

PL

lovio
HOME

Mikser planetarny ChefMaster

Instrukcja obsługi



Model: LVSTM03P

Napięcie
znamionowe: 220-240V 50-60Hz

Moc znamionowa: 1800W

Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości i przekaz ją wraz z urządzeniem przyszłym użytkownikom

KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Ryzyko porażenia prądem

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i zachowaj ją wraz z gwarancją, paragonem. Jeśli to możliwe zachowaj też opakowanie zewnętrzne. W przypadku przekazania tego urządzenia innym osobom prosimy o przekazanie również instrukcji obsługi.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i zgodnie z przeznaczeniem. To urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj go na zewnątrz. Trzymaj go z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w żadnej cieczy) i ostrych krawędzi. Nie używaj urządzenia mokrymi rękoma. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre, natychmiast odłącz je od zasilania.

- Podczas czyszczenia lub odkładania urządzenia wyłącz urządzenie i zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka (ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel), jeśli urządzenie nie jest używane, i odłącz dołączone akcesoria.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. W przypadku opuszczenia miejsca pracy należy zawsze wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazdka (ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód).
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia na własną rękę. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Zwróć szczególną uwagę na: „**Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia**”!

Dzieci i osoby starsze

- Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, prosimy o przechowywanie wszystkich opakowań (plastikowych toreb, pudełek, styropianu itp.) poza ich zasięgiem.

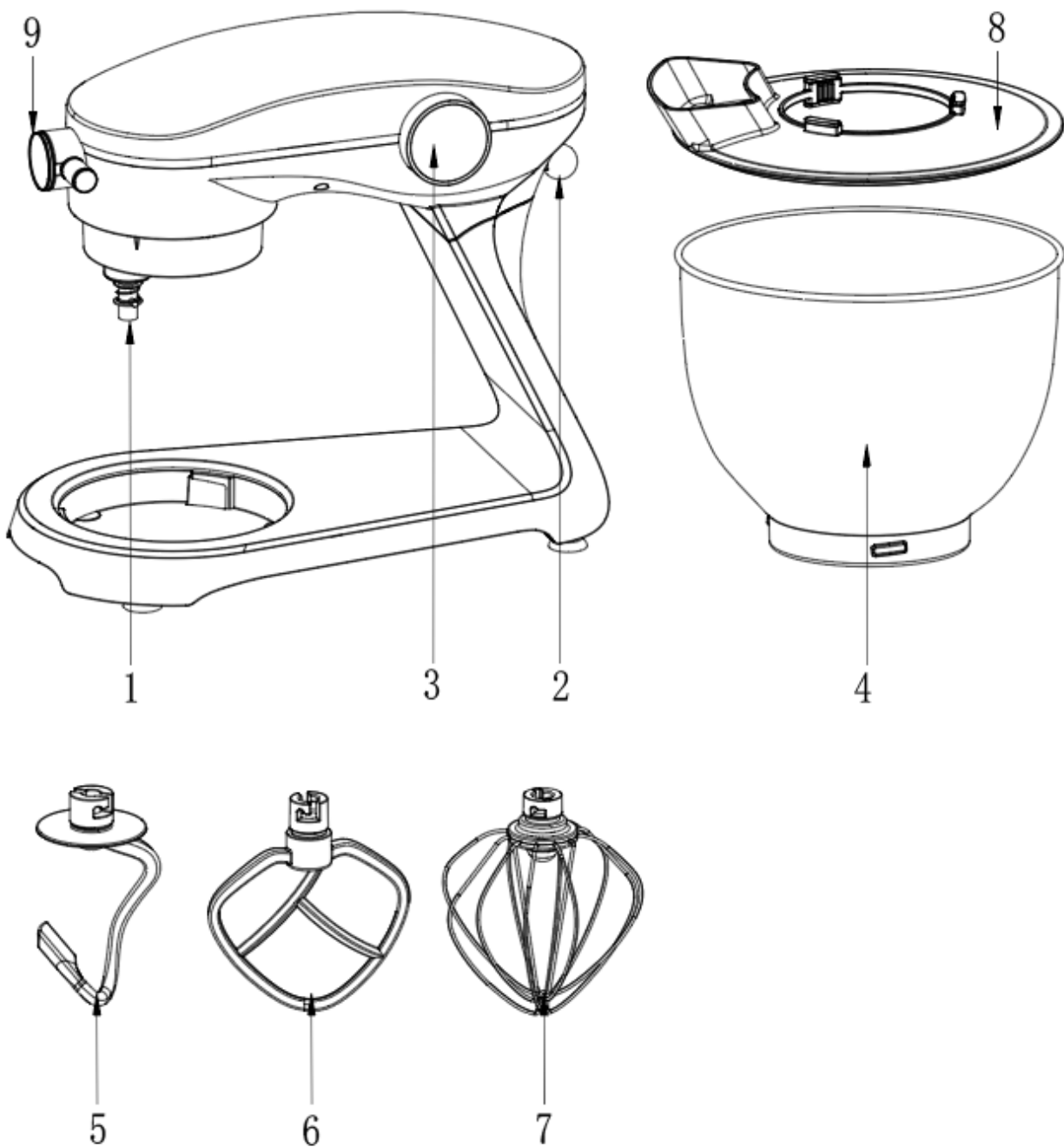
Uwaga! Nie pozwalać małym dzieciom bawić się folią, ponieważ **istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Podczas korzystania z blendera i rozdrabniacza, urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- W przypadku korzystania z ubijaczki i trzepaczki, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku 8 lat i starsze i są nadzorowane.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tego urządzenia

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- **PRZESTROGA:** Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak wyłącznik czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez media.
- Nie wolno ingerować w żadne wyłączniki bezpieczeństwa.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obracających się haków podczas pracy urządzenia.
- Umieść urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie należy wkładać wtyczki urządzenia do gniazda zasilania bez zainstalowania wszystkich niezbędnych akcesoriów.

Opis urządzenia

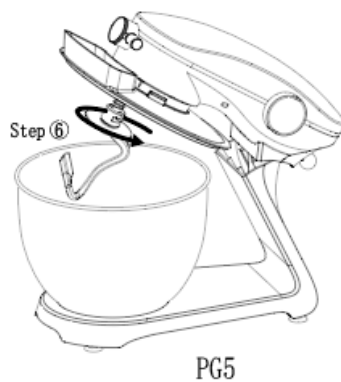
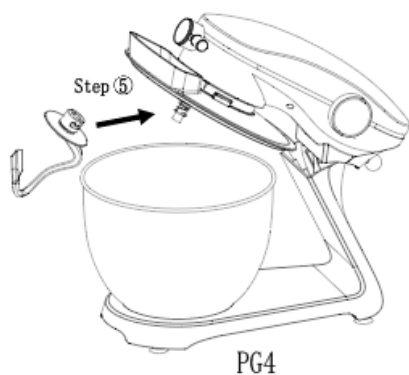
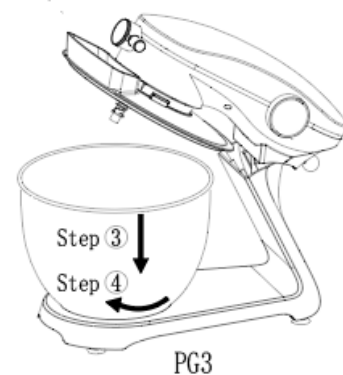
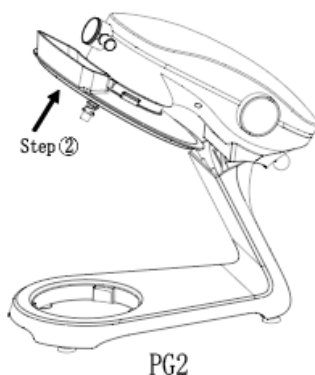
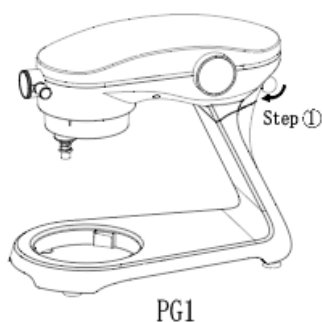


Główne elementy i akcesoria:

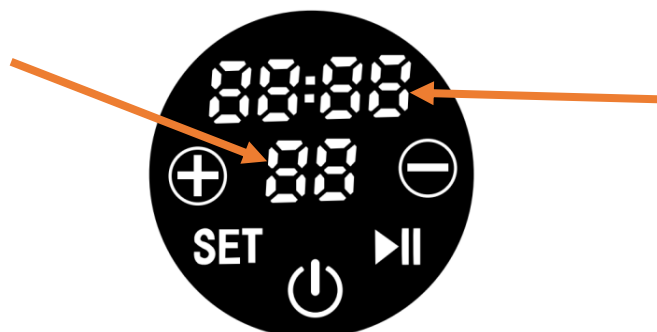
1	Napęd główny	6	Końcówka do mieszania
2	Dźwignia podnoszenia ramienia	7	Końcówka do ubijania
3	Dotykowy panel sterowania	8	Pokrywa misy
4	Misa	9	Ośłona przedniego napędu
5	Hak do ciasta		

Jak korzystać z urządzenia

1. Przed użyciem umyć akcesoria czystą wodą, wypłukać i wysuszyć.
2. Umieść urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni, naciśnij w dół dźwignie podnoszenia ramienia(2), ramię podniesie się automatycznie. Zgodnie z ilustracjami PG1 i PG2.
3. Zamontuj pokrywę misy w końcówce zgodnie z krokiem 2 na ilustracji PG2.
4. Zamontuj misę do mieszania(4) na urządzeniu (krok 3 na ilustracji PG3), obróć misę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż poczujesz opór i misa zostanie zablokowana - krok 4 na ilustracji PG3.
5. Nie należy przekraczać ilości ciasta - całkowita waga może wynosić do 1,5 kg;
6. Zamontować wymagane akcesoria (5)/(6)/(7) (jednorazowo można używać tylko jednego z trzech) na napędzie głównym(1) zgodnie z krokiem 5 na ilustracji PG4, popchnij montowaną końcówkę do góry, a następnie obrócić ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do położenia blokującego - krok 6 na ilustracji PG5.
7. Naciśnij dźwignię podnoszenia ramienia(2), delikatnie naciśnij ramię na dół, tak aby wróciło do pozycji poziomej i usłyszysz kliknięcie blokady dźwigni podnoszenia ramienia(2). **(Gdy ramię jest uniesione urządzenie nie włączy się.)**



Obsługa dotykowego panelu sterowania LED:



1. Włączanie urządzenia:

- a) Podłącz wtyczkę do zasilania. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona . Dotknij przycisk , aby uruchomić urządzenie.
- b) W trybie czuwania bez żadnej akcji przez 1 minutę wyświetlacz zostanie przyciemniony i przejdzie w tryb uśpienia.
- c) W trybie uśpienia, dotknij przycisku , aby wybudzić ekran.

2. Regulacja prędkości pracy:

Dotykając przyciski   ustawisz żądaną prędkość pracy urządzenia. Po ustawieniu prędkości dotknij , aby rozpocząć pracę urządzenia. Dotknij ten przycisk ponownie, aby przerwać pracę urządzenia.

3. Ustawienie funkcji minutnika:

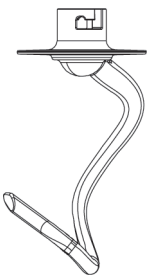
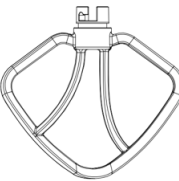
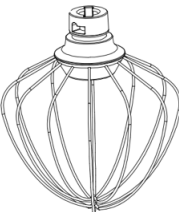
Po wybraniu żądanej prędkości pracy dotknij przycisk **SET**, aby ustawić funkcję automatycznego wyłączenia po ustawionym czasie. Gdy cyfry wyświetlające czas migają, dotykając przyciski   ustaw żądany czas.

Następnie dotknij  aby rozpocząć pracę urządzenia. Po upływie ustawionego czasu praca urządzenia zakończy się automatycznie. Dotykając przycisk  można wstrzymać/wznović pracę urządzenia w dowolnym momencie.

Aby zmienić prędkość w trakcie pracy dotknij   Aby zmienić ustawiony czas dotknij **SET**, ustaw nowy czas pracy i dotknij , aby wznowić pracę urządzenia.

Wskazówki

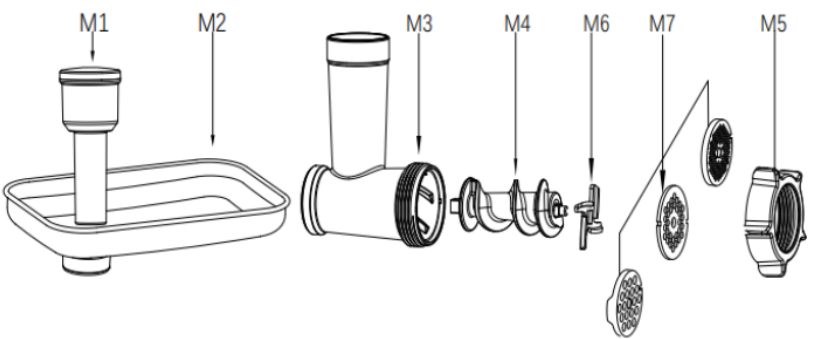
Regulacja poziomów i sugerowane akcesoria dla **nie więcej niż 1,5 kg mieszanki**

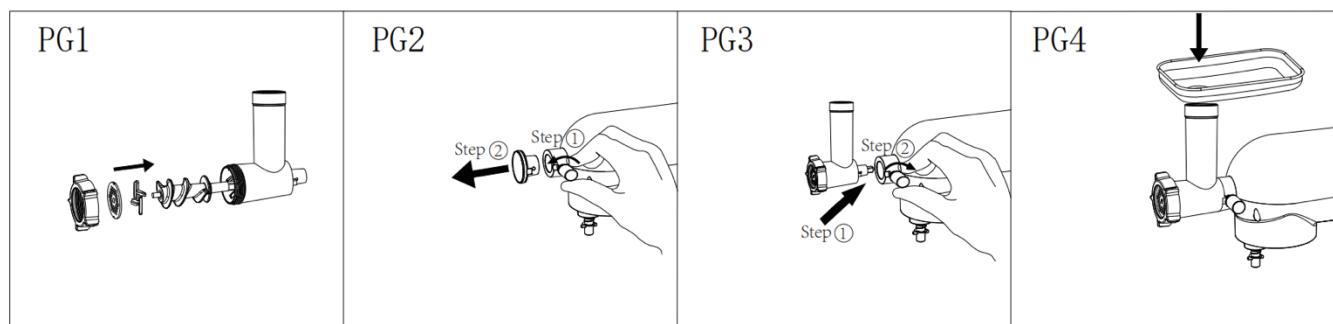
Akcesorium	Zdjęcie	Prędkość	Czas (min)	Ilość składników	Instrukcja
Hak do ciasta		1-3	3-5	1000g mąki+538g wody	Poziom prędkości 1 przez 30 sek., poziom prędkości 2 przez 30 sek., następnie poziom prędkości 3, przed 2-4 minuty, aż do uzyskania żądanej konsystencji.
Końcówka do mieszania		2-7	3-10	660g mąki+840g wody	Poziom prędkości 2 przez 20 sek., następnie poziom prędkości 4 przez co najmniej 2 min 40 sek.
Końcówka do ubijania		8-10	3-10	3 białka jajek	Użyj poziomu prędkości 5 lub 6 przez co najmniej 3 minuty.

Maszynka do mielenia mięsa (Akcesorium opcjonalne do osobnego zakupu)

Jak zamontować i używać maszynki do mielenia mięsa:

- 1) Aby zainstalować akcesoria do maszynki do mielenia mięsa, najpierw zainstaluj ostrze maszynki do mięsa(M6) na głowicy śruby maszynki do mięsa(M4), załóż wybrane sito(M7) (gruby otwór, średni otwór lub drobny otwór), zwróć uwagę, aby wyrównać rowek między sitem maszynki do mięsa(M7) a maszynką do mięsa(M3) i dokręć nakrętkę zabezpieczającą(M5) na maszynce do mięsa(M3), zgodnie z ilustracją PG1.
- 2) Odkręć nakrętkę blokującą i zdemontuj osłonę przedniego napędu(9) zgodnie z ilustracją PG2.
- 3) Przytrzymaj maszynkę do mięsa(M3), wsuń w otwór przedniego napędu i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej dopasowując ją do ułożenia napędu. Następnie dokręć nakrętkę blokującą, zgodnie z ilustracją PG3.
- 4) Zamontuj tacę(M2) na korpusie maszynki(M3), zgodnie z ilustracją PG4.
- 5) Mięso pokrój w paski, szerokość pasków nie powinna być większa niż otworu w tacy(M2).
- 6) Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, następnie prędkość za pomocą panelu sterowania(3) (zalecana prędkość to poziom 1-3), umieść mięso na tacy(M2) i włóż je do otworu wsadowego. Użyj popychacza(M1), aby powoli wcisnąć mięso do otworu wsadowego maszynki do mięsa. **Nie wkładaj palców do otworu wsadowego maszynki do mięsa!**
- 7) Po użyciu przełącz wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazda.

M1	Popychacz	
M2	Taca	
M3	Korpus maszynki	
M4	Śruba maszynki	
M5	Nakrętka zabezpieczająca	
M6	Ostrze	
M7	Sito	

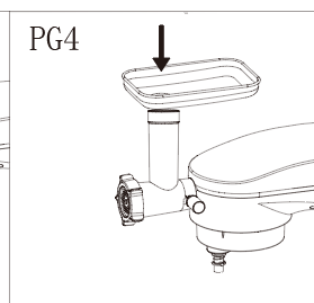
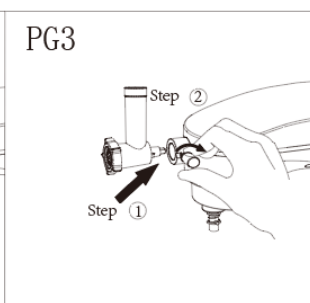
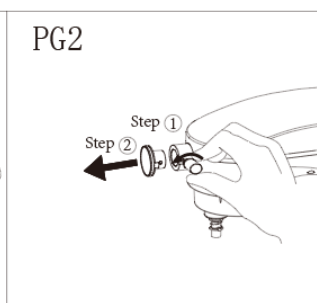
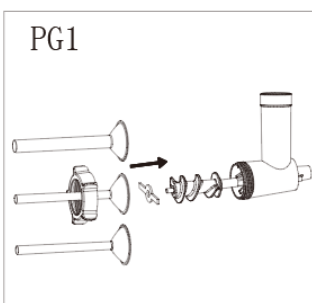


Przystawka do robienia kiełbasek (Akcesorium opcjonalne do osobnego zakupu)

Jak zamontować i używać przystawki do robienia kiełbasek:

- 1) Zamontuj wspornik do przystawki(S1) na głowicy śruby(M4) i umieść na niej wybraną przystawkę do kiełbasy(S2-1 / S2-2 / S2-3). Dokręć nakrętkę zabezpieczającą(M5) na maszynie do mięsa(M3). Całość montujemy w otworze przedniego napędu zgodnie z metodą montażu maszynki do mięsa.
- 2) Przygotuj farsz z mięsa mielonego i dodaj odpowiednie dodatki. Równomiernie wymieszaj i marynuj przez określony czas.
- 3) Przygotuj osłonkę, która będzie napęnlania farszem. Przed użyciem osłonkę należy namoczyć w wodzie i zawiązać na końcu supeł. Naciągnij osłonkę na początek przystawki do kiełbasy(S2).
- 4) Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka. Następnie ustaw pokrętło prędkości(3) na żądany bieg (zalecana prędkość 3-6). Wkładaj farsz do otworu tacy(M2). Osłonka zacznie stopniowo wypełniać się farszem. Ciągnij delikatnie za koniec osłonki, aby osiągnąć pożądaną grubość kiełbasy. Gdy zbliżysz się do końca osłonki, przerwij wypełnianie i na końcu kiełbasy zawiąż supeł.
- 5) Kiełbasę należy odwiesić i wysuszyć przez określony czas, po tym poddać wybranej obróbce termicznej.

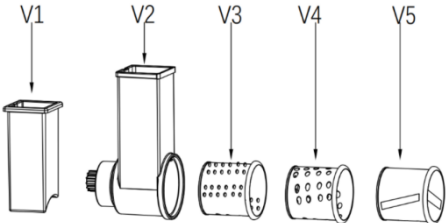
M1	Popychacz	
M2	Taca	
M3	Korpus maszynki	
M4	Śruba maszynki	
M5	Nakrętka zabezpieczająca	
S1	Wspornik przystawki	
S2-1	Przystawka do cienkich kiełbasek	
S2-2	Przystawka do średnich kiełbasek	
S2-3	Przystawka do grubszych kiełbasek	

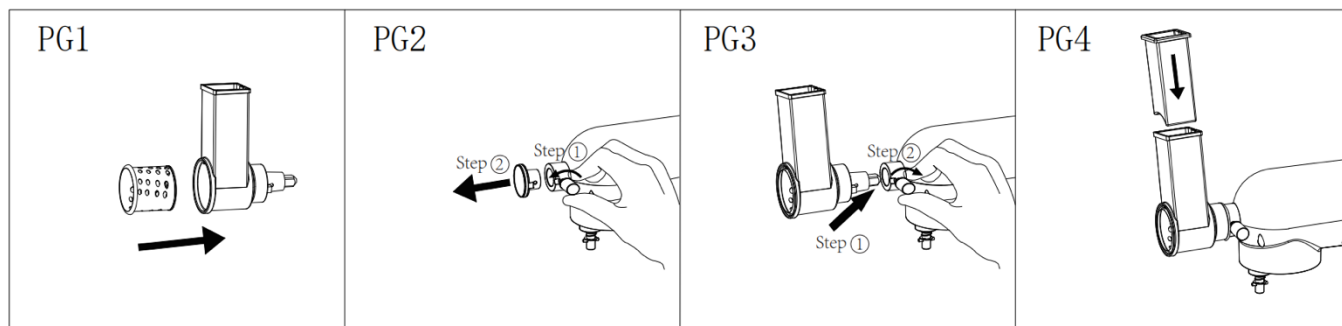


Przystawka do szatkowania warzyw (Akcesorium opcjonalne do zakupu osobno)

Jak zamontować i używać przystawki do szatkowania:

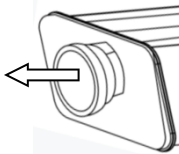
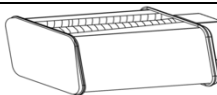
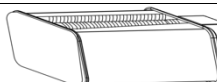
- 1) Zdemontuj osłonę przedniego napędu(9) i odkręć nakrętkę blokującą zgodnie z ilustracją PG2.
- 2) Włóż wybrane ostrze (ostrze z małymi otworami(V3), ostrze z grubymi otworami(V4), ostrze do szatkowania w plasterki (V5) do wnętrza obudowy do krojenia warzyw V2. Zgodnie z ilustracją PG1.
- 3) Wsuń złącze obudowy do krojenia warzyw (V2) do przedniego napędu, dopasuj do ułożenia przedniego napędu i dokręć nakrętkę blokującą. Zgodnie z ilustracją PG3.
- 4) Umieścić pojemnik pod wylotem obudowy. Będą do niego wpadały poszatkowane warzywa.
- 5) Ziemniaki lub inne warzywa pokroić na kawałki, wielkość odpowiednia do otworu w przystawce do krojenia warzyw.
- 6) Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka, następnie ustaw poziom prędkości na żądany bieg (zalecane poziomy prędkości to 3-5).
- 7) Włóż warzywo do otworu przystawki i delikatnie dociśnij popychaczem V1. Zgodnie z ilustracją PG4.
- 8) Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę zasilania.

V1	Popychacz	
V2	Obudowa przystawki	
V3	Ostrze z małymi otworami	
V4	Ostrze z dużymi otworami	
V5	Ostrze do szatkowania w plasterki	



Stalowa przystawka do makaronu (Akcesorium opcjonalne do zakupu osobno)

Jak zamontować i używać przystawki do makaronu:

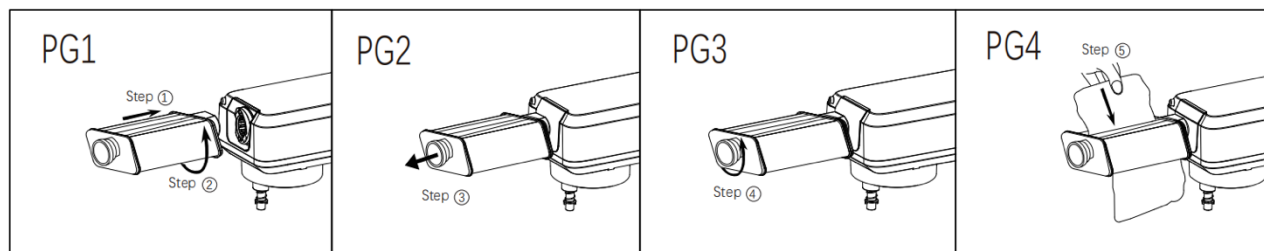
Przystawka	Funkcja	Poziom prędkości	Szerokość makaronu	Pociągnij zgodnie z kierunkiem strzałki i obróć w celu regulacji	Tabela ustawień rolek	Sugerowane użycie
	Wałkowanie ciasta	2-6	Do 140mm		1-2	Zagniatanie i posypywanie ciasta
	Makaron Fettucine	2-6	6.5mm		3-4	Makaron jajeczny
	Makaron Spaghetti	2-6	2mm		4-5	Makarony Spaghetti, Fettuccine, Lasagna
					6-7	Cienki Fettuccine, Tortellini, Linguini

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Aby uniknąć uszkodzenia, nie myj ani nie zanurzaj nasadki w wodzie lub innym płynie. Nie myć w zmywarce. Uwaga: Przystawki te są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania ciasta na makaron. Nie krój ani nie ugniataj niczego innego niż makaron, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia przystawki.

MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

- 1) Zdejmij osłonę przedniego napędu(9) i wybierz potrzebną nasadkę.
- 2) Krok 1: Zainstaluj wybraną przystawkę w przednim napędzie urządzenia. Krok 2: Obróć w przeciwnym kierunku do wskazówek zegara, aby dopasować do przedniego napędu. Zgodnie z ilustracją PG1.
- 3) Krok 3: Po całkowitym zamocowaniu nasadki, wyciągnij pokrętło regulacji wałka do makaronu, ilustracja PG2.
- 4) Krok 4: Obracając pokrętło ustaw szerokości makaronu, której potrzebujesz, zgodnie z ilustracją PG3.
- 5) Krok 5: Włóż wtyczkę do gniazdka i ustaw prędkość urządzenia na poziomie 2-6. Nałóż spłaszczone ciasto na wałki i ugniataj. Ilustracja PG4.
- 6) Po zakończeniu używania ustaw pokrętło prędkości(3) na 0 i odłącz przewód zasilający.



UWAGA:

1. Pokrój ciasto na kawałki mieszczące się w wałku do makaronu.
2. Wyciągnij pokrętło regulacji wałka do makaronu i obróć je na ustawienie 1. Zwolnij pokrętło, upewniając się, że trzpień na obudowie wałka do makaronu wchodzi w otwór z tyłu pokrętła regulacyjnego, umożliwiając dopasowanie pokrętła do obudowy wałka.
3. Nałóż rozplaszczane ciasto na wałki i ugniataj. Złóż ciasto na pół i ponownie zwiń. Powtarzaj tę

czynność, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne i obejmie szerokość wałka. Lekko oprósz makaron mąką podczas wałkowania i krojenia, aby był suchy i oddzielał się.

4. Przełóż ciasto przez wałki, aby jeszcze bardziej spłaszczyć arkusz ciasta. Naładuj wałek do ustawienia 3 i powtórz proces walcowania. Kontynuuj zwiększanie ustawienia wałka, aż do osiągnięcia żądanej grubości. Na tym etapie nie składaj ciasta.

5. Aby zrobić makaron, wymień wałek do makaronu na wybraną przez siebie krajarkę. Przełóż spłaszczone arkusze ciasta przez krajarkę. Aby określić prawidłową grubość dla każdego rodzaju makaronu, zobacz „Tabelę ustawień rolek”.

6. Można ciasto podsypać suchą mąką, jeśli makaron będzie za miękki i popękany.

Przykładowe przepisy

Prosimy mieć na uwadze, że poniższe przepisy są jedynie sugestiami i nie gwarantują otrzymania oczekiwanego efektu. Wynik końcowy może się różnić w zależności od wielu czynników. Zalecamy eksperymentowanie i dostosowywanie składników oraz metod, aby osiągnąć najlepszy możliwy rezultat.

Bułki z siemienia lnianego

Składniki: 30g siemienia lnianego, 40g wody, 250g mąki chlebowej, 3g suchych drożdży, 30g cukru, 3g soli, 10g mleka w proszku, 20g masła, 1 jajko.

1. Namocz 30 g siemienia lnianego w 40 g wody przez 12 godzin.
2. Do misy wsyp 250 g mąki chlebowej, 3 g suchych drożdży, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g mleka w proszku, 150 g wody, zagnieć składniki za pomocą haka do ciasta na poziomach 1-3, a następnie dodaj 20 g masła i kontynuuj zagniatanie ciasta, aż będzie gładkie. Następnie dodaj namoczone siemię lniane, i ponownie przy użyciu haka zagniataj aż ciasto będzie dobrze ugniecione. Przykryć folią spożywczą i pozostawić do podwojenia objętości w ciepłym miejscu.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na sześć małych chlebków. Po nadaniu kształtu, przykryć bułki i pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze ok. 38°C przez 1 godzinę.
4. Po wyrośnięciu posmaruj powierzchnię chleba roztrzepanym jajkiem. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Ustaw grzałki góra-dół na 180°C i piecz przez 20 minut, następnie wyjmij z piekarnika i odłóż do ostygnięcia.

Domowa pizza

Składniki: 170 g mąki do pizzy, 100 g wody, 1,5 g soli, 15 g białego cukru, 2 g drożdży.

1. Do misy włożyć 170 g mąki, 100 g wody, 1,5 g soli, 15 g cukru i 2 g drożdży. Mieszać za pomocą haka do ciasta na poziomach 1-3. Po wyrobieniu ciasta dodać masło i dalej wyrabiać, aż będzie można je wyciągnąć i uformować elastyczną kulę.
2. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia (do podwojenia objętości) w ciepłym miejscu.
3. W czasie, gdy ciasto dojrzewa możesz przygotowywać ulubione składniki na pizzę.
4. Po wyrośnięciu jeszcze raz dokładnie zagnieć ciasto. Podziel ciasto na pół, rozwałkuj połowę ciasta i daj mu odpocząć przez 5 minut. Następnie delikatnie rozwałkuj wałkiem do wielkości formy i umieść w niej rozwałkowane ciasto.
5. Ustaw tryb grzania na górną i dolną grzałkę, rozgrzej piekarnik do 200°C. Delikatnie nasmaruj wierzch ciasta oliwą z oliwek, następnie rozprowadź równomiernie sos do pizzy pomijając brzegi. Kolejno dodaj ser oraz ulubione składniki. Umieść blachę z pizzą na drugim poziomie nagrzanego piekarnika i piecz przez około 20 minut, aż ser się roztopi, a brzegi pizzy zarumienią.

Bagietka francuska

Składniki: 250g mąki wysokoglutenu, 50g mąki nisko glutenu, 150g wody, 10g cukru, 3g drożdży w proszku, 1g soli.

1. Włóż wszystkie składniki do miski, użyj haka do wyrabiania ciasta na poziomach 1-3 i zagnieć ciasto.
2. Przykryj wyrobione ciasto folią spożywczą i pozostaw do wyrośnięcia (podwojenia objętości) w ciepłym miejscu.
3. Po wyrośnięciu, jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 4 części. Weź porcję ciasta i rozwałkuj ją w owalny kształt, a następnie zwin od góry do dołu.
4. Następnie przykryj rozwałkowane ciasto folią spożywczą i pozwól, aby wyrosło (podwoiło swoją objętość).
5. Posmaruj powierzchnię olejem sezamowym, rozgrzej piekarnik do 180°C, umieść blachę z ciastem na środkowej półce piekarnika i piecz przez 20 minut.

Ciasto cytrynowe

Składniki: 100 g mąki tortowej, 5 jajek, 50 g oleju, 80 g cukru, niewielka ilość soku z cytryny, 55 g mleka.

