rad ne bi trebalo da prelazi 1 minut. Izbor brzine i trajanje obrade zavisi od efikasnosti mešanja i količine sastojaka. Nakon 1 minuta rada, zaustavite uređaj na 3 minuta da se ohladi.
7. Ako je tokom rada potrebno dodati sastojke, odvijte malu mernu čašu (17) na poklopcu u smeri suprotnoj od kazaljke na satu i dodajte sastojke.

SAVETI I UPOZORENJA

- Preporučuje se da pre početka rada 2–3 puta koristite funkciju PULSE za premešavanje.
- 1500 ml predstavlja jednu seriju.
- Pre početka rada proverite da li je baza pravilno postavljena.
- Merilna skodelica se lahko uprablja za dodavanje sastavin med delovanjem.
- Funkciju mešanja nemojte koristiti duže od 1 minuta. Posle 1 minuta rada, hladite uređaj 3 minuta pre sledeće upotrebe.

PANEL BRZINA I ROTACIONO DUGME



1. Brzina 0 je stanje pripravnosti, brzine od 1 do 6 su radne brzine. Brzina 1 je najniža, brzina 6 najviša. Okrenite dugme u smeri kazaljke na satu da izaberete željenu brzinu; odgovarajući indikator na panelu pomera se od 0 do 6. Okretanjem dugmeta u suprotnom smeri indikator se vraća sa 6 na 0.
2. Postavite dugme na 0 i pritisnite taster "P"; funkcija pulse radi dok držite taster, a po puštanju uređaj se zaustavlja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pre čišćenja izvucite utikač kako biste sprečili električni udar. Nemojte potapati motornu bazu i kabl u vodu.
2. Svi odstranjivi dodaci mogu se čistiti u vodi, osim motorne baze. Nakon čišćenja osušite mokre delove. Odstranjive delove možete prati u mašini za pranje sudova.
3. Radi lakšeg čišćenja, stavite malo tople vode i deterđenta u bokal blendera i ostavite ga neko vreme.
4. Uređaj uvek čuvajte na suvom mestu sa dobrom cirkulacijom vazduha.
5. Nemojte koristiti jake (abrazivne) deterđente, kako ne biste izgubili proizvod.

6. Nemojte koristiti uređaj za seckanje i rezanje duže od 3 minuta u kontinuitetu niti za mešanje duže od 1 minuta. Ako je potrebno više od 5 minuta rada, može se aktivirati zaštita motora od pregrevanja. Nemojte koristiti uređaj predugo kako biste izbegli oštećenja.
7. Ako posao nije završen za 2 minuta, isključite uređaj i ohladite ga 1 minut pre sledeće upotrebe. Ako je potrebno više od 5 radnih ciklusa, ohladite uređaj 30–60 minuta na sobnu temperaturu, što produžava radni vek.
8. NE POTAPAJTE MOTORNU BAZU U VODU.

OTKLANJANJE KVAROVA

Pažljivo pregledajte korisnička uputstva. Ako ne pronađete odgovarajući odgovor, pogledajte sledeću tabelu.

Problem	Rešenje
Mašina ne radi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uverite se da je uređaj pravilno sastavljen. Obratite pažnju na smer zaključavanja i otključavanja, kao i na strelice i oznake na poklopcu i dnu. 2. Dvostruki sigurnosni mehanizam se nalazi na poklopcu i dnu. Uverite se da su oba mehanizma aktivirana. 3. Nikada ne pokušavajte montirati posudu (blender) sa ručkom sa leve strane. S takvom ručkom je nije moguće montirati. Posudu postavite sa ručkom na desnoj strani. 4. Posuda i poklopac moraju biti čvrsto zaključani kako bi se aktivirao sigurnosni mehanizam. Kod novog uređaja može biti malo teže zaključati posudu do kraja; možda će vam trebati malo snage. Uverite se da ručka gleda na desnu stranu i da je pod uglom od 90° napred. 5. Uverite se da je utikač pravilno priključen i proverite da li je napajanje prekinuto ili isključeno.
Mašina se iznenada zaustavlja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posuda procesora može se olabaviti tokom intenzivnog rada. Ponovo postavite posudu i poklopac. 2. Uređaj ima sistem zaštite od pregrevanja. Dugotrajni rad skraćuje vek uređaja i aktivira zaštitu koja ga isključuje. Preporučeno vreme rada sa posudom procesora je najviše 3 minuta odjednom (sa blenderom najviše 1 minut); nakon jednog ciklusa ohladite ga 3 minuta pre sledećeg. 3. Ako je zaštita od pregrevanja već aktivirana, ohladite uređaj 30–60 minuta i zatim ga ponovo priključite.
Mašina snažno vibrira	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubacite manje hrane, inače uređaj može izgubiti ravnotežu. 2. Isecite hranu na manje komade i ravnomerno je rasporedite u posudi. 3. Postavite sečiva u skladu sa uputstvima; sečiva moraju biti čvrsto postavljena. 4. Postavite uređaj na ravnu, glatku površinu. Gumene nogice pomažu u održavanju ravnoteže.
Mašina ne meša potpuno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uvek dodajte vodu ili mleko u bokal blendera. 2. Nemojte dodavati tvrde kocke leda veće od 2 cm i ne dodajte više od 5 kocki leda.
Mašina ne secka potpuno	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1. Ako je hrana velika, isecite je na manje komade. 2. 2. Pre dodavanja hrane u posudu čvrsto postavite seckalno sečivo i adapter za sečivo.
Motor radi, ostali delovi se ne okreću	Uverite se da je pogonska osovina pravilno postavljena.



Ovaj proizvod je usklađen sa tehničkim propisima Republike Srbije i označen znakom usaglašenosti u skladu sa Uredbom o znaku usaglašenosti („Službeni glasnik RS“, br. 4/2022).

SAOBRAZNOST (RS)

Davalac garancije i ovlašćeni serviser Vitapur d.o.o., Bulevar Arsebija Čarnojevića 99v, 11070 Novi Beograd, Srbija, obavezuje se da će proizvod raditi besprekorno tokom garantnog perioda. Tokom garantnog roka, koji započinje isporukom proizvoda, uklonićemo sve nedostatke i kvarove na proizvodu koji bi se pojavili tokom upotrebe proizvoda, pod uslovom da se proizvod koristi u skladu sa njegovom namjenom i da proizvod nisu servisirale osobe koje nisu ovlašćene od strane izdavaoca garancije, te da su prilikom korišćenja uređaja upotrebljavani originalni rezervni delovi.

Ako proizvod ne bude popravljen u roku od 45 dana od prijema zahtjeva za otklanjanje oštećenja, zameni ćemo ga novim, identičnim i ispravnim proizvodom besplatno. Garantni rok će biti produžen za onoliko dana koliko je trajala popravka proizvoda.

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i oštećenja usled nepravilne upotrebe i održavanja;
2. oštećenja nastala usled više sile;
3. potrošni materijal.

Garancija važi na teritoriji zemlje u kojoj je obavljena kupovina, a primjenjuje se na mestu obavljene kupovine

ili kod ovlašćenog uvoznika za ovo tržište, što je navedeno u deklaraciji proizvoda na pakovanju. Račun za proizvod je obavezan prilog kad se koristi garancija.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proističu iz zakonske odgovornosti prodavca za oštećenja na robu. Garantni rok je 24 mjeseca. Uvoznik za svako tržište je zadužen za uslugu servisiranja.

Potrošač preuzima garanciju na prodajnom mestu gde je kupio robu ili na drugom prodajnom mestu prodavca na istoj teritoriji zemlje u kojoj je izvršio kupovinu. Potrošač potpisuje obrazac reklamacije na prodajnom mestu i predaje ga prodavcu. Po prijemu reklamacije garant će ga kontaktirati u roku od 5 radnih dana.

O pravima i postupku preuzimanja garancije potrošač se može informisati kontaktiranjem korisničke podrške na e-mail info@vitapur.rs ili na broj telefona 011/31-22-842.

Vreme garantovanog servisiranja i obezbeđenja rezervnih delova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Ime proizvoda: _____

Datum isporuke/preuzimanja proizvoda: _____

GARANCIJA (ME)

Davalac garancije i ovlašćeni serviser Vitapur d.o.o., Sv Petra Cetinjskog 130, 81000 Podgorica, Crna Gora, obavezuje se da će proizvod raditi besprekorno tokom garantnog perioda. Tokom garantnog roka, koji započinje isporukom proizvoda, uklonićemo sve nedostatke i kvarove na proizvodu koji bi se pojavili tokom upotrebe proizvoda, pod uslovom da se proizvod koristi u skladu sa njegovom namjenom i da proizvod nisu servisirale osobe koje nisu ovlašćene od strane izdavaoca garancije, te da su prilikom korišćenja uređaja upotrebljavani originalni rezervni djelovi.

Prava potrošača

Ako roba za koju je izdata garancija ne odgovara specifikacijama ili nema svojstva navedena u garantnom listu ili reklamnoj poruci, potrošač može najprije zahtijevati otklanjanje nedostataka. Ukoliko se nedostaci ne otklone u roku od ukupno 30 dana (rok za rješavanje reklamacije) od dana kada je proizvođač ili ovlašćeni servis primio zahtjev kupca za otklanjanje nedostataka, davalac garancije i ovlašćeni servis će besplatno zamijeniti robu istom, novom i besprijekornom. Period od 30 dana može se produžiti za najkraće potrebno vrijeme potrebno za završetak popravke ili zamjene, ali ne duže od 15 dana. Pri određivanju produženog roka uzimaju se u obzir priroda i složenost robe, priroda i ozbiljnost neispravnosti, kao i trud potreban za završetak popravke ili zamjene. Davalac garancije i ovlašćeni servis će obavijestiti potrošača o broju dana za produženje i o razlozima produženja prije isteka originalnog roka od 30 dana.

Ako davalac garancije i ovlašćeni servis ne uspiju popraviti ili zamijeniti robu novom u zadatom roku, potrošač može zatražiti povraćaj cjelokupnog iznosa od proizvođača ili može zatražiti proporcionalno smanjenje kupoprodajne cijene. Ako potrošač zahtijeva proporcionalno smanjenje cijene, smanjenje će biti srazmjerno smanjenju vrijednosti robe koju je potrošač primio, u odnosu na vrijednost koju bi roba imala da je ispravna.

Bez obzira na navedeno, potrošač može zatražiti povraćaj plaćenog iznosa od davaoca garancije i ovlašćenog servisa ako se neispravnost pojavi u roku kraćem od 30 dana od isporuke robe.