1. Oddziel 5 żółtek od białek, dodaj 20 g cukru do żółtek (białko pozostaw, przyda Ci się później), mieszaj końcówką do ubijania na poziomie 6, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodać mleko i dalej mieszaj równomiernie na poziomie 6.
2. Wlej olej i dalej ubijaj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. Dodaj przesianą przez sito mąkę tortową i równomiernie wymieszaj na gładką masę i przelej do innego naczynia.
4. Dodaj kilka kropel soku z cytryny do białek, dodaj pozostały cukier w 3 partiach i ubijaj końcówką od ubijania na poziomie 5-6 na sztywną pianę.
5. We 1/3 ubitej piany, włożyć ją do masy z żółtek i równomiernie i bardzo delikatnie wymieszać szpatułką, wlać wymieszaną masę do pozostałej piany i ponownie bardzo delikatnie i równomiernie wymieszaj.
6. Posmaruj olejem powierzchnię formy do ciasta, a następnie wlej otrzymaną masę.
7. Rozgrzej piekarnik do 150°C, ustaw tryb grzania górnej i dolnej grzałki oraz piecz przez około 50 minut do uzyskania pięknego złotego koloru.

Rozwiązywanie typowych usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nagle przestaje działać podczas użytkowania.	Może się zdarzyć, że urządzenie pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje, że temperatura silnika urządzenia jest zbyt wysoka; maszyna uruchamia program ochrony przed przegrzaniem - automatyczne wyłączenie.	Ustaw pokrętko regulacji prędkości na „0”, odłącz zasilanie, poczekaj, aż maszyna powróci do temperatury pokojowej, aby można ją było ponownie uruchomić (zwykle potrzeba 15-30 minut, temperatura otoczenia zmienia czas chłodzenia).

Urządzenie nie reaguje na zmianę ustawień na panelu sterowania	Wtyczka urządzenia nie jest prawidłowo włożona od gniazda.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona do gniazda.
	Ramię urządzenia nie jest prawidłowo opuszczone, dźwignia podnoszenia ramienia nie jest zablokowana.	Upewnij się, że ramię urządzenia jest prawidłowo opuszczone oraz dźwignia podnoszenia ramienia jest zablokowana.
Nadmierny hałas podczas pracy urządzenia.	1.Maszyna będzie pracować głośniej na wysokim biegu niż na niskim biegu. 2.Ilość mieszanych składników jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie urządzenia. 3.Napięcie nie jest stabilne. 4.Czas pracy jest zbyt długi.	1.Wybierz odpowiedni bieg do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami w instrukcji. 2.Zmniejsz ilość mieszanych składników. 3.Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekaj, aż napięcie się ustabilizuje przed używaniem urządzenia. 4.Jeśli czas pracy jest zbyt długi, wstrzymaj pracę i poczekaj aż urządzenie się ochłodzi.
Prędkość urządzenia spada lub jest niestabilna.	1.Temperatura w pomieszczeniu jest niska, co powoduje twardnienie smaru w maszynie. 2. Mieszane składniki są zbyt twarde i jest ich zbyt dużo, co powoduje zbyt duże obciążenie urządzenia. 3.Napięcie nie jest stabilne.	1.Wyjmij naczynie miksujące i pozostaw maszynę na biegu „1” przez 5 minut, aby zmiękczyć smar w maszynie i przywrócić stabilność prędkości. 2. Rozrzedź składniki lub zmniejsz ich ilość. 3.Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekaj, aż napięcie się ustabilizuje przed używaniem urządzenia.
Urządzenie kołysze się i trzęsie podczas pracy.	1. Gumowe przyssawki w podstawie urządzenia nie przylegają prawidłowo. 2. Urządzenie nie jest ustawione na gładkiej i równej powierzchni.	1.Sprawdź czy przyssawki w podstawie urządzenia przylegają prawidłowo. 2.Umieść urządzenie na gładkiej i płaskiej powierzchni.
Ramię urządzenia nie opuszcza się po założeniu pokrywy misy.	Nieprawidłowo założona pokrywa misy, misa nie jest zamontowana zgodnie z instrukcją.	Obróć pokrywę misy, tak aby była prawidłowo zamontowana. Zamontuj misę zgodnie z instrukcją.
Pyłki, zabrudzenia w mieszanych składnikach	Zabrudzenia wpadają do ciasta z napędu głównego.	Przed użyciem sprawdź, czy napęd główny i akcesoria są suche oraz czy na powierzchni nie ma wody ani kurzu. Oczyszczyć elementy wilgotną ściereczką.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA: Mikser oraz jego elementy nie nadają się do mycia w zmywarce. Przed ponownym użyciem urządzenia po jego umyciu, upewnij się że wszystkie elementy są suche.

Pod wpływem wysokiej temperatury może dojść do odbarwień lub odkształceń.

Czyszczenie obudowy urządzenia	1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie kieruj strumienia wody bezpośrednio na urządzenie, aby zapobiec przedostaniu się wody do urządzenia, oraz aby uniknąć zwarcć, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych awarii. 2. Nie używaj ściereczek, które nie są dobrze odsączone. 3. Nie używaj detergentu/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych, silnie zasadowych środków czyszczących do czyszczenia korpusu urządzenia. W przeciwnym razie możesz uszkodzić powierzchnię urządzenia. 4. Do czyszczenia urządzenia oraz akcesoriów nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane gąbki. W przeciwnym razie łatwo uszkodzisz powierzchnię. 5. Do czyszczenia urządzenia używaj wilgotnej, delikatnej ściereczki.
Czyszczenie akcesoriów	1. Nie umieszczaj części z aluminium w zmywarce ani nie myj ich żrącymi, silnie kwasowymi lub alkalicznymi środkami czyszczącymi. Nie należy myć akcesoriów w zmywarce (z wyjątkiem części ze stali nierdzewnej lub powierzchniowo przetworzonych części z teflonem). 2. Nie należy moczyć przez długi czas w detergentach, wodzie morskiej, occie i innych cieczach żrących. 3. Do czyszczenia używaj letniej wody oraz łagodnego detergentu. 4. Po czyszczeniu wysuszyć akcesoria.
Specjalne czyszczenie	1. Obracający się napęd może wytwarzać czarny osad z powodu dużej prędkości i tarcia podczas pracy urządzenia. Po każdym użyciu wyczyść go niezwłocznie wilgotną ściereczką i utrzymuj część w stanie suchym. 2. Uważaj na ostre elementy.
Konserwacja i przechowywanie	1. Urządzenie należy przechowywać w suchym i zacienionym miejscu.

lovio

HOME

INFOLINIA SERWISOWA

tel: +48 22 123 96 60 lub e-mail: serwis@manta.com.pl

od poniedziałku do piątku w godz. 9:00-17:00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.



Niniejszym Manta S.A. oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.



Urządzenie oznaczone jest symbolem przekreślonego kontenera na odpady, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. 2015 poz. 1688) o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Produktów oznaczonych tym symbolem po upływie okresu użytkowania nie należy utylizować lub wyrzucać wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek pozbywać się zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, dostarczając go do wyznaczonego punktu, w którym takie niebezpieczne odpady poddawane są procesowi recyklingu. Gromadzenie tego typu odpadów w wydzielonych miejscach oraz właściwy proces ich odzyskiwania przyczyniają się do ochrony zasobów naturalnych. Prawidłowy recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ma korzystny wpływ na zdrowie i otoczenie człowieka. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska pozbycia się zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego użytkownik powinien skontaktować się z odpowiednim organem władz lokalnych, z punktem zbiórki odpadów lub z punktem sprzedaży, w którym kupił sprzęt.

Uwaga!

Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych, oprogramowania, zdjęć oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu. Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.

Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE

EN

lovio
HOME

ChefMaster planetary mixer

Operating instructions



Model: LVSTM03P

Rated voltage: 220-240V 50-60Hz

Rated power: 1800W

**Retain this manual for future reference and pass it on to
future users with the device**

SAFETY ISSUES

WARNING! Risk of electric shock

Before starting up the appliance, read the operating instructions carefully and keep them together with the guarantee, receipt. If possible, keep the outer packaging as well. If you pass this appliance on to others, please pass on the operating instructions as well.

The device is intended for private use only and for its intended purpose. This device is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from heat sources, direct sunlight, moisture (never immerse it in any liquid) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device is wet or damp, unplug it immediately.

- When cleaning or putting the appliance away, switch off the appliance and always pull the plug from the socket (pull the plug, not the cable) if the appliance is not in use, and unplug the supplied accessories.
- Do not leave the appliance unattended. If you leave the work area, always switch off the appliance or remove the plug from the socket (by pulling the plug, not the cord).
- Regularly check the device and cable for damage.
- Do not use the device if it is damaged. Do not attempt to repair the appliance on your own. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative or similarly qualified persons in order to avoid danger.
- Use only original spare parts and accessories.
- Pay particular attention to: **"Special safety instructions for this device"**!

Children and the elderly

- To ensure the safety of children, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.

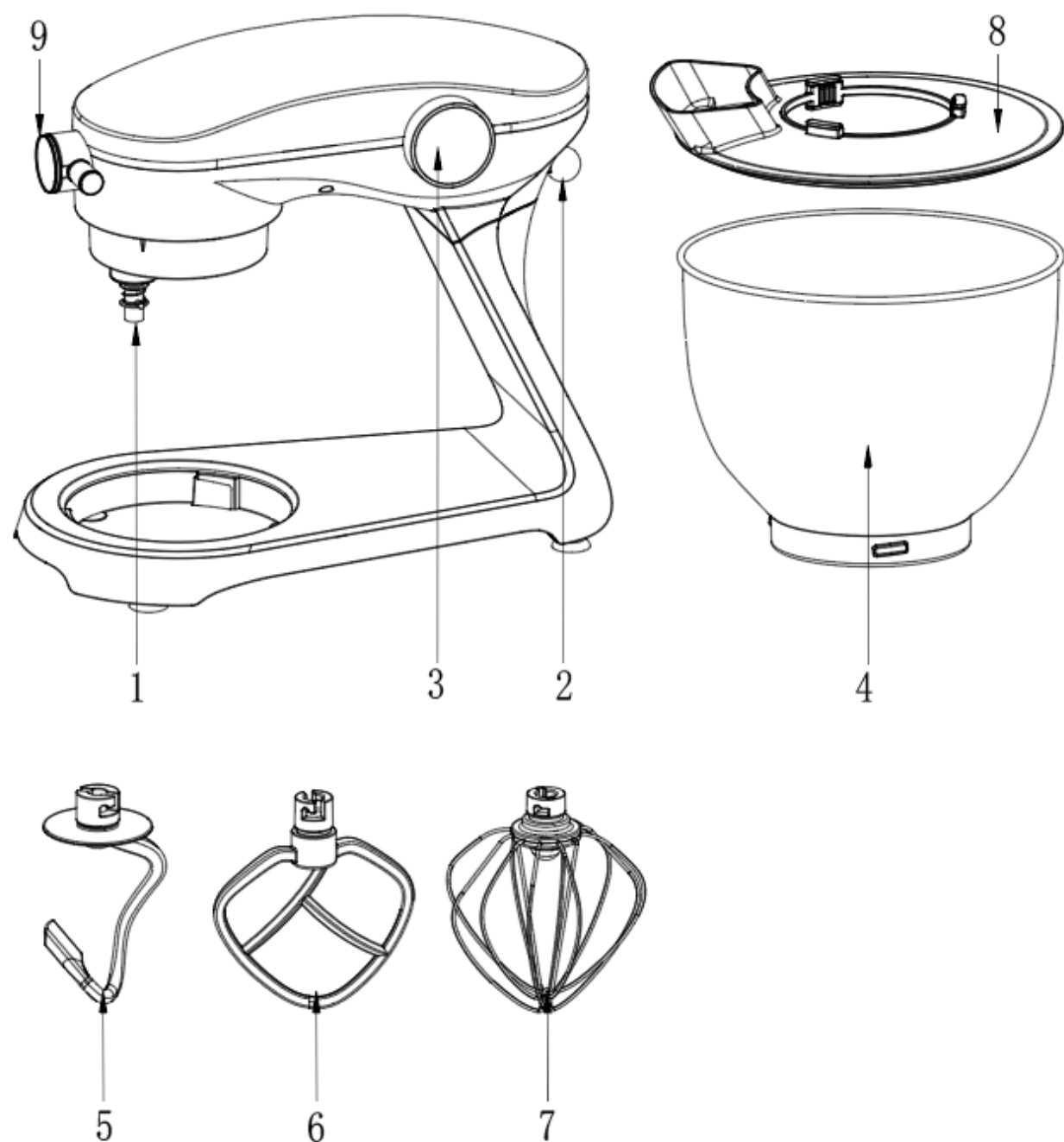
Caution: do not allow small children to play with the film as **there is a danger of suffocation!**

- When using the blender and chopper, the appliance must not be used by children. The appliance and its cord should be out of the reach of children.
- When using the beater and whisk, the appliance may be used by children aged 8 years and older if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the risks involved. User cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years and older and are supervised.
- This device is not a toy. Children should not play with the device.
- The equipment may be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or persons without experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the equipment and understand the risks involved.

Special safety instructions for this equipment

- Always disconnect the unit from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that move during use. Do not misuse the device.
- **CAUTION:** To avoid the danger of accidentally resetting the thermal switch, the unit must not be powered by an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by utilities.
- Do not tamper with any safety switches.
- Do not insert any objects into the rotating hooks while the machine is running.
- Place the unit on a smooth, flat and stable work surface.
- Do not insert the appliance plug into a power socket without all the necessary accessories installed.

Description of the device

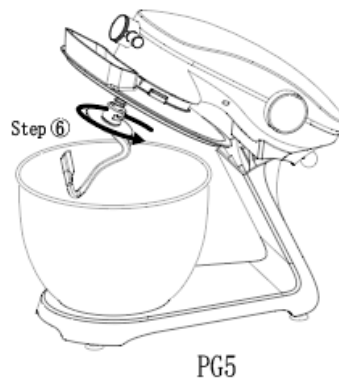
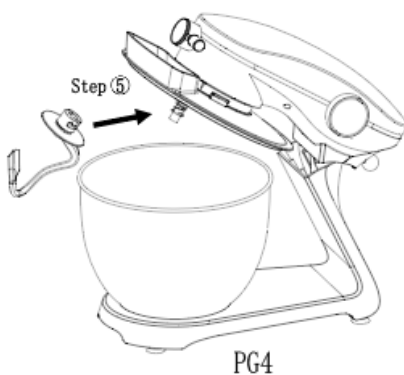
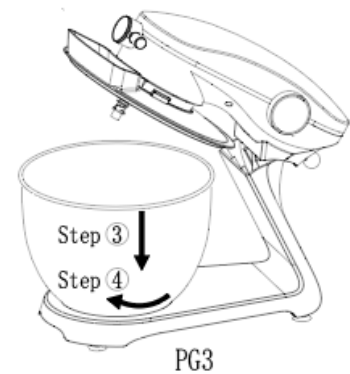
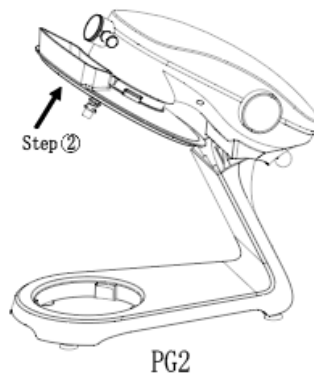


Main components and accessories:

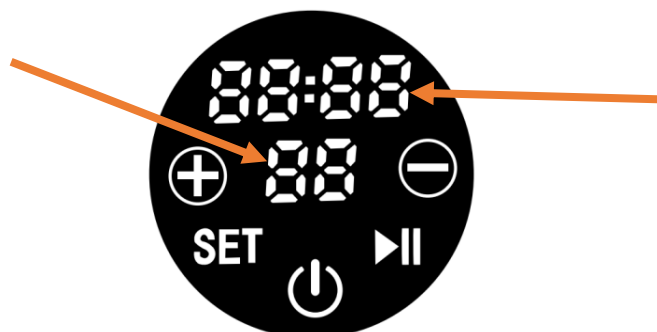
1	Main drive	6	Mixing tip
2	Arm lifting lever	7	Whisk attachment
3	Touch control panel	8	Bowl lid
4	Bowl	9	Front drive cover
5	Dough hook		

How to use the device

1. wash accessories with clean water, rinse and dry before use.
2. place the unit on a flat, clean and dry surface, press down the arm lift levers(2), the arm will raise automatically. According to illustrations PG1 and PG2.
- 3 Fit the bowl cover to the tip as per step 2 in illustration PG2.
- 4 Fit the mixing bowl(4) onto the machine (step 3 in illustration PG3), turn the bowl clockwise until you feel resistance and the bowl is locked - step 4 in illustration PG3.
5. the amount of dough should not be exceeded - the total weight can be up to 1.5 kg;
- 6 Fit the required accessories (5)/(6)/(7) (only one of the three can be used at a time) onto the main drive(1) as per step 5 in illustration PG4, push the fitted end upwards and then turn a quarter turn anticlockwise to the locking position - step 6 in illustration PG5.
- 7 Press the arm lift lever(2), gently push the arm down so that it returns to the horizontal position and you will hear the arm lift lever lock(2) click. (**When the arm is raised the unit will not turn on.**)



LED touch panel operation:



1. Switching on the device:

- Connect the plug to the power supply. The  icon will flash on the display. Touch the  button to start the unit.
- In standby mode without any action for 1 minute, the display will dim and enter sleep mode.
- In sleep mode, tap  , to wake up the screen.

2. Speed control:

Touch  to set the desired speed of the unit. Once the speed has been set, touch  to start the unit. Touch this button again to stop the appliance.

3. Setting the timer function:

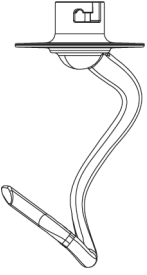
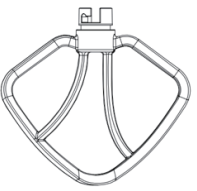
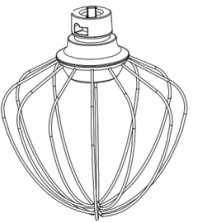
Once the desired operating speed has been selected, touch the  button to set the automatic shut-off function after the set time. When the digits displaying the time are flashing, touch the  buttons to set the desired time.

Then touch  to start the device. When the set time has elapsed, the operation of the device will end automatically. By touching  you can pause/resume the unit at any time.

To change the speed during operation touch  . To change the set time touch  , set the new running time and touch  to resume operation.

Guidance

Level adjustment and suggested accessories for no more than 1.5 kg of mixture

Accessory	Photo	Speed	Time ! min"	Number of ingredients	Instructions
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour+538g water	Speed level 1 for 30 sec, speed level 2 for 30 sec, then speed level 3, before 2-4 minutes until the desired consistency is achieved.
Mixing tip		2-7	3-10	660g flour+840g water	Speed level 2 for 20 sec, then speed level 4 for at least 2 min 40 sec.
Tip for whisking		8-10	3-10	3 egg whites	Use speed level 5 or 6 for at least 3 minutes.

!

!

!

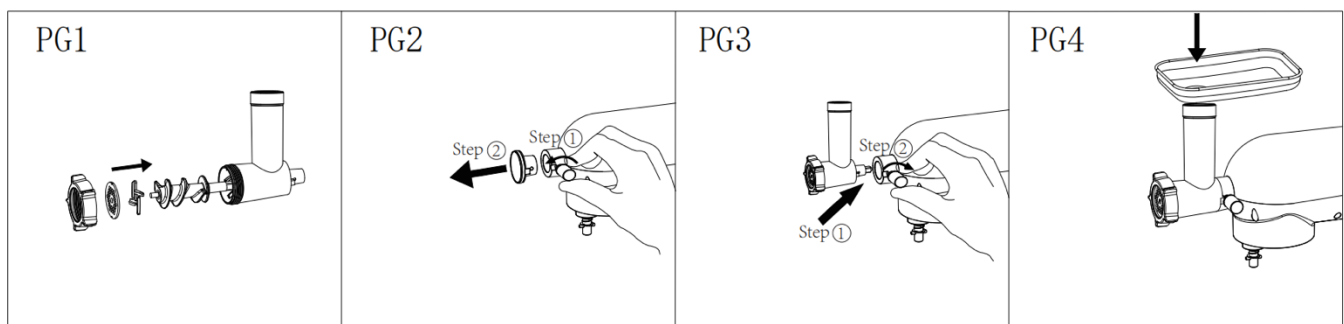
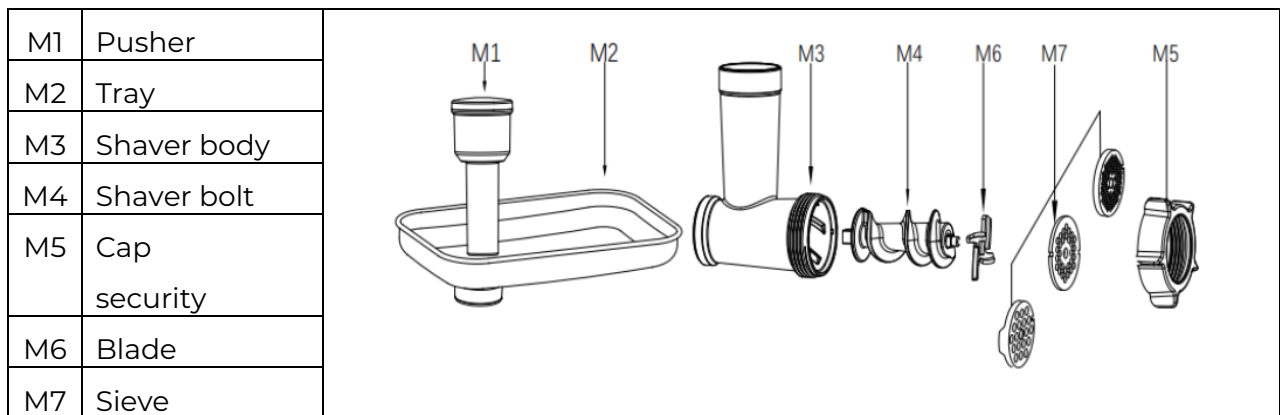
!

Meat mincer (Optional accessory to be purchased separately)

How to assemble and use a meat grinder

1) To install the meat grinder accessory, first install the meat grinder blade(M6) on the screw head of the meat grinder(M4), attach the selected sieve(M7) (coarse hole, medium hole or fine hole), take care to align the groove between the meat grinder sieve(M7) and the meat grinder(M3) and tighten the lock nut(M5) on the meat grinder(M3) as shown in illustration PG1.

- 2) Unscrew the lock nut and remove the front drive cover(9) as shown in illustration PG2.
- 3) Hold the meat grinder(M3), insert into the front drive hole and turn counterclockwise to the locked position matching the drive alignment. Then tighten the locking nut as shown in illustration PG3.
- 4) Fit the tray(M2) onto the razor body(M3) as shown in illustration PG4.
- 5) Cut the meat into strips, the width of the strips should not be greater than the opening of the tray(M2).
- 6) Plug the power cord into an outlet, then speed using the control panel(3) (recommended speed is level 1-3), place the meat on the tray(M2) and insert it into the feed opening. Use the pusher(M1) to slowly push the meat into the feed opening of the meat grinder. **Do not insert your fingers into the meat mincer's feed opening!**
- 7) After use, switch the device off and unplug it from the socket.

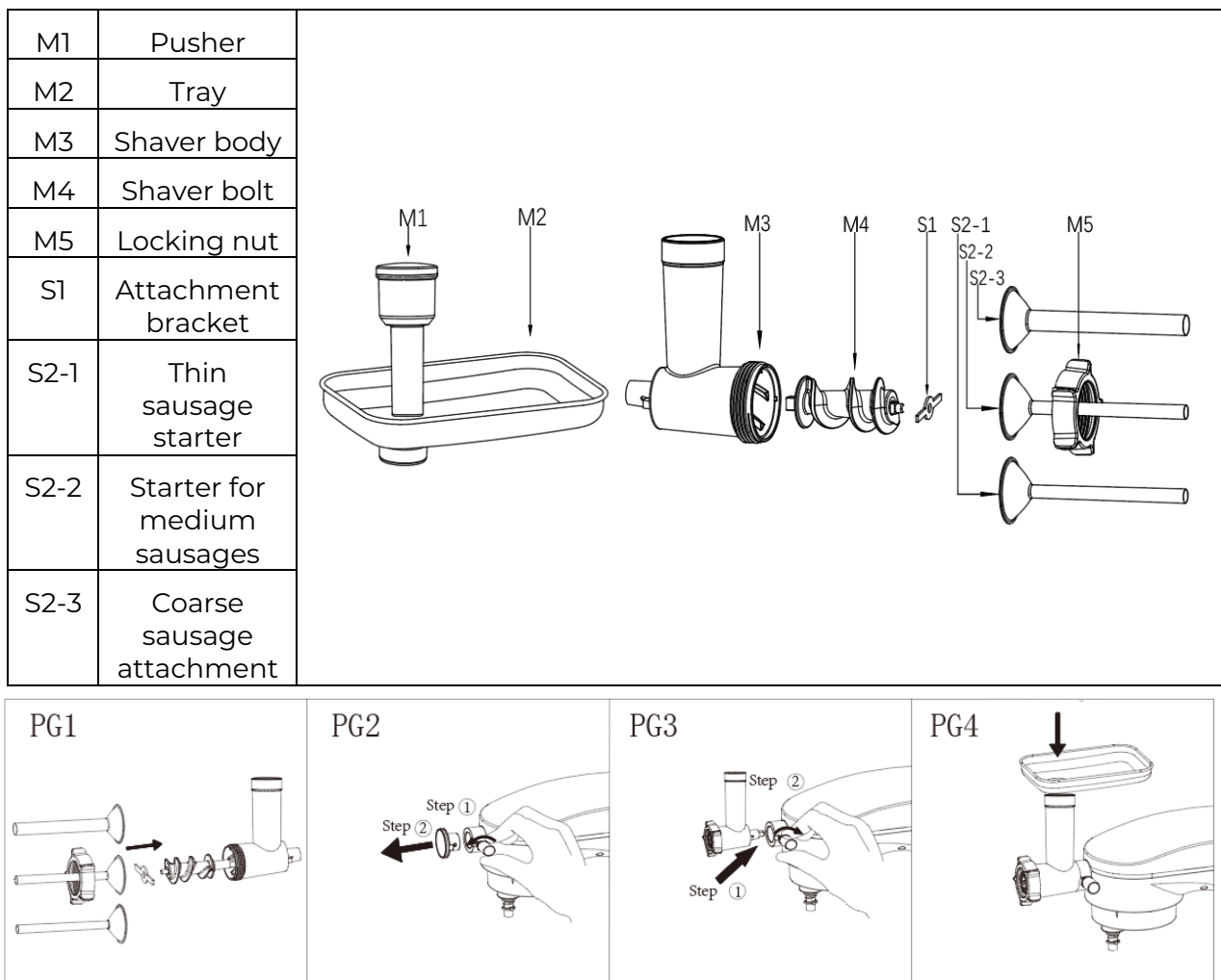


Sausage making attachment (Optional accessory to be purchased separately)

How to install and use the sausage making attachment:

- 1) Fit the attachment bracket(S1) onto the screw head(M4) and place the sausage attachment(S2-1 / S2-2 / S2-3) of your choice onto it. Tighten the lock nut(M5) on the meat grinder(M3). Mount the whole thing in the front drive hole according to the meat grinder mounting method.
- 2) Prepare the minced meat stuffing and add the appropriate toppings. Mix evenly and marinate for the specified time.
- 3) Prepare the casing to be filled with the stuffing. Soak the casing in water before use and tie a knot at the end. Pull the casing over the beginning of the sausage attachment(S2).

- 4) Insert the power cord plug into the power outlet. Then set the speed knob(3) to the desired gear (recommended speed 3-6). Insert the stuffing into the opening of the tray(M2). The casing will gradually start to fill with stuffing. Pull gently on the end of the casing to reach the desired thickness of the sausage. When you get close to the end of the casing, stop filling and tie a knot at the end of the sausage.
- 5) The sausage should be hung up and dried for the specified time, after which it should be subjected to the heat treatment of your choice.



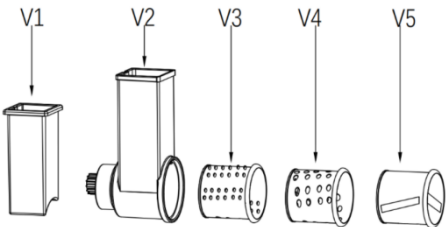
Vegetable shredding attachment (Optional accessory to be purchased separately)

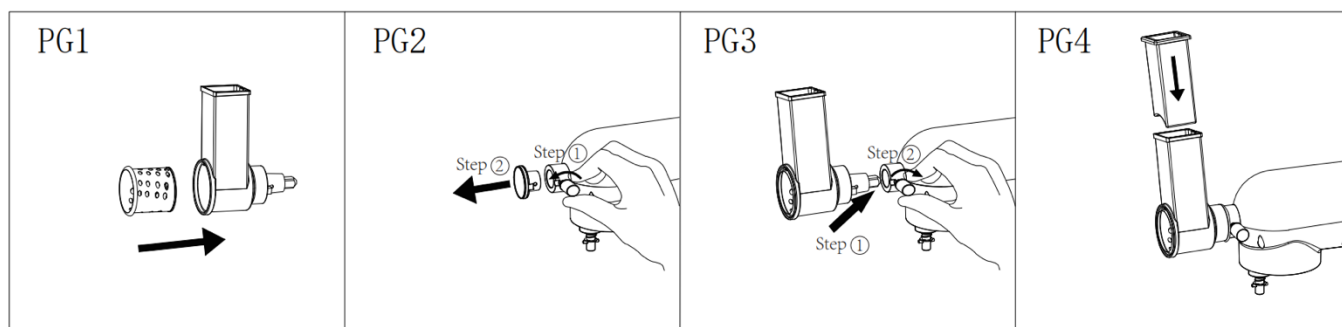
How to install and use the shredding attachment:

- 1) Remove the front drive cover(9) and unscrew the lock nut as shown in illustration PG2.
- 2) Insert the blade of your choice (small hole blade(V3), thick hole blade(V4), slicing blade (V5) into the inside of the vegetable slicing housing V2. As shown in illustration PG1.
- 3) Slide the vegetable slicing housing connector (V2) into the front drive, match the alignment of the front drive and tighten the lock nut. As shown in illustration PG3.
- 4) Place a container under the outlet of the housing. Shredded vegetables will fall into it.
- 5) Cut potatoes or other vegetables into pieces, the size suitable for the opening in the vegetable cutter.
- 6) Insert the plug of the power cord into the socket, then set the speed level to the desired gear (recommended speed levels are 3-5).

7) Insert the vegetable into the opening of the attachment and press gently with pusher V1. As shown in illustration PG4.

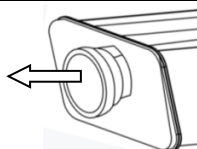
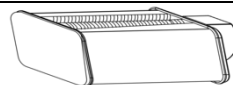
8) After use, switch off the device and disconnect the power plug.

V1	Pusher	
V2	Attachment housing	
V3	Small bore blade	
V4	Large bore blade	
V5	Slicing blade	



Steel pasta attachment (Optional accessory to be purchased separately)

How to install and use the pasta attachment:

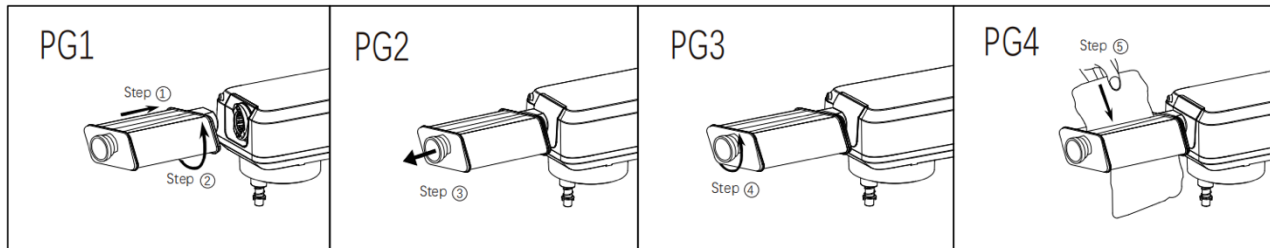
Attachment	Function	Level speed s	Width pasta	Pull in direction of arrow and turn to adjust	Setting table rolls	Suggested use
	Rolling cakes	2-6	Up to 140mm		1-2	Kneading and sprinkling of dough
	Pasta Fettucine	2-6	6.5mm		3-4	Egg noodles
					4-5	Pasta Spaghetti, Fettuccine, Lasagna
					6-7	Thin Fettuccine, Tortellini, Linguini
	Pasta Spaghetti	2-6	2mm			

BEFORE FIRST USE

To avoid damage, do not wash or immerse the cap in water or other liquid. Do not wash in the dishwasher. Note: These attachments are for preparing pasta dough only. Do not cut or knead anything other than pasta to avoid damaging the attachment.

INSTALLATION AND USE

- 1) Remove the front drive cover(9) and select the required cap.
- 2) Step 1: Install the selected attachment into the front drive of the unit. Step 2: Turn counterclockwise to fit into the front drive. As shown in illustration PG1.
- 3) Step 3: Once the cap is fully attached, pull out the pasta roller adjustment knob, illustration PG2.
- 4) Step 4: Turn the dial to set the width of pasta you need, as shown in illustration PG3.
- 5) Step 5: Plug the machine into an outlet and set the machine speed to 2-6. Place the flattened dough on the rollers and knead. Illustration PG4.
- 6) When finished using, set the speed dial(3)to 0 and disconnect the power cord.



NOTES:

- 1 Cut the dough into pieces that fit in a pasta roller.
- 2 Pull out the pasta roller adjustment knob and turn it to setting 1. Release the knob, ensuring that the pin on the pasta roller housing enters the hole on the back of the adjustment knob, allowing the knob to fit into the roller housing.
3. place the flattened dough on the rollers and knead. Fold the dough in half and roll again. Repeat this process until the dough is smooth and elastic and covers the width of the rolling pin. Lightly dust the pasta with flour as you roll and cut to keep it dry and separate.
- 4 Pass the dough through the rollers to further flatten the dough sheet. Charge the roller to setting 3 and repeat the rolling process. Continue increasing the roller setting until the desired thickness is reached. Do not fold the dough at this stage.
5. To make pasta, replace the pasta roller with the slicer of your choice. Pass the flattened sheets of dough through the slicer. To determine the correct thickness for each type of pasta, see "Table of roller settings".
6. you can dust the dough with dry flour if the pasta is too soft and cracked.

Examples of recipes

Please bear in mind that the following recipes are only suggestions and do not guarantee the desired result. The end result may vary depending on many factors. We recommend experimenting and adjusting ingredients and methods to achieve the best possible result.

Linseed rolls

Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 1 egg.

1. Soak 30 g of linseed in 40 g of water for 12 hours.
2. Put 250 g bread flour, 3 g dry yeast, 30 g sugar, 3 g salt, 10 g powdered milk, 150 g water into a bowl, knead the ingredients using a dough hook on levels 1-3, then add 20 g butter and continue kneading until the dough is smooth. Then add the soaked flaxseed, and again using the dough hook, knead until the dough is well kneaded. Cover with cling film and leave to double in volume in a warm place.
3. Once again knead thoroughly, remove from the bowl and divide into six small breads. Once shaped, cover the rolls and leave to rise at about 38°C for 1 hour.

4. Once risen, brush the surface of the bread with beaten egg. Preheat the oven to 180°C. Set the top and bottom heaters to 180°C and bake for 20 minutes, then remove from the oven and set aside to cool.

Homemade pizza

Ingredients: 170 g pizza flour, 100 g water, 1.5 g salt, 15 g white sugar, 2 g yeast.

1 Put 170 g flour, 100 g water, 1.5 g salt, 15 g sugar and 2 g yeast into a bowl. Mix with a dough hook on levels 1-3. Once the dough is kneaded, add the butter and continue kneading until it can be pulled out and forms an elastic ball.

2. leave the dough to rise (until doubled in volume) in a warm place.

3. while the dough is ripening you can prepare your favourite ingredients for the pizza.

4. after it has risen, knead the dough thoroughly once more. Divide the dough in half, roll out half of the dough and let it rest for 5 minutes. Then gently roll out with a rolling pin to the size of the tin and place the rolled out dough in it.

5 Set the heat mode to upper and lower heat, preheat the oven to 200°C. Gently brush the top of the dough with olive oil, then spread the pizza sauce evenly, skipping the edges. Then add the cheese and your favourite ingredients. Place the pizza tray on the second level of the preheated oven and bake for approx. 20 minutes, until the cheese is melted and the edges of the pizza are browned.

French baguette

Ingredients: 250g high gluten flour, 50g low gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g salt.

1. put all ingredients into the bowl, use the dough hook on levels 1-3 and knead the dough.

2 Cover the kneaded dough with cling film and leave to rise (double in volume) in a warm place.

3 Once risen, knead thoroughly once more, remove from the bowl and divide into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll from top to bottom.

4. then cover the rolled out dough with cling film and let it rise (double in volume).

5. brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, place the cake tin on the middle shelf of the oven and bake for 20 minutes.

Lemon cake

Ingredients: 100 g cake flour, 5 eggs, 50 g oil, 80 g sugar, a small amount of lemon juice, 55 g milk.

1. separate the 5 egg yolks from the whites, add 20g of sugar to the yolks (leave the whites, you'll need them later), mix with the whisk attachment on level 6 until the sugar has completely dissolved. Add the milk and continue to mix evenly on level 6.

2. pour in the oil and continue whisking until smooth.

3. add the cake flour sifted through a sieve and mix evenly to a smooth paste and transfer to another bowl.

4. add a few drops of lemon juice to the egg whites, add the remaining sugar in 3 batches and beat with a whisking tip on level 5-6 to a stiff froth.

5. with 1/3 of the beaten foam, fold it into the egg yolk mixture and mix evenly and very gently with a spatula, pour the mixed mixture into the remaining foam and again mix very gently and evenly.

6. grease the surface of the cake tin with oil, then pour in the resulting mixture.

7. Preheat the oven to 150°C, set the top and bottom heat mode and bake for about 50 minutes until beautifully golden.

Resolution of typical faults

Fault	Cause	Solution
The device suddenly stops working during use.	It may happen that the machine has been running for too long or the ambient temperature is too high, causing the machine's motor temperature to be too high; the machine triggers an overheating protection programme - automatic shutdown.	Set the speed control knob to "0", disconnect the power supply, wait for the machine to return to room temperature so that it can be restarted (usually 15-30 minutes are needed, the ambient temperature changes the cooling time).
The device does not react to changing the settings on the control panel	The appliance plug is not properly inserted from the socket.	Check that the power plug is properly connected to the socket.
	The arm of the unit is not lowered correctly, the arm lift lever is not locked.	Ensure that the machine arm is lowered correctly and that the arm lift lever is locked.
Excessive noise during operation of the unit.	1.The machine will run louder in high gear than in low gear. 2.The amount of ingredients being mixed is too high, causing the machine to overload. 3.Voltage is not stable. 4.The operating time is too long.	1.Select the correct gear for mixing food as recommended in the instructions. 2.Reduce the amount of mixed ingredients. 3.If the voltage is unstable, wait until the voltage stabilises before using the device. 4.If the operating time is too long, stop operation and wait for the unit to cool down.
The speed of the device drops or is unstable.	1.The temperature in the room is low, causing the lubricant in the machine to harden. 2. the mixed ingredients are too hard and there are too many of them, which puts too much strain on the machine. 3.Voltage is not stable.	1.Remove the mixing vessel and leave the machine in gear "1" for 5 minutes to soften the grease in the machine and restore speed stability. 2. dilute the ingredients or reduce the amount. 3.If the voltage is unstable, wait until the voltage stabilises before using the device.
The device sways and shakes during operation.	1. the rubber suction cups in the base of the unit do not adhere properly. 2. the appliance is not placed on a smooth and level surface.	1.Check that the suction cups on the base of the unit fit properly. 2.Place the unit on a smooth and flat surface.
The appliance arm does not lower when the bowl cover is in place.	Bowl cover incorrectly fitted, bowl not fitted as instructed.	Turn the bowl cover so that it is correctly fitted. Fit the bowl according to the instructions.

Pollen, dirt in mixed ingredients	Dirt falls into the dough from the main drive.	Before use, check that the main drive and accessories are dry and that there is no water or dust on the surface. Clean the components with a damp cloth.
-----------------------------------	--	--

Cleaning and maintenance

NOTE: The mixer and its components are not dishwasher safe. Make sure all components are dry before using the appliance again after washing.

Under the influence of high temperatures, discolouration or deformation may occur.

Cleaning the housing of the appliance	1. do not immerse the appliance in water. Do not direct the water jet directly onto the appliance to prevent water from entering the appliance, and to avoid short circuits, electric shock, leaks, rust and other malfunctions. 2. do not use cloths that are not well drained. 3. do not use detergent/vinegar/salt or other caustic, strongly acidic, strongly alkaline cleaning agents to clean the appliance body. Otherwise you may damage the surface of the appliance. 4 Do not use sharp or rough tools such as wire sponges to clean the unit and accessories. Otherwise you will easily damage the surface. 5. Use a damp, soft cloth to clean the unit.
Cleaning accessories	Do not place aluminium parts in the dishwasher or wash them with caustic, strongly acidic or alkaline cleaning agents. Do not wash accessories in the dishwasher (except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts). 2.Do not soak for long periods in detergents, seawater, vinegar or other corrosive liquids. 3.Use lukewarm water and a mild detergent for cleaning. 4.Dry the accessories after cleaning.
Special cleaning	1 The rotating drive can produce a black residue due to the high speed and friction during operation. Clean it immediately with a damp cloth after each use and keep the part dry. 2. Watch out for sharp parts.
Maintenance and storage	1 Store the device in a dry and shaded place.

lovio

HOME

SERVICE HOTLINE

tel: +48 22 123 96 60 or e-mail: serwis@manta.com.pl

Monday to Friday, 9 a.m. to 5 p.m.

The manufacturer reserves the right to make changes to the product specifications without prior notice.



Manta S.A. hereby declares that this product complies with the essential requirements and other provisions of the so-called "New Approach" Directives of the European Union.



The device is marked with the symbol of a crossed-out waste container, in accordance with European Directive 2012/19/EU and the Polish Act of 11 September 2015. (Journal of Laws 2015 item 1688) on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Products marked with this symbol should not be disposed of or thrown away with other household waste at the end of their useful life. The user is obliged to dispose of waste electrical and electronic equipment by delivering it to a designated point where such hazardous waste is recycled. The collection of this type of waste in separate locations and the proper recovery process contribute to the protection of natural resources. Proper recycling of waste electrical and electronic equipment has a positive impact on human health and the environment. For information on where and how to dispose of waste electrical and electronic equipment in an environmentally safe manner, the user should contact the relevant local authority, the waste collection point or the point of sale where they purchased the equipment.

Attention!

Product design and technical specifications are subject to change without prior notice. This applies in particular to technical specifications, software, pictures and the user manual. This user manual serves as a general orientation for the operation of the product. The manufacturer and distributor assume no liability for any inaccuracies resulting from errors in the descriptions contained in this user manual.

Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE

DE

lovio
HOME

ChefMaster-Planetenmischer Betriebsanleitung



Modell: LVSTM03P

Nennspannung: 220-240V 50-60Hz

Nennleistung: 1800W

**Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen
auf und geben Sie sie an künftige Benutzer des Geräts
weiter.**

SICHERHEITSFRAGEN

WARNUNG! Gefahr eines elektrischen Schlages

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zusammen mit der Garantie und der Quittung auf. Bewahren Sie nach Möglichkeit auch die Umverpackung auf. Wenn Sie das Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Gebrauchsanweisung weiter.

Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien. Halten Sie es fern von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in eine Flüssigkeit) und scharfen Kanten. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät nass oder feucht ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

- Wenn Sie das Gerät reinigen oder wegräumen, schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird, und ziehen Sie das mitgelieferte Zubehör aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsbereich verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (durch Ziehen am Stecker, nicht am Kabel).
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und -zubehör.
- Achten Sie besonders auf: **"Besondere Sicherheitshinweise für dieses Gerät"**!

Kinder und ältere Menschen

- Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

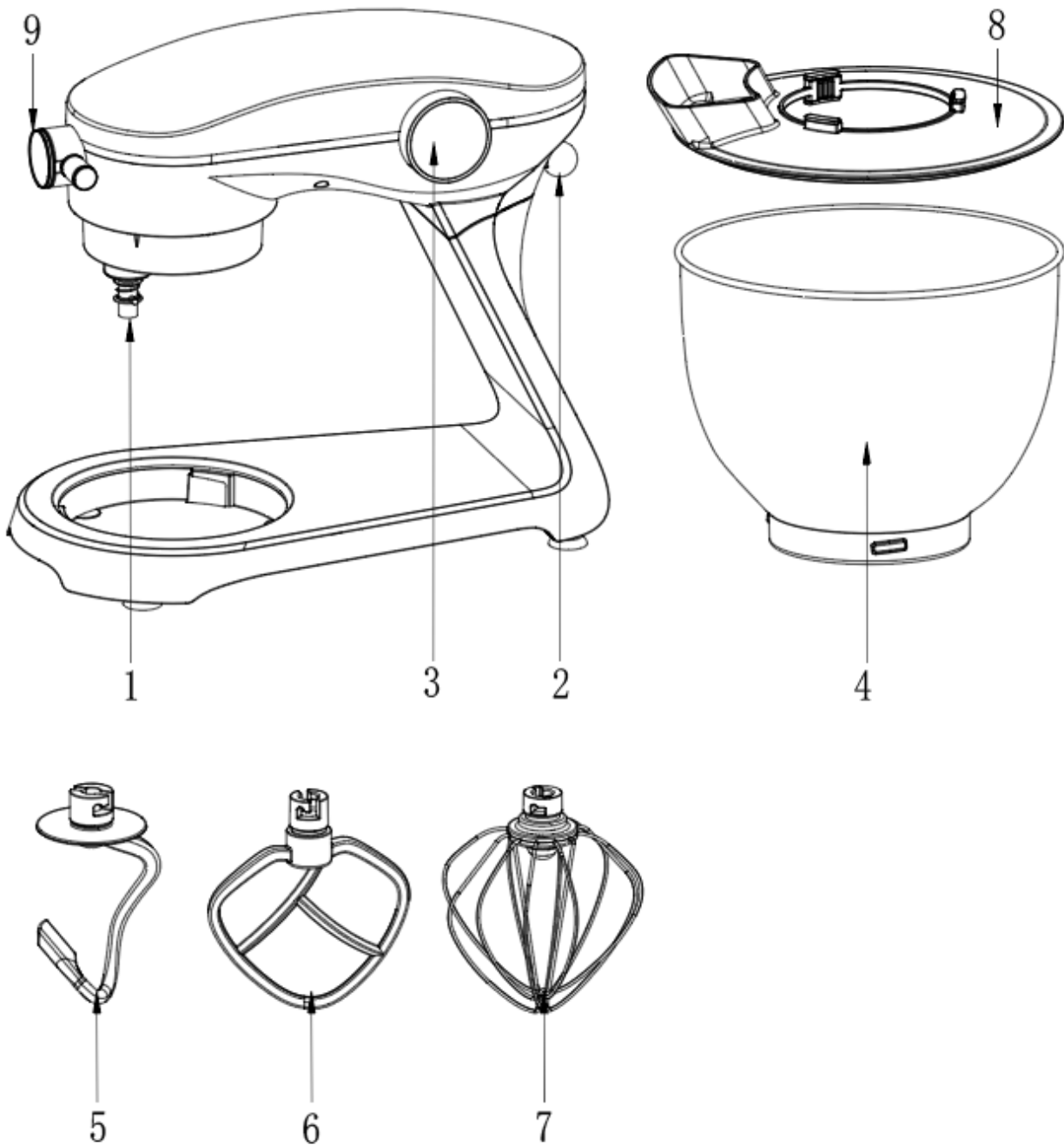
Achtung: Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, **es besteht Erstickengefahr!**

- Wenn Sie den Mixer und den Zerkleinerer verwenden, darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Kabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern sein.
- Bei der Verwendung von Quirl und Schneebesens darf das Gerät von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

Besondere Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen. Missbrauchen Sie das Gerät nicht.
- **ACHTUNG:** Um die Gefahr eines versehentlichen Zurücksetzens des Wärmeschalters zu vermeiden, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitsschaltern vor.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die rotierenden Haken, während die Maschine läuft.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Stecker des Geräts nicht in eine Steckdose, wenn nicht alle erforderlichen Zubehörteile installiert sind.

Beschreibung des Geräts

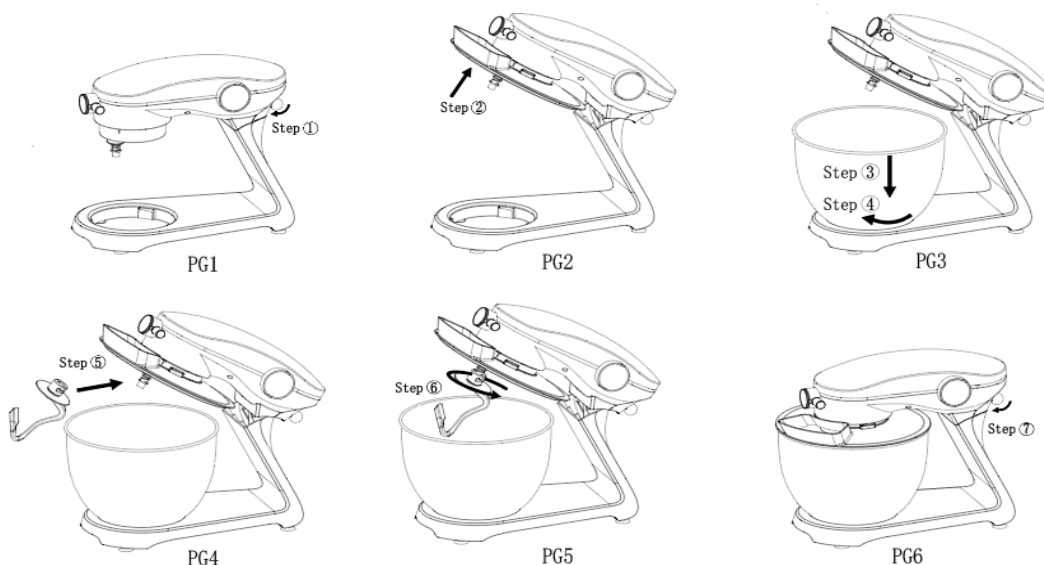


Hauptkomponenten und Zubehör:

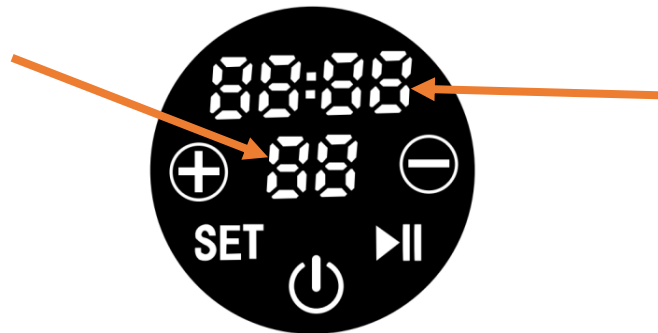
1	Hauptantrieb	6	Tipp zum Mischen
2	Hebel zum Anheben des Arms	7	Schneebesenaufsatz
3	Touch-Bedienfeld	8	Deckel der Schale
4	Schale	9	Vordere Antriebsabdeckung
5	Knethaken		

Verwendung des Geräts

1. Waschen Sie das Zubehör mit sauberem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es vor dem Gebrauch.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Fläche, drücken Sie die Hebel zum Anheben des Arms (2) nach unten, der Arm hebt sich automatisch. Gemäß den Abbildungen PG1 und PG2.
3. Bringen Sie die Schüsselabdeckung an der Spitze an, wie in Schritt 2 in Abbildung PG2 dargestellt.
4. Setzen Sie den Mixtopf (4) auf das Gerät (Schritt 3 in Abbildung PG3), drehen Sie den Mixtopf im Uhrzeigersinn, bis Sie einen Widerstand spüren und der Mixtopf einrastet - Schritt 4 in Abbildung PG3.
5. die Teigmenge sollte nicht überschritten werden - das Gesamtgewicht kann bis zu 1,5 kg betragen;
6. Montieren Sie das gewünschte Zubehör (5)/(6)/(7) (es kann immer nur eines der drei verwendet werden) auf den Hauptantrieb (1) gemäß Schritt 5 in Abbildung PG4, drücken Sie das montierte Ende nach oben und drehen Sie es dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition - Schritt 6 in Abbildung PG5.
7. Drücken Sie den Hebel zum Anheben des Arms (2), drücken Sie den Arm vorsichtig nach unten, so dass er in die horizontale Position zurückkehrt, und Sie hören die Verriegelung des Hebels zum Anheben des Arms (2) klicken. (**Wenn der Arm angehoben ist, schaltet sich das Gerät nicht ein**).



LED-Touchpanel-Bedienung:



1. Einschalten des Geräts:

- a) Schließen Sie den Stecker an das Stromnetz an. Das Symbol  blinkt auf dem Display. Berühren Sie die Taste , um das Gerät zu starten.
- b) Wenn im Standby-Modus 1 Minute lang nichts geschieht, verdunkelt sich das Display und geht in den Schlafmodus über.
- c) Tippen Sie im Ruhemodus auf , um den Bildschirm aufzuwecken.

2. Geschwindigkeitskontrolle:

Berühren Sie , um die gewünschte Geschwindigkeit des Geräts einzustellen. Sobald die Geschwindigkeit eingestellt ist, berühren Sie , um das Gerät zu starten. Berühren Sie diese Taste erneut, um das Gerät anzuhalten.

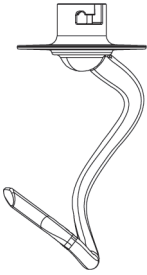
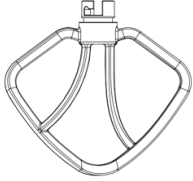
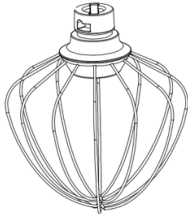
3. Einstellung der Timerfunktion:

Sobald die gewünschte Betriebsgeschwindigkeit gewählt wurde, berühren Sie die Taste **SET** , um die automatische Abschaltfunktion nach der eingestellten Zeit einzustellen. Wenn die Ziffern der Uhrzeit blinken, berühren Sie die Tasten , um die gewünschte Uhrzeit einzustellen.

Berühren Sie dann , um das Gerät zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Betrieb des Geräts automatisch beendet. Durch Berühren von  können Sie das Gerät jederzeit pausieren/fortsetzen.

Um die Geschwindigkeit während des Betriebs zu ändern, berühren Sie . Um die eingestellte Zeit zu ändern, berühren Sie **SET** , stellen Sie die neue Laufzeit ein und berühren Sie , um den Betrieb wieder aufzunehmen.

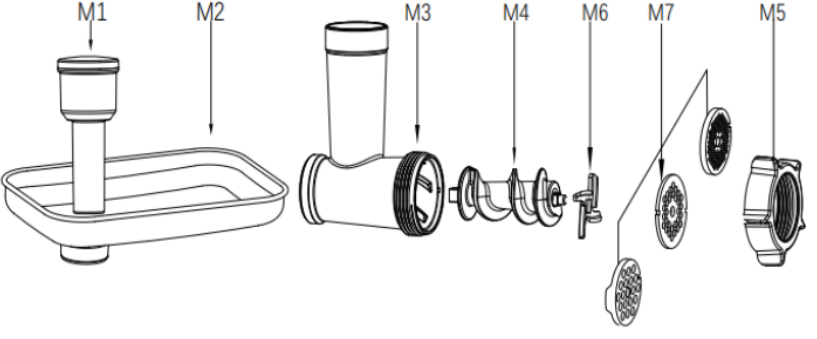
Leitfaden Niveauregulierung und empfohlenes Zubehör für höchstens 1,5 kg Gemisch

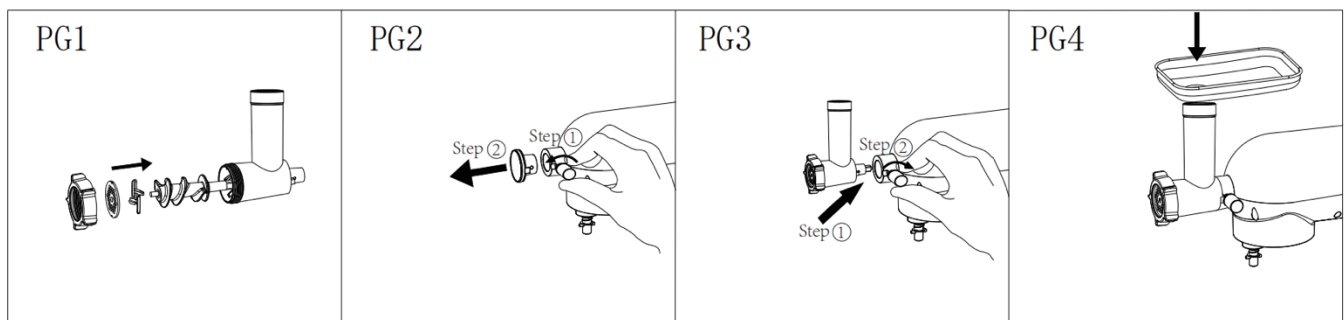
Zubehör	Foto	Geschwindigkeit	Zeit (min)	Anzahl der Inhaltsstoffe	Anweisungen
Knethaken		1-3	3-5	1000g Mehl+538g Wasser	Geschwindigkeitssstufe 1 für 30 Sekunden, Geschwindigkeitssstufe 2 für 30 Sekunden, dann Geschwindigkeitssstufe 3, vor 2-4 Minuten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Tipp zum Mischen		2-7	3-10	660g Mehl+840g Wasser	Geschwindigkeitssstufe 2 für 20 Sekunden, dann Geschwindigkeitssstufe 4 für mindestens 2 Minuten und 40 Sekunden.
Tipp für Schneebeesen		8-10	3-10	3 Eiweiß	Verwenden Sie Geschwindigkeitssstufe 5 oder 6 für mindestens 3 Minuten.

Fleischwolf (optionales, separat zu erwerbendes Zubehör)

Wie man einen Fleischwolf zusammenbaut und benutzt:

- 1) Um das Fleischwolfzubehör zu installieren, setzen Sie zuerst die Fleischwolfklinge(M6) auf den Schraubenkopf des Fleischwolfs(M4), bringen Sie das ausgewählte Sieb(M7) an (grobes Loch, mittleres Loch oder feines Loch), achten Sie darauf, die Nut zwischen dem Fleischwolfsieb(M7) und dem Fleischwolf(M3) auszurichten und ziehen Sie die Kontermutter(M5) am Fleischwolf(M3) fest, wie in Abbildung PG1 gezeigt.
- 2) Schrauben Sie die Kontermutter ab und entfernen Sie die vordere Antriebsabdeckung(9) wie in Abbildung PG2 gezeigt.
- 3) Halten Sie den Fleischwolf (M3), führen Sie ihn in die vordere Antriebsöffnung ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die verriegelte Position, die mit der Ausrichtung des Antriebs übereinstimmt. Ziehen Sie dann die Sicherungsmutter wie in Abbildung PG3 gezeigt an.
- 4) Montieren Sie die Schale (M2) auf den Rasierapparat (M3), wie in Abbildung PG4 gezeigt.
- 5) Schneiden Sie das Fleisch in Streifen, die nicht breiter als die Öffnung der Schale (M2) sein sollten.
- 6) Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose, stellen Sie die Geschwindigkeit über das Bedienfeld(3) ein (empfohlen sind die Geschwindigkeitsstufen 1-3), legen Sie das Fleisch auf das Tablett(M2) und führen Sie es in die Einfüllöffnung ein. Benutzen Sie den Schieber(M1), um das Fleisch langsam in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs zu schieben. **Stecken Sie nicht Ihre Finger in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs!**
- 7) Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

M1	Drücker	
M2	Tablett	
M3	Körper des Rasierers	
M4	Rasierschraube	
M5	Kappe Sicherheit	
M6	Klinge	
M7	Sieb	

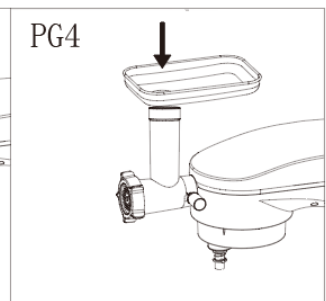
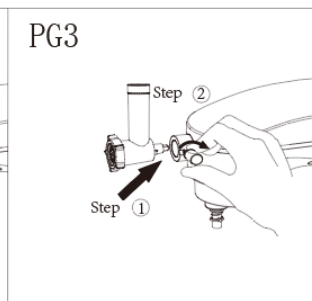
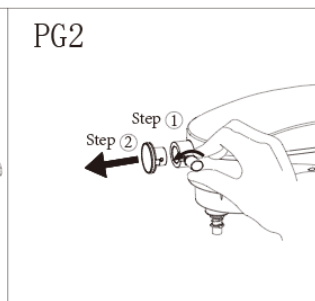
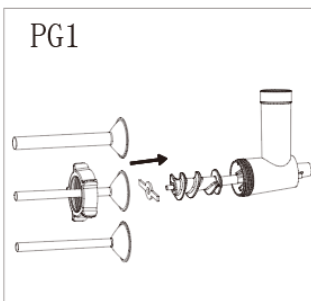


Wurstaufsatz (optionales, separat zu erwerbendes Zubehör)

So installieren und verwenden Sie das Gerät zur Wurstherstellung:

- 1) Montieren Sie den Befestigungswinkel(S1) auf den Schraubenkopf(M4) und setzen Sie den Wurstaufsatz(S2-1 / S2-2 / S2-3) Ihrer Wahl darauf. Ziehen Sie die Kontermutter(M5) am Fleischwolf(M3) fest. Montieren Sie das Ganze in der vorderen Antriebsbohrung entsprechend der Fleischwolf-Montagemethode.
- 2) Die Hackfleischfüllung vorbereiten und den entsprechenden Belag hinzufügen. Gleichmäßig mischen und für die angegebene Zeit marinieren.
- 3) Bereiten Sie den Darm vor, der mit der Füllung gefüllt werden soll. Weichen Sie den Darm vor der Verwendung in Wasser ein und machen Sie am Ende einen Knoten. Ziehen Sie den Darm über den Anfang des Wurstaufsatzes (S2).
- 4) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. Stellen Sie dann den Geschwindigkeitsregler(3) auf den gewünschten Gang (empfohlene Geschwindigkeit 3-6). Legen Sie die Füllung in die Öffnung der Schale(M2). Die Hülle füllt sich allmählich mit Füllung. Ziehen Sie leicht am Ende der Hülle, um die gewünschte Dicke der Wurst zu erreichen. Wenn Sie sich dem Ende der Hülle nähern, hören Sie mit dem Füllen auf und machen Sie einen Knoten am Ende der Wurst.
- 5) Die Wurst muss aufgehängt und für die angegebene Zeit getrocknet werden, danach wird sie der Wärmebehandlung Ihrer Wahl unterzogen.