Za zamijenjenu robu ili zamijenjeni bitni dio robe novim, davalac garancije i ovlašćeni servis izdaće novi garantni list.

Troškove materijala, rezervnih dijelova, rada i transporta koji proizilaze iz popravke kvarova ili zamjene robe novom snose davalac garancije i ovlašćeni servis.

Prava potrošača koja se mogu ostvariti na osnovu garantnog lista prestaju nakon dvije godine od dana njihovog korišćenja.

Obavezna garancija takođe važi i ako za robu za koju je potrebna garancija nije izdat garantni list ili ako nije isporučena potrošaču.

Potrošač ima zakonsko pravo besplatno podnijeti garancijske zahtjeve protiv prodavca u slučaju neispravnosti robe.

Važenje

Garancija ne pokriva:

1. mehanička oštećenja i kvarove usljed nestručne upotrebe i održavanja;
2. nedostatke uzrokovane višom silom;
3. potrošni materijal.

Garancija važi u zemlji u kojoj je obavljena kupovina i može se ostvariti na mjestu kupovine ili kod ovlašćenog uvoznika za to tržište, kako je navedeno na deklaraciji proizvoda na pakovanju. Račun za proizvod je obavezan prilog prilikom ostvarivanja prava na garanciju.

Garancija ne isključuje prava potrošača koja proizilaze iz odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe.

Garantni rok je 24 mjeseca. Uslugu pruža uvoznik za svako specifično tržište.

Garantni postupak

Potrošač ostvaruje pravo na garanciju na prodajnom mjestu gdje je roba kupljena ili na drugom prodajnom mjestu prodavca u istoj državi u kojoj je obavljena kupovina. Potrošač na prodajnom mjestu potpisuje obrazac za prigovor i predaje ga prodavcu. Davalac garancije kontaktiraće potrošača u roku od 8 dana od prijema prigovora.

Potrošač se može informisati o svojim pravima i postupku ostvarivanja garancije kontaktiranjem korisničke podrške putem e-maila na info@vitapur.me ili pozivom na broj 067/00-26-10.

Održavanje nakon garancije, servis i rezervni dijelovi

Period za obezbjeđivanje servisa, održavanja i rezervnih dijelova je 3 godine od isteka garantnog roka.

Naziv proizvoda: _____

Datum isporuke: _____

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa. Przed użyciem dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je do późniejszego wykorzystania.

1. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały odpowiednio poinstruowane i znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę przed dalszym użytkowaniem.
4. Urządzenie posiada wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia działanie, dopóki akcesoria nie zostaną bezpiecznie zamontowane.
5. Urządzenie zostało zaprojektowane z zabezpieczeniem na wypadek pracy w wysokich temperaturach. Jeśli temperatura stanie się zbyt wysoka, jednostka automatycznie się wyłączy i ponownie włączy po całkowitym ostygnięciu silnika (po około 30–60 minutach).
6. Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 3 minuty. Jeśli potrzebna jest praca dłuższa niż 5 minut, może włączyć się zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem, co może spowodować uszkodzenie urządzenia.
7. Jeśli zadanie nie zostanie zakończone w ciągu 3 minut, wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przez 1 minutę przed kolejnym użyciem. Jeśli potrzebne jest więcej niż 5 cykli pracy, schłódź urządzenie przez 30–60 minut do temperatury pokojowej, aby wydłużyć jego żywotność.
8. Dostępne powierzchnie mogą być bardzo gorące podczas pracy urządzenia.
9. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, pożaru lub obrażeń, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani podstawy silnika w wodzie ani innej cieczy.
10. Wyłącz urządzenie, gdy nie jest używane, oraz przed czyszczeniem. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części wyłącz zasilanie i odłącz wtyczkę.
11. Nie zanurzaj podstawy silnika w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
12. Nie wypychaj jedzenia palcami ani innymi przedmiotami (takimi jak noże); zawsze używaj dołączonego popychacza do żywności.
13. Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami i nasadkami, zwłaszcza podczas montażu, demontażu i czyszczenia po użyciu. Ostrza są bardzo ostre.
14. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu lub blatu ani dotykał gorącej powierzchni.
15. Nie stawiaj urządzenia w pobliżu palnika gazowego, płyty elektrycznej ani gorącego piekarnika.
16. Poczekaj, aż wszystkie elementy całkowicie się zatrzymają, zanim odłączysz przewód zasilający i wyjmiesz misę procesora.
17. Upewnij się, że nie przekraczasz pojemności podanej w sekcji specyfikacji.
18. Do zasilania urządzenia zawsze używaj niezawodnego uziemionego zasilania.
19. Urządzenie nie jest przeznaczone do używania z zewnętrznym timerem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
20. Urządzenie powinno być używane z podajnikiem i uchwytem na miejscu, chyba że jest to niemożliwe ze względu na rozmiar lub kształt żywności.
21. Bądź ostrożny, jeśli wlewasz gorący płyn do procesora lub blendera, ponieważ nagła ewaporacja może spowodować jego wytrysk z urządzenia.
22. **OSTRZEŻENIE:** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed zdjęciem pokrywy i ostrzy z misy.

SPECYFIKACJE

Model: FP427

Napięcie: 220–240 V~ 50 Hz

Moc: 1000 W

Pojemność miski procesora 2300 ml (zalecana pojemność robocza 1500 ml)

Pojemność dzbanka blendera 2000 ml (zalecana pojemność robocza 1500 ml)

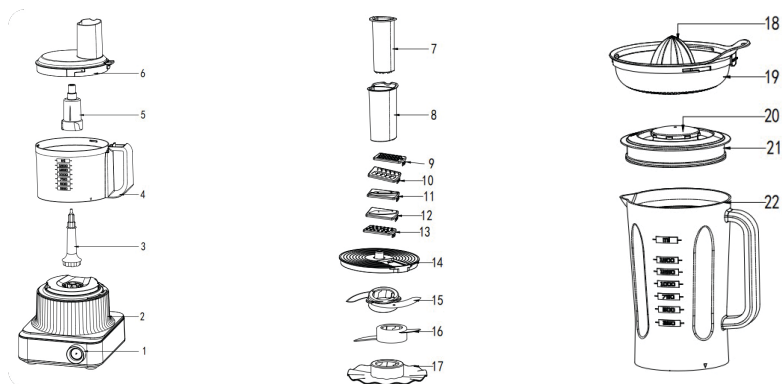
Pobór mocy w trybie czuwania: brak

Czas automatycznego przejścia w tryb czuwania: brak

Pobór mocy w trybie wyłączonym: 0,2 W

Czas automatycznego przejścia w tryb wyłączony: <20 minut

PRZEGLĄD



1. Przycisk

4. Miska procesora

7. Mały popychacz

10. Tarcza do grubego tarcia

13. Tarcza do tarcia

16. Narzędzie do ugniatania

19. Wyciskarka do cytrusów

22. Dzbanek blendera

2. Podstawa silnika

5. Adapter do ostrzy

8. Duży popychacz

11. Tarcza do grubego krojenia

14. Krążek podporowy

17. Tarcza emulgująca

20. Miarka

3. Wał napędowy

6. Pokrywa miski

9. Tarcza do drobnego tarcia

12. Tarcza do drobnego krojenia

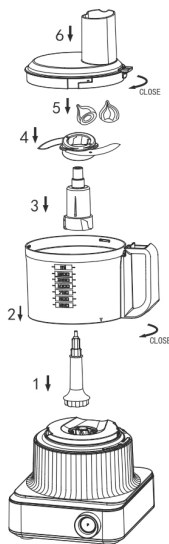
15. Nóż do siekania

18. Stożek do cytrusów

21. Pokrywa dzbanka blendera

MONTAŻ

SIEKANIE



1. Ustaw urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni i pionowo zamontuj wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie solidnie zamontowana na podstawie silnika i usłyszysz kliknięcie. Uchwyt miski powinien być skierowany w prawo w stronę przycisku.
3. Umieść adapter ostrzy pionowo na wale napędowym.
4. Umieść nóż do siekania na adapterze i połącz je mocno.
5. Ustaw nóż do siekania w odpowiedniej pozycji, a następnie dodaj jedzenie do miski.
6. Załóż pokrywę na misę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie; pokrywa zostanie zablokowana na misie.
7. Umieść popychacz w otworze podającym.

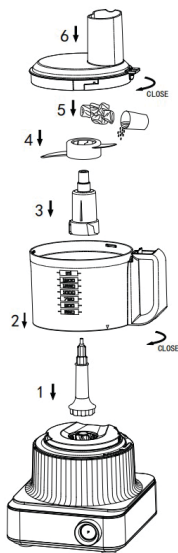
Aby uzyskać ilość na partię dla noża do siekania, zapoznaj się z poniższą tabelą i wybierz prędkość w zależności od twardości żywności.

Przetwarzana żywność	Ilość na partię	Czas obróbki
Czekolada	≤100 g	30–60 s
Ser	≤200 g	30–60 s
Mięso	≤500 g	30–60 s
Herbata lub przyprawy	50–100 g	30–60 s
Owoce i warzywa	100–300 g	30–60 s
Cebula	≤500 g	30–60 s

Uwagi:

- Zawsze pozostaw nóż do siekania w misie przed dodaniem jedzenia.
- Użyj funkcji PULSE wielokrotnie, aby uniknąć zbyt drobnego siekania. Nie pracuj zbyt długo podczas krojenia twardego sera lub czekolady, w przeciwnym razie składniki mogą się przegrzać i zacząć topić.
- Standardowy czas siekania to 30–60 sekund; wybierz prędkość w zależności od twardości składników.

UGNIATANIE



1. Ustaw urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni i pionowo umieść wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie solidnie zamontowana na podstawie silnika i usłyszysz kliknięcie. Uchwyt miski powinien być skierowany w prawo w stronę przycisku.
3. Umieść adapter ostrzy na wale napędowym.
4. Umieść narzędzie do ugniatania na adapterze i połącz je mocno.
5. Ustaw narzędzie do ugniatania w odpowiedniej pozycji, a następnie dodaj składniki do miski.
6. Załóż pokrywę na misę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie; pokrywa zostanie zablokowana na misie.
7. Umieść popychacz w otworze podającym.