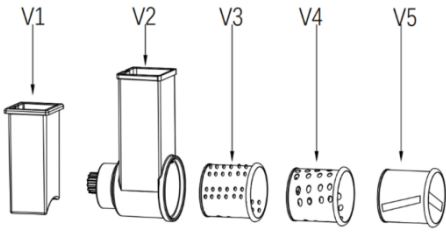
M1	Drücker	
M2	Tablett	
M3	Körper des Rasierers	
M4	Rasierschraube	
M5	Kontermutter	
S1	Halterung zur Befestigung	
S2-1	Dünne Wurstvorspeise	
S2-2	Vorspeise für mittelgroße Würste	
S2-3	Grober Wurstaufsatz	

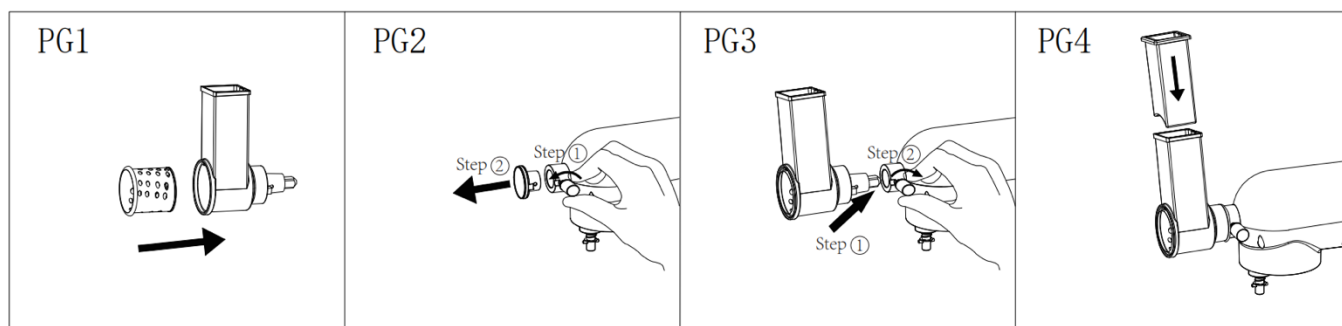


Gemüsehäckselaufsatz (optionales, separat zu erwerbendes Zubehör)

Installation und Verwendung des Zerkleinerungsgeräts:

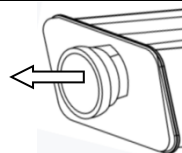
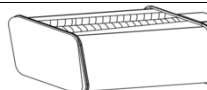
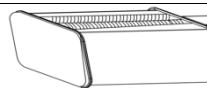
- 1) Entfernen Sie die vordere Antriebsabdeckung(9) und schrauben Sie die Kontermutter ab, wie in Abbildung PG2 gezeigt.
- 2) Setzen Sie die Klinge Ihrer Wahl (kleine Lochklinge (V3), dicke Lochklinge (V4), Schneideklinge (V5)) in das Innere des Gemüseschneidegehäuses V2 ein. Wie in Abbildung PG1 gezeigt.
- 3) Schieben Sie den Anschluss des Gemüseschneidergehäuses (V2) in den Frontantrieb, passen Sie die Ausrichtung des Frontantriebs an und ziehen Sie die Kontermutter fest. Wie in Abbildung PG3 gezeigt.
- 4) Stellen Sie einen Behälter unter den Auslass des Gehäuses. Das zerkleinerte Gemüse fällt in diesen Behälter.
- 5) Schneiden Sie Kartoffeln oder anderes Gemüse in Stücke, deren Größe in die Öffnung des Gemüseschneiders passt.
- 6) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein (empfohlen werden die Geschwindigkeitsstufen 3-5).
- 7) Führen Sie das Gemüse in die Öffnung des Aufsatzes ein und drücken Sie es mit dem Stößel V1 leicht an. Wie in Abbildung PG4 gezeigt.
- 8) Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker.

V1	Drücker	
V2	Befestigung Gehäuse	
V3	Klinge mit kleiner Bohrung	
V4	Klinge mit großer Bohrung	
V5	Schneidemesser	



Nudelaufsatz aus Stahl (optionales, separat zu erwerbendes Zubehör)

So installieren und verwenden Sie den Nudelaufsatz:

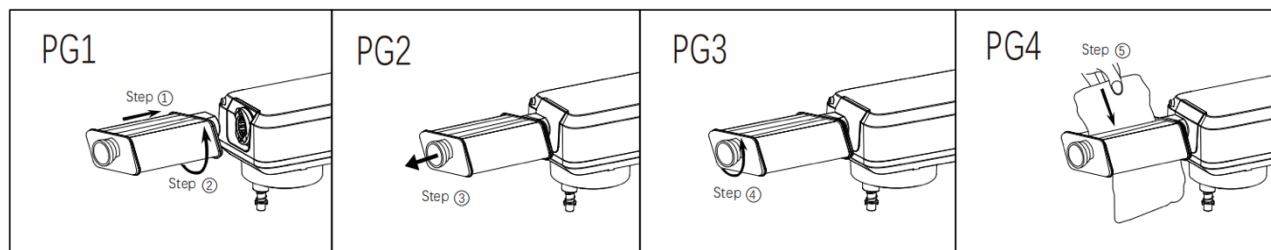
Anlage	Funktion	Ebene Geschwindigkeiten	Breite Nudeln	In Pfeilrichtung ziehen und zum Einstellen drehen	Gedeckter Tisch rollt	Empfohlene Verwendung	
	Rollender Torten	2-6	Bis zu 140 mm		1-2	Kneten und Bestreuen des Teigs	
	Nudeln Fettuccine	2-6	6,5 mm		3-4	Eiernudeln	
	Nudeln Spaghetti	2-6	2mm		4-5	Nudeln Spaghetti, Fettuccine, Lasagna	
					6-7	Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguini	

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Um Schäden zu vermeiden, dürfen Sie die Kappe nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten waschen oder eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Hinweis: Diese Aufsätze sind nur für die Zubereitung von Nudelteig geeignet. Schneiden oder kneten Sie nichts anderes als Nudeln, um eine Beschädigung des Aufsatzes zu vermeiden.

INSTALLATION UND NUTZUNG

- 1) Entfernen Sie die vordere Laufwerksabdeckung(9) und wählen Sie die gewünschte Kappe.
- 2) Schritt 1: Setzen Sie das ausgewählte Anbaugerät in den vorderen Antrieb des Geräts ein. Schritt 2: Drehen Sie den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn, damit er in den vorderen Antrieb passt. Wie in Abbildung PG1 gezeigt.
- 3) Schritt 3: Sobald die Kappe vollständig aufgesetzt ist, ziehen Sie den Einstellknopf für die Nudelwalze heraus (Abbildung PG2).
- 4) Schritt 4: Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Breite der Pasta einzustellen, wie in Abbildung PG3 gezeigt.
- 5) Schritt 5: Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an und stellen Sie die Geschwindigkeit auf 2-6. Legen Sie den Teig auf die Walzen und kneten Sie ihn. Abbildung PG4.
- 6) Stellen Sie nach der Benutzung die Kurzwahl (3) auf 0 und ziehen Sie das Netzkabel ab.



ANMERKUNGEN:

- 1 Den Teig in Stücke schneiden, die in einen Nudelroller passen.
- 2 Ziehen Sie den Einstellknopf für die Nudelwalze heraus und drehen Sie ihn in die Stellung 1. Lassen Sie den Knopf los und achten Sie darauf, dass der Stift am Gehäuse der Nudelwalze in das Loch auf

- der Rückseite des Einstellknopfes passt, so dass der Knopf in das Walzengehäuse passt.
3. Den abgeflachten Teig auf die Walzen legen und kneten. Den Teig in der Hälfte falten und erneut rollen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Teig glatt und elastisch ist und die Breite des Nudelholzes bedeckt. Bestäuben Sie die Nudeln beim Rollen und Schneiden leicht mit Mehl, damit sie trocken bleiben und sich nicht lösen.
- 4 Den Teig durch die Walzen führen, um das Teigblatt weiter zu glätten. Die Walze auf Einstellung 3 laden und den Walzvorgang wiederholen. Die Walzeneinstellung weiter erhöhen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig in diesem Stadium nicht.
- 5 Für die Herstellung von Nudeln ersetzen Sie die Nudelwalze durch die Schneidemaschine Ihrer Wahl. Führen Sie die abgeflachten Teigblätter durch die Schneidemaschine. Um die richtige Dicke für jede Art von Nudeln zu bestimmen, siehe "Tabelle der Walzeneinstellungen".
6. Sie können den Teig mit trockenem Mehl bestäuben, wenn die Nudeln zu weich und rissig sind.

Behebung von typischen Fehlern

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert während der Benutzung plötzlich nicht mehr.	Es kann vorkommen, dass die Maschine zu lange gelaufen ist oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, wodurch die Motortemperatur der Maschine zu hoch wird; die Maschine löst ein Überhitzungsschutzprogramm aus - automatische Abschaltung.	Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf "0", unterbrechen Sie die Stromzufuhr und warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, damit es neu gestartet werden kann (in der Regel sind 15-30 Minuten erforderlich, die Umgebungstemperatur verändert die Abkühlzeit).
Das Gerät reagiert nicht auf die Änderung der Einstellungen am Bedienfeld	Der Stecker des Geräts ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
	Der Arm des Geräts ist nicht richtig abgesenkt, der Hebel zum Anheben des Arms ist nicht verriegelt.	Vergewissern Sie sich, dass der Maschinenarm richtig abgesenkt ist und dass der Hebel zum Anheben des Arms verriegelt ist.
Übermäßiger Lärm während des Betriebs des Geräts.	1. die Maschine läuft im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. 2. die Menge der zu mischenden Zutaten zu groß ist, was zu einer Überlastung der Maschine führt. 3. die Spannung ist nicht stabil. 4. die Betriebszeit ist zu lang.	1. wählen Sie den richtigen Gang zum Mischen von Lebensmitteln, wie in der Anleitung empfohlen. 2. die Menge der gemischten Zutaten reduzieren. Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie, bis sich die Spannung stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät benutzen. Wenn die Betriebszeit zu lang ist, stoppen Sie den Betrieb und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Die Geschwindigkeit des Geräts sinkt oder ist instabil.	1. die Temperatur im Raum ist niedrig, wodurch das Schmiermittel in der Maschine aushärtet. 2. die gemischten Zutaten sind zu hart und es sind zu viele, was die Maschine überlastet. 3. die Spannung ist nicht stabil.	1. entfernen Sie den Mischbehälter und lassen Sie die Maschine 5 Minuten lang im Gang "I", um das Fett in der Maschine aufzuweichen und die Drehzahlstabilität wiederherzustellen. 2. Verdünnen Sie die Zutaten oder reduzieren Sie die Menge. Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie, bis sich die Spannung stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät benutzen.
Das Gerät schwankt und wackelt während des Betriebs.	1. die Gummisaugnäpfe im Boden des Geräts nicht richtig haften. 2. das Gerät nicht auf einer glatten und ebenen Fläche steht.	1. prüfen Sie, ob die Saugnäpfe an der Basis des Geräts richtig sitzen. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte und ebene Fläche.
Der Gerätearm lässt sich nicht absenken, wenn die Schüsselabdeckung aufgesetzt ist.	Deckel der Schüssel nicht richtig aufgesetzt, Schüssel nicht vorschriftsmäßig eingesetzt.	Drehen Sie den Deckel der Schüssel so, dass er richtig sitzt. Setzen Sie die Schüssel gemäß den Anweisungen ein.
Pollen, Schmutz in gemischten Zutaten	Der Schmutz fällt vom Hauptantrieb in den Teig.	Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass der Hauptantrieb und das Zubehör trocken sind und dass sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet. Reinigen Sie die Komponenten mit einem feuchten Tuch.

Reinigung und Wartung

HINWEIS: Der Mischer und seine Komponenten sind nicht spülmaschinenfest. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät nach dem Waschen wieder benutzen.

Unter dem Einfluss von hohen Temperaturen kann es zu Verfärbungen oder Verformungen kommen.

Reinigung des Gehäuses des Geräts	1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Richten Sie den Wasserstrahl nicht direkt auf das Gerät, um zu verhindern, dass Wasser in das Gerät eindringt, und um Kurzschlüsse, Stromschläge, Lecks, Rost und andere Fehlfunktionen zu vermeiden. 2. Verwenden Sie keine Tücher, die nicht gut entwässert sind. 3. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätegehäuses keine Waschmittel/Essig/Salz oder andere ätzende, stark säurehaltige oder stark alkalische Reinigungsmittel. Sie könnten sonst die Oberfläche des Geräts beschädigen. 4. Verwenden Sie keine scharfen oder rauen Werkzeuge wie z. B. Drahtschwämme, um das Gerät und das Zubehör zu reinigen. Andernfalls können Sie die Oberfläche leicht beschädigen. 5. verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um das Gerät zu reinigen.
Zubehör für die Reinigung	Legen Sie Aluminiumteile nicht in den Geschirrspüler und waschen Sie sie nicht mit ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln. Waschen Sie Zubehörteile nicht in der Spülmaschine (außer Teile aus rostfreiem Stahl oder oberflächenbehandelte Teflonteile). 2. nicht für längere Zeit in Reinigungsmittel, Meerwasser, Essig oder andere ätzende Flüssigkeiten eintauchen. Verwenden Sie zur Reinigung lauwarmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. 4. trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung.
Spezielle Reinigung	1 Der rotierende Antrieb kann aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung während des Betriebs einen schwarzen Rückstand erzeugen. Reinigen Sie ihn nach jedem Gebrauch sofort mit einem feuchten Tuch und halten Sie das Teil trocken. 2. achten Sie auf scharfe Teile.
Wartung und Lagerung	1 Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und schattigen Ort.

lovio

HOME

SERVICE-HOTLINE

Tel.: +48 22 123 96 60 oder E-Mail: serwis@manta.com.pl

Montag bis Freitag, 9.00 bis 17.00 Uhr

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an den Produktspezifikationen vorzunehmen.



Manta S.A. erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen Bestimmungen der Richtlinien des so genannten "Neuen Konzepts" der Europäischen Union entspricht.



Das Gerät ist mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallbehälters gekennzeichnet, in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU und dem polnischen Gesetz vom 11. September 2015. (Gesetzblatt 2015 Punkt 1688) über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen am Ende ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt oder weggeworfen werden. Der Nutzer ist verpflichtet, Elektro- und Elektronik-Altgeräte bei einer dafür vorgesehenen Stelle abzugeben, wo diese gefährlichen Abfälle recycelt werden. Die getrennte Sammlung dieser Art von Abfällen und die ordnungsgemäße Verwertung tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Das ordnungsgemäße Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten wirkt sich positiv auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt aus. Für Informationen darüber, wo und wie Elektro- und Elektronik-Altgeräte umweltgerecht entsorgt werden können, sollte sich der Benutzer an die zuständige örtliche Behörde, die Abfallsammelstelle oder die Verkaufsstelle wenden, bei der er das Gerät erworben hat.

Achtung!

Änderungen des Produktdesigns und der technischen Spezifikationen sind ohne vorherige Ankündigung vorbehalten. Dies gilt insbesondere für technische Daten, Software, Bilder und das Benutzerhandbuch. Dieses Benutzerhandbuch dient als allgemeine Orientierung für den Betrieb des Produkts. Der Hersteller und der Vertreiber übernehmen keine Haftung für Ungenauigkeiten, die sich aus Fehlern in den Beschreibungen in diesem Benutzerhandbuch ergeben.

Hergestellt in P.R.C.
FÜR MANTA EUROPE

ES

lovio
HOME

Batidora planetaria ChefMaster

Instrucciones de uso



Modelo: LVSTM03P

Tensión nominal: 220-240V 50-60Hz

Potencia nominal: 1800W

Conserve este manual para futuras consultas y entréguelo a los futuros usuarios del aparato.

CUESTIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica

Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo junto con la garantía, el recibo. Si es posible, conserve también el embalaje exterior. Si cede este aparato a otras personas, entregue también el manual de instrucciones.

El aparato está destinado exclusivamente a un uso privado y para los fines previstos. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está mojado o húmedo, desenchúfelo inmediatamente.

- Cuando limpie o guarde el aparato, apáguelo y desenchúfelo siempre de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si el aparato no está en uso, y desenchufe los accesorios suministrados.
- No deje el aparato sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, apague siempre el aparato o desenchúfelo de la toma de corriente (tirando del enchufe, no del cable).
- Compruebe periódicamente que el aparato y el cable no estén dañados.
- No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Utilice únicamente recambios y accesorios originales.
- Preste especial atención a: ¡"Instrucciones especiales de seguridad para este aparato"!

Niños y ancianos

- Para garantizar la seguridad de los niños, mantenga todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

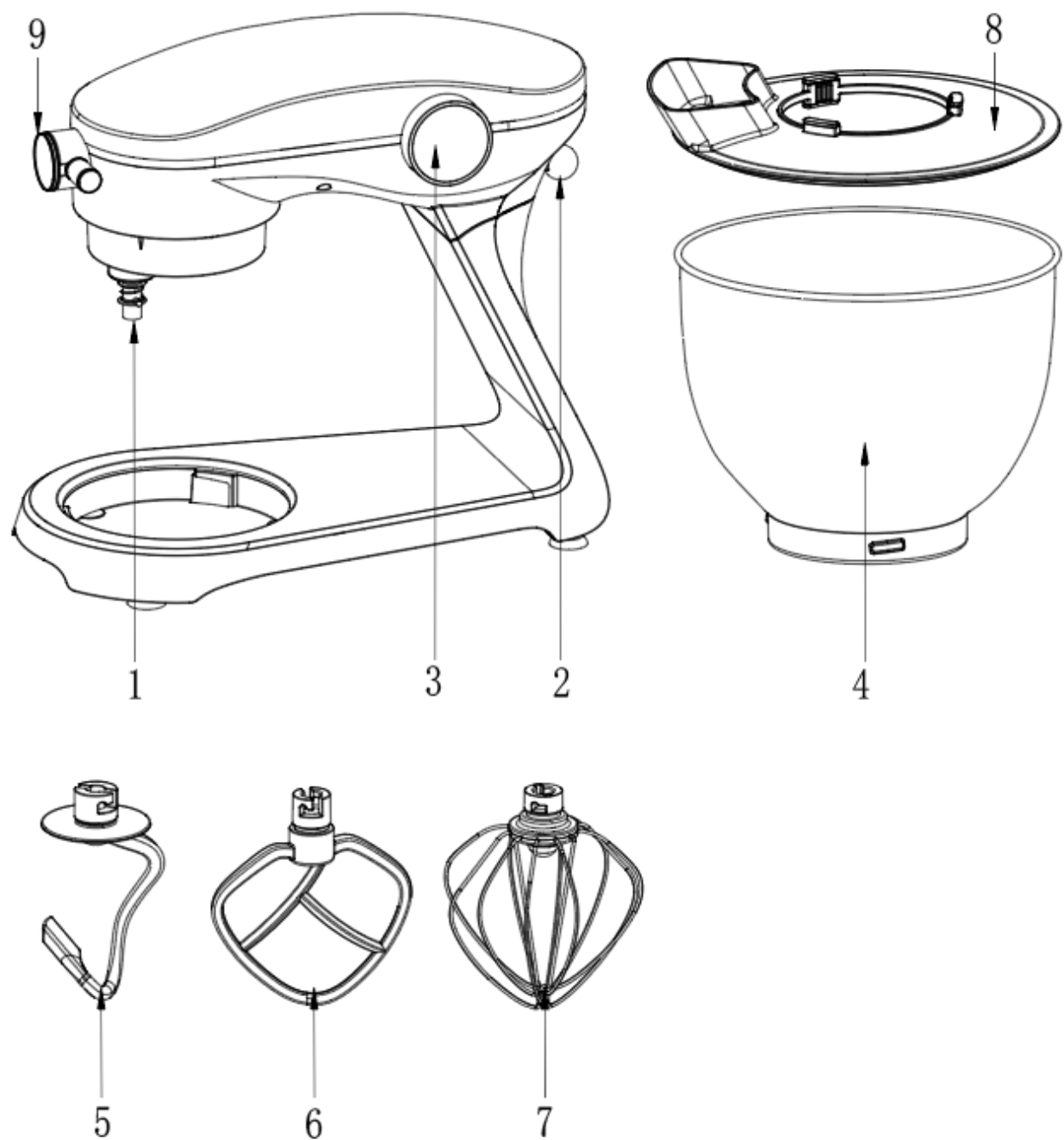
Atención: no permita que los niños pequeños jueguen con la película, ya que **existe peligro de asfixia**.

- Cuando utilice la batidora y la picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y su cable deben estar fuera del alcance de los niños.
- Al utilizar la batidora, el aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Este aparato no es un juguete. Los niños no deben jugar con él.
- El equipo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o por personas sin experiencia ni conocimientos si están supervisadas o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del equipo y comprenden los riesgos que conlleva.

Instrucciones especiales de seguridad para este equipo

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso. No haga un uso indebido del aparato.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar el peligro de que el interruptor térmico se reinicie accidentalmente, la unidad no debe alimentarse mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente mediante servicios públicos.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca ningún objeto en los ganchos giratorios mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Coloque la unidad sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No introduzca el enchufe del aparato en una toma de corriente sin que estén instalados todos los accesorios necesarios.

Descripción del dispositivo

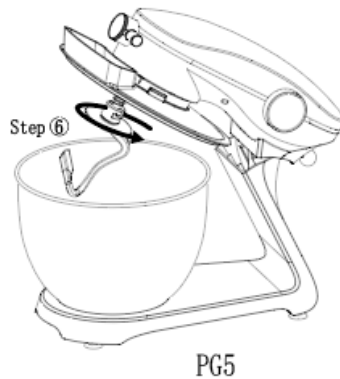
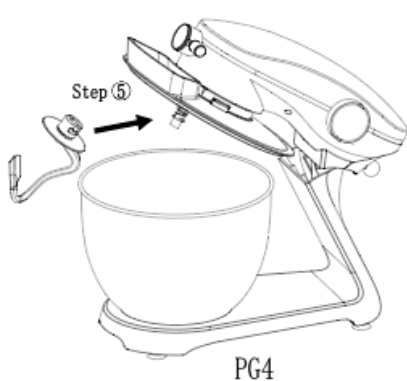
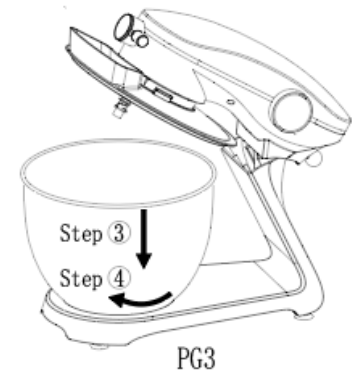
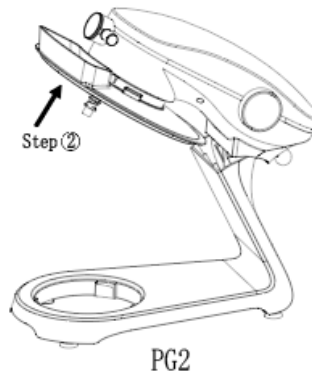


Componentes principales y accesorios:

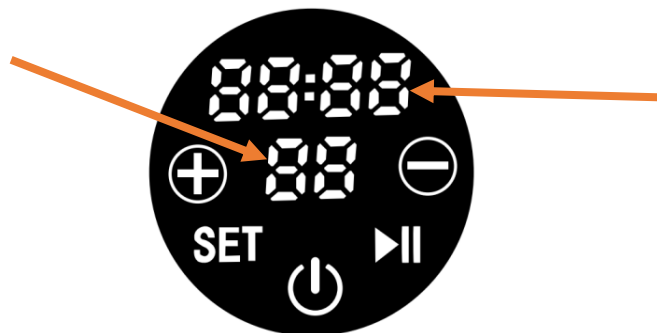
1	Accionamiento principal	6	Consejo de mezcla
2	Palanca de elevación del brazo	7	Accesorio batidor
3	Panel de control táctil	8	Tapa
4	Tazón	9	Tapa de la transmisión delantera
5	Gancho para masa		

Cómo utilizar el dispositivo

1. lave los accesorios con agua limpia, aclárelos y séquelos antes de usarlos.
2. Coloque la unidad sobre una superficie plana, limpia y seca, presione hacia abajo las palancas de elevación del brazo(2), el brazo se elevará automáticamente. Según las ilustraciones PG1 y PG2.
- 3 Coloque la tapa de la cubeta en la punta según el paso 2 de la ilustración PG2.
- 4 Coloque el vaso(4) en la máquina (paso 3 de la ilustración PG3), gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que note resistencia y el vaso quede bloqueado - paso 4 de la ilustración PG3.
5. no se debe exceder la cantidad de masa - el peso total puede ser de hasta 1,5 kg;
- 6 Monte los accesorios necesarios (5)/(6)/(7) (sólo se puede utilizar uno de los tres a la vez) en el accionamiento principal(1) según el paso 5 de la ilustración PG4, empuje el extremo montado hacia arriba y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo - paso 6 de la ilustración PG5.
- 7 Presione la palanca de elevación del brazo(2), empuje suavemente el brazo hacia abajo para que vuelva a la posición horizontal y oirá el clic de bloqueo de la palanca de elevación del brazo(2). (**Cuando el brazo esté levantado la unidad no se encenderá**).



Funcionamiento del panel táctil LED:



1. Encender el aparato:

- Conecte el enchufe a la fuente de alimentación. El icono  parpadeará en la pantalla. Toque el botón  para poner en marcha la unidad.
- En modo de espera sin ninguna acción durante 1 minuto, la pantalla se atenuará y entrará en modo de reposo.
- En el modo de suspensión, pulse , para despertar la pantalla.

2. Control de velocidad:

Toque  para ajustar la velocidad deseada de la unidad. Una vez ajustada la velocidad, toque  para poner en marcha el aparato. Toque de nuevo este botón para detener el aparato.

3. Ajuste de la función de temporizador:

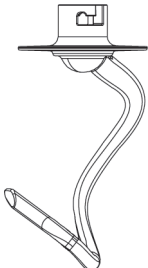
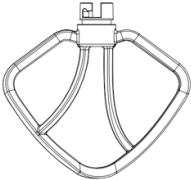
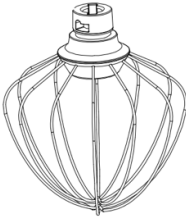
Una vez seleccionada la velocidad de funcionamiento deseada, toque el botón **SET** para ajustar la función de apagado automático después del tiempo establecido. Cuando los dígitos que muestran la hora parpadeen, toque los botones  para ajustar la hora deseada.

A continuación, toque  para poner en marcha el aparato. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, el funcionamiento del aparato finalizará automáticamente. Tocando  puede pausar/reanudar el aparato en cualquier momento.

Para cambiar la velocidad durante el funcionamiento toque . Para cambiar el tiempo ajustado toque **SET**, ajuste el nuevo tiempo de funcionamiento y toque  para reanudar el funcionamiento.

Orientación

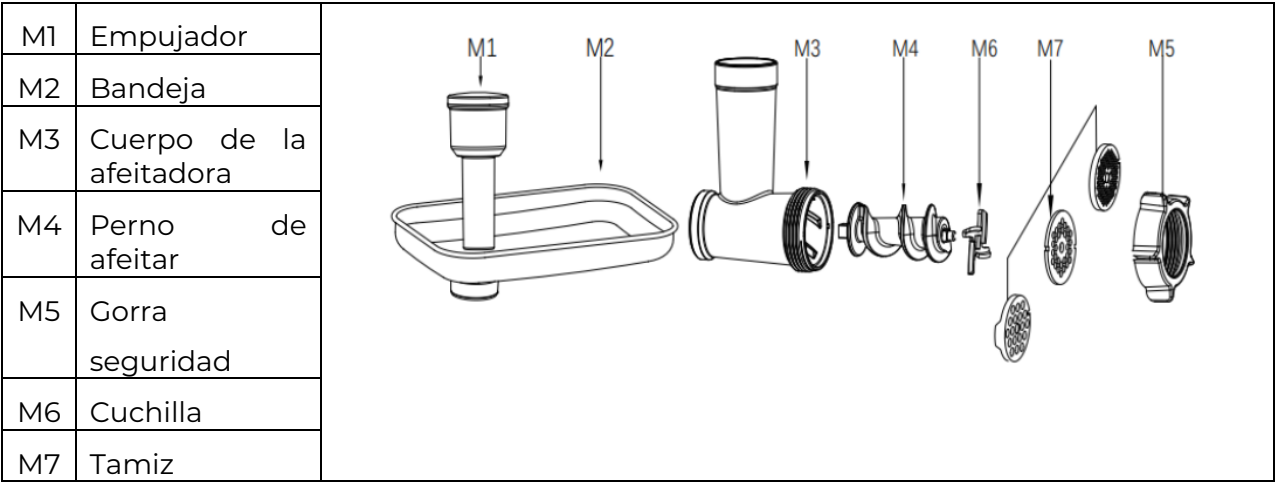
Ajuste de nivel y accesorios sugeridos para **no más de 1,5 kg de mezcla**

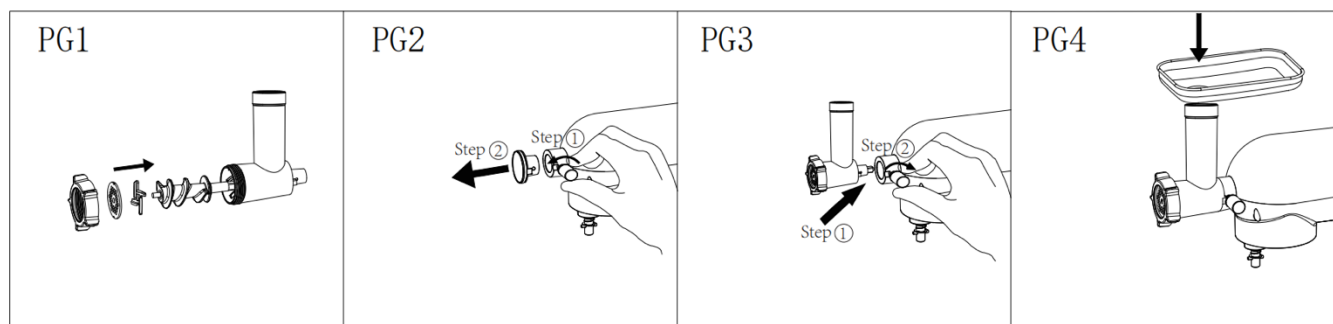
Accesorio	Foto	Velocidad	Tiempo (min)	Número de ingredientes	Instrucciones
Gancho para masa		1-3	3-5	1000 g de harina + 538 g de agua	Nivel de velocidad 1 durante 30 seg, nivel de velocidad 2 durante 30 seg, luego nivel de velocidad 3, antes de 2-4 minutos hasta conseguir la consistencia deseada.
Consejo de mezcla		2-7	3-10	660 g de harina + 840 g de agua	Nivel de velocidad 2 durante 20 segundos, luego nivel de velocidad 4 durante al menos 2 min 40 seg.
Consejo para batiendo		8-10	3-10	3 claras de huevo	Utilice el nivel de velocidad 5 ó 6 durante al menos 3 minutos.

Picadora de carne (accesorio opcional que se adquiere por separado)

Cómo montar y utilizar una picadora de carne: .

- 1) Para instalar el accesorio picador de carne, primero instale la cuchilla picadora de carne(M6) en la cabeza del tornillo de la picadora de carne(M4), coloque el tamiz seleccionado(M7) (agujero grueso, agujero medio o agujero fino), tenga cuidado de alinear la ranura entre el tamiz picador de carne(M7) y la picadora de carne(M3) y apriete la contratuerca(M5) en la picadora de carne(M3) como se muestra en la ilustración PG1.
- 2) Desenrosque la contratuerca y retire la tapa de la transmisión delantera(9) como se muestra en la ilustración PG2.
- 3) Sujete la picadora de carne (M3), insértela en el orificio de accionamiento delantero y gírela en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo coincidiendo con la alineación del accionamiento. A continuación, apriete la tuerca de bloqueo como se muestra en la ilustración PG3.
- 4) Coloque la bandeja(M2) en el cuerpo de la afeitadora(M3) como se muestra en la ilustración PG4.
- 5) Cortar la carne en tiras, la anchura de las tiras no debe ser mayor que la abertura de la bandeja(M2).
- 6) Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente, luego acelere utilizando el panel de control(3) (la velocidad recomendada es el nivel 1-3), coloque la carne en la bandeja(M2) e insértela en la abertura de alimentación. Utilice el empujador(M1) para introducir lentamente la carne en la abertura de alimentación de la picadora de carne. **No introduzca los dedos en la abertura de alimentación de la picadora de carne.**
- 7) Después de usarlo, apaga el aparato y desenchúfalo de la toma de corriente.