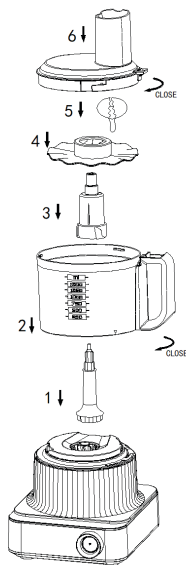
Aby uzyskać ilość na partię dla narzędzia do ugniatania, zapoznaj się z poniższą tabelą; zaleca się ugniatanie ciasta na prędkościach 4 do 6. Dla płynnych składników, takich jak ubijanie jajek i przygotowywanie napojów, użyj prędkości 1 do 3.

<i>Przetwarzana żywność</i>	<i>Ilość na partię</i>	<i>Czas obróbki</i>
Mąka i twaróg	≤300 g	10–30 s
Jajka	≤5 sztuk	10–30 s

Uwagi:

- Zawsze pozostaw narzędzie do ugniatania w misie przed dodaniem składników.
- Przy ugniataniu ciasta stosunek mąki do wody wynosi 1:0,6, czyli 100 g mąki i 60 g wody.
- Prędkości 4 do 6 są przeznaczone do ugniatania ciasta, prędkości 1 do 3 do ubijania białek i napojów.
- Podczas ugniatania ciasta zaleca się następujący proces: pracuj przez 20 sekund, następnie odpocznij 2 minuty, potem pracuj ponownie 15 sekund – to jeden cykl. Ciasto będzie gotowe po 1–2 cyklach. Zbyt długie ugniatanie sprawi, że ciasto będzie lepkie i może spowodować niestabilną pracę urządzenia; dlatego zaleca się wyższą prędkość.

EMULGOWANIE



1. Ustaw urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni i pionowo umieść wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie solidnie zamontowana na podstawie silnika i usłyszysz kliknięcie. Uchwyt misy powinien być skierowany w prawo w stronę przycisku.
3. Umieść adapter ostrzy na wale napędowym.
4. Umieść tarczę emulgującą na adapterze i połącz je mocno.
5. Ustaw tarczę emulgującą w odpowiedniej pozycji, a następnie dodaj składniki do misy.
6. Załóż pokrywę na misę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie; pokrywa zostanie zablokowana na misie.
7. Umieść popychacz w otworze podającym.

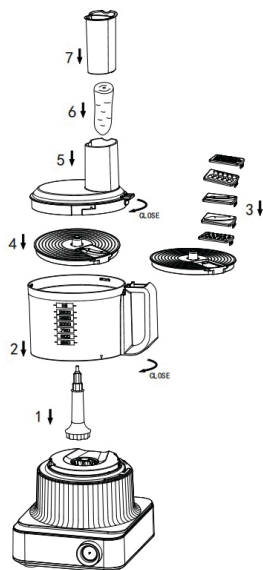
Aby uzyskać ilość na partię dla tarczy emulgującej, zapoznaj się z poniższą tabelą. Tarcza emulgująca może być używana do przygotowania bitej śmietany i sosów, takich jak bearnaise.

<i>Przetwarzana żywność</i>	<i>Ilość na partię</i>	<i>Czas obróbki</i>
Jajka	3–6 sztuk	30–70 s
Śmietanka	125–350 ml	około 20 s

Uwaga:

nie używaj tarczy emulgującej do ugniatania ciasta ani ubijania masła.

GRUBE KROJENIE/TARCIE, DROBNE KROJENIE/TARCIE

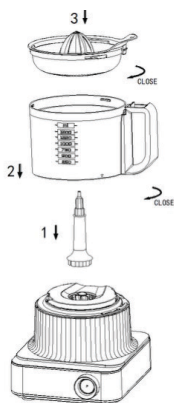


1. Ustaw urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni i pionowo umieść wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie solidnie zamontowana na podstawie silnika i usłyszysz kliknięcie. Uchwyt miski powinien być skierowany w prawo w stronę przycisku.
3. Umieść wybraną tarczę z ostrzami na wale napędowym.
4. Załóż pokrywę na misę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie; pokrywa zostanie zablokowana na misie. Dodaj jedzenie przez otwór podający.
5. Użyj popychacza, aby popchnąć jedzenie w dół do obróbki.

Uwagi:

- Wybierz odpowiednią tarczę w zależności od rodzaju żywności i pożądanego kształtu.
- Podczas dodawania jedzenia popychaj delikatnie.
- Przed dodaniem jedzenia pokrój je na mniejsze kawałki odpowiednie do średnicy otworu.
- Dodawaj jedzenie stopniowo, aby uzyskać lepszy efekt. Przy krojeniu miękkiej żywności wybierz niższą prędkość, aby jedzenie nie zmieniło się w purée. Jeśli musisz przetworzyć większą ilość jedzenia, zrób to w kilku partiach, np. 1200 ml na partię.
- Ostrza są bardzo ostre; zachowaj ostrożność podczas montażu, demontażu, czyszczenia i przechowywania.

WYCISKARKA

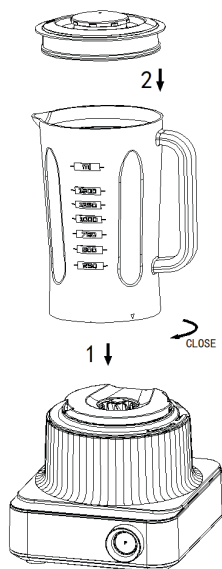


1. Ustaw urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni i pionowo umieść wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie solidnie zamontowana na podstawie silnika i usłyszysz kliknięcie. Uchwyt misy powinien być skierowany w prawo w stronę przycisku.
3. Umieść stożek do cytrusów na wale napędowym wewnątrz misy procesora.

Stożek może być używany do wyciskania pomarańczy. Przekrój pomarańczę na pół, dociśnij ją do stożka i trzymaj ręką; stożek obraca się, a sok jest wyciskany.

Uwaga: Złóż stożek zgodnie z powyższym rysunkiem i wyciskaj na niższej prędkości.

MIESZANIE



1. Ustaw urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni.
2. Umieść dzbanek blendera na podstawie silnika i obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie solidnie zamontowany i usłyszysz kliknięcie. Uchwyt musi być skierowany w prawo w stronę przycisku. Jeśli nie jest prawidłowo zamontowany, urządzenie nie będzie działać.
3. Pokrój jedzenie na kawałki i włóż do dzbanka, dodaj wodę lub mleko; pojemność robocza wynosi 1500 ml.
4. Załóż miarkę i pokrywę.
5. Włóż wtyczkę do gniazdka, naciśnij przycisk PULSE 1–2 razy, aby sprawdzić, czy urządzenie działa płynnie. Jeśli zauważysz problem, odłącz wtyczkę i ponownie zmontuj zgodnie z wcześniejszymi krokami.
6. Podczas mieszania naciśnij przycisk PULSE 2–3 razy w celu wstępnego wymieszania, a następnie obróć pokrętkę na odpowiednią prędkość; ciągła praca nie powinna przekraczać 1 minuty. Wybór prędkości i czas obróbki zależy od efektywności mieszania i ilości składników. Po 1 minucie pracy zatrzymaj urządzenie na 3 minuty, aby się ochłodziło.
7. Jeśli podczas pracy trzeba dodać składniki, odkręć małą miarkę (17) na pokrywie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i dodaj składniki.

PORADY I OSTRZEŻENIA

- Zaleca się użyć funkcji pulse 2–3 razy do wstępnego wymieszania przed rozpoczęciem pracy.
- 1500 ml to jedna partia.
- Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że podstawa jest prawidłowo zamontowana.
- Merilna skodelica se lahko uporablja za dodajanje sestavin med delovanjem.
- Nie używaj funkcji mieszania dłużej niż 1 minutę. Po 1 minucie pracy schładzaj urządzenie przez 3 minuty przed kolejnym użyciem.

PANEL PRĘDKOŚCI I POKRĘTŁO



1. Prędkość 0 oznacza tryb gotowości, prędkości od 1 do 6 to prędkości robocze. Prędkość 1 jest najniższa, prędkość 6 najwyższa. Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądaną prędkość obróbki; odpowiedni wskaźnik na panelu przesuwa się od 0 do 6. Obracając pokrętłem w przeciwnym kierunku, wskaźnik wraca z 6 do 0.
2. Ustaw pokrętło na 0 i naciśnij przycisk „P”; funkcja pulse działa, dopóki trzymasz przycisk, a po jego zwolnieniu urządzenie zatrzyma się.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę, aby zapobiec porażeniu prądem. Nie zanurzaj podstawy silnika ani kabla w wodzie.
2. Wszystkie zdejmowane akcesoria można czyścić w wodzie, z wyjątkiem podstawy silnika. Po czyszczeniu osusz wilgotne części. Elementy zdejmowane można myć w zmywarce.
3. Aby ułatwić czyszczenie, wlej odrobinę ciepłej wody i detergentu do dzbanka blendera i pozostaw na chwilę.
4. Przechowuj urządzenie zawsze w suchym miejscu z dobrą cyrkulacją powietrza.
5. Nie używaj twardych (ściernych) detergentów, aby nie porysować produktu.
6. Nie używaj urządzenia do siekania i krojenia dłużej niż 3 minuty ciągle ani do mieszania dłużej niż 1 minutę. Jeśli potrzebny jest czas pracy dłuższy niż 5 minut, może włączyć się zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem. Nie używaj urządzenia zbyt długo, aby uniknąć uszkodzeń.
7. Jeśli praca nie zostanie zakończona w ciągu 2 minut, wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przez 1 minutę przed kolejnym użyciem. Jeśli potrzebne jest więcej niż 5 cykli pracy, schładzaj urządzenie przez 30–60 minut do temperatury pokojowej, co przedłuży jego żywotność.
8. NIE ZANURZAJ PODSTAWY SILNIKA W WODZIE.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Uważnie sprawdź instrukcję obsługi. Jeśli nie znajdziesz odpowiedniej odpowiedzi, zapoznaj się z poniższą tabelą.

Problem	Rozwiązanie
Maszyna nie działa	<ol style="list-style-type: none">1. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane. Zwróć uwagę na kierunek blokowania i odblokowywania oraz strzałki i oznaczenia na pokrywie i podstawie.2. Podwójny zamek bezpieczeństwa znajduje się na pokrywie i podstawie. Upewnij się, że oba zamki są aktywowane.3. Nigdy nie próbuj zamontować misy (blendera) z uchwytem po lewej stronie. Z takim uchwytem nie można jej zamontować. Umieść misę z uchwytem po prawej stronie.4. Misa i pokrywa muszą być mocno zablokowane, aby aktywować zabezpieczenie. W nowym urządzeniu misę może być nieco trudniej zablokować do końca; może być potrzebna pewna siła. Upewnij się, że uchwyt jest skierowany w prawo i znajduje się pod kątem 90° z przodu.5. Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo podłączona i sprawdź, czy zasilanie nie jest przerwane lub wyłączone.
Maszyna zatrzymuje się nagle	<ol style="list-style-type: none">1. Misa procesora może poluzować się podczas intensywnej pracy. Ponownie zamontuj misę i pokrywę.2. Urządzenie posiada system ochrony przed przegrzaniem. Długotrwała praca skraca żywotność urządzenia i włącza zabezpieczenie, które wyłącza maszynę. Zalecany czas pracy z misą procesora to maksymalnie 3 minuty na raz (dla blendera maksymalnie 1 minuta); po jednym cyklu schładzaj go przez 3 minuty przed następnym.3. Jeśli ochrona przed przegrzaniem została już uruchomiona, chłódź urządzenie przez 30–60 minut, a następnie ponownie je podłącz.
Maszyna mocno wibruje	<ol style="list-style-type: none">1. Dodaj mniej jedzenia, w przeciwnym razie urządzenie może stracić równowagę.2. Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki i równomiernie rozłóż je w misie.3. Zamontuj ostrza zgodnie z instrukcjami; ostrza muszą być solidnie zamocowane.4. Ustaw urządzenie na płaskiej, gładkiej powierzchni. Gumowe nóżki pomagają utrzymać równowagę.
Maszyna nie miesza całkowicie	<ol style="list-style-type: none">1. Zawsze dodawaj wodę lub mleko do dzbanka blendera.2. Nie dodawaj twardych kostek lodu większych niż 2 cm i nie dodawaj więcej niż 5 kostek lodu.
Maszyna nie sieka całkowicie	<ol style="list-style-type: none">1. Jeśli jedzenie jest duże, pokrój je na mniejsze kawałki.2. Przed dodaniem jedzenia do misy zamocuj solidnie nóż do siekania i adapter do ostrzy.
Silnik pracuje, ale inne części się nie obracają	Upewnij się, że wał napędowy jest prawidłowo zamontowany.



Ten produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu.
Nie wolno wyrzucać tego produktu razem z nieposortowanymi odpadami komunalnymi.
Skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy, aby znaleźć najbliższy punkt zbiórki.

CERTYFIKAT GWARANCYJNY

Zgodny z Dyrektywą UE 2019/771)

1. Informacje o Sprzedawcy

Nazwa firmy: _____

Adres: _____

Numer rejestracyjny (CUI): _____

Kontakt: _____

E-mail: _____

Telefon: _____

2. Informacje o Produkcie

Nazwa produktu: _____

Model / Kod: _____

Numer seryjny: _____

Numer faktury / zamówienia: _____

Data zakupu: ____ / ____ / ____

3. Okres Gwarancji

Produkt objęty jest ustawową gwarancją zgodności przez okres 24 miesiące, liczony od dnia dostawy. Jeśli produkt zostanie naprawiony w ramach gwarancji, okres gwarancji zostaje przedłużony o czas, w którym produkt przebywał w serwisie.

4. Zakres Gwarancji

Gwarancja obejmuje wady dotyczące:

- produkcji,
- materiałów,
- funkcjonalności,
- niezgodności istniejących w chwili dostawy.

W przypadku niezgodności konsument ma prawo żądać:

- naprawy produktu,
- wymiany produktu,
- obniżenia ceny,
- odstąpienia od umowy (zwrotu pieniędzy), jeśli naprawa lub wymiana nie są możliwe, nie zostały wykonane w rozsądnym czasie lub powodują istotne niedogodności.

Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta wynikających z:

- Dyrektywy UE 2019/771,
- krajowych przepisów o ochronie konsumenta,
- praw związanych z brakiem zgodności towarów.

W przypadku rozbieżności między niniejszą gwarancją a lokalnym ustawodawstwem, zastosowanie mają korzystniejsze dla konsumenta przepisy obowiązujące w kraju zakupu.

W razie pytań dotyczących czasu naprawy lub wymiany, bądź innych praw wynikających z krajowych przepisów o ochronie konsumenta, konsument może skontaktować się ze Sprzedawcą lub działem obsługi klienta producenta. Dane kontaktowe znajdują się w artykułach 8 i 9 niniejszego certyfikatu gwarancyjnego.

5. Czego Gwarancja NIE Obejmuje

Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem,
- wstrząsów mechanicznych, upadków, wypadków,
- nieautoryzowanych napraw lub modyfikacji,
- normalnego zużycia,
- użytkowania niezgodnego z wymaganiami producenta,
- zdarzeń siły wyższej.

6. Jak Skorzystać z Gwarancji

Konsument może zgłosić reklamację:

- bezpośrednio u sprzedawcy,
- w dowolnym autoryzowanym serwisie wymienionym poniżej,
- kontaktując się ze sprzedawcą online.

Dowód zakupu może być przedstawiony w dowolnej formie (faktura, wyciąg bankowy, e-mail itp.).

7. Proces Naprawy / Wymiany

- Sprzedawca musi naprawić lub wymienić produkt w ciągu 15 dni kalendarzowych.
- Jeśli naprawa jest niemożliwa, produkt musi zostać wymieniony lub zwrócony.
- Transport dużych/ciężkich przedmiotów musi być zorganizowany przez sprzedawcę.

8. Autoryzowany Serwis

Nazwa firmy serwisowej: AD VITA d.o.o. Adres: Tovarniška cesta 7b, SI-3210-Slovenske Konjice

E-mail: info.si@vitapur.com Telefon: +386 (0) 3 292 79 90

9. Podpis Sprzedawcy

Przedstawiciel sprzedawcy: _____

Podpis: _____

Data: ____ / ____ / ____

Când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsuri de siguranță de bază. Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare și păstrați-le pentru utilizare ulterioară.

1. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic obișnuit.
2. Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe corespunzătoare, cu excepția cazului în care au fost instruite în mod adecvat cu privire la utilizarea aparatului și sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor.
3. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau o altă persoană calificată corespunzător înainte de utilizare.
4. Aparatul are un întrerupător de siguranță care împiedică funcționarea până când accesoriile nu sunt montate în siguranță.
5. Aparatul este proiectat cu un dispozitiv de protecție pentru funcționarea la temperaturi ridicate. Dacă temperatura devine prea mare, unitatea se oprește automat și repornește după ce motorul s-a răcit complet (aproximativ 30–60 de minute).
6. Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 3 minute. Dacă este necesară o funcționare de peste 5 minute, se poate declanșa protecția motorului împotriva supraîncălzirii, ceea ce poate provoca deteriorarea aparatului.
7. Dacă munca nu este terminată în 3 minute, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească 1 minut înainte de următoarea utilizare. Dacă sunt necesare mai mult de 5 cicluri de funcționare, lăsați aparatul să se răcească 30–60 de minute la temperatura camerei pentru a prelungi durata de viață.
8. Suprafețele accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul funcționării aparatului.
9. Pentru a evita riscul de șoc electric, incendiu sau rănire, nu scufundați cablul de alimentare, ștecherul sau baza motorului în apă sau în alt lichid.
10. Opriți aparatul când nu-l folosiți și înainte de curățare. Înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile mobile, opriți alimentarea și deconectați ștecherul.
11. Nu scufundați baza motorului în apă și nu o clătiți sub jet de apă.
12. Nu împingeți alimentele cu degetele sau cu alte obiecte (cum ar fi cuțitele); folosiți întotdeauna împingătorul de alimente furnizat.
13. Fiți extrem de atenți când manipulați lamele și accesoriile, în special în timpul asamblării, dezasamblării și curățării după utilizare. Lamele sunt foarte ascuțite.
14. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru sau să atingă o suprafață fierbinte.
15. Nu așezați aparatul lângă un arzător pe gaz, un aragaz electric sau un cuptor fierbinte.
16. Așteptați ca toate piesele să se oprească complet înainte de a scoate cablul de alimentare și de a îndepărta bolul procesorului.
17. Aveți grijă să nu depășiți capacitatea indicată în secțiunea de specificații.
18. Utilizați întotdeauna o alimentare cu împământare fiabilă pentru funcționarea aparatului.
19. Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau un sistem de control la distanță separat.
20. Aparatul trebuie utilizat cu masa de alimentare și suportul la locul lor, cu excepția cazului în care acest lucru nu este posibil din cauza dimensiunii sau formei alimentelor.
21. Fiți atenți când turnați lichide fierbinți în procesor sau blender, deoarece lichidul se poate stropi din aparat din cauza evaporării bruște.
22. AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a îndepărta capacul și lamele din bol.

SPECIFICAȚII

Model: FP427

Tensiune: 220–240 V~ 50 Hz

Putere: 1000 W

Volum bol procesor 2300 ml (volum de lucru recomandat 1500 ml)

Volum cană blender 2000 ml (volum de lucru recomandat 1500 ml)

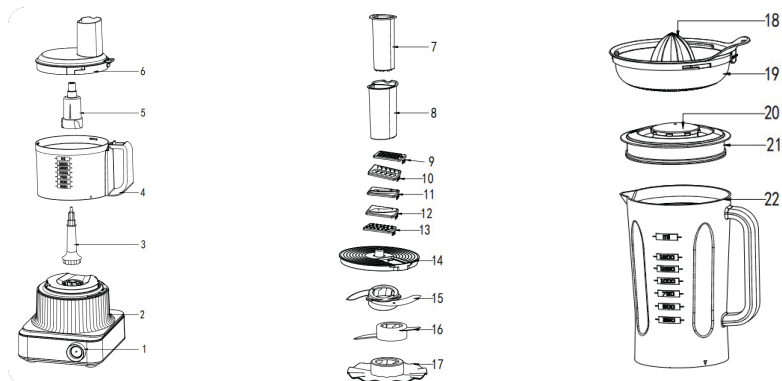
Consum în stare de așteptare: nu

Timpe de trecere automată în modul de așteptare: nu

Consum în modul oprit: 0,2 W

Timpe de trecere automată în modul oprit: <20 minute

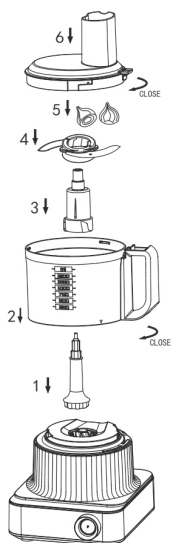
PREZENTARE GENERALĂ



- | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Buton | 2. Bază motor | 3. Ax de antrenare |
| 4. Bol procesor | 5. Adaptor pentru lame | 6. Capacul bolului |
| 7. Împingător mic | 8. Împingător mare | 9. Disc pentru răzuire fină |
| 10. Disc pentru răzuire grosieră | 11. Disc pentru tăiere grosieră | 12. Disc pentru tăiere fină |
| 13. Disc pentru răzuire | 14. Disc de suport | 15. Lamă de tocat |
| 16. Lamă de frământat | 17. Disc emulgator | 18. Con pentru citrice |
| 19. Storcător de citrice | 20. Pahar gradat | 21. Capacul blenderului |
| 22. Cană blender | | |

ASAMBLARE

TOCARE



1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și uscată și plasați axul de antrenare vertical pe baza motorului.
2. Puneți bolul procesorului pe axul de antrenare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este fixat ferm pe baza motorului și auziți un clic. Mânerul bolului trebuie orientat spre partea dreaptă în direcția butonului.
3. Plasați adaptorul pentru lame vertical pe axul de antrenare.
4. Așezați lama de tocat pe adaptor și fixați-le ferm împreună.
5. Îndreptați lama de tocat în poziția corectă și apoi adăugați alimentele în bol.
6. Puneți capacul pe bol și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic; capacul se blochează pe bol.
7. Introduceți împingătorul în deschiderea de alimentare.