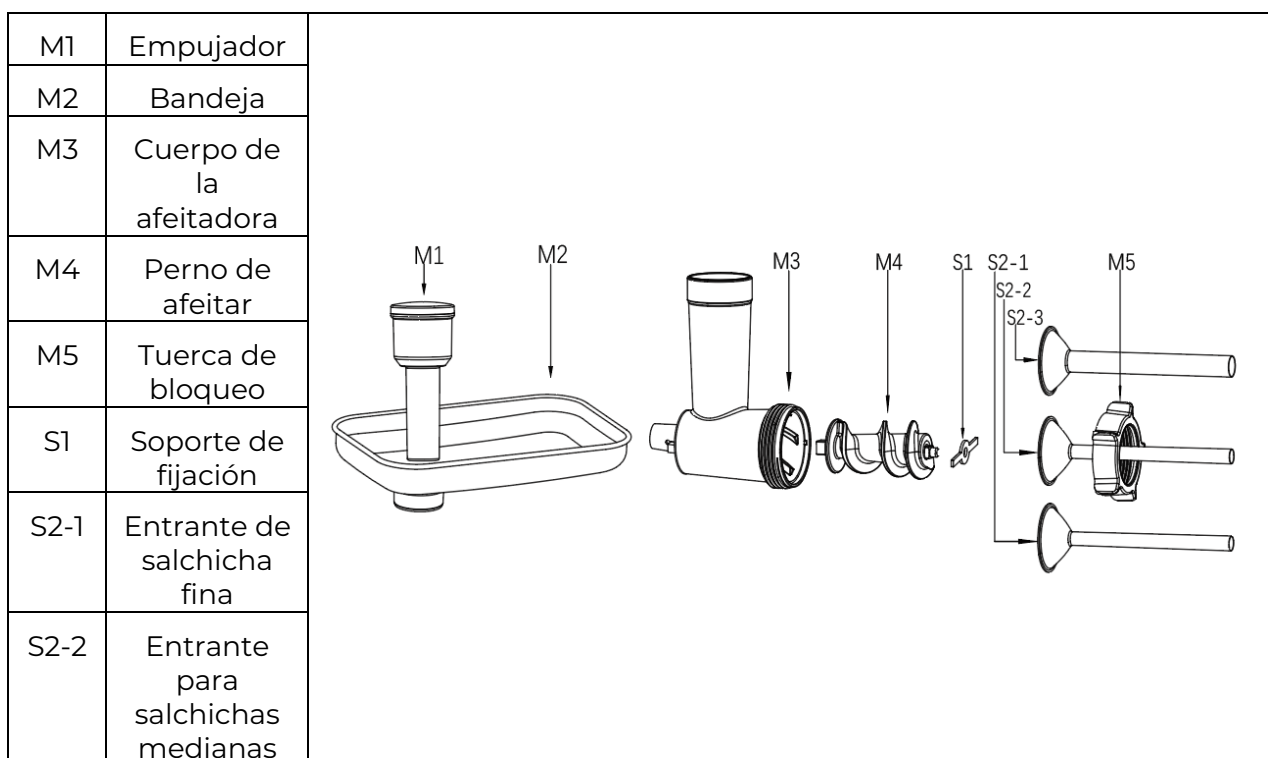


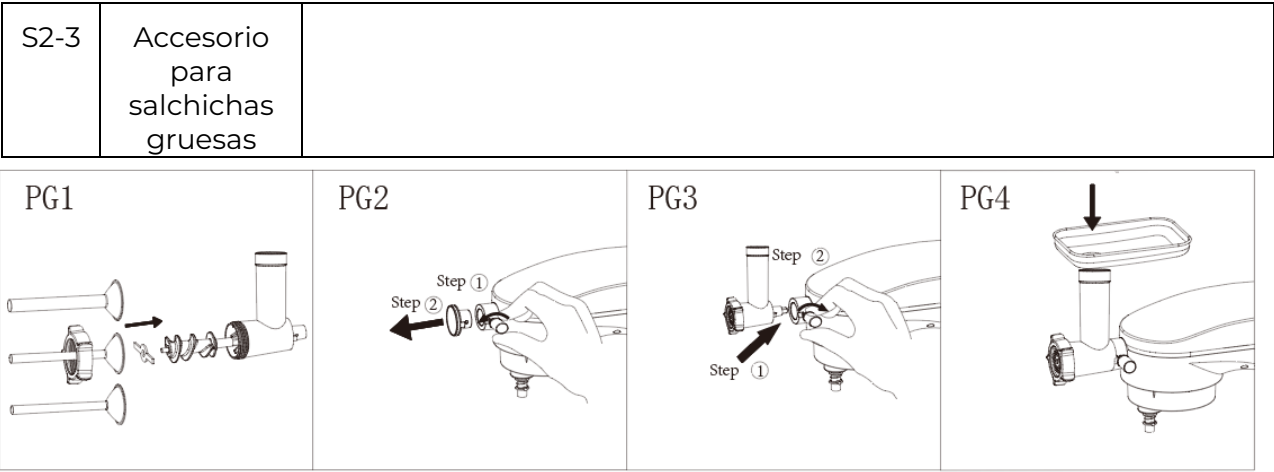


Accesorio para hacer salchichas (accesorio opcional que se adquiere por separado)

Cómo instalar y utilizar el accesorio para hacer salchichas:

- 1) Encaje el soporte de fijación(S1) en la cabeza del tornillo(M4) y coloque en él el accesorio para salchichas(S2-1 / S2-2 / S2-3) de su elección. Apriete la contratuerca(M5) en la picadora de carne(M3). Monte el conjunto en el orificio de accionamiento delantero de acuerdo con el método de montaje de la picadora de carne.
- 2) Preparar el relleno de carne picada y añadir los aderezos adecuados. Mezclar uniformemente y dejar marinar durante el tiempo especificado.
- 3) Preparar la tripa que se va a rellenar. Remoje la tripa en agua antes de usarla y haga un nudo en el extremo. Pase la tripa por el principio del accesorio para salchichas (S2).
- 4) Inserte el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente. A continuación, ajuste el mando de velocidad(3) a la marcha deseada (velocidad recomendada 3-6). Introduzca el relleno en la abertura de la bandeja(M2). La bandeja empezará a llenarse gradualmente de relleno. Tire suavemente del extremo de la tripa para alcanzar el grosor deseado del embutido. Cuando se acerque al final de la tripa, deje de rellenar y haga un nudo en el extremo de la salchicha.
- 5) La salchicha debe colgarse y secarse durante el tiempo especificado, tras lo cual debe someterse al tratamiento térmico de su elección.



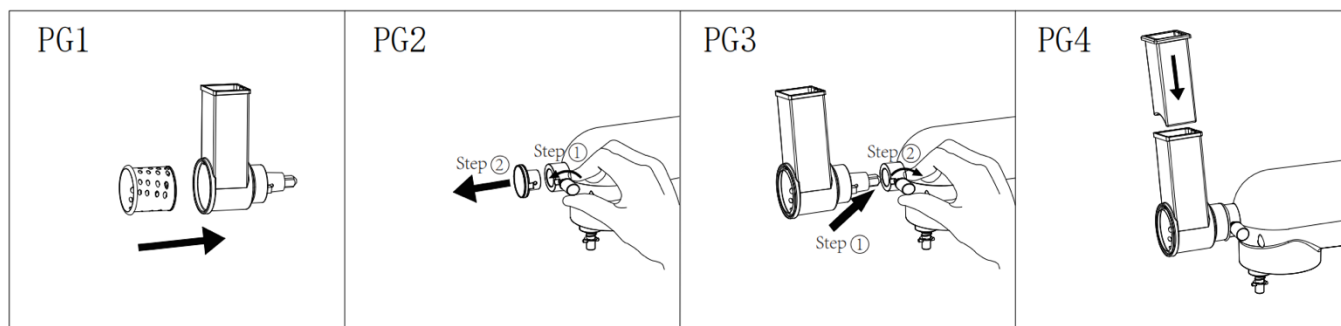


Accesorio para triturar verduras (accesorio opcional que se adquiere por separado)

Cómo instalar y utilizar el accesorio triturador:

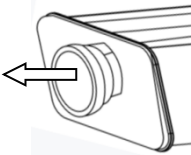
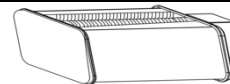
- 1) Retire la tapa de la transmisión delantera(9) y desenrosque la contratuerca como se muestra en la ilustración PG2.
- 2) Inserte la cuchilla de su elección (cuchilla de orificio pequeño (V3), cuchilla de orificio grueso (V4), cuchilla rebanadora (V5) en el interior de la carcasa rebanadora de verduras V2. Como se muestra en la ilustración PG1.
- 3) Deslice el conector de la carcasa de corte de verduras (V2) en el accionamiento frontal, haga coincidir la alineación del accionamiento frontal y apriete la contratuerca. Como se muestra en la ilustración PG3.
- 4) Coloque un recipiente debajo de la salida de la carcasa. Las verduras trituradas caerán en él.
- 5) Cortar las patatas u otras verduras en trozos del tamaño adecuado para la abertura del cortador de verduras.
- 6) Inserte el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente y, a continuación, ajuste el nivel de velocidad a la marcha deseada (los niveles de velocidad recomendados son de 3 a 5).
- 7) Introduzca la hortaliza en la abertura del accesorio y presione suavemente con el empujador V1. Como se muestra en la ilustración PG4.
- 8) Después del uso, apague el aparato y desconecte el enchufe.

V1	Empujador	
V2	Carcasa de fijación	
V3	Cuchilla de pequeño calibre	
V4	Cuchilla de gran calibre	
V5	Cuchilla de corte	



Accesorio para pasta de acero (accesorio opcional que se adquiere por separado)

Cómo instalar y utilizar el accesorio para pasta:

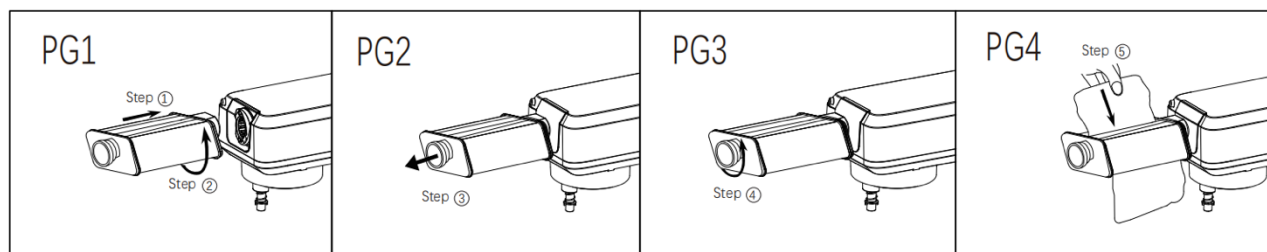
Adjunto	Función	Nivel velocidades	Anchura pasta	Tire en la dirección de la flecha y gire para ajustar	Poner la mesa a rollos	Uso recomendado
	Rodando pasteles	2-6	Hasta 140 mm		1-2	Amasado y espolvoreado de la masa
	Pasta Fettuccine	2-6	6,5 mm		3-4	Fideos al huevo
	Pasta Espaguetis	2-6	2 mm		4-5	Pasta Spaghetti, Fettuccine, Lasaña
					6-7	Fettuccine finos, Tortellini, Linguini

ANTES DEL PRIMER USO

Para evitar daños, no lave ni sumerja la tapa en agua u otro líquido. No lo lave en el lavavajillas.
Nota: Estos accesorios sólo sirven para preparar pasta. No corte ni amase nada que no sea pasta para evitar dañar el accesorio.

INSTALACIÓN Y USO

- 1) Retire la cubierta de la unidad delantera(9) y seleccione la tapa necesaria.
- 2) Paso 1: Instale el accesorio seleccionado en el accionamiento frontal de la unidad. Paso 2: Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para encajarlo en el accionamiento frontal. Como se muestra en la ilustración PG1.
- 3) Paso 3: Una vez que el tapón esté completamente colocado, tire hacia fuera del pomo de ajuste de la pasta, ilustración PG2.
- 4) Paso 4: Gire el selector para ajustar el ancho de pasta que necesite, como se muestra en la ilustración PG3.
- 5) Paso 5: Enchufe la máquina a una toma de corriente y ajuste la velocidad de la máquina a 2-6. Coloque la masa aplastada sobre los rodillos y amásela. Ilustración PG4.
- 6) Cuando termine de utilizarla, ponga el selector rápido(3) en 0 y desconecte el cable de alimentación.



NOTAS:

- 1 Corta la masa en trozos que quepan en una laminadora de pasta.
- 2 Extraiga el pomo de ajuste de la pasta y gírelo hasta la posición 1. Suelte el pomo, asegurándose de que el pasador del alojamiento de la pasta entra en el orificio de la parte posterior del pomo de ajuste, permitiendo que el pomo encaje en el alojamiento de la pasta.
3. Colocar la masa aplastada en los rodillos y amasar. Doblar la masa por la mitad y volver a amasar. Repita este proceso hasta que la masa esté lisa y elástica y cubra el ancho del rodillo. Espolvorear ligeramente la pasta con harina mientras se enrolla y se corta para mantenerla seca y separada.
- 4 Pase la masa por los rodillos para aplanar aún más la lámina de masa. Cargue el rodillo en la posición 3 y repita el proceso. Continúe aumentando la posición del rodillo hasta alcanzar el grosor deseado. No doble la masa en esta fase.
5. Para hacer pasta, sustituya la laminadora por la cortadora de su elección. Pase las láminas de pasta aplanadas por la cortadora. Para determinar el grosor correcto para cada tipo de pasta, consulte la "Tabla de ajustes del rodillo".
6. se puede espolvorear la masa con harina seca si la pasta está demasiado blanda y agrietada.

Resolución de fallos típicos

Fallo	Causa	Solución
El aparato deja de funcionar repentinamente durante su uso.	Puede ocurrir que la máquina haya estado funcionando durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado elevada; la máquina activa un programa de protección contra el sobrecalentamiento: la desconexión automática.	Ponga el mando de control de velocidad en "0", desconecte la alimentación eléctrica, espere a que la máquina vuelva a la temperatura ambiente para poder volver a ponerla en marcha (normalmente se necesitan entre 15 y 30 minutos, la temperatura ambiente modifica el tiempo de enfriamiento).
El aparato no reacciona al cambiar los ajustes en el panel de control.	El enchufe del aparato no está bien insertado en la toma de corriente.	Compruebe que la clavija de alimentación está correctamente conectada a la toma de corriente.
	El brazo de la unidad no se baja correctamente, la palanca de elevación del brazo no está bloqueada.	Asegúrese de que el brazo de la máquina descende correctamente y de que la palanca de elevación del brazo está bloqueada.
Ruido excesivo durante el funcionamiento de la unidad.	1.La máquina funcionará más ruidosamente en marcha alta que en marcha baja. 2.La cantidad de ingredientes que se mezclan es demasiado	1.Seleccione el engranaje correcto para mezclar los alimentos según se recomienda en las instrucciones.

	alta, lo que provoca la sobrecarga de la máquina. 3.El voltaje no es estable. 4.El tiempo de funcionamiento es demasiado largo.	2.Reducir la cantidad de ingredientes mezclados. 3.Si la tensión es inestable, espere a que se estabilice antes de utilizar el aparato. 4.Si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo, detenga el funcionamiento y espere a que la unidad se enfríe.
La velocidad del dispositivo disminuye o es inestable.	1.La temperatura ambiente es baja, lo que provoca el endurecimiento del lubricante de la máquina. 2. los ingredientes mezclados son demasiado duros y hay demasiados, lo que sobrecarga demasiado la máquina. 3.El voltaje no es estable.	1.Retire el recipiente de mezcla y deje la máquina en la marcha "1" durante 5 minutos para ablandar la grasa en la máquina y restablecer la estabilidad de la velocidad. 2. diluir los ingredientes o reducir la cantidad. 3.Si la tensión es inestable, espere a que se estabilice antes de utilizar el aparato.
El aparato oscila y tiembla durante el funcionamiento.	1. las ventosas de goma de la base de la unidad no se adhieren correctamente. 2. el aparato no está colocado sobre una superficie lisa y nivelada.	1.Compruebe que las ventosas de la base del aparato encajan correctamente. 2.Coloque la unidad sobre una superficie lisa y plana.
El brazo del aparato no baja cuando la tapa de la cuba está colocada.	Tapa de la cuba mal colocada, cuba no colocada según las instrucciones.	Gire la tapa de la cuba para que quede correctamente encajada. Monte la cubeta siguiendo las instrucciones.
Polen, suciedad en ingredientes mezclados	La suciedad cae en la masa de la unidad principal.	Antes del uso, compruebe que la unidad principal y los accesorios estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie. Limpie los componentes con un paño húmedo.

Limpieza y mantenimiento

NOTA: La batidora y sus componentes no son aptos para el lavavajillas. Asegúrese de que todos los componentes estén secos antes de volver a utilizar el aparato después de lavarlo.

Bajo la influencia de altas temperaturas, pueden producirse decoloraciones o deformaciones.

Limpieza de la carcasa del aparato	1. no sumerja el aparato en agua. No dirija el chorro de agua directamente sobre el aparato para evitar que el agua penetre en el aparato y para evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otras averías. 2. no utilice paños que no estén bien escurridos. 3. no utilice detergente/vinagre/sal u otros productos de limpieza cáusticos, fuertemente ácidos, fuertemente alcalinos para limpiar el cuerpo del aparato. De lo contrario, podría dañar la superficie del aparato. 4 No utilice herramientas afiladas o ásperas, como esponjas de alambre, para limpiar la unidad y los accesorios. De lo contrario dañará fácilmente la superficie. 5. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la unidad.
Accesorios de limpieza	No introduzca las piezas de aluminio en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza cáusticos, fuertemente ácidos o alcalinos. No lave los accesorios en el lavavajillas (excepto las piezas de acero inoxidable o las piezas de teflón tratadas superficialmente). 2.No sumergir durante mucho tiempo en detergentes, agua de mar, vinagre u otros líquidos corrosivos. 3.Utilice agua tibia y un detergente suave para la limpieza. 4.Seque los accesorios después de limpiarlos.
Limpieza especial	1 El accionamiento giratorio puede producir un residuo negro debido a la alta velocidad y a la fricción durante el funcionamiento. Límpielo inmediatamente con un paño húmedo después de cada uso y mantenga la pieza seca. 2. Cuidado con las piezas afiladas.
Mantenimiento y almacenamiento	1 Guarde el aparato en un lugar seco y a la sombra.

lovio

HOME

SERVICIO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

tel: +48 22 123 96 60 o e-mail: serwis@manta.com.pl

De lunes a viernes, de 9.00 a 17.00 h.

El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto sin previo aviso.



Manta S.A. declara por la presente que este producto cumple los requisitos esenciales y demás disposiciones de las Directivas de la Unión Europea denominadas de "Nuevo Enfoque".



El dispositivo está marcado con el símbolo de un contenedor de residuos tachado, de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE y la Ley polaca de 11 de septiembre de 2015. (Diario de Leyes 2015 punto 1688) sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Los productos marcados con este símbolo no deben desecharse ni tirarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El usuario está obligado a deshacerse de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos entregándolos en un punto designado para el reciclaje de estos residuos peligrosos. La recogida de este tipo de residuos en lugares separados y el correcto proceso de recuperación contribuyen a la protección de los recursos naturales. El reciclaje adecuado de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos tiene un impacto positivo en la salud humana y el medio ambiente. Para obtener información sobre dónde y cómo deshacerse de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de forma segura para el medio ambiente, el usuario debe ponerse en contacto con la autoridad local competente, el punto de recogida de residuos o el punto de venta donde adquirió el aparato.

¡Atención!

El diseño del producto y las especificaciones técnicas están sujetos a cambios sin previo aviso. Esto se aplica en particular a las especificaciones técnicas, el software, las imágenes y el manual de usuario. Este manual de usuario sirve como orientación general para el funcionamiento del producto. El fabricante y el distribuidor no asumen ninguna responsabilidad por posibles imprecisiones derivadas de errores en las descripciones contenidas en este manual del usuario.

Fabricado en P.R.C.
PARA MANTA EUROPA

FR

lovio
HOME

Mélangeur planétaire ChefMaster

Mode d'emploi



Modèle: LVSTM03P

Tension
nominale: 220-240V 50-60Hz

Puissance
nominale: 1800W

Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement et transmettez-le aux futurs utilisateurs de l'appareil.

QUESTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le avec la garantie et le reçu. Si possible, conservez également l'emballage extérieur. Si vous transmettez cet appareil à d'autres personnes, transmettez également le mode d'emploi.

L'appareil est destiné à un usage privé uniquement et à l'usage auquel il est destiné. Cet appareil ne convient pas à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Tenez-le à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne l'immergez jamais dans un liquide) et des arêtes vives. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé ou humide, débranchez-le immédiatement.

- Lorsque vous nettoyez ou rangez l'appareil, éteignez-le et débranchez toujours la fiche de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si l'appareil n'est pas utilisé, et débranchez les accessoires fournis.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Si vous quittez la zone de travail, éteignez toujours l'appareil ou débranchez la fiche de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non sur le cordon).
- Vérifier régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Faites particulièrement attention : **"Instructions spéciales de sécurité pour cet appareil" !**

Enfants et personnes âgées

- Pour assurer la sécurité des enfants, veuillez tenir tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

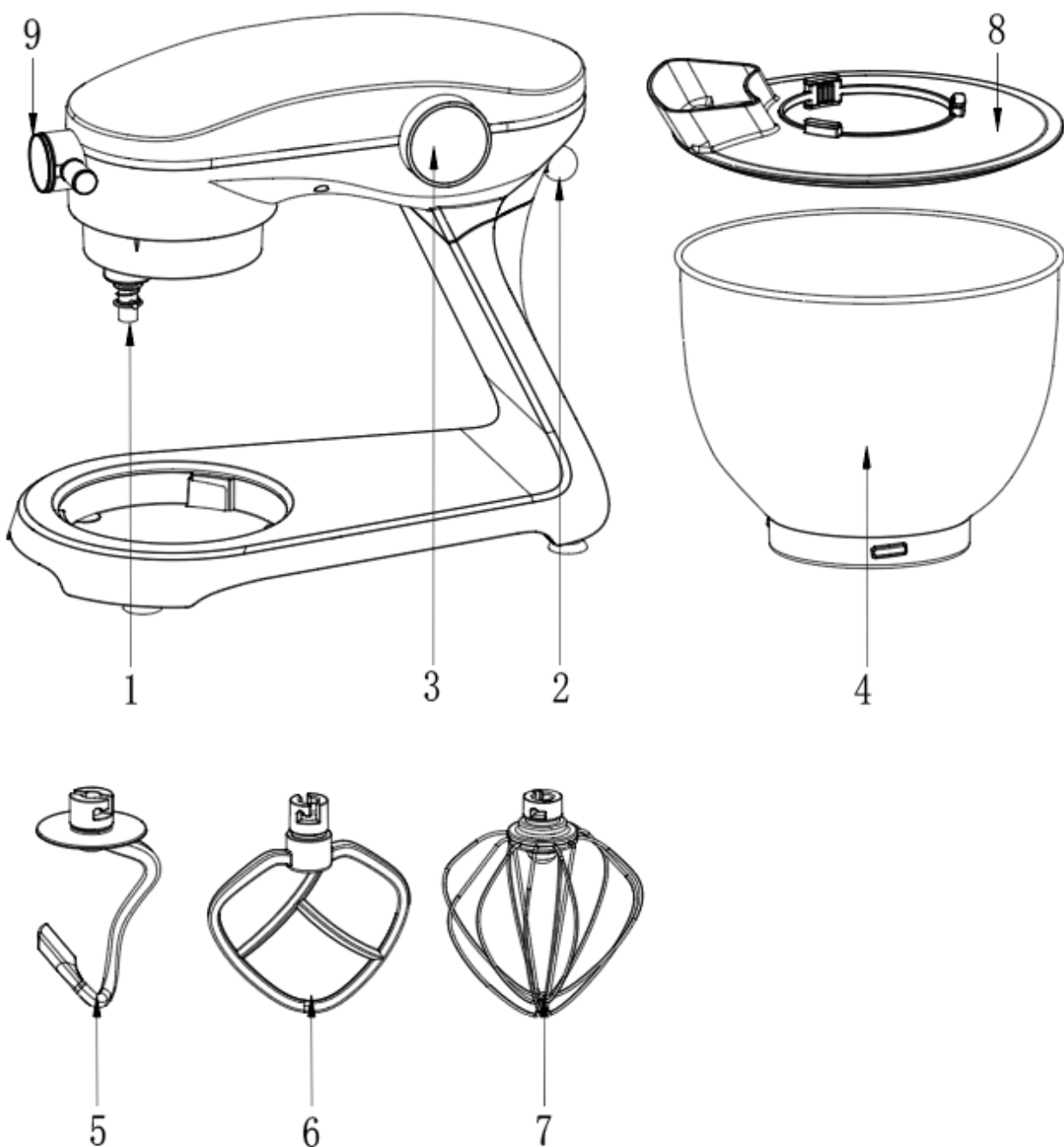
Attention : les enfants en bas âge ne doivent pas jouer avec le film, car il y a un risque d'**asphyxie !**

- Lors de l'utilisation du mixeur et du hachoir, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon doivent être hors de portée des enfants.
- Lors de l'utilisation du batteur et du fouet, l'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas 8 ans ou plus et s'ils ne sont pas surveillés.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'équipement peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou par des personnes sans expérience ni connaissance, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'équipement et qu'elles comprennent les risques encourus.

Consignes de sécurité particulières pour cet appareil

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent pendant l'utilisation. Ne pas utiliser l'appareil à mauvais escient.
- **ATTENTION :** Pour éviter tout risque de réarmement accidentel de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être connecté à un circuit régulièrement mis en marche et arrêté par des services publics.
- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez pas d'objets dans les crochets rotatifs lorsque la machine est en marche.
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- N'insérez pas la fiche de l'appareil dans une prise de courant si tous les accessoires nécessaires ne sont pas installés.

Description du dispositif

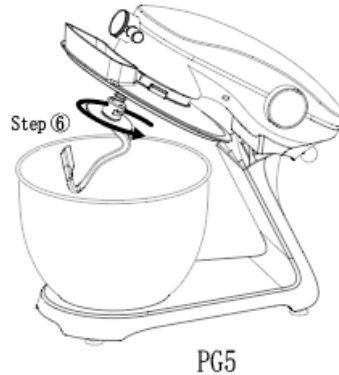
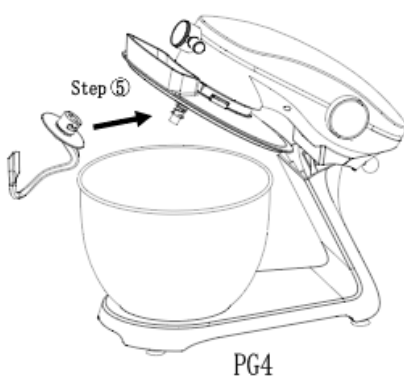
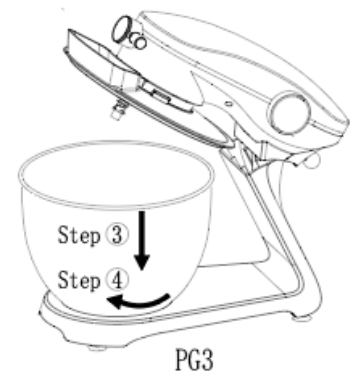
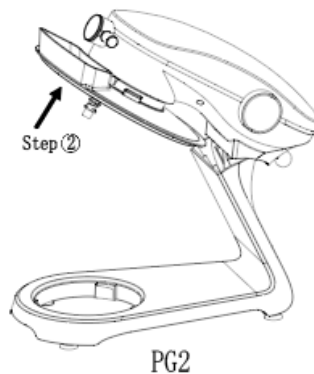


Principaux composants et accessoires :

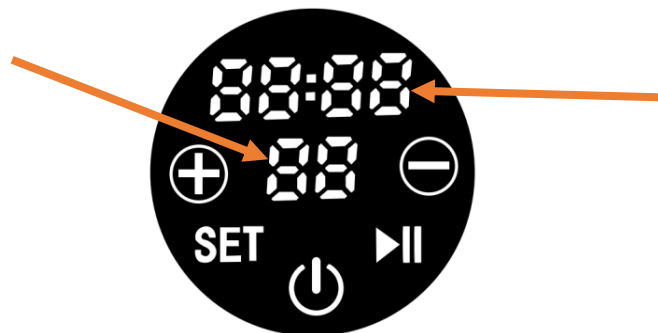
1	Entraînement principal	6	Embout mélangeur
2	Levier de levage du bras	7	Attachement du fouet
3	Panneau de commande tactile	8	Couvercle du bol
4	Bol	9	Couvercle de l'entraînement avant
5	Crochet à pâte		

Comment utiliser l'appareil

1. laver les accessoires à l'eau claire, les rincer et les sécher avant utilisation.
2. placer l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, appuyer sur les leviers de levage du bras (2), le bras se lève automatiquement. Selon les illustrations PG1 et PG2.
3. Monter le couvercle de la cuve sur l'embout comme indiqué à l'étape 2 de l'illustration PG2.
4. Placez le bol de mixage(4) sur l'appareil (étape 3 de l'illustration PG3), tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance et que le bol soit verrouillé - étape 4 de l'illustration PG3.
5. la quantité de pâte ne doit pas être dépassée - le poids total peut atteindre 1,5 kg ;
6. Monter les accessoires requis (5)/(6)/(7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'entraînement principal(1) conformément à l'étape 5 de l'illustration PG4, pousser l'extrémité montée vers le haut et tourner d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage - étape 6 de l'illustration PG5.
7. Appuyer sur le levier de levage du bras(2), pousser doucement le bras vers le bas de manière à ce qu'il revienne en position horizontale et vous entendrez un déclic de verrouillage du levier de levage du bras(2). (**Lorsque le bras est levé, l'appareil ne s'allume pas**).



Fonctionnement de l'écran tactile LED:



1. Mise en marche de l'appareil :

- Branchez la fiche sur l'alimentation électrique. L'icône  clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche  pour démarrer l'appareil.
- En mode veille, sans aucune action pendant 1 minute, l'écran s'assombrit et passe en mode veille.
- En mode veille, appuyez sur , pour réveiller l'écran.

2. Contrôle de la vitesse :

Touchez  pour régler la vitesse souhaitée de l'appareil. Une fois la vitesse réglée, touchez  pour démarrer l'appareil. Touchez à nouveau cette touche pour arrêter l'appareil.

3. Réglage de la fonction minuterie :

Une fois que la vitesse de fonctionnement souhaitée a été sélectionnée, appuyez sur la touche **SET** pour régler la fonction d'arrêt automatique après la durée programmée. Lorsque les chiffres affichant l'heure clignotent, effleurez les

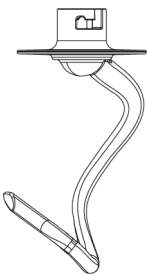
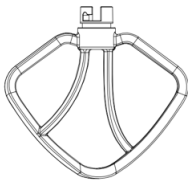
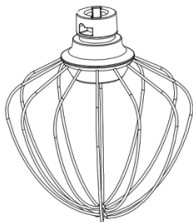
touches  pour régler l'heure souhaitée.

Puis touchez  pour démarrer l'appareil. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le fonctionnement de l'appareil s'arrête automatiquement. En touchant , vous pouvez mettre l'appareil en pause ou le reprendre à tout moment.

Pour modifier la vitesse en cours de fonctionnement, touchez . Pour modifier la durée programmée, touchez **SET**, réglez la nouvelle durée de fonctionnement et touchez  pour reprendre l'opération.