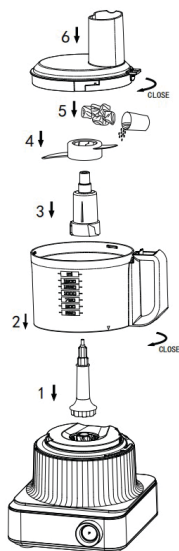
Pentru cantitatea per serie pentru lama de tocat consultați următorul tabel și selectați viteza în funcție de duritatea alimentelor.

Aliment procesat	Cantitate per serie	Timp de procesare
Ciocolată	≤100 g	30–60 s
Brânză	≤200 g	30–60 s
Carne	≤500 g	30–60 s
Ceai sau condimente	50–100 g	30–60 s
Fruite și legume	100–300 g	30–60 s
Ceapă	≤500 g	30–60 s

Note:

- Lăsați întotdeauna lama de tocat în bol înainte de a adăuga alimentele.
- Utilizați de mai multe ori funcția PULSE pentru a evita tocarea excesiv de fină. Nu procesați prea mult brânza tare sau ciocolata, altfel acestea se pot supraîncălzi și topi.
- Timpul standard de tocare este de 30–60 de secunde; selectați viteza în funcție de duritatea ingredientelor.

FRĂMÂNTARE



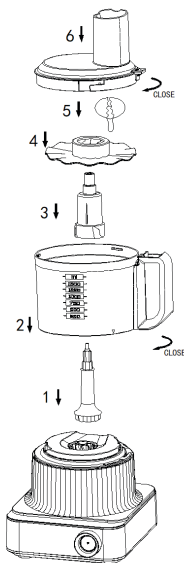
1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și uscată și plasați axul de antrenare vertical pe baza motorului.
2. Puneți bolul procesorului pe axul de antrenare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este fixat ferm pe baza motorului și auziți un clic. Mânerul bolului trebuie orientat spre partea dreaptă în direcția butonului.
3. Plasați adaptorul de lame pe axul de antrenare.
4. Așezați lama de frământat pe adaptor și fixați-le ferm.
5. Îndreptați lama de frământat în poziția corectă, apoi adăugați ingredientele în bol.
6. Puneți capacul pe bol și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic; capacul se blochează pe bol.
7. Introduceți împingătorul în deschiderea de alimentare.

Pentru cantitatea pe serie pentru lama de frământat consultați următorul tabel; este recomandată frământarea aluatului la vitezele 4 până la 6. Pentru ingrediente lichide, cum ar fi baterea ouălor și prepararea băuturilor, folosiți vitezele 1 până la 3.

Aliment procesat	Cantitate per serie	Timp de procesare
Făină și brânză de vaci	≤300 g	10–30 s
Ouă	≤5 bucăți	10–30 s

Note:

- Lăsați întotdeauna lama de frământat în bol înainte de a adăuga ingredientele.
- La frământarea aluatului, raportul făină-apă este de 1:0,6, adică 100 g făină și 60 g apă.
- Vitezele 4 până la 6 sunt destinate frământării aluatului, iar vitezele 1 până la 3 pentru baterea albușurilor și a băuturilor.
- Pentru frământarea aluatului se recomandă următorul proces: lucrați 20 de secunde, apoi lăsați aluatul să se odihne 2 minute, apoi lucrați din nou 15 secunde – acesta este un ciclu. Aluatul va fi gata după 1–2 cicluri. Frământarea prea îndelungată va face aluatul lipicios și poate cauza funcționarea instabilă a aparatului; prin urmare, se recomandă o viteză mai mare.

EMULSIONARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și uscată și plasați axul de antrenare vertical pe baza motorului.
2. Puneți bolul procesorului pe axul de antrenare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este fixat ferm pe baza motorului și auziți un clic. Mânerul bolului trebuie orientat spre partea dreaptă în direcția butonului.
3. Plasați adaptorul de lame pe axul de antrenare.
4. Așezați discul emulgator pe adaptor și fixați-le ferm.
5. Îndreptați discul emulgator în poziția corectă și apoi adăugați ingredientele în bol.
6. Puneți capacul pe bol și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic; capacul se blochează pe bol.
7. Introduceți împingătorul în deschiderea de alimentare.

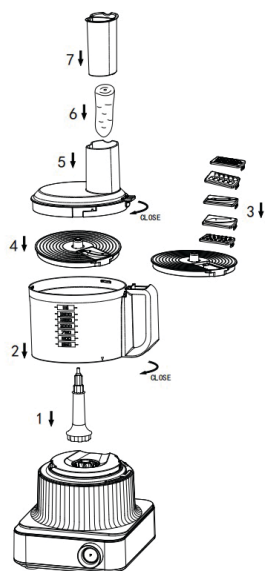
Pentru cantitatea pe serie pentru discul emulgator consultați următorul tabel. Discul emulgator poate fi folosit pentru a prepara frișcă bătută și sosuri, cum ar fi bearnaise.

<i>Aliment procesat</i>	<i>Cantitate per serie</i>	<i>Timp de procesare</i>
Ouă	3–6 bucăți	30–70 s
Frișcă	125–350 ml	aproximativ 20 s

Notă:

Nu utilizați discul emulgator pentru frământarea aluatului sau baterea untului.

TĂIERE/RĂZUIRE GROSIERĂ, TĂIERE/RĂZUIRE FINĂ

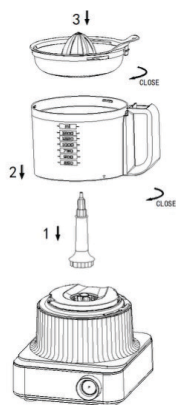


1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și uscată și plasați axul de antrenare vertical pe baza motorului.
2. Puneți bolul procesorului pe axul de antrenare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este fixat ferm pe baza motorului și auziți un clic. Mânerul bolului trebuie orientat spre partea dreaptă în direcția butonului.
3. Instalați discul dorit cu lame pe axul de antrenare.
4. Puneți capacul pe bol și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic; capacul se blochează pe bol. Adăugați alimente prin deschiderea de alimentare.
5. Utilizați împingătorul pentru a împinge alimentele în jos pentru procesare.

Note:

- Selectați discul adecvat în funcție de tipul de aliment și forma dorită.
- Când adăugați alimente, împingeți ușor.
- Tăiați alimentele în prealabil în bucăți mai mici, în funcție de diametrul deschiderii.
- Adăugați alimentele treptat pentru un rezultat mai bun. Pentru tăierea alimentelor moi, alegeți o viteză mai mică pentru a evita transformarea în piure. Dacă trebuie să procesați o cantitate mai mare de alimente, faceți acest lucru în mai multe serii, de exemplu, 1200 ml per serie.
- Lamele sunt foarte ascuțite; fiți atenți la asamblare, dezasamblare, curățare și depozitare.

STORCĂTOR

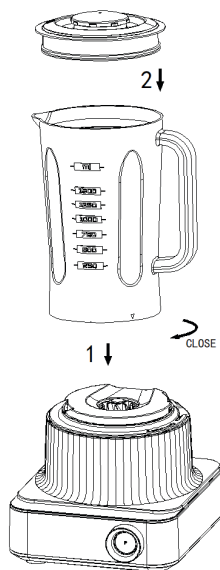


1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și uscată și plasați axul de antrenare vertical pe baza motorului.
2. Puneți bolul procesorului pe axul de antrenare și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este fixat ferm pe baza motorului și auziți un clic. Mânerul bolului trebuie orientat spre partea dreaptă în direcția butonului.
3. Așezați conul pentru citrice pe axul de antrenare în interiorul bolului procesorului.

Conul poate fi folosit pentru stoarcerea portocalelor. Tăiați portocala în jumătate, apăsați-o pe con și țineți-o cu mâna; conul se rotește și sucul este extras.

Notă: Asamblați conul conform imaginii de mai sus și stocați la o viteză mai mică.

MIXARE



1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și uscată.
2. Plasați cana blenderului pe baza motorului și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic până când este fixată ferm și auziți un clic. Mânerul trebuie să fie orientat spre partea dreaptă în direcția butonului. Dacă nu este montată corect, aparatul nu va funcționa.
3. Tăiați alimentele în bucăți și puneți-le în cană, adăugați apă sau lapte; volumul de lucru este de 1500 ml.
4. Instalați paharul gradat și capacul.
5. Introduceți ștecherul în priză, apăsați butonul PULSE de 1–2 ori pentru a verifica dacă aparatul funcționează uniform. Dacă observați o problemă, scoateți ștecherul și re-asamblați conform pașilor anteriori.
6. În timpul mixării, apăsați butonul PULSE de 2–3 ori pentru preamestecare, apoi rotiți butonul la viteza corespunzătoare; funcționarea continuă nu trebuie să depășească 1 minut. Alegerea vitezei și durata procesării depinde de eficiența mixării și de cantitatea ingredientelor. După 1 minut de funcționare, opriți aparatul pentru 3 minute pentru a se răci.
7. Dacă este necesar să adăugați ingrediente în timpul funcționării, răsuciți micuțul pahar gradat (17) de pe capac în sens invers acelor de ceasornic și adăugați ingredientele.

SFATURI ȘI AVERTISMENTE

- Se recomandă să utilizați funcția pulse de 2–3 ori pentru preamestecare înainte de începerea funcționării.
- 1500 ml reprezintă o serie.
- Înainte de funcționare, verificați dacă baza este montată corect.
- Paharul gradat poate fi folosit pentru a adăuga ingrediente în timpul funcționării.
- Nu utilizați funcția de mixare mai mult de 1 minut. După 1 minut de funcționare, răciți aparatul timp de 3 minute înainte de următoarea utilizare.

PANOU DE VITEZĂ ȘI BUTON ROTATIV



1. Viteza 0 este starea de așteptare, iar vitezele de la 1 la 6 sunt viteze de funcționare. Viteza 1 este cea mai mică, iar viteza 6 este cea mai mare. Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a selecta viteza dorită de procesare; indicatorul corespunzător pe panou se deplasează de la 0 la 6. Rotiți butonul în sens invers pentru a aduce indicatorul înapoi de la 6 la 0.
2. Setati butonul la 0 și apăsați tasta „P”; funcția pulse funcționează atât timp cât țineți apăsat butonul, iar la eliberare aparatul se oprește.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți ștecherul înainte de curățare pentru a evita șocurile electrice. Nu scufundați baza motorului și cablul în apă.
2. Toate accesoriile detașabile pot fi curățate în apă, cu excepția bazei motorului. Uscați părțile umede după curățare. Părțile detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase.
3. Pentru o curățare mai ușoară, puneți puțină apă caldă și detergent în cana blenderului și lăsați-l pentru o vreme.
4. Păstrați întotdeauna aparatul într-un loc uscat cu o circulație bună a aerului.
5. Nu utilizați detergenți abrazivi pentru a evita zgârierea produsului.

6. Nu utilizați aparatul pentru tocare și tăiere mai mult de 3 minute continuu sau pentru mixare mai mult de 1 minut. Dacă este necesară o funcționare de peste 5 minute, se poate declanșa protecția motorului împotriva supraîncălzirii. Nu utilizați aparatul prea mult timp pentru a evita deteriorarea.
7. Dacă lucrarea nu se termină în 2 minute, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească 1 minut înainte de următoarea utilizare. Dacă sunt necesare mai mult de 5 cicluri de funcționare, răciți aparatul 30–60 de minute la temperatura camerei, ceea ce îi prelungeste durata de viață.
8. NU SCUFUNDAȚI BAZA MOTORULUI ÎN APĂ.

DEPANARE

Consultați cu atenție manualul de utilizare. Dacă nu găsiți un răspuns adecvat, consultați următorul tabel.

Problemă	Soluție
Mașina nu funcționează	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asigurați-vă că dispozitivul este asamblat corect. Acordați atenție direcției de blocare și deblocare, precum și săgeților și marcajelor de pe capac și bază. 2. Blocarea de siguranță dublă se află pe capac și pe bază. Asigurați-vă că ambele mecanisme de siguranță sunt activate. 3. Nu încercați niciodată să montați bolul (blenderul) cu mânerul pe partea stângă. Nu poate fi montat astfel. Montați bolul cu mânerul pe partea dreaptă. 4. Bolul și capacul trebuie să fie blocate ferm pentru a activa mecanismul de siguranță. La un aparat nou, poate fi mai dificil să blocați bolul până la capăt; s-ar putea să aveți nevoie de puțină forță. Asigurați-vă că mânerul este orientat spre partea dreaptă și este la un unghi de 90° în față. 5. Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect și verificați dacă alimentarea este întreruptă sau oprită.
Mașina se oprește brusc	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bolul procesorului se poate slăbi în timpul funcționării intense. Reinstalați bolul și capacul. 2. Aparatul are un sistem de protecție împotriva supraîncălzirii. Funcționarea prelungită reduce durata de viață a dispozitivului și declanșează protecția care oprește aparatul. Timpul recomandat de funcționare cu bolul procesorului este de maximum 3 minute odată (pentru blender maximum 1 minut); după un ciclu, lăsați-l să se răcească 3 minute înainte de următorul. 3. Dacă protecția împotriva supraîncălzirii este deja activată, răciți aparatul 30–60 de minute și apoi reconectați-l.
Mașina vibrează puternic	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduceți mai puține alimente, altfel aparatul poate pierde echilibrul. 2. Tăiați alimentele în bucăți mai mici și distribuiți-le uniform în bol. 3. Montați lamele conform instrucțiunilor; lamele trebuie să fie fixate ferm. 4. Așezați aparatul pe o suprafață plană și netedă. Picioarele de cauciuc ajută la menținerea echilibrului.
Mașina nu mixează complet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adăugați întotdeauna apă sau lapte în cana blenderului. 2. Nu adăugați cuburi de gheață dure mai mari de 2 cm și nu adăugați mai mult de 5 cuburi de gheață.
Mașina nu taie complet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dacă alimentele sunt mari, tăiați-le în bucăți mai mici. 2. Înainte de a adăuga alimentele în bol, montați ferm lama de tocat și adaptorul pentru lamă.
Motorul funcționează, celelalte părți nu se rotesc	Asigurați-vă că axul de antrenare este montat corect.



Acest produs conține materiale reciclabile.
Nu aruncați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Vă rugăm să contactați municipalitatea locală pentru a afla care este cel mai apropiat punct de colectare.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

(Conform Directivei UE 2019/771 și OUG 140/2021)

1. Informații despre vânzător

Nume companie: _____

Adresă: _____

Număr de înregistrare (CUI): _____

Contact: _____

Email: _____

Telefon: _____

2. Informații despre produs

Denumirea produsului: _____

Model / Cod: _____

Număr de serie: _____

Număr factură / comandă: _____

Data achiziției: ____ / ____ / ____

3. Perioada de garanție

Produsul beneficiază de o garanție legală de conformitate de 24 de luni, valabilă de la data livrării. Dacă produsul este reparat în perioada de garanție, durata garanției se prelungește cu perioada în care produsul se află în centrul de service.

4. Ce acoperă garanția

Această garanție acoperă defecte de:

- fabricație,
- materiale,
- funcționalitate,
- probleme de conformitate existente la momentul livrării.

În caz de neconformitate, consumatorul are dreptul să solicite:

- repararea produsului;
- înlocuirea produsului;
- reducerea prețului;
- rezoluțiunea contractului (rambursare), dacă repararea sau înlocuirea nu sunt posibile, nu sunt realizate într-un termen rezonabil sau provoacă un inconvenient semnificativ.

Această garanție nu limitează drepturile legale ale consumatorului prevăzute de O.U.G. 140/2021 și alte acte normative privind protecția consumatorului.

5. Ce NU acoperă garanția

Garanția nu acoperă:

- daune cauzate de utilizare necorespunzătoare,
- șocuri mecanice, căderi, accidente,
- reparații sau modificări neautorizate,
- uzura normală,
- utilizarea în afara cerințelor producătorului,
- evenimente de forță majoră.

6. Cum se solicită serviciul de garanție

Consumatorul poate solicita serviciul de garanție:

- direct de la vânzător,
- de la orice centru de service autorizat listat mai jos,
- prin contactarea vânzătorului online.

Dovada achiziției poate fi prezentată prin orice mijloc (factură, extras bancar, email etc.).

7. Procesul de reparare / înlocuire

- Vânzătorul trebuie să repare sau să înlocuiască produsul în termen de 15 zile calendaristice.
- Dacă repararea este imposibilă, produsul trebuie înlocuit sau rambursat.
- Transportul produselor voluminoase/grele trebuie asigurat de către vânzător.

8. Centru de service autorizat

Nume **companie** service: AD VITA d.o.o.

Adresă: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

Email: info.si@vitapur.com

Telefon: +386 (0) 3 292 79 90

9. Semnătura vânzătorului

Reprezentant vânzător: _____

Semnătură: _____

Data: ____ / ____ / ____

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických zařízení je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření. Před použitím si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro pozdější použití.

1. Toto zařízení je určeno pouze pro běžné domácí použití.
2. Zařízení není určeno pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nebyly poučeny o použití zařízení a nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
3. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej před dalším používáním kvůli zamezení nebezpečí vyměnit výrobce, servisní zástupce nebo jiná kvalifikovaná osoba.
4. Zařízení obsahuje bezpečnostní spínač, který zabraňuje provozu, dokud nejsou příslušenství bezpečně nasazena.
5. Zařízení je vybaveno ochranným zařízením pro případ provozu při vysokých teplotách. Pokud teplota stoupne příliš vysoko, jednotka se automaticky vypne a znovu spustí, když motor úplně vychladne (po přibližně 30–60 minutách).
6. Zařízení nepoužívejte nepřetržitě déle než 3 minuty. Pokud je k provozu potřeba více než 5 minut, může se aktivovat ochrana motoru proti přehřátí, což může způsobit poškození zařízení.
7. Pokud práce není dokončena do 3 minut, vypněte zařízení a nechte jej 1 minutu vychladnout před dalším použitím. Pokud je potřeba více než 5 pracovních cyklů, nechte zařízení vychladnout 30–60 minut na pokojovou teplotu, abyste prodloužili jeho životnost.
8. Přístupné povrchy mohou být během provozu zařízení velmi horké.
9. Aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění, neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani motorovou základnu do vody nebo jiné kapaliny.
10. Vypněte zařízení, když jej nepoužíváte, a před čištěním. Před výměnou příslušenství nebo přiblížením k pohyblivým částem vypněte napájení a odpojte zástrčku.
11. Motorovou základnu neponořujte do vody ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.
12. Netlačte jídlo prsty ani jinými předměty (jako jsou nože); vždy použijte přiložený pěchovač.
13. Při manipulaci s čepelemi a nástavci buďte mimořádně opatrní, zejména během sestavování, rozebírání a čištění po použití. Čepele jsou velmi ostré.
14. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo aby se dotýkal horkého povrchu.
15. Zařízení neumísťujte k plynovému hořáku, elektrické varné desce nebo horké troubě.
16. Počkejte, až se všechny části úplně zastaví, než vytáhnete napájecí kabel a vyjmete mísu procesoru.
17. Dávejte pozor, abyste nepřekročili kapacitu uvedenou v části se specifikacemi.
18. Pro provoz zařízení vždy používejte spolehlivé uzemněné napájení.
19. Zařízení není určeno k použití s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládacím systémem.
20. Zařízení musí být používáno s podávací lištou a držákem na místě, pokud to není možné kvůli velikosti nebo tvaru jídla.
21. Buďte opatrní, pokud do procesoru nebo mixéru naléváte horkou tekutinu, protože kvůli náhlému vypařování může kapalina vystříknout ze zařízení.
22. UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že je zařízení vypnuté, než odstraníte víko a čepele z mísy.