Orientations

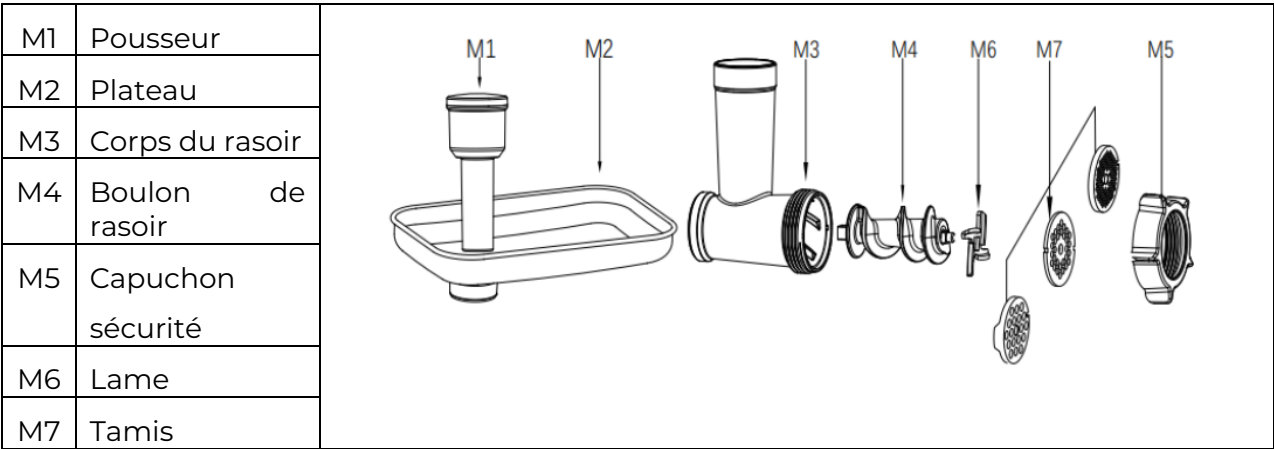
Réglage du niveau et accessoires proposés pour un **maximum de 1,5 kg de mélange**

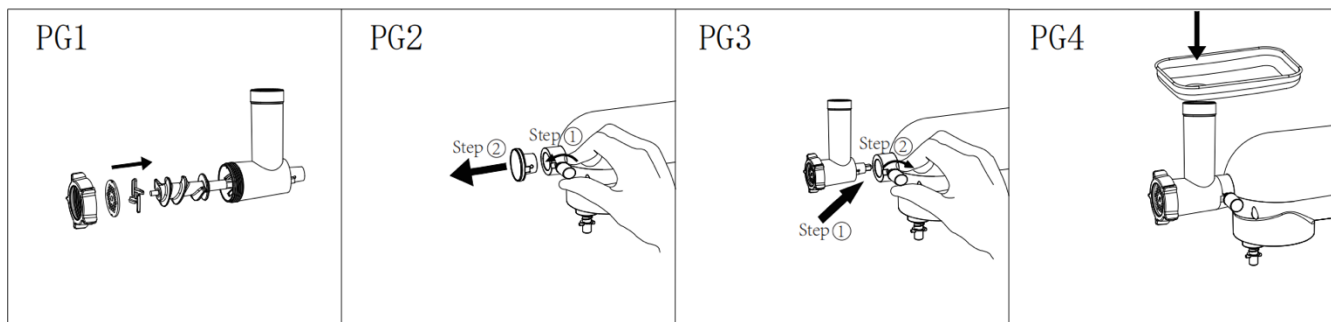
Accessoire	Photo	Vitesse	L'heure (min)	Nombre d'ingrédients	Instructions
Crochet à pâte		1-3	3-5	1000g de farine+538g d'eau	Niveau de vitesse 1 pendant 30 secondes, niveau de vitesse 2 pendant 30 secondes, puis niveau de vitesse 3, entre 2 et 4 minutes, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
Embout mélangeur		2-7	3-10	660 g de farine + 840 g d'eau	Niveau de vitesse 2 pendant 20 secondes, puis niveau de vitesse 4 pendant au moins 2 minutes 40 secondes.
Conseil pour fouetter		8-10	3-10	3 blancs d'œufs	Utilisez le niveau de vitesse 5 ou 6 pendant au moins 3 minutes.

Hachoir à viande (accessoire optionnel à acheter séparément)

Comment assembler et utiliser un hachoir à viande:

- 1) Pour installer l'accessoire hache-viande, installez d'abord la lame du hache-viande (M6) sur la tête de vis du hache-viande (M4), fixez le tamis sélectionné (M7) (trou grossier, trou moyen ou trou fin), veillez à aligner la rainure entre le tamis du hache-viande (M7) et le hache-viande (M3) et serrez le contre-écrou (M5) sur le hache-viande (M3), comme indiqué sur l'illustration PG1.
- 2) Dévissez le contre-écrou et retirez le couvercle de l'entraînement avant (9) comme indiqué sur l'illustration PG2.
- 3) Tenez le hachoir à viande (M3), insérez-le dans le trou d'entraînement avant et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage correspondant à l'alignement de l'entraînement. Serrez ensuite l'écrou de blocage comme indiqué sur l'illustration PG3.
- 4) Placer le plateau (M2) sur le corps du rasoir (M3) comme indiqué sur l'illustration PG4.
- 5) Couper la viande en lanières, la largeur des lanières ne devant pas dépasser l'ouverture de la barquette (M2).
- 6) Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant, puis, à l'aide du panneau de commande(3) (la vitesse recommandée est de 1 à 3), placez la viande sur le plateau(M2) et insérez-la dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez le poussoir (M1) pour pousser lentement la viande dans l'ouverture d'alimentation du hachoir. **N'introduisez pas vos doigts dans l'ouverture d'alimentation du hachoir à viande !**
- 7) Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.



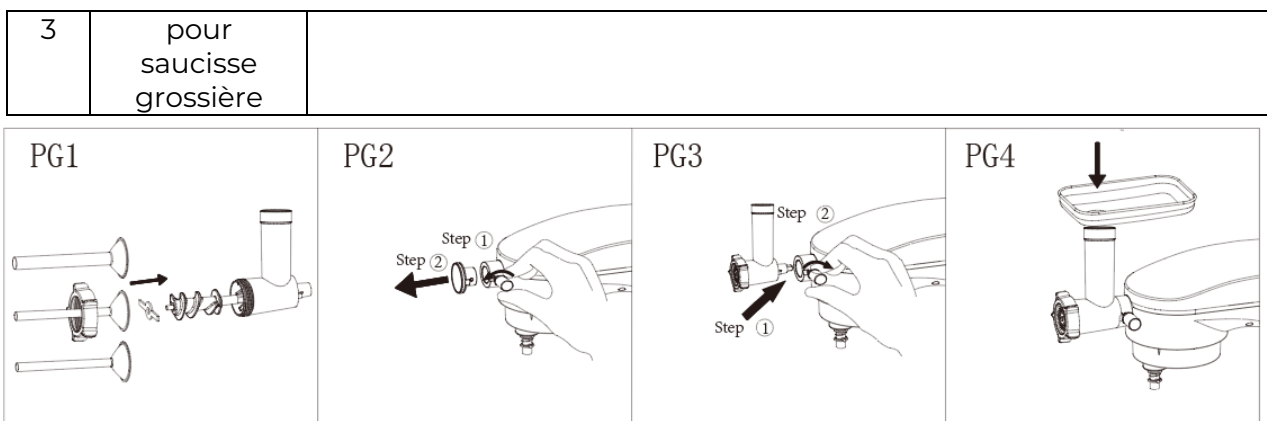


Attachement pour la fabrication de saucisses (accessoire optionnel à acheter séparément)

Comment installer et utiliser l'accessoire de fabrication de saucisses:

- 1) Fixez le support de fixation (S1) sur la tête de vis (M4) et placez-y l'accessoire à saucisse (S2-1 / S2-2 / S2-3) de votre choix. Serrez le contre-écrou (M5) sur le hachoir à viande (M3). Montez l'ensemble dans le trou d'entraînement avant conformément à la méthode de montage du hachoir à viande.
- 2) Préparer la farce à base de viande hachée et ajouter les garnitures appropriées. Mélanger uniformément et laisser mariner pendant le temps indiqué.
- 3) Préparer le boyau à remplir avec la farce. Tremper le boyau dans l'eau avant de l'utiliser et faire un nœud à l'extrémité. Tirez le boyau sur le début de l'accessoire à saucisse (S2).
- 4) Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant. Réglez ensuite le bouton de vitesse (3) sur la vitesse souhaitée (vitesse recommandée 3-6). Insérez la farce dans l'ouverture du plateau (M2). L'enveloppe se remplit progressivement de farce. Tirez doucement sur l'extrémité du boyau pour atteindre l'épaisseur souhaitée de la saucisse. Lorsque vous approchez de l'extrémité du boyau, arrêtez le remplissage et faites un nœud à l'extrémité de la saucisse.
- 5) Le saucisson doit être suspendu et séché pendant la durée spécifiée, après quoi il doit être soumis au traitement thermique de votre choix.

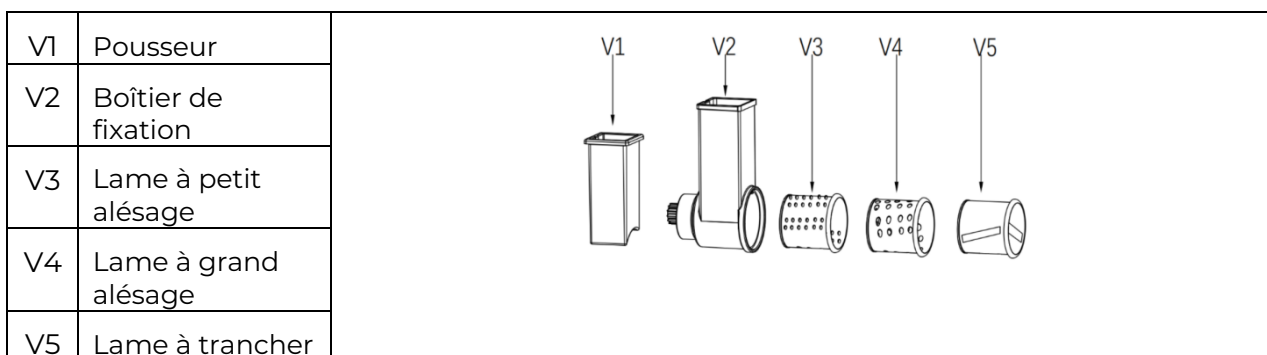
M1	Pousseur	
M2	Plateau	
M3	Corps du rasoir	
M4	Boulon de rasoir	
M5	Ecrou de blocage	
S1	Support de fixation	
S2-1	Entrée de saucisse fine	
S2-2	Entrée pour saucisses moyennes	
S2-	Attachement	

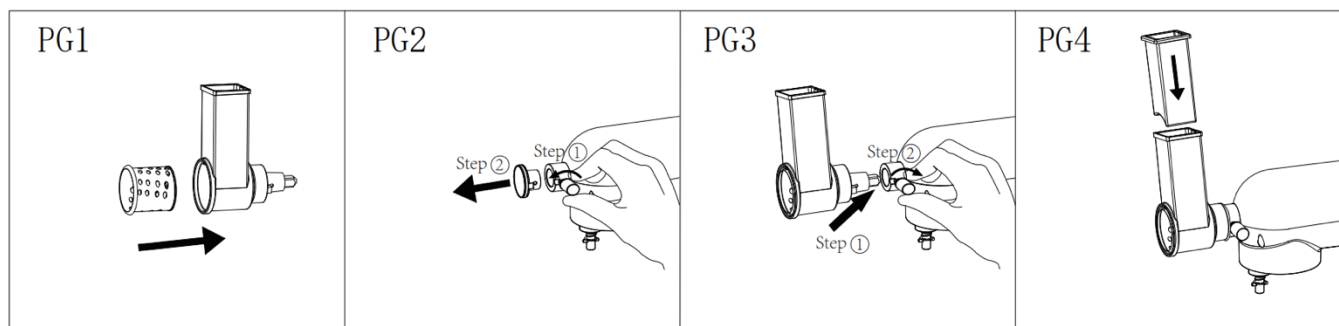


Dispositif pour râper les légumes (accessoire en option à acheter séparément)

Comment installer et utiliser l'accessoire de broyage:

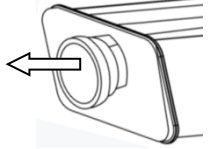
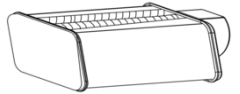
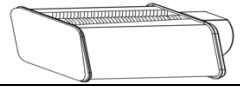
- 1) Retirer le couvercle de l'entraînement avant (9) et dévisser le contre-écrou comme indiqué sur l'illustration PG2.
- 2) Insérez la lame de votre choix (lame à petit trou (V3), lame à trou épais (V4), lame à trancher (V5)) à l'intérieur du logement de tranchage des légumes V2. Comme le montre l'illustration PG1.
- 3) Faites glisser le connecteur du boîtier de tranchage des légumes (V2) dans l'entraînement avant, faites correspondre l'alignement de l'entraînement avant et serrez le contre-écrou. Comme le montre l'illustration PG3.
- 4) Placez un récipient sous la sortie du boîtier. Les légumes râpés y tomberont.
- 5) Couper les pommes de terre ou autres légumes en morceaux de la taille correspondant à l'ouverture du coupe-légumes.
- 6) Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise, puis réglez le niveau de vitesse sur la vitesse souhaitée (les niveaux de vitesse recommandés sont de 3 à 5).
- 7) Insérer le légume dans l'ouverture de l'accessoire et appuyer doucement avec le poussoir V1. Comme le montre l'illustration PG4.
- 8) Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation.





Attachement pour pâtes en acier (accessoire optionnel à acheter séparément)

Comment installer et utiliser l'accessoire pour pâtes:

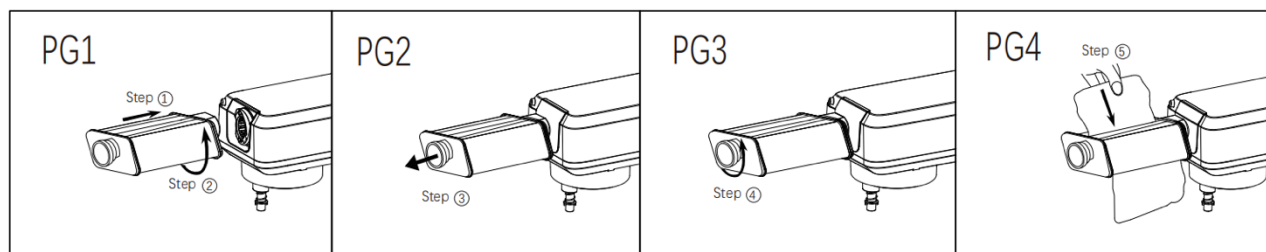
Pièce jointe	Fonction	Niveau vitesses	Largeur pâtes	Tirer dans le sens de la flèche et tourner pour ajuster	Dresser la table rouleaux	Utilisation suggérée
	Roulant gâteaux	2-6	Jusqu'à 140 mm		1-2	Pétrissage et saupoudrage de la pâte
	Pâtes Fettucine	2-6	6,5 mm		3-4	Nouilles aux œufs
	Pâtes Spaghetti	2-6	2mm		4-5	Pâtes Spaghetti, Fettuccine, Lasagne
					6-7	Fettuccine minces, Tortellini, Linguini

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour éviter tout dommage, ne pas laver ou immerger le bouchon dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas laver au lave-vaisselle. Remarque : Ces accessoires sont destinés à la préparation de pâtes uniquement. Ne pas couper ou pétrir autre chose que des pâtes pour éviter d'endommager l'accessoire.

INSTALLATION ET UTILISATION

- 1) Retirer le couvercle du lecteur avant (9) et sélectionner le capuchon requis.
- 2) Étape 1 : Installer l'accessoire sélectionné dans l'entraînement avant de l'appareil. Étape 2 : Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'insérer dans l'entraînement avant. Comme le montre l'illustration PG1.
- 3) Étape 3 : Une fois le capuchon complètement fixé, tirez sur le bouton de réglage du rouleau à pâtes, illustration PG2.
- 4) Étape 4 : Tournez le cadran pour régler la largeur des pâtes dont vous avez besoin, comme le montre l'illustration PG3.
- 5) Étape 5 : Branchez l'appareil sur une prise de courant et réglez la vitesse de l'appareil sur 2-6. Placez la pâte aplatie sur les rouleaux et pétrissez. Illustration PG4.
- 6) Une fois l'utilisation terminée, réglez le sélecteur rapide(3) sur 0 et débranchez le cordon d'alimentation.



NOTES :

1 Découper la pâte en morceaux qui tiennent dans un rouleau à pâtes.

2 Tirer le bouton de réglage du rouleau à pâtes et le tourner en position 1. Relâcher le bouton en s'assurant que la goupille du boîtier du rouleau à pâtes entre dans le trou situé à l'arrière du bouton de réglage, ce qui permet au bouton de s'insérer dans le boîtier du rouleau.

3. placer la pâte aplatie sur les rouleaux et la pétrir. Plier la pâte en deux et la rouler à nouveau. Répétez ce processus jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique et qu'elle couvre la largeur du rouleau à pâtisserie. Saupoudrez légèrement les pâtes de farine lorsque vous les roulez et les coupez afin qu'elles restent sèches et séparées.

4 Passez la pâte dans les rouleaux pour l'aplatir davantage. Chargez le rouleau sur le réglage 3 et répétez le processus de laminage. Continuez à augmenter le réglage du rouleau jusqu'à ce que vous obteniez l'épaisseur souhaitée. Ne pas plier la pâte à ce stade.

5) Pour faire des pâtes, remplacez le rouleau à pâtes par la trancheuse de votre choix. Passez les feuilles de pâte aplaties dans le tranchoir. Pour déterminer l'épaisseur correcte pour chaque type de pâtes, voir le "Tableau de réglage des rouleaux".

6. Vous pouvez saupoudrer la pâte avec de la farine sèche si les pâtes sont trop molles et craquelées.

Résolution des défauts typiques

Défaut	Cause	Solution
L'appareil cesse soudainement de fonctionner en cours d'utilisation.	Il peut arriver que la machine ait fonctionné trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui entraîne une température trop élevée du moteur de la machine ; la machine déclenche un programme de protection contre la surchauffe - arrêt automatique.	Réglez le bouton de réglage de la vitesse sur "0", débranchez l'alimentation électrique, attendez que la machine revienne à la température ambiante pour pouvoir la redémarrer (15 à 30 minutes sont généralement nécessaires, la température ambiante modifie le temps de refroidissement).
L'appareil ne réagit pas à la modification des paramètres sur le panneau de commande	La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est correctement connectée à la prise.
	Le bras de l'appareil n'est pas abaissé correctement, le levier de levage du bras n'est pas verrouillé.	Assurez-vous que le bras de la machine est correctement abaissé et que le levier de levage du bras est verrouillé.
Bruit excessif pendant le fonctionnement de l'appareil.	1. la machine fonctionnera plus bruyamment en grande vitesse qu'en petite vitesse. 2. la quantité d'ingrédients mélangés est trop importante, ce qui entraîne une surcharge de l'appareil.	1. choisir le bon équipement pour mélanger les aliments, conformément aux recommandations du mode d'emploi. 2. réduire la quantité d'ingrédients mélangés.

	3. la tension n'est pas stable. 4. le temps de fonctionnement est trop long.	3. si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant d'utiliser l'appareil. 4. si le temps de fonctionnement est trop long, arrêtez l'opération et attendez que l'appareil refroidisse.
La vitesse de l'appareil diminue ou est instable.	1. la température de la pièce est basse, ce qui provoque le durcissement du lubrifiant dans la machine. 2. les ingrédients mélangés sont trop durs et trop nombreux, ce qui sollicite trop la machine. 3. la tension n'est pas stable.	1. retirer le récipient de mélange et laisser la machine en vitesse "1" pendant 5 minutes pour ramollir la graisse dans la machine et rétablir la stabilité de la vitesse. 2. diluer les ingrédients ou réduire la quantité. 3. si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant d'utiliser l'appareil.
L'appareil oscille et tremble pendant le fonctionnement.	1. les ventouses en caoutchouc situées à la base de l'appareil n'adhèrent pas correctement. 2. l'appareil n'est pas placé sur une surface lisse et plane.	1. vérifiez que les ventouses situées à la base de l'appareil s'emboîtent correctement. 2. placer l'appareil sur une surface plane et lisse.
Le bras de l'appareil ne s'abaisse pas lorsque le couvercle de la cuve est en place.	Le couvercle de la cuvette n'est pas monté correctement, la cuvette n'a pas été montée selon les instructions.	Tournez le couvercle de la cuvette de manière à ce qu'il soit correctement mis en place. Monter la cuvette en suivant les instructions.
Pollen, saleté dans les ingrédients mélangés	La saleté tombe dans la pâte à partir de l'entraînement principal.	Avant l'utilisation, vérifiez que le lecteur principal et les accessoires sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface. Nettoyez les composants avec un chiffon humide.

Nettoyage et entretien

REMARQUE : Le mixeur et ses composants ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Assurez-vous que tous les éléments sont secs avant de réutiliser l'appareil après l'avoir lavé.

Sous l'influence de températures élevées, des décolorations ou des déformations peuvent se produire.

Nettoyage du boîtier de l'appareil	1. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas diriger le jet d'eau directement sur l'appareil afin d'empêcher l'eau de pénétrer dans l'appareil et d'éviter les courts-circuits, les chocs électriques, les fuites, la rouille et d'autres dysfonctionnements. 2. ne pas utiliser de chiffons qui ne sont pas bien égouttés. 3. Ne pas utiliser de détergent, de vinaigre, de sel ou d'autres produits de nettoyage caustiques, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le corps de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la surface de l'appareil. 4 N'utilisez pas d'outils tranchants ou rugueux tels que des éponges métalliques pour nettoyer l'appareil et les accessoires. Sinon, vous risquez d'endommager la surface. 5. nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide.
Accessoires de nettoyage	Ne pas mettre les pièces en aluminium dans le lave-vaisselle et ne pas les laver avec des produits caustiques, fortement acides ou alcalins. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle (à l'exception des pièces en acier inoxydable ou des pièces en téflon traitées en surface). 2. ne pas laisser tremper pendant de longues périodes dans des détergents, de l'eau de mer, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs. 3. utiliser de l'eau tiède et un détergent doux pour le nettoyage. 4. sécher les accessoires après le nettoyage.
Nettoyage spécial	1 L'entraînement rotatif peut produire un résidu noir en raison de la vitesse élevée et de la friction pendant le fonctionnement. Nettoyez-le immédiatement avec un chiffon humide après chaque utilisation et gardez la pièce sèche. 2) Attention aux parties tranchantes.
Entretien et stockage	1 Conservez l'appareil dans un endroit sec et à l'ombre.

lovio

HOME

SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE

tel : +48 22 123 96 60 ou e-mail : serwis@manta.com.pl

Du lundi au vendredi, de 9 heures à 17 heures.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications du produit sans préavis.



Manta S.A. déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions des directives dites "nouvelle approche" de l'Union européenne.



L'appareil est marqué du symbole d'une poubelle barrée, conformément à la directive européenne 2012/19/EU et à la loi polonaise du 11 septembre 2015. (Journal officiel 2015 article 1688) sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les produits marqués de ce symbole ne doivent pas être éliminés ou jetés avec les autres déchets ménagers à la fin de leur vie utile. L'utilisateur est tenu d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques en les remettant à un point désigné où ces déchets dangereux sont recyclés. La collecte de ce type de déchets dans des lieux séparés et le processus de récupération approprié contribuent à la protection des ressources naturelles. Le recyclage approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques a un impact positif sur la santé humaine et l'environnement. Pour savoir où et comment éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques dans le respect de l'environnement, l'utilisateur doit contacter les autorités locales compétentes, le point de collecte des déchets ou le point de vente où il a acheté l'équipement.

Attention !

La conception du produit et les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis. Ceci s'applique en particulier aux spécifications techniques, aux logiciels, aux images et au manuel d'utilisation. Ce manuel d'utilisation sert d'orientation générale pour le fonctionnement du produit. Le fabricant et le distributeur n'assument aucune responsabilité en cas d'inexactitudes résultant d'erreurs dans les descriptions contenues dans ce manuel de l'utilisateur.

Fabriqué en R.P.C.
POUR MANTA EUROPE

Planetarni mikser ChefMaster

Korisnički priručnik



Model: LVSTM03P

Nazivni napon: 220-240V 50-60Hz

Nazivna snaga: 1800W

Sačuvajte ovaj priručnik za buduće potrebe i proslijedite ga zajedno s uređajem budućim korisnicima

SIGURNOSNI PROBLEMI

PAŽNJA! Opasnost od strujnog udara

Prije pokretanja uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu i čuvajte ih zajedno s jamstvom i računom. Ako je moguće, sačuvajte i vanjsko pakiranje. Ako ovaj uređaj dajete drugim osobama, molimo predajte im i upute za uporabu.

Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu i za svoju namjenu. Ovaj uređaj nije prikladan za komercijalnu upotrebu. Nemojte ga koristiti na otvorenom. Držite ga dalje od topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage (nikada ga ne uranjajte u tekućinu) i oštih rubova. Nemojte koristiti uređaj mokrim rukama. Ako je uređaj vlažan ili mokar, odmah ga isključite iz struje.

- Kada čistite ili odlažete uređaj, isključite uređaj i uvijek izvucite utikač iz utičnice (povucite utikač, a ne kabel) kada uređaj nije u upotrebi, te isključite priložene dodatke.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora. Kad napuštate radno mjesto, uvijek isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice (povucite utikač, a ne kabel).
- Redovito provjeravajte ima li oštećenja na uređaju i kabelu.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen. Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Obratite posebnu pozornost na: "**Posebne sigurnosne upute za ovaj uređaj**"!

Djeca i starci

- Kako biste osigurali sigurnost djece, držite svu ambalažu (plastične vrećice, kutije, stiropor, itd.) izvan njihova dohvata.

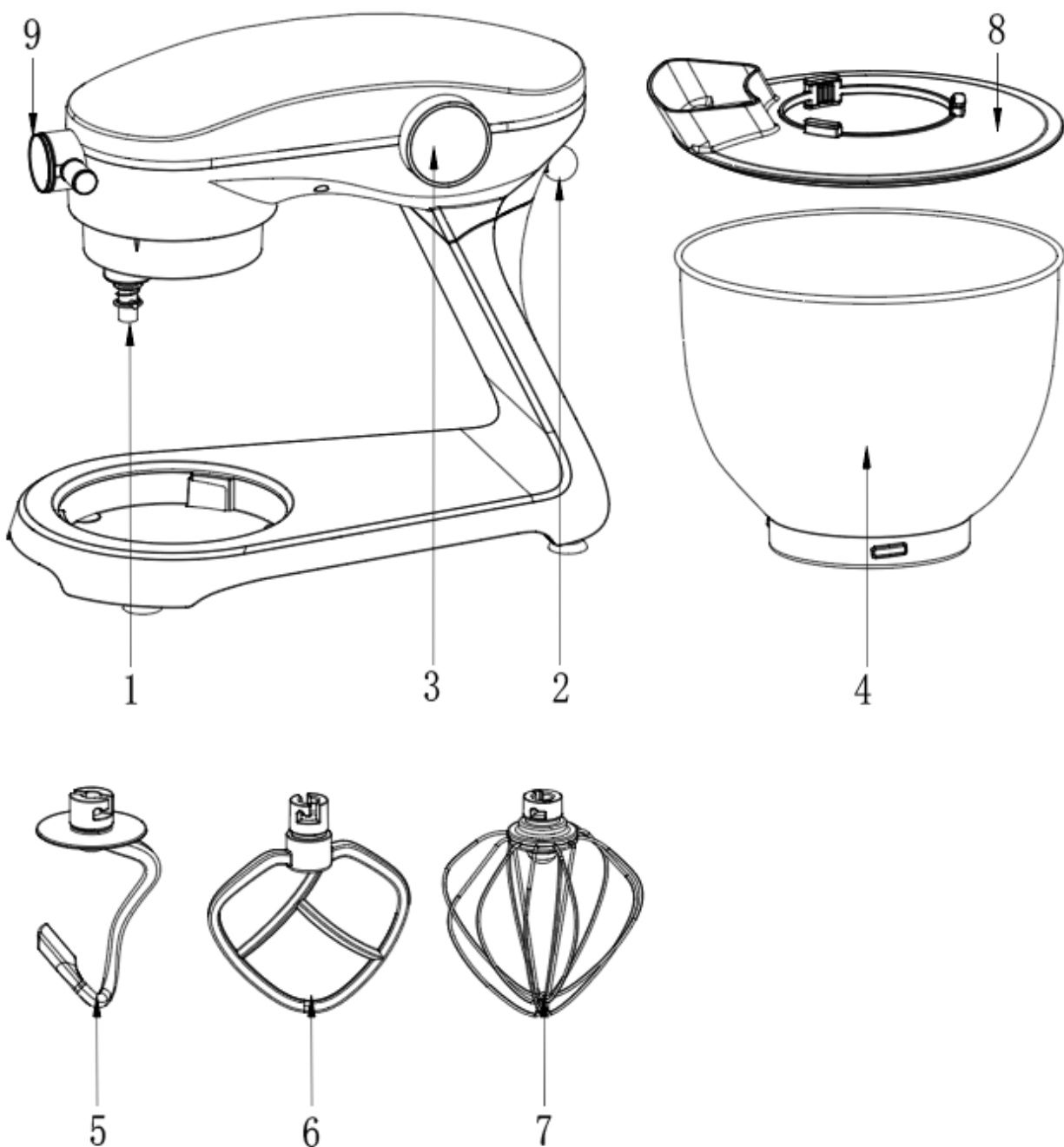
Pažnja! Ne dopustite maloj djeci da se igraju folijom **jer postoji opasnost od gušenja!**

- Kada koristite blender i sjeckalicu, uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel treba držati izvan dohvata djece.
- Kada koristite pjenjaču i pjenjaču, uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina ako su pod nadzorom ili ako su upućena u sigurnu upotrebu uređaja i ako razumiju opasnosti koje su uključene. Korisničko čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako imaju 8 ili više godina i ako su pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije igračka. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti koje su uključene.

Posebne sigurnosne upute za ovaj uređaj

- Uvijek isključite uređaj iz napajanja kada ga ostavite bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Isključite i odspojite uređaj prije zamjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se pomiču tijekom uporabe. Nemojte koristiti uređaj suprotno njegovoj namjeni.
- **OPREZ:** Kako bi se izbjegla opasnost od slučajnog ponovnog postavljanja toplinske sklopke, jedinica se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je mjerač vremena, ili spojena na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje od strane pomoćnog programa.
- Ne dirajte sigurnosne prekidače.
- Nemojte stavljati nikakve predmete u rotirajuće kuke dok uređaj radi.
- Postavite uređaj na glatku, ravnu i stabilnu radnu površinu.
- Ne uključujte utikač uređaja u strujnu utičnicu bez instaliranja svih potrebnih dodataka.

Opis uređaja

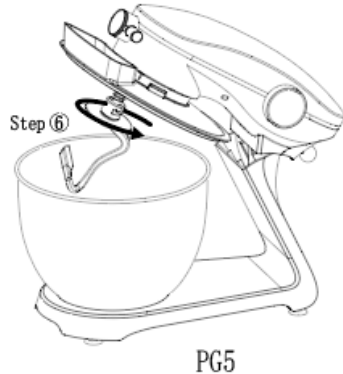
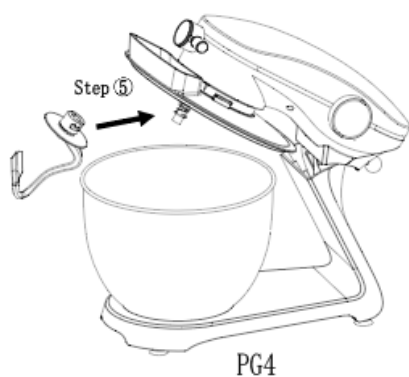
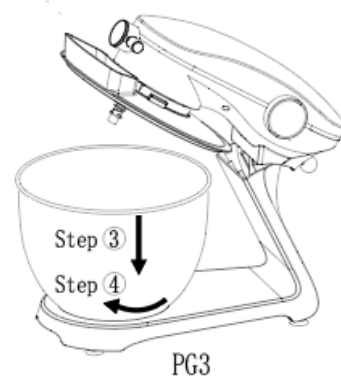
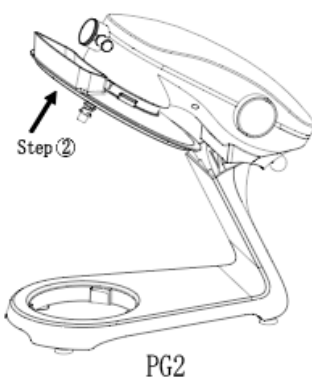


Glavne komponente i pribor:

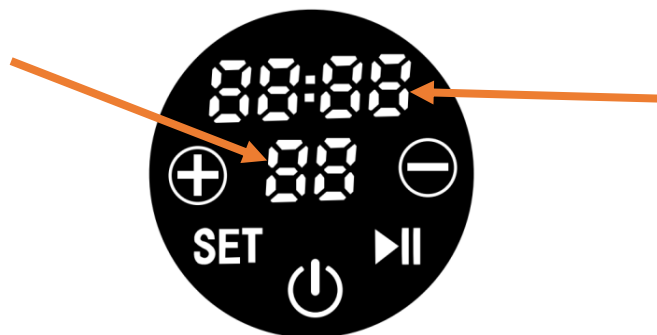
1	Glavni pogon	6	Savjet za miješanje
2	Poluga za podizanje ruke	7	Dodatak za mućenje
3	Kontrolna ploča na dodir	8	Poklopac za zdjelu
4	Zdjela	9	Poklopac prednjeg pogona
5	Kuka za tijesto		

Kako koristiti uređaj

1. Prije upotrebe operite pribor čistom vodom, isperite i osušite.
2. Postavite uređaj na ravnu, čistu i suhu površinu, pritisnite polugu za podizanje ruke (2), ruka će se automatski podići. Prema ilustracijama PG1 i PG2.
3. Postavite poklopac posude na vrh prema koraku 2 na slici PG2.
4. Instalirajte posudu za miješanje (4) na uređaj (korak 3 na slici PG3), okrenite posudu u smjeru kazaljke na satu dok ne osjetite otpor i dok se posuda ne zaključa - korak 4 na slici PG3.
5. Nemojte prekoračiti količinu tijesta – ukupna težina može biti do 1,5 kg;
6. Instalirajte potrebne dodatke (5)/(6)/(7) (samo jedan od tri se mogu koristiti istovremeno) na glavni pogon (1) prema koraku 5 na ilustraciji PG4, gurnite montažni kraj prema gore a zatim okrenite za četvrtinu kruga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do položaja zaključavanja - korak 6 na slici PG5.
7. Pritisnite polugu za podizanje ruke (2), nježno pritisnite ruku prema dolje tako da se vrati u vodoravni položaj i čut ćete klik poluge za podizanje ruke (2). **(Kada je ruka podignuta, uređaj se neće uključiti.)**



Podrška za LED dodirnu kontrolnu ploču:



1. Uključivanje uređaja:

- a) Spojite utikač na napajanje. Ikona će početi treperiti na zaslonu . Dodirnite gumb  za pokretanje uređaja.
- b) U stanju mirovanja bez ikakvih radnji 1 minutu, zaslon će se zatamniti i ući u stanje mirovanja.
- c) U stanju mirovanja dodirnite gumb  da probudite ekran.

2. Podešavanje radne brzine:

Dodirivanje gumba   postavljate željenu brzinu rada uređaja. Nakon što postavite brzinu, dodirnite  za pokretanje uređaja. Ponovno dodirnite ovaj gumb za zaustavljanje uređaja.

3. Postavljanje funkcije timera:

Nakon odabira željene brzine, dodirnite gumb  za postavljanje funkcije automatskog isključivanja nakon određenog vremena. Kada dodirom gumba trepću znamenke na prikazu vremena   postavite željeno vrijeme.

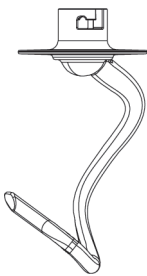
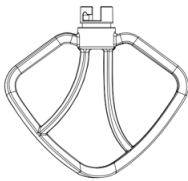
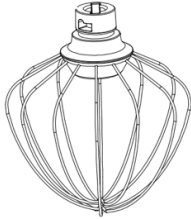
Zatim dodirnite  za pokretanje uređaja. Nakon isteka postavljenog vremena, uređaj će automatski prestati raditi.

Dodirivanje gumba  Uređaj možete pauzirati/nastaviti u bilo kojem trenutku.

Za promjenu brzine tijekom rada, dodirnite  . Za promjenu postavljenog vremena dodirnite  postavite novo radno vrijeme i dodirnite  za ponovno pokretanje uređaja.

Savjeti

Podesive razine i preporučeni pribor za najviše 1,5 kg mješavine

Oprema	Fotografija	Ubrzati	Vrijeme (min)	Količina Sastojci	Uputa
Kuka za tijesto		1-3	3-5	1000g brašna + 538g vode	Razina brzine 1 30 sekundi, razina brzine 2 30 sekundi, zatim razina brzine 3 2-4 minute dok se ne postigne željena konzistencija.
Kraj dolje miješanje		2-7	3-10	660g brašna + 840g vode	Razina brzine 2 20 sekundi, zatim razina brzine 4 najmanje 2 min 40 s.
Kraj za mućenje		8-10	3-10	3 bjelanjka	Koristite razinu brzine 5 ili 6 najmanje 3 minute.

Mlin za mljevenje mesa (dodatni pribor koji se kupuje zasebno)

Kako sastaviti i koristiti mašinu za mljevenje mesa

1) Za ugradnju pribora za mljevenje mesa, prvo postavite oštricu mljevenja za meso (M6) na glavu vijka za mljevenje mesa (M4), stavite odabrano sito (M7) (gruba rupa, srednja rupa ili fina rupa), obratite pozornost na poravnavanje utora između sita za mljevenje mesa (M7) i stroja za mljevenje mesa (M3) i zategnite sigurnosnu maticu (M5) na stroju za mljevenje mesa (M3) kao što je prikazano na slici PG1.

2) Odvrnite sigurnosnu maticu i uklonite prednji poklopac pogona (9) kao što je prikazano na slici PG2.

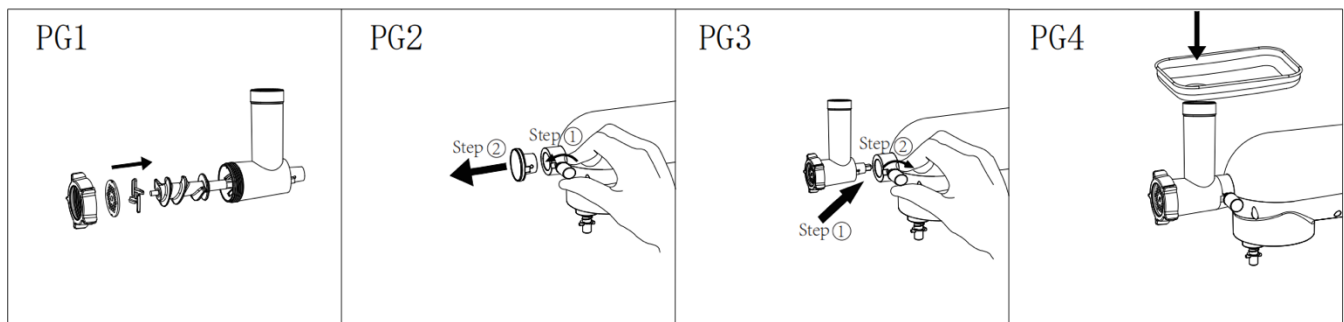
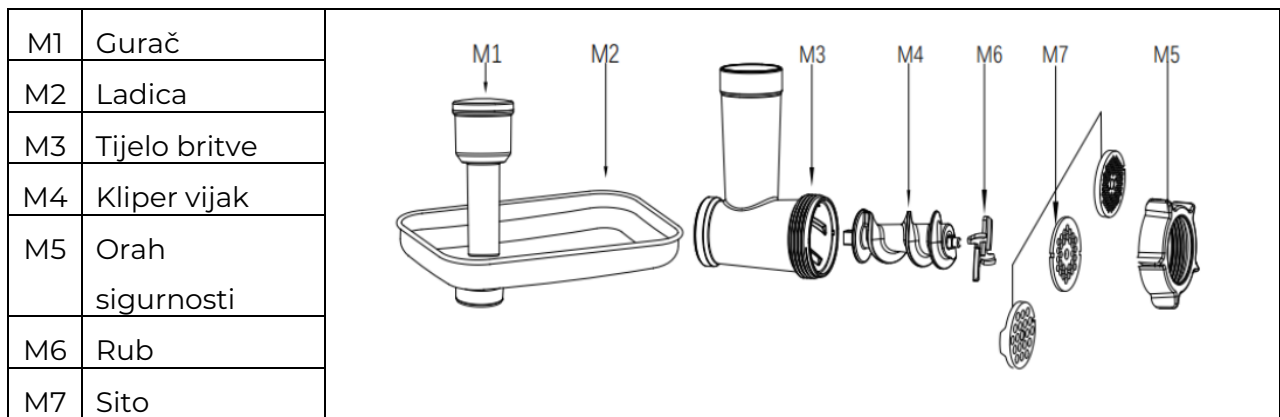
3) Držite mlin za meso (M3), umetnite ga u utor prednjeg pogona i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do zaključanog položaja, poravnavajući ga s orijentacijom pogona. Zatim zategnite protumaticu kao što je prikazano na slici PG3.

4) Instalirajte ladicu (M2) na tijelo stroja (M3) kao što je prikazano na slici PG4.

5) Meso narežite na trakice, širina trakica ne smije biti veća od otvora na plehu (M2).

6) Utaknite utikač kabela za napajanje u utičnicu, zatim upotrijebite upravljačku ploču za brzinu (3) (preporučena brzina je razina 1-3), stavite meso na pladanj (M2) i umetnite ga u otvor za ulaganje. Guračem (M1) polako gurnite meso u stroj za mljevenje mesa. **Ne stavljajte prste u ulazni otvor stroja za mljevenje mesa!**

7) Nakon upotrebe isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.



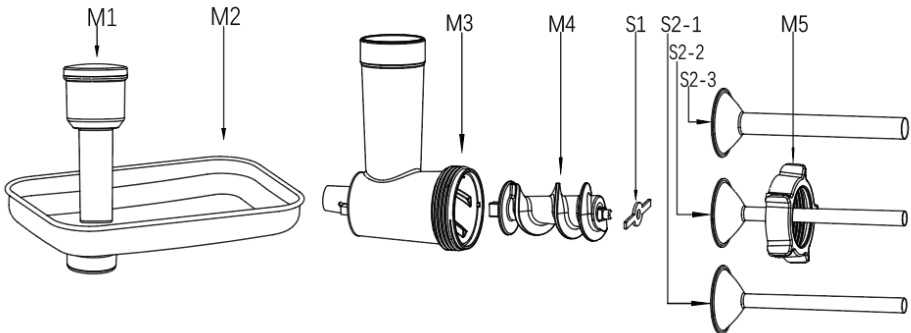
Aparat za kobasice (dodatni pribor kupuje se zasebno)

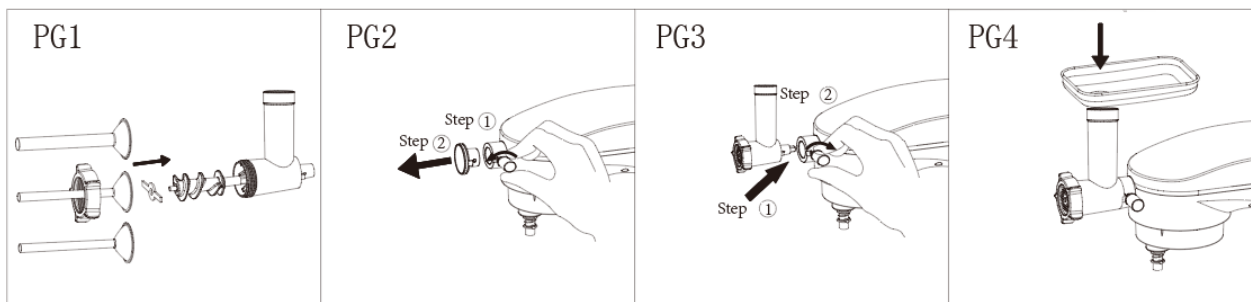
Kako sastaviti i koristiti aparat za kobasice:

- 1) Postavite držač za pričvršćivanje (S1) na glavu vijka (M4) i na njega postavite odabrani nastavak za kobasice (S2-1 / S2-2 / S2-3). Zategnite sigurnosnu maticu (M5) na stroju za mljevenje mesa (M3). Cijelu stvar montiramo u prednji pogonski otvor prema metodi sastavljanja mlinca za meso.
- 2) Nadjev pripremiti od mljevenog mesa i dodati odgovarajuće dodatke. Ravnomjerno izmiješajte i

marinirajte određeno vrijeme.

- 3) Pripremite ovitak koji ćete puniti nadjevom. Prije upotrebe namočite navlaku u vodu i na kraju zavežite čvor. Povucite poklopac preko početka nastavka za kobasice (S2).
- 4) Umetnite utikač kabela za napajanje u utičnicu. Zatim namjestite gumb za brzinu (3) na željeni stupanj prijenosa (preporučena brzina 3-6). Nadjev stavite u otvor pleha (M2). Ovitak će se postupno početi puniti nadjevom. Lagano povucite kraj ovitka kako biste postigli željenu debljinu kobasice. Kad se približite kraju ovitka, prestanite puniti i zavežite čvor na kraju kobasice.
- 5) Kobasicu je potrebno određeno vrijeme objesiti i sušiti, a potom podvrgnuti odabranoj termičkoj obradi.

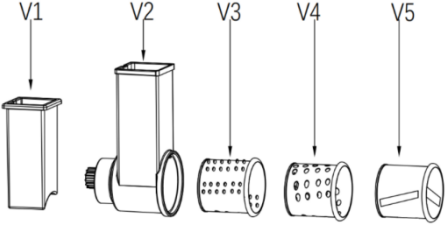
M1	Gurač	
M2	Ladica	
M3	Tijelo britve	
M4	Kliper vijak	
M5	Sigurnosna matica	
S1	Nosač za pričvršćivanje	
S2-1	Nastavak za tanke kobasice	
S2-2	Nastavak za srednje kobasice	
S2-3	Nastavak za deblje kobasice	

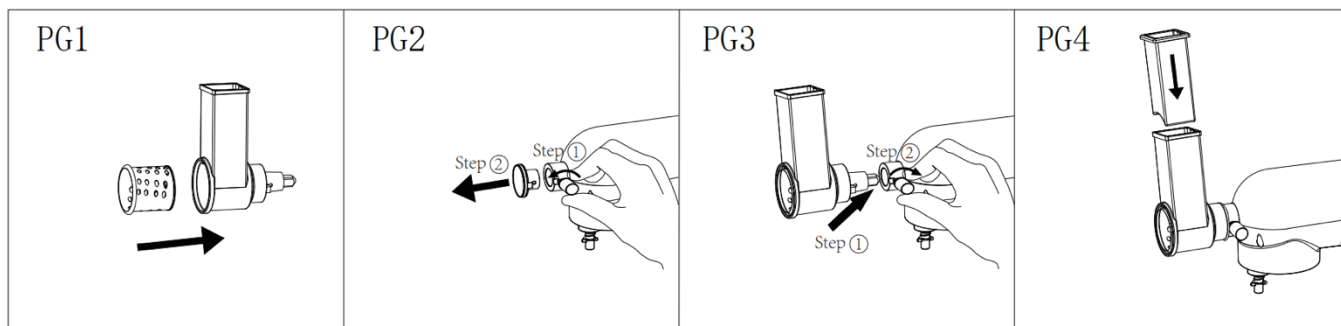


Nastavak za sjeckanje povrća (dodatna oprema kupuje se zasebno)

Kako sastaviti i koristiti nastavak za sjeckanje:

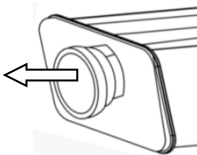
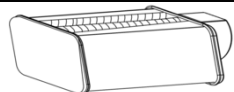
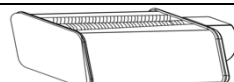
- 1) Uklonite poklopac prednjeg pogona (9) i odvrnite sigurnosnu maticu kao što je prikazano na slici PG2.
- 2) Umetnite odabranu oštricu (oštricu s malim rupama (V3), oštricu s grubim rupama (V4), oštricu za rezanje (V5) u kutiju za rezanje povrća V2. Pogledajte ilustraciju PG1.
- 3) Umetnite konektor kućišta rezača povrća (V2) u prednji pogon, poravnajte ga s orijentacijom prednjeg pogona i zategnite sigurnosnu maticu. Kao što je prikazano u PG3.
- 4) Stavite posudu ispod ispusta kućišta. U njega će pasti nasjeckano povrće.
- 5) Narežite krumpir ili drugo povrće na komade, veličine koja odgovara otvoru u nastavku za rezanje povrća.
- 6) Uključite kabel za napajanje u utičnicu, zatim postavite razinu brzine na željeni stupanj prijenosa (preporučene razine brzine su 3-5).
- 7) Umetnite povrće u otvor nastavka i nježno ga pritisnite guračem V1. Prema ilustraciji PG4.
- 8) Nakon upotrebe isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.

V1	Gurač	
V2	Kućište adaptera	
V3	Oštrica s malim rupama	
V4	Oštrica s velikim rupama	
V5	Oštrica za rezanje	



Čelični dodatak za tjesteninu (dodatni dodatak koji se kupuje zasebno)

Kako sastaviti i koristiti nastavak za tjesteninu:

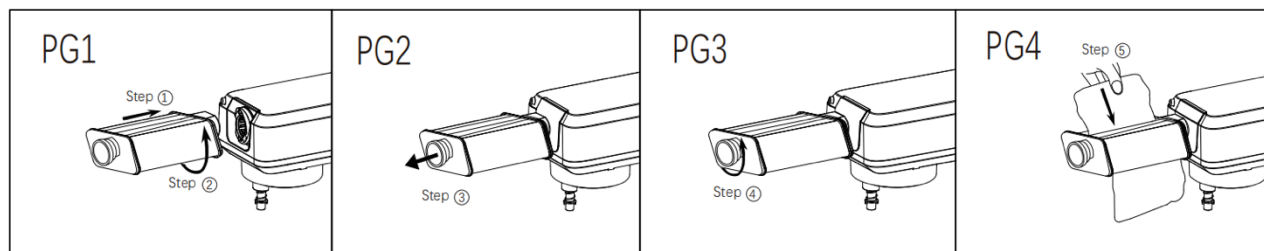
Predjelo	Funkcija	Razina ubrzati	Širina tjestenina	Povucite u smjeru strelice i zakrenite za podešavanje	Tablica postavki valjci	Preporučeno korištenje	
	Kotrljanje kolači	2-6	Do 140mm		1-2	Mijesiti i posipati tijesto	
	Tjestenina Fettucine	2-6	6.5mm		3-4	Rezanci od jaja	
	Tjestenina Špageti	2-6	2mm		4-5	Tjestenina Špageti, Fettuccine, Lazanje	
					6-7	Tanki Fettuccine, Tortellini, Linguini	

PRIJE PRVE UPOTREBE

Kako biste izbjegli oštećenje, nemojte prati niti uranjati nastavak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ne prati u perilici posuđa. Napomena: Ovi nastavci namijenjeni su samo za pripremu tijesta za tjesteninu. Nemojte rezati niti gnječiti ništa osim tjestenine kako biste izbjegli oštećenje nastavka.

UGRADNJA I KORIŠTENJE

- 1) Uklonite poklopac prednjeg pogona (9) i odaberite željeni poklopac.
- 2) Korak 1: Instalirajte odabrani nastavak u prednji pogon uređaja. Korak 2: Zakrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste poravnali s prednjim pogonom. Kao što je prikazano u PG1.
- 3) Korak 3: Nakon što je dodatak potpuno pričvršćen, izvucite gumb za podešavanje valjka za tjesteninu, slika PG2.
- 4) Korak 4: Okrenite gumb da postavite potrebnu širinu tjestenine kao što je prikazano na ilustraciji PG3.
- 5) Korak 5: Umetnite utikač u utičnicu i postavite brzinu uređaja na razinu 2-6. Spljošteno tijesto stavite na valjke i premijesite. PG4 ilustracija.
- 6) Nakon upotrebe, postavite brzo biranje (3) na 0 i isključite kabel za napajanje.



PAŽNJA:

1. Tijesto narežite na komade koji će stati u valjak za tjesteninu.
2. Izvucite gumb za podešavanje valjka za tjesteninu i okrenite ga na postavku 1. Otpustite gumb, pazeći da klin na kućištu valjka za tjesteninu uđe u rupu na stražnjoj strani gumba za podešavanje, dopuštajući gumbu da se poravna s kućištem valjka za tjesteninu.
3. Spljošteno tijesto stavite na valjke i premijesite. Presavijte tijesto na pola i ponovno zarolajte.

Ponavljajte ovaj korak dok tijesto ne postane glatko i elastično i ne pokrije širinu valjka za tijesto. Lagano pobrašnite tjesteninu tijekom valjanja i rezanja kako bi ostala suha i odvojena.

4. Provucite tijesto kroz valjke da dodatno poravnate list tijesta. Napunite valjak na postavku 3 i ponovite postupak valjanja. Nastavite povećavati postavku valjka dok se ne postigne željena debljina. Nemojte presavijati tijesto u ovoj fazi.

5. Za izradu tjestenine zamijenite valjak za tjesteninu s rezačem tjestenine po vašem izboru. Spljoštene listove tijesta provucite kroz rezač. Kako biste odredili točnu debljinu za svaku vrstu tjestenine, pogledajte "Tabelu za postavljanje valjka".

6. Tijesto možete posuti suhim brašnom ako je tjestenina premekana i puca.

Rješavanje uobičajenih kvarova

Greška	Uzrok	Riješenje
Uređaj iznenada prestaje raditi tijekom uporabe.	Može se dogoditi da uređaj radi predugo ili da je temperatura okoline previsoka, što uzrokuje previsoku temperaturu motora uređaja; stroj pokreće program zaštite od pregrijavanja - automatsko isključivanje.	Postavite regulator brzine na "0", isključite struju, pričekajte da se stroj vrati na sobnu temperaturu kako bi se mogao ponovno pokrenuti (obično je potrebno 15-30 minuta, temperatura okoline mijenja vrijeme hlađenja).
Uređaj ne reagira na promjene postavki na upravljačkoj ploči	Utikač uređaja nije pravilno umetnut u utičnicu.	Provjerite je li utikač ispravno priključen u utičnicu.
	Ruka uređaja nije ispravno spuštена, poluga za podizanje ruke nije zaključana.	Provjerite je li ruka uređaja pravilno spuštена i je li poluga za podizanje ruke zaključana.
Prekomjerna buka tijekom rada uređaja.	1. Stroj će biti glasniji u visokom nego u niskom stupnju prijenosa. 2. Količina izmiješanih sastojaka je prevelika, što uzrokuje preopterećenje stroja. 3. Napon nije stabilan. 4. Radno vrijeme je predugo.	1. Odaberite odgovarajuću opremu za miješanje hrane prema preporuci u priručniku. 2. Smanjite količinu miješanih sastojaka. 3. Ako je napon nestabilan, prije korištenja uređaja pričekajte da se napon stabilizira. 4. Ako je vrijeme rada predugo, prekinite s radom i pričekajte da se uređaj ohladi.
Brzina uređaja pada ili je nestabilna.	1. Sobna temperatura je niska, što uzrokuje stvrdnjavanje masti u stroju. 2. Sastojci koji se miješaju su pretvrdi i ima ih previše, što uzrokuje preveliko opterećenje stroja. 3. Napon nije stabilan.	1. Uklonite posudu za miješanje i ostavite stroj na brzini "1" 5 minuta kako biste omekšali masnoću u stroju i vratili stabilnost brzine. 2. Razrijedite sastojke ili smanjite njihovu količinu. 3. Ako je napon nestabilan, prije korištenja uređaja pričekajte da se napon stabilizira.

Uređaj se ljulja i trese tijekom rada.	1. Gumene vakuumske čašice na dnu uređaja ne pristaju pravilno. 2. Uređaj nije postavljen na glatku i ravnu površinu.	1. Provjerite odgovaraju li vakuumske čašice u podnožju uređaja. 2. Postavite uređaj na glatku i ravnu površinu.
Ruka uređaja se ne spušta kada se stavi poklopac posude.	Poklopac posude nije ispravno postavljen, posuda nije postavljena u skladu s uputama.	Okrenite poklopac posude tako da bude ispravno postavljen. Sastavite posudu prema uputama.
Pelud, prljavština u miješanim sastojcima	Prljavština pada u tijesto iz glavnog pogona.	Prije uporabe provjerite jesu li glavni pogon i pribor suhi te da na površini nema vode ili prašine. Očistite komponente vlažnom krpom.

Čišćenje i održavanje

NAPOMENA: Mikser i njegovi dijelovi nisu prikladni za pranje u perilici posuđa. Prije ponovne uporabe uređaja nakon pranja, provjerite jesu li svi dijelovi suhi.

Visoke temperature mogu uzrokovati promjenu boje ili deformaciju.

Čišćenje kućišta uređaja	1. Ne uranjajte uređaj u vodu. Ne usmjeravajte vodeni mlaz izravno na uređaj kako biste spriječili ulazak vode u uređaj i kratki spoj, strujni udar, curenje, hrđu i druge kvarove. 2. Nemojte koristiti krpe koje nisu dobro ocijeđene. 3. Nemojte koristiti deterdžent/ocat/sol ili druga korozivna, jaka kisela, jaka alkalna sredstva za čišćenje za čišćenje kućišta uređaja. U suprotnom možete oštetiti površinu uređaja. 4. Nemojte koristiti oštre ili abrazivne alate, poput žičane spužve, za čišćenje uređaja i pribora. Inače ćete lako oštetiti površinu. 5. Za čišćenje uređaja koristite vlažnu, meku krpu.
Pribor za čišćenje	1. Ne stavljajte aluminijske dijelove u perilicu posuđa i ne perite ih korozivnim, jako kiselim ili alkalnim sredstvima za čišćenje. Ne perite dodatke u perilici posuđa (osim dijelova od nehrđajućeg čelika ili dijelova obrađenih teflonom). 2. Ne namačite u deterdžentima, morskoj vodi, octu i drugim korozivnim tekućinama na dulje vrijeme. 3. Za čišćenje koristite mlaku vodu i blagi deterdžent. 4. Nakon čišćenja, osušite pribor.
Posebno čišćenje	1. Rotirajući pogon može proizvesti crne naslage zbog velike brzine i trenja tijekom rada. Nakon svake uporabe, odmah ga očistite vlažnom krpom i držite dio suhim. 2. Budite oprezni s oštrim elementima.
Održavanje i skladištenje	1. Uređaj čuvajte na suhom i zasjenjenom mjestu.

lovio

HOME

SERVIS HOTLINE

tel: +48 22 123 96 60 ili e-mail: serwis@manta.com.pl

od ponedjeljka do petka od 9:00-17:00 sati

Proizvođač zadržava pravo izmjene specifikacija proizvoda bez prethodne najave.



Ovime Manta S.A. izjavljuje da je ovaj proizvod u skladu s osnovnim zahtjevima i drugim odredbama takozvanih direktiva. "Novi pristup" Europske unije.



Uređaj je označen simbolom prekriženog spremnika za otpad, u skladu s Europskom Direktivom 2012/19/EU i poljskim Zakonom od 11. rujna 2015. (Zakonski list iz 2015., točka 1688) o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi. (Otpadna električna i elektronička oprema). – WEEE). Proizvodi označeni ovim simbolom ne smiju se odlagati ili odlagati zajedno s drugim kućnim otpadom na kraju njihovog vijeka trajanja. Korisnik je dužan otpadnu električnu i elektroničku opremu zbrinuti predajom na za to predviđeno mjesto gdje se takav opasni otpad reciklira. Odvojeno prikupljanje ove vrste otpada i pravilan proces uporabe pridonose zaštiti prirodnih resursa. Ispravno recikliranje otpadne električne i elektroničke opreme ima blagotvoran učinak na ljudsko zdravlje i okoliš. Za informacije o tome gdje i kako odložiti otpadnu električnu i elektroničku opremu na ekološki siguran način, obratite se odgovarajućoj lokalnoj vlasti, mjestu za prikupljanje otpada ili prodajnom mjestu gdje ste kupili opremu.

Pažnja!

Dizajn proizvoda i tehničke specifikacije podložni su promjenama bez prethodne najave. To se prije svega odnosi na tehničke parametre, softver, fotografije i upute za korištenje. Ovaj korisnički priručnik namijenjen je pružanju općih smjernica o korištenju proizvoda. Proizvođač i distributer neće biti odgovorni za bilo kakve netočnosti koje proizlaze iz pogrešaka u opisima sadržanim u ovom korisničkom priručniku.

Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE

PT

lovio
HOME

Batedeira planetária ChefMaster

Instruções de utilização



Modelo: LVSTM03P

Tensão nominal: 220-240V 50-60Hz

Potência nominal: 1800W

Guarde este manual para consulta futura e transmita-o aos futuros utilizadores do aparelho

QUESTÕES DE SEGURANÇA

AVISO: Risco de choque eléctrico

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, leia atentamente o manual de instruções e guarde-o juntamente com a garantia e o recibo. Se possível, guarde também a embalagem exterior. Se entregar o aparelho a outras pessoas, queira também entregar o manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uso privado e para o fim a que se destina. Este aparelho não é adequado para uma utilização comercial. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o afastado de fontes de calor, da luz solar direta, da humidade (nunca o mergulhe em qualquer líquido) e de arestas vivas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver molhado ou húmido, desligue-o imediatamente da tomada.

- Quando limpar ou guardar o aparelho, desligue-o e retire sempre a ficha da tomada (puxe a ficha, não o cabo) se o aparelho não estiver a ser utilizado, e desligue os acessórios fornecidos.
- Não deixar o aparelho sem vigilância. Se abandonar o local de trabalho, desligue sempre o aparelho ou retire a ficha da tomada (puxando pela ficha e não pelo cabo).
- Verificar regularmente se o aparelho e o cabo apresentam danos.
- Não utilizar o aparelho se este estiver danificado. Não tente reparar o aparelho por si próprio. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu representante de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar perigos.
- Utilizar apenas peças sobresselentes e acessórios originais.
- Prestar especial atenção a: **"Instruções especiais de segurança para este aparelho"**!

Crianças e idosos

- Para garantir a segurança das crianças, é favor manter todas as embalagens (sacos de plástico, caixas, esferovite, etc.) fora do seu alcance.

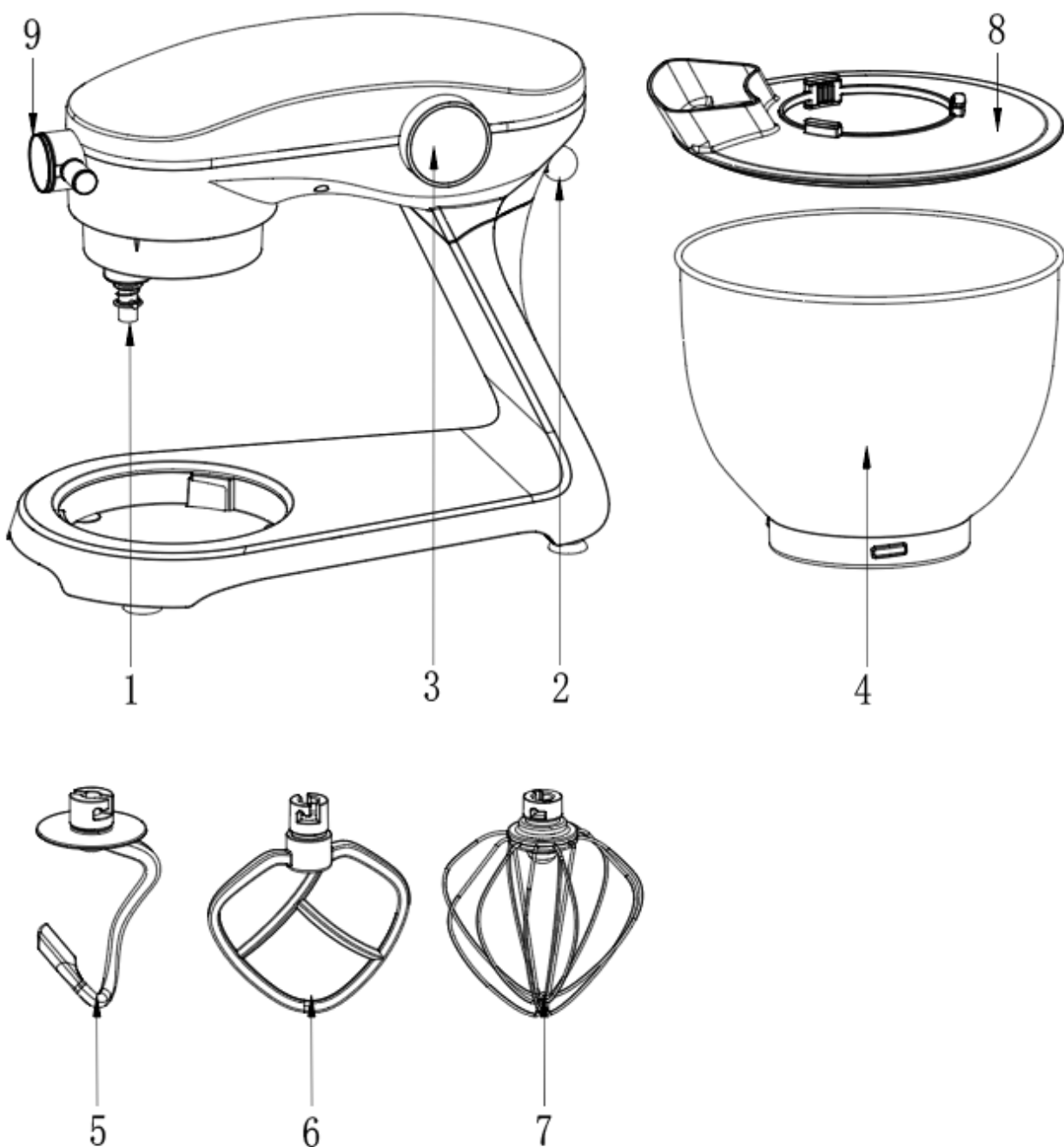
Atenção: não permitir que crianças pequenas brinquem com a película, pois existe **o perigo de asfixia!**

- Durante a utilização da varinha mágica e do picador, o aparelho não deve ser utilizado por crianças. O aparelho e o seu cabo devem estar fora do alcance das crianças.
- Durante a utilização da batedeira e do batedor, o aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam vigiadas.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- O equipamento pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou por pessoas sem experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do equipamento e compreendam os riscos envolvidos.