SPECIFIKACE

Model: FP427

Napětí: 220–240 V~ 50 Hz

Výkon: 1000 W

Objem mísy procesoru 2300 ml (doporučený pracovní objem 1500 ml)

Objem nádoby mixéru 2000 ml (doporučený pracovní objem 1500 ml)

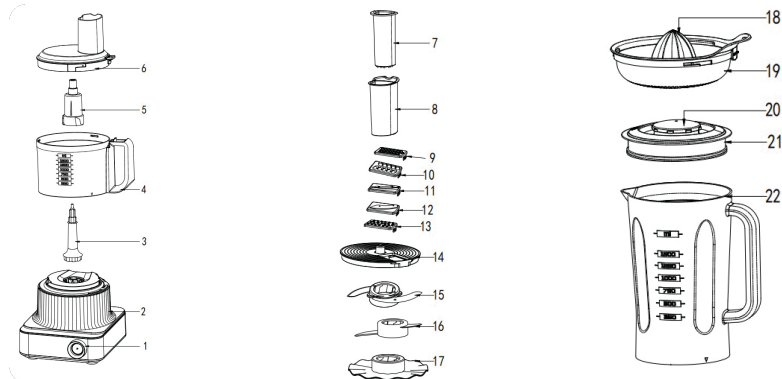
Spotřeba v pohotovostním režimu: žádná

Doba automatického přechodu do pohotovostního režimu: žádná

Spotřeba v vypnutém režimu: 0,2 W

Doba automatického přechodu do vypnutého režimu: <20 minut

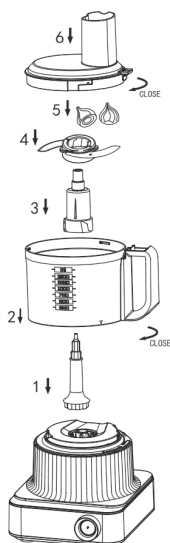
PŘEHLED



- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Knoflík | 2. Motorová základna | 3. Pohonná hřídel |
| 4. Mísa procesoru | 5. Adaptér pro čepele | 6. Víko mísy |
| 7. Malý pěchovač | 8. Velký pěchovač | 9. Čepele na jemné strouhání |
| 10. Čepele na hrubé strouhání | 11. Čepele na hrubé krájení | 12. Čepele na jemné krájení |
| 13. Strouhací nůž | 14. Nosný disk | 15. Sekací nůž |
| 16. Hnětací nůž | 17. Emulgační disk | 18. Kužel pro citrusy |
| 19. Odšťavňovač citrusů | 20. Měrná šálka | 21. Víko mixéru |
| 22. Nádoba mixéru | | |

SESTAVENÍ

SEKÁNÍ



1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Adaptér na čepele položte svisle na pohonnou hřídel.
4. Sekací čepel položte na adaptér a pevně je spojte.
5. Otočte sekací čepel do správné polohy a poté do mísy přidejte jídlo.
6. Na mísu nasadte víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se tak uzamkne na míse.
7. Do plnicího otvoru vložte pěchovač.

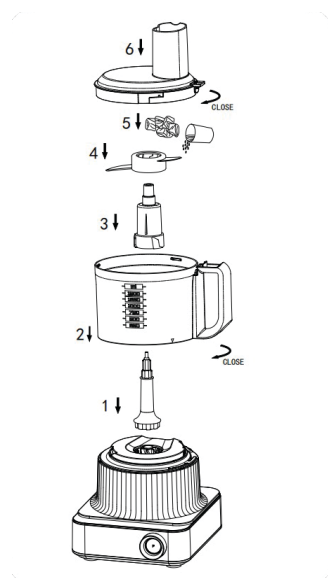
Pro množství na dávku při použití sekacího nože vizte následující tabulku a vyberte rychlost podle tvrdosti potravin.

Zpracovávané potraviny	Množství na dávku	Doba zpracování
Čokoláda	≤100 g	30–60 s
Sýr	≤200 g	30–60 s
Maso	≤500 g	30–60 s
Čaj nebo koření	50–100 g	30–60 s
Ovoce a zelenina	100–300 g	30–60 s
Cibule	≤500 g	30–60 s

Poznámky:

- Sekací nůž vždy ponechte v míse, než přidáte jídlo.
- Funkci PULSE použijte několikrát, abyste se vyhnuli příliš jemnému sekání. Nepracujte příliš dlouho při krájení tvrdého sýra nebo čokolády, jinak se tyto suroviny mohou přehřát a začít tát.
- Standardní doba sekání je 30–60 sekund; zvolte rychlost podle tvrdosti ingrediencí.

HNĚTENÍ



1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Adaptér na čepele položte na pohonnou hřídel.
4. Hnětací nůž položte na adaptér a pevně je spojte.
5. Hnětací nůž otočte do správné polohy, poté do mísy přidejte ingredience.
6. Na mísu nasadte víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se tak uzamkne na míse.
7. Do plnicího otvoru vložte pěchovač.

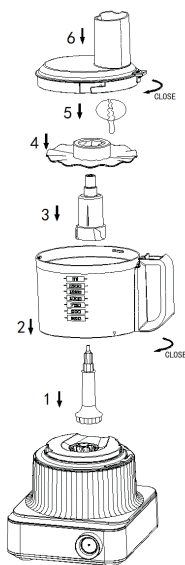
Pro množství na dávku při použití hnětacího nože vizte následující tabulku; doporučuje se hnětení těsta při rychlosti 4 až 6. Pro tekuté ingredience, jako je šlehání vajec a příprava nápojů, použijte rychlost 1 až 3.

Zpracovávané potraviny	Množství na dávku	Doba zpracování
Mouka a tvaroh	≤300 g	10–30 s
Vejce	≤5 ks	10–30 s

Poznámky:

- Hnětací nůž vždy ponechte v míse, než přidáte ingredience.
- Při hnětení těsta je poměr mouky a vody 1:0,6, tedy 100 g mouky a 60 g vody.
- Rychlosti 4 až 6 jsou určeny pro hnětení těsta, rychlosti 1 až 3 pro šlehání bílků a přípravu nápojů.
- Při hnětení těsta se doporučuje následující pracovní proces: pracujte 20 sekund, poté odpočívajte 2 minuty, pak znovu pracujte 15 sekund – to je jeden cyklus. Těsto bude připraveno po 1–2 cyklech. Příliš dlouhé hnětení způsobí, že těsto bude lepivé, a může vést k nestabilnímu provozu zařízení; proto je doporučena vyšší rychlost.

EMULGACE



1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Adaptér na čepele položte na pohonnou hřídel.
4. Emulgační disk položte na adaptér a pevně je spojte.
5. Emulgační disk otočte do správné polohy, poté přidejte ingredience do mísy.
6. Na mísu nasadte víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se tak uzamkne na míse.
7. Do plnicího otvoru vložte pěchovač.

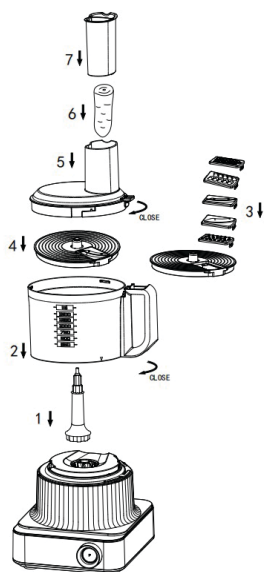
Pro množství na dávku při použití emulgačního disku vizte následující tabulku. Emulgační disk lze použít k přípravě šlehačky a omáček, například béarnaise.

Zpracovávané potraviny	Množství na dávku	Doba zpracování
Vejce	3–6 ks	30–70 s
Sladká smetana	125–350 ml	asi 20 s

Poznámka:

Emulgační disk nepoužívejte pro hnětení těsta nebo šlehání másla.

HRUBÉ KRÁJENÍ/STROUHÁNÍ, JEMNÉ KRÁJENÍ/STROUHÁNÍ

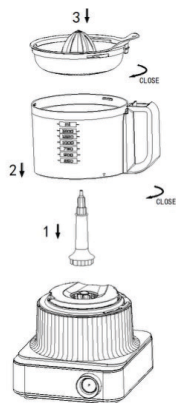


1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Nasadte požadovaný disk s čepelemi na pohonnou hřídel.
4. Nasadte na mísu víko a otáčejte jej po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí; víko se uzamkne na míse. Do plnicího otvoru přidejte jídlo.
5. K zatlačení jídla dolů použijte pěchovač.

Poznámky:

- Vyberte vhodný disk podle typu jídla a požadovaného tvaru.
- Při přidávání jídla tlačte jemně.
- Jídlo předem nakrájejte na menší kusy podle průměru otvoru.
- Jídlo přidávejte postupně pro lepší výsledek. Při krájení měkkých potravin zvolte nižší rychlost, aby se jídlo nezměnilo na pyré. Pokud musíte zpracovat větší množství jídla, udělejte to ve více dávkách, např. 1200 ml na dávku.
- Čepele jsou velmi ostré; buďte opatrní při sestavování, rozebírání, čištění a skladování.

ODŠŤAVŇOVAČ

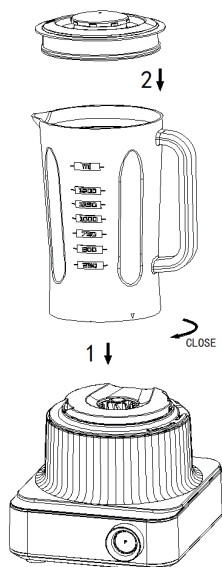


1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch a vertikálně nasadte pohonnou hřídel na motorovou základnu.
2. Nasadte mísu procesoru na pohonnou hřídel a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně usazena na motorové základně a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy by měla směřovat doprava směrem k tlačítku.
3. Nasadte kužel pro citrusy na pohonnou hřídel uvnitř mísy procesoru.

Kužel lze používat k lisování pomerančů. Rozkrojte pomeranč na polovinu, přitlačte jej na kužel a držte rukou; kužel se otáčí a šťáva se vytlačuje.

Poznámka: Kužel sestavte podle výše uvedeného obrázku a lisujte při nižší rychlosti.

MÍCHÁNÍ

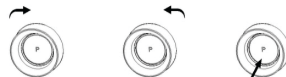


1. Umístěte zařízení na rovný a suchý povrch.
2. Nasaďte nádobu mixéru na motorovou základnu a otáčejte ji po směru hodinových ručiček, dokud není pevně nasazena a neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť musí být otočena doprava směrem k tlačítku. Pokud není správně nasazena, zařízení nebude fungovat.
3. Nakrájejte jídlo na kousky a vložte je do nádoby, přidejte vodu nebo mléko; pracovní objem je 1500 ml.
4. Nasaďte měrnou šálku a víko.
5. Zasuňte zástrčku do zásuvky, stiskněte tlačítko PULSE 1–2krát, abyste ověřili, že zařízení funguje hladce. Pokud zaznamenáte problém, vytáhněte zástrčku a znovu sestavte podle předchozích kroků.
6. Při míchání stiskněte tlačítko PULSE 2–3krát pro předmíchání, poté otočte knoflík na požadovanou rychlost; nepřetržitý provoz by neměl přesáhnout 1 minutu. Volba rychlosti a doba zpracování závisí na účinnosti míchání a množství ingrediencí. Po 1 minutě provozu zařízení zastavte na 3 minuty, aby vychladlo.
7. Pokud je během provozu třeba přidat ingredience, odšroubujte malou měrnou šálku (17) na víku proti směru hodinových ručiček a přidejte ingredience.

TIPY A UPOZORNĚNÍ

- Doporučuje se použít funkci PULSE 2–3krát pro předmíchání před zahájením provozu.
- 1500 ml představuje jednu dávku.
- Před provozem zkontrolujte, zda je základna správně nasazena.
- Měrná šálka může být použita k přidávání ingrediencí během provozu.
- Funkci míchání nepoužívejte více než 1 minutu. Po 1 minutě provozu nechte zařízení 3 minuty vychladnout před dalším použitím.

PANEL RYCHLOSTÍ A OTOČNÝ KNOFLÍK



1. Rychlost 0 je stav pohotovosti, rychlosti od 1 do 6 jsou pracovní rychlosti. Rychlost 1 je nejnižší, rychlost 6 nejvyšší. Otočte knoflík po směru hodinových ručiček, abyste zvolili požadovanou rychlost zpracování; příslušný indikátor na panelu se posune z 0 na 6. Otočením knoflíku v opačném směru se indikátor vrací z 6 na 0.
2. Nastavte knoflík na 0 a stiskněte tlačítko „P“; funkce PULSE pracuje, dokud tlačítko držíte, po uvolnění se zařízení zastaví.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vytáhněte zástrčku, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem. Motorovou základnu a kabel neponožte do vody.
2. Všechny odnímatelné doplňky lze čistit ve vodě, kromě motorové základny. Po čištění mokré části osušte. Odnímatelné části lze mýt v myčce nádobí.
3. Pro snazší čištění můžete do nádoby mixéru nalít trochu teplé vody a detergentu a nechat chvíli působit.
4. Zařízení skladujte vždy na suchém místě s dobrou cirkulací vzduchu.
5. Neužívejte tvrdé (abrazivní) detergenty, aby nedošlo k poškrábání produktu.

6. Zařízení nepoužívejte k sekání a krájení déle než 3 minuty nepřetržitě ani k míchání déle než 1 minutu. Pokud je k provozu potřeba více než 5 minut, může se aktivovat ochrana motoru proti přehřátí. Zařízení nepoužívejte příliš dlouho, abyste předešli poškození.
7. Pokud práce není dokončena do 2 minut, vypněte zařízení a nechte jej 1 minutu vychladnout před dalším použitím. Pokud je třeba více než 5 pracovních cyklů, nechte zařízení vychladnout 30–60 minut na pokojovou teplotu, což prodlouží jeho životnost.
8. NEPONOŘUJTE MOTOROVOU ZÁKLADNU DO VODY.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pečlivě si prostudujte uživatelské pokyny. Pokud nenajdete vhodnou odpověď, podívejte se na následující tabulku.

Problém	Řešení
Stroj nefunguje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ujistěte se, že je zařízení správně sestaveno. Dávejte pozor na směr zamykání a odemykání a na šipky a značky na víku a základně. 2. Dvojité bezpečnostní zámek se nachází na víku a základně. Ujistěte se, že jsou bezpečnostní zámky aktivovány. 3. Nikdy se nepokoušejte nasadit nádobu (mixér) s rukojetí na levé straně. S takovou rukojetí nelze nádobu nasadit. Nasadte nádobu s rukojetí na pravé straně. 4. Mísa a víko musí být pevně uzamčeny, aby se aktivoval bezpečnostní zámek. U nového zařízení může být mírně obtížnější mísu zcela uzamknout; může být zapotřebí větší síly. Ujistěte se, že rukojeť směřuje doprava a je vpředu v úhlu 90°. 5. Ujistěte se, že je zástrčka správně připojena, a zkontrolujte, zda není přerušeno nebo vypnuto napájení.
Stroj se náhle zastaví	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mísa procesoru se může během intenzivního provozu uvolnit. Znovu nasadte mísu a víko. 2. Zařízení má systém ochrany proti přehřátí. Dlouhodobý provoz zkracuje životnost zařízení a aktivuje ochranu, která stroj vypne. Doporučená doba provozu s mísou procesoru je maximálně 3 minuty najednou (u mixéru maximálně 1 minutu); po jednom cyklu jej nechte vychladnout 3 minuty před dalším použitím. 3. Pokud je ochrana proti přehřátí již aktivována, nechte zařízení chladnout 30–60 minut a poté jej znovu připojte.
Stroj silně vibruje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vložte méně jídla, jinak může zařízení ztratit rovnováhu. 2. Nakrájejte jídlo na menší kousky a rovnoměrně je rozdělte v míse. 3. Namontujte čepele podle pokynů; čepele musí být pevně usazeny. 4. Umístěte zařízení na rovnou, hladkou plochu. Gumové nožičky pomáhají udržovat rovnováhu.
Stroj nemíchá úplně	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vždy přidejte vodu nebo mléko do nádoby mixéru. 2. Nepřidávejte tvrdé kostky ledu větší než 2 cm a nepřidávejte více než 5 kostek ledu.
Stroj nekrájí úplně	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pokud je jídlo velké, nakrájejte je na menší kousky. 2. Před přidáním jídla do mísy pevně nasadte sekací nůž a adaptér na nůž.
Motor běží, ostatní části se neotáčí	Ujistěte se, že je pohonná hřídel správně nasazena.



Tento produkt obsahuje recyklovateľné materiály.
Tento produkt nelikvidujte ako netriedený odpad. Prosím, kontaktujte svoje miestne mestské zastupiteľstvo pre informácie o najbližšom zbernom stredisku.

ZÁRUČNÝ LIST

(V súlade so smernicou EÚ 2019/771)

1. Informácie o predajcovi

Názov spoločnosti: _____

Adresa: _____

Registračné číslo (CUI): _____

Kontakt: _____

Email: _____

Telefón: _____

2. Informácie o produkte

Názov produktu: _____

Model / Kód: _____

Sériové číslo: _____

Číslo faktúry / objednávky: _____

Dátum nákupu: ____ / ____ / ____

3. Záručná doba

Produkt je krytý zákonnou zárukou zhody po dobu 24 mesiacov, platnou od dátumu dodania.

Ak je produkt opravený v rámci záruky, záručná doba sa predlžuje o čas, počas ktorého sa produkt nachádza v servisnom stredisku.

4. Čo záruka pokrýva

Táto záruka pokrýva vady:

- výroby,
- materiálov,
- funkčnosti,
- problémy zhody existujúce v čase dodania.

V prípade nezhody má spotrebiteľ právo požadovať:

- Opravu produktu;
- Výmenu produktu;
- Zníženie ceny;
- Ukončenie zmluvy (vrátenie peňazí), ak oprava alebo výmena nie je možná alebo nie je vykonaná v primeranom čase alebo spôsobuje značné nepríjemnosti.

Táto záruka neobmedzuje zákonné práva spotrebiteľa vyplývajúce z:

- Smernice EÚ 2019/771
- Národných zákonov na ochranu spotrebiteľa
- Práv týkajúcich sa nezhody tovaru

V prípade rozporu medzi touto zárukou a miestnou legislatívou sa uplatnia priaznivejšie práva spotrebiteľa v krajine nákupu.

Ak má spotrebiteľ otázky týkajúce sa lehoty opravy alebo výmeny alebo iných práv vyplývajúcich z národných zákonov na ochranu spotrebiteľa, môže kontaktovať predajcu alebo oddelenie zákazníckej podpory výrobcu. Kontaktné údaje sú uvedené v článkoch 8 a 9 tohto záručného listu.

5. Čo záruka NEPOKRÝVA

Záruka nepokrýva:

- poškodenia spôsobené nesprávnym používaním,
- mechanické nárazy, pády, nehody,
- neoprávnené opravy alebo úpravy,
- bežné opotrebovanie,
- používanie mimo požiadaviek výrobcu,
- udalosti vyššej moci

6. Ako požiadať o záručný servis

Spotrebiteľ môže požiadať o záručný servis:

- priamo od predajcu,
- v ktoromkoľvek autorizovanom servisnom stredisku uvedenom nižšie,
- kontaktovaním predajcu online.

Dôkaz o kúpe môže byť poskytnutý akýmkoľvek spôsobom (faktúra, bankový výpis, email, atď.).

7. Proces opravy / výmeny

- Predajca musí produkt opraviť alebo vymeniť v primeranej lehote.
- Ak je oprava nemožná, produkt musí byť vymenený alebo vrátený.
- Prepravu objemných/ťažkých výrobkov musí zabezpečiť predajca.

8. Autorizované servisné stredisko

Názov servisnej spoločnosti: AD VITA d.o.o.

Adresa: Tovarniška cesta 7b, SI-3210 Slovenske Konjice

Email: info.si@vitapur.com

Telefón: +386 (0) 3 292 79 90

9. Podpis predajcu

Zástupca predajcu: _____

Podpis: _____

Dátum: ____ / ____ / ____

Food processor
MultiPrep 1000

ROSMARINO®