Instruções especiais de segurança para este equipamento

- Desligue sempre a unidade da fonte de alimentação se esta for deixada sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das peças que se deslocam durante a utilização. Não utilizar o aparelho de forma incorrecta.
- **CUIDADO:** Para evitar o perigo de reiniciar acidentalmente o interruptor térmico, a unidade não deve ser alimentada por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem ligada a um circuito que seja ligado e desligado regularmente por serviços públicos.
- Não manipular os interruptores de segurança.
- Não introduzir objectos nos ganchos rotativos enquanto a máquina estiver em funcionamento.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície de trabalho lisa, plana e estável.
- Não inserir a ficha do aparelho numa tomada eléctrica sem que todos os acessórios necessários estejam instalados.

Descrição do dispositivo

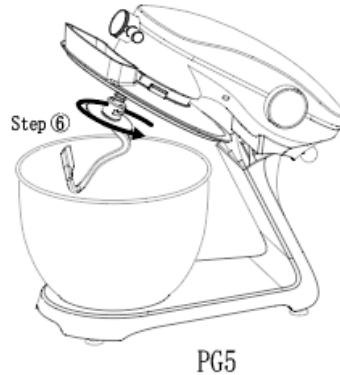
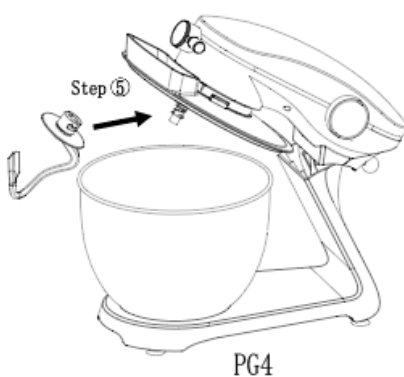
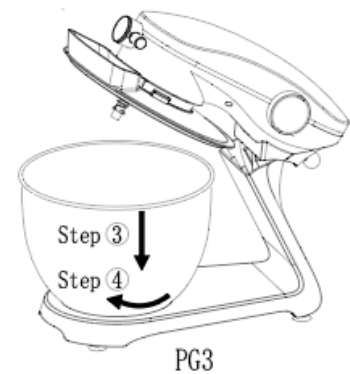
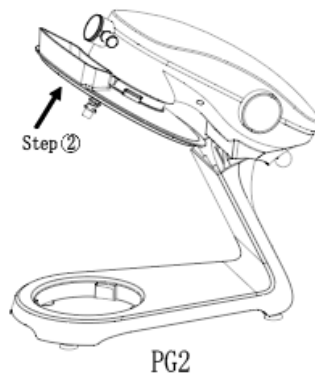


Principais componentes e acessórios:

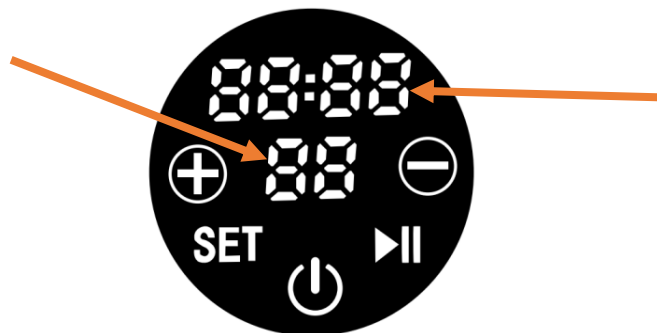
1	Unidade principal	6	Ponta de mistura
2	Alavanca de elevação do braço	7	Batedor de arame
3	Painel de controlo tátil	8	Tampa da taça
4	Taça	9	Tampa do acionamento frontal
5	Gancho para massa		

Como utilizar o dispositivo

1. lavar os acessórios com água limpa, enxaguar e secar antes de utilizar.
2. colocar a unidade numa superfície plana, limpa e seca, premir as alavancas de elevação do braço(2), o braço levanta-se automaticamente. De acordo com as ilustrações PG1 e PG2.
3. colocar a tampa da cuba na ponta, conforme o passo 2 da ilustração PG2.
- 4 Colocar o recipiente de mistura(4) na máquina (passo 3 na figura PG3), rodar o recipiente no sentido dos ponteiros do relógio até sentir resistência e o recipiente estar bloqueado - passo 4 na figura PG3.
5. a quantidade de massa não deve ser excedida - o peso total pode ir até 1,5 kg;
- 6 Encaixe os acessórios necessários (5)/(6)/(7) (só pode ser utilizado um dos três de cada vez) no acionamento principal(1), de acordo com o passo 5 da ilustração PG4, empurre a extremidade encaixada para cima e rode um quarto de volta no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de bloqueio - passo 6 da ilustração PG5.
- 7 Prima a alavanca de elevação do braço(2), empurre suavemente o braço para baixo para que volte à posição horizontal e ouvirá o clique do bloqueio da alavanca de elevação do braço(2).
(Quando o braço está levantado, a unidade não se liga).



Funcionamento do painel tátil LED:



1. Ligar o aparelho:

- a) Ligar a ficha à fonte de alimentação. O ícone  pisca no ecrã. Tocar no botão  para iniciar o aparelho.
- b) No modo de espera sem qualquer ação durante 1 minuto, o visor escurece e entra no modo de suspensão.
- c) No modo de suspensão, toque em , para ativar o ecrã.

2. Controlo da velocidade:

Toque em  para definir a velocidade desejada da unidade. Uma vez definida a velocidade, toque em  para pôr o aparelho a funcionar. Tocar novamente neste botão para parar o aparelho.

3. Definir a função de temporizador:

Uma vez selecionada a velocidade de funcionamento desejada, toque no botão **SET** para definir a função de desligamento automático após o tempo definido. Quando os dígitos que indicam a hora estiverem a piscar, toque nos botões

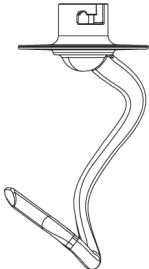
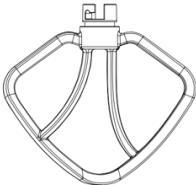
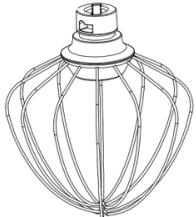
 para acertar a hora desejada.

Em seguida, toque em  para iniciar o dispositivo. Depois de decorrido o tempo definido, o funcionamento do aparelho termina automaticamente. Ao tocar em , é possível pausar/retomar o aparelho a qualquer momento.

Para alterar a velocidade durante o funcionamento, toque em . Para alterar o tempo definido, toque em **SET**, defina o novo tempo de funcionamento e toque em  para retomar o funcionamento.

Orientação

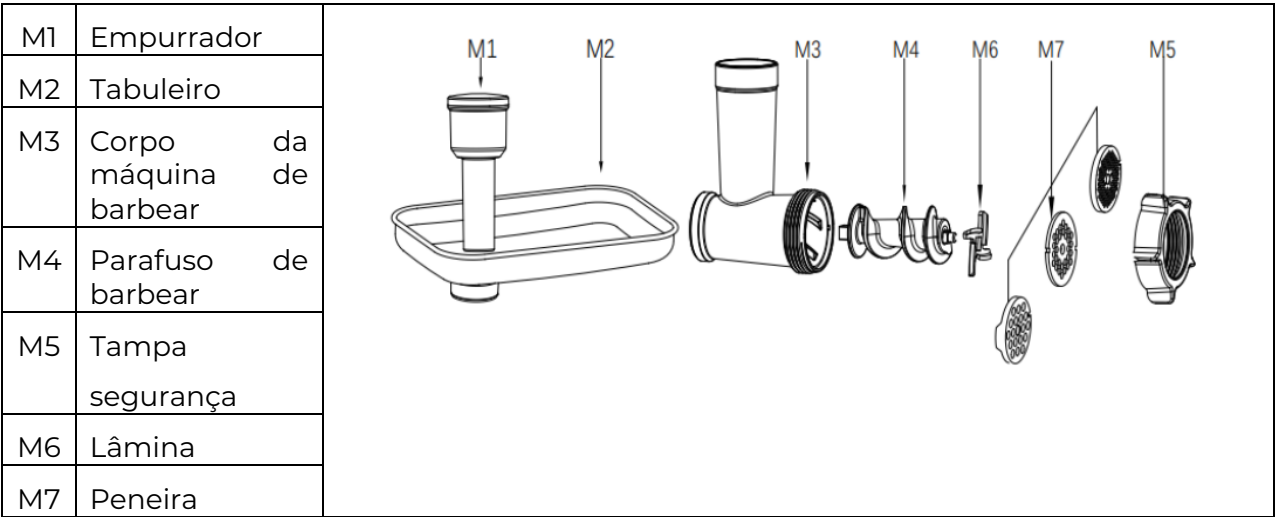
Ajuste do nível e acessórios sugeridos para não mais de 1,5 kg de mistura

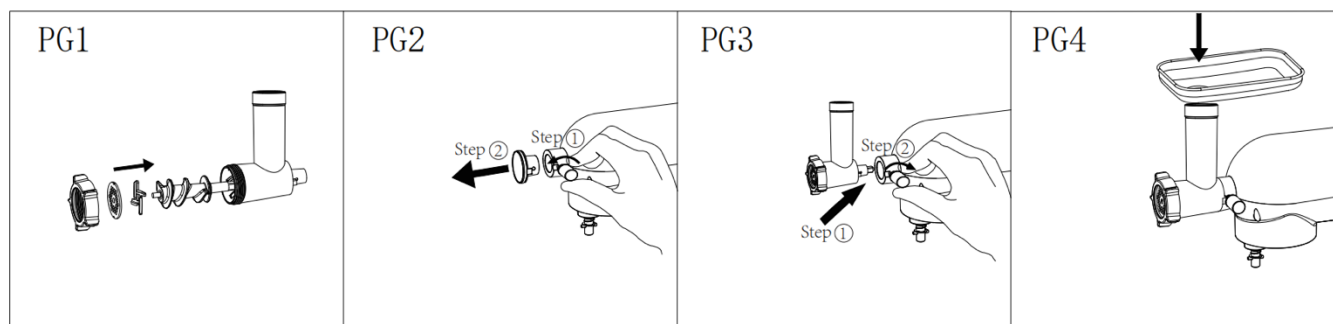
Acessório	Fotografia	Velocidade	Tempo (min)	Número de ingredientes	Instruções
Gancho para massa		1-3	3-5	1000g de farinha+538g de água	Nível de velocidade 1 durante 30 segundos, nível de velocidade 2 durante 30 segundos, depois nível de velocidade 3, antes de 2-4 minutos até obter a consistência desejada.
Ponta de mistura		2-7	3-10	660g de farinha+840g de água	Nível de velocidade 2 durante 20 segundos e, em seguida, nível de velocidade 4 durante, pelo menos, 2 minutos e 40 segundos.
Sugestão para batedeira		8-10	3-10	3 claras de ovo	Utilize o nível de velocidade 5 ou 6 durante pelo menos 3 minutos.

Picadora de carne (acessório opcional a ser adquirido separadamente)

Como montar e utilizar um moedor de carne:

- 1) Para instalar o acessório do moedor de carne, comece por instalar a lâmina do moedor de carne (M6) na cabeça do parafuso do moedor de carne (M4), coloque a peneira selecionada (M7) (orifício grosso, orifício médio ou orifício fino), tenha o cuidado de alinhar a ranhura entre a peneira do moedor de carne (M7) e o moedor de carne (M3) e aperte a porca de bloqueio (M5) no moedor de carne (M3), como mostra a ilustração PG1.
- 2) Desaparafusar a contraporca e retirar a tampa do acionamento frontal(9), como mostra a ilustração PG2.
- 3) Segure o moedor de carne (M3), introduza-o no orifício de acionamento frontal e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de bloqueio, de acordo com o alinhamento do acionamento. Em seguida, apertar a porca de bloqueio como mostra a ilustração PG3.
- 4) Encaixar o tabuleiro (M2) no corpo da lâmina de barbear (M3), como mostra a figura PG4.
- 5) Cortar a carne em tiras; a largura das tiras não deve ser superior à abertura do tabuleiro (M2).
- 6) Ligar o cabo de alimentação a uma tomada e, em seguida, acelerar utilizando o painel de controlo(3) (a velocidade recomendada é o nível 1-3), colocar a carne no tabuleiro(M2) e introduzi-la na abertura de alimentação. Utilizar o empurrador(M1) para empurrar lentamente a carne para a abertura de alimentação do moedor de carne. **Não introduzir os dedos na abertura de alimentação da picadora de carne!**
- 7) Após a utilização, desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.



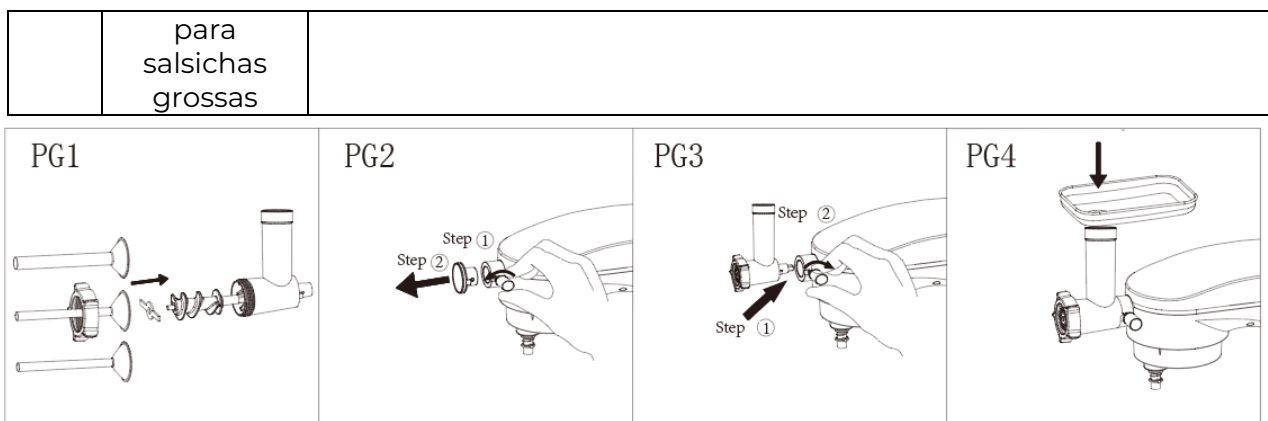


Acessório para fazer salsichas (acessório opcional a ser adquirido separadamente)

Como instalar e utilizar o acessório para fazer salsichas:

- 1) Encaixar o suporte de fixação (S1) na cabeça do parafuso (M4) e colocar o acessório para salsichas (S2-1 / S2-2 / S2-3) da sua escolha. Aperte a contraporca (M5) no moedor de carne (M3). Montar o conjunto no orifício de acionamento frontal de acordo com o método de montagem do moedor de carne.
- 2) Preparar o recheio de carne picada e juntar as guarnições adequadas. Misturar uniformemente e marinar durante o tempo especificado.
- 3) Preparar o invólucro que vai ser enchido com o recheio. Mergulhar a tripa em água antes de a utilizar e dar um nó na extremidade. Puxar a tripa sobre o início do acessório para enchidos (S2).
- 4) Introduzir a ficha do cabo de alimentação na tomada eléctrica. Em seguida, colocar o botão de velocidade(3) na velocidade desejada (velocidade recomendada 3-6). Introduzir o recheio na abertura do tabuleiro(M2). A caixa começa a encher-se gradualmente de recheio. Puxar suavemente a extremidade da tripa para obter a espessura desejada do enchido. Quando se aproximar do fim da tripa, parar de encher e dar um nó na extremidade da salsicha.
- 5) A salsicha deve ser pendurada e seca durante o tempo especificado, após o que deve ser submetida ao tratamento térmico da sua escolha.

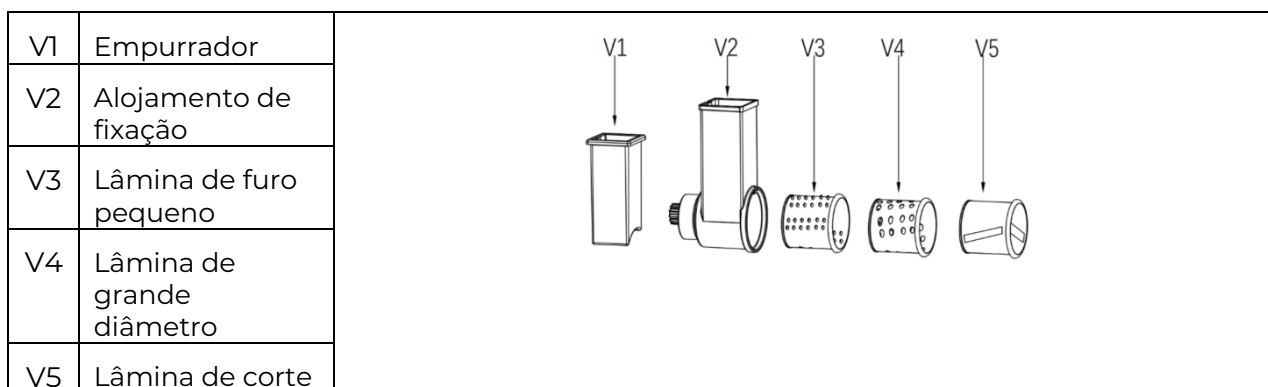
M1	Empurrador	
M2	Tabuleiro	
M3	Corpo da máquina de barbear	
M4	Parafuso de barbear	
M5	Porca de bloqueio	
S1	Suporte de fixação	
S2-1	Entrada de salsicha fina	
S2-2	Entrada para salsichas médias	
S2-3	Acessório	

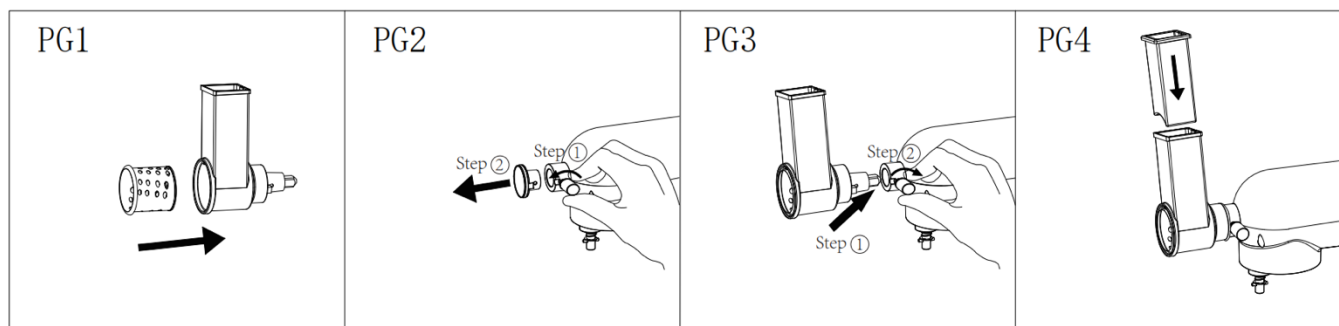


Acessório para triturar legumes (acessório opcional a ser adquirido separadamente)

Como instalar e usar o acessório de trituração:

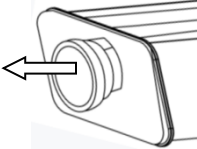
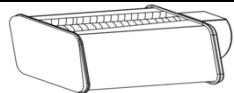
- 1) Retire a tampa da unidade frontal(9) e desaperte a porca de bloqueio, como mostra a ilustração PG2.
- 2) Insira a lâmina da sua escolha (lâmina de orifício pequeno (V3), lâmina de orifício grosso (V4), lâmina de corte (V5)) no interior da caixa de corte de legumes V2. Como mostra a ilustração PG1.
- 3) Introduzir o conector da caixa de corte de legumes (V2) no acionamento frontal, fazer coincidir o alinhamento do acionamento frontal e apertar a porca de bloqueio. Como mostra a ilustração PG3.
- 4) Coloque um recipiente por baixo da saída da caixa. Os legumes cortados em pedaços cairão nele.
- 5) Cortar as batatas ou outros legumes em pedaços, do tamanho adequado para a abertura do cortador de legumes.
- 6) Insira a ficha do cabo de alimentação na tomada e, em seguida, regule o nível de velocidade para a velocidade pretendida (os níveis de velocidade recomendados são 3-5).
- 7) Introduzir o vegetal na abertura do acessório e pressionar suavemente com o empurrador V1. Como mostra a ilustração PG4.
- 8) Após a utilização, desligar o aparelho e desligar a ficha de alimentação.





Acessório de aço para massas (acessório opcional a ser adquirido separadamente)

Como instalar e utilizar o acessório para massas:

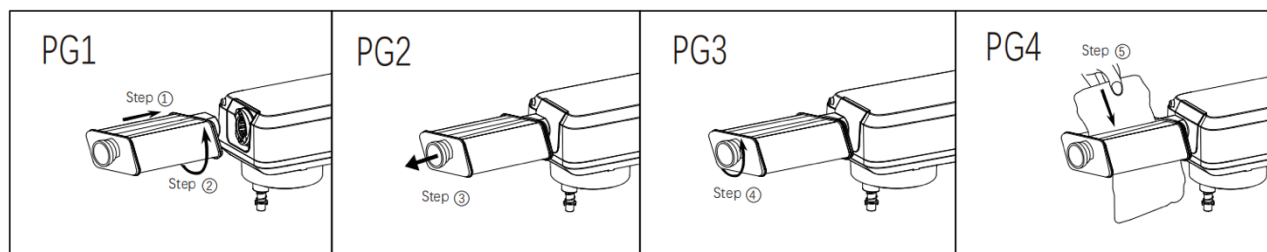
Anexo	Função	Nível velocidades	Largura massa	Puxar na direção da seta e rodar para ajustar	Pôr a mesa rolos	Sugestão de utilização
	Rolamento bolos	2-6	Até 140 mm		1-2	Amassar e polvilhar a massa
					3-4	Massa de ovo
	Massa Fettuccine	2-6	6,5 mm		4-5	Massa Esparguete, Fettuccine, Lasanha
					6-7	Fettuccine fino, Tortellini, Linguini
	Massa Esparguete	2-6	2mm			

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Para evitar danos, não lavar ou mergulhar a tampa em água ou noutro líquido. Não lavar na máquina de lavar loiça. Nota: Estes acessórios destinam-se apenas à preparação de massa. Não corte nem amasse nada que não seja massa para evitar danificar o acessório.

INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

- 1) Retirar a tampa da unidade frontal(9) e selecionar a tampa necessária.
- 2) Passo 1: Instale o acessório selecionado no acionamento frontal da unidade. Passo 2: Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para encaixar no acionamento frontal. Como mostra a ilustração PG1.
- 3) Etapa 3: Quando a tampa estiver completamente colocada, puxe para fora o botão de ajuste do rolo de massa, ilustração PG2.
- 4) Passo 4: Rode o seletor para definir a largura da massa que pretende, como mostra a ilustração PG3.
- 5) Passo 5: Ligar a máquina a uma tomada e regular a velocidade da máquina para 2-6. Colocar a massa achatada nos rolos e amassar. Ilustração PG4.
- 6) Quando terminar de utilizar, coloque a marcação rápida(3)em 0 e desligue o cabo de alimentação.



NOTAS:

- 1 Corte a massa em pedaços que caibam num rolo de massa.
- 2 Puxe o botão de ajuste do rolo de massa e rode-o para a posição 1. Solte o botão, certificando-se de que o pino na caixa do rolo de massa entra no orifício na parte de trás do botão de ajuste, permitindo que o botão encaixe na caixa do rolo.
3. Colocar a massa achatada nos rolos e amassar. Dobrar a massa ao meio e enrolar novamente. Repetir este processo até a massa ficar lisa e elástica e cobrir a largura do rolo. Polvilhe ligeiramente a massa com farinha enquanto enrola e corta para a manter seca e separada.
- 4 Passar a massa pelos rolos para achatar ainda mais a folha de massa. Coloque o rolo na posição 3 e repita o processo de enrolamento. Continue a aumentar a regulação do rolo até atingir a espessura desejada. Nesta fase, não dobre a massa.
- 5) Para fazer massa, substitua o rolo de massa pelo cortador da sua escolha. Passe as folhas de massa achatadas pelo cortador. Para determinar a espessura correcta para cada tipo de massa, consulte "Tabela de regulação dos rolos".
6. Pode polvilhar a massa com farinha seca se a massa estiver demasiado mole e estaladiça.

Resolução de falhas típicas

Falha	Causa	Solução
O aparelho deixa subitamente de funcionar durante a utilização.	Pode acontecer que a máquina tenha estado em funcionamento durante demasiado tempo ou que a temperatura ambiente seja demasiado elevada, fazendo com que a temperatura do motor da máquina seja demasiado alta; a máquina desencadeia um programa de proteção contra o sobreaquecimento - paragem automática.	Colocar o botão de controlo da velocidade em "0", desligar a alimentação eléctrica, esperar que a máquina volte à temperatura ambiente para que possa ser reiniciada (normalmente são necessários 15-30 minutos, a temperatura ambiente altera o tempo de arrefecimento).
O aparelho não reage à alteração das definições no painel de controlo	A ficha do aparelho não está corretamente inserida na tomada.	Verificar se a ficha de alimentação está corretamente ligada à tomada.
	O braço da unidade não está corretamente baixado, a alavanca de elevação do braço não está bloqueada.	Certificar-se de que o braço da máquina está corretamente baixado e que a alavanca de elevação do braço está bloqueada.
Ruído excessivo durante o funcionamento do aparelho.	1. a máquina funciona mais ruidosamente com a mudança alta do que com a mudança baixa.	1. seleccionar o equipamento correto para misturar os alimentos, tal como recomendado nas instruções.
	2. a quantidade de ingredientes	2) Reduzir a quantidade de

	a misturar é demasiado elevada, provocando uma sobrecarga da máquina. 3. a tensão não é estável. 4. o tempo de funcionamento é demasiado longo.	ingredientes misturados. 3. se a tensão for instável, aguardar a estabilização da tensão antes de utilizar o aparelho. 4. se o tempo de funcionamento for demasiado longo, interromper o funcionamento e aguardar que a unidade arrefeça.
A velocidade do dispositivo diminui ou é instável.	1. a temperatura na sala é baixa, fazendo com que o lubrificante na máquina endureça. 2. os ingredientes misturados são demasiado duros e em grande quantidade, o que sobrecarrega a máquina. 3. a tensão não é estável.	1. retirar o recipiente de mistura e deixar a máquina na mudança "I" durante 5 minutos para amolecer a massa na máquina e restaurar a estabilidade da velocidade. 2. diluir os ingredientes ou reduzir a quantidade. 3. se a tensão for instável, aguardar a estabilização da tensão antes de utilizar o aparelho.
O aparelho oscila e abana durante o funcionamento.	1. as ventosas de borracha na base da unidade não aderem corretamente. 2. o aparelho não está colocado numa superfície lisa e nivelada.	1. verificar se as ventosas na base da unidade encaixam corretamente. 2) Colocar a unidade numa superfície lisa e plana.
O braço do aparelho não desce quando a tampa da cuba está colocada.	Tampa da cuba mal colocada, cuba não colocada conforme as instruções.	Rodar a tampa da cuba para que fique corretamente colocada. Colocar a taça de acordo com as instruções.
Pólen, sujidade em ingredientes misturados	A sujidade cai na massa a partir da unidade principal.	Antes da utilização, verifique se a unidade principal e os acessórios estão secos e se não há água ou pó na superfície. Limpar os componentes com um pano húmido.

Limpeza e manutenção

NOTA: A batedeira e os seus componentes não podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Certifique-se de que todos os componentes estão secos antes de voltar a utilizar o aparelho após a lavagem.

Sob a influência de temperaturas elevadas, podem ocorrer descolorações ou deformações.

Limpeza da caixa do aparelho	1. não mergulhar o aparelho na água. Não dirigir o jato de água diretamente para o aparelho para evitar que a água entre no aparelho e para evitar curto-circuitos, choques eléctricos, fugas, ferrugem e outras avarias. 2. não utilizar panos que não estejam bem drenados. 3. não utilize detergente/vinagre/sal ou outros produtos de limpeza cáusticos, fortemente ácidos ou fortemente alcalinos para limpar o corpo do aparelho. Caso contrário, pode danificar a superfície do aparelho. 4 Não utilize ferramentas afiadas ou ásperas, como esponjas de arame, para limpar a unidade e os acessórios. Caso contrário, danificará facilmente a superfície. 5) Utilize um pano húmido e macio para limpar a unidade.
Acessórios de limpeza	Não coloque peças de alumínio na máquina de lavar louça nem as lave com produtos de limpeza cáusticos, fortemente ácidos ou alcalinos. Não lavar os acessórios na máquina de lavar louça (exceto as peças em aço inoxidável ou as peças em Teflon com tratamento de superfície). 2. não mergulhar durante longos períodos em detergentes, água do mar, vinagre ou outros líquidos corrosivos. 3. utilizar água morna e um detergente suave para a limpeza. 4. secar os acessórios após a limpeza.
Limpeza especial	1 O acionamento rotativo pode produzir um resíduo preto devido à alta velocidade e à fricção durante o funcionamento. Limpe-o imediatamente com um pano húmido após cada utilização e mantenha a peça seca. 2) Cuidado com as partes afiadas.
Manutenção e armazenamento	1 Guarde o aparelho num local seco e à sombra.

lovio

HOME

LINHA DIRECTA DE SERVIÇO

tel.: +48 22 123 96 60 ou correio eletrónico: serwis@manta.com.pl

De segunda a sexta-feira, das 9 às 17 horas.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar alterações às especificações do produto sem aviso prévio.



A Manta S.A. declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições das chamadas Directivas "Nova Abordagem" da União Europeia.



O dispositivo está marcado com o símbolo de um contentor de resíduos barrado com uma cruz, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE e a Lei polaca de 11 de setembro de 2015. (Journal of Laws 2015 item 1688) sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Os produtos marcados com este símbolo não devem ser eliminados ou deitados fora com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O utilizador é obrigado a eliminar os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos entregando-os num ponto designado onde esses resíduos perigosos são reciclados. A recolha deste tipo de resíduos em locais separados e o processo de valorização adequado contribuem para a proteção dos recursos naturais. A reciclagem adequada dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos tem um impacto positivo na saúde humana e no ambiente. Para obter informações sobre onde e como eliminar os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos de uma forma ambientalmente segura, o utilizador deve contactar a autoridade local relevante, o ponto de recolha de resíduos ou o ponto de venda onde adquiriu o equipamento.

Atenção!

A conceção do produto e as especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Isto aplica-se em particular às especificações técnicas, ao software, às imagens e ao manual do utilizador. Este manual do utilizador serve como orientação geral para o funcionamento do produto. O fabricante e o distribuidor não assumem qualquer responsabilidade por eventuais imprecisões resultantes de erros nas descrições contidas neste manual do utilizador.

Fabricado na R.P.C.
PARA MANTA EUROPE



lovio
HOME

Planetarni mešalnik ChefMaster

Navodila za uporabo



Model: LVSTM03P

Nazivna
napetost: 220-240 V 50-60 Hz

Nazivna moč: 1800W

Ta priročnik shranite za poznejšo uporabo in ga posredujte prihodnjim uporabnikom naprave.

VARNOSTNA VPRAŠANJA

OPOZORILO! Nevarnost električnega udara

Pred zagonom naprave natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite skupaj z garancijo, potrdilom o prejemu. Če je mogoče, shranite tudi zunanjo embalažo. Če aparat predate drugim, jim predajte tudi navodila za uporabo.

Naprava je namenjena samo za zasebno uporabo in za predvideni namen. Ta naprava ni primerna za komercialno uporabo. Ne uporabljajte je na prostem. Hranite jo stran od virov toplote, neposredne sončne svetlobe, vlage (nikoli je ne potopite v tekočino) in ostrih robov. Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami. Če je naprava mokra ali vlažna, jo takoj izključite iz električnega omrežja.

- Pri čiščenju ali odlaganju naprave izklopite napravo in vedno izvlecite vtič iz vtičnice (izvlecite vtič, ne kabla), če naprave ne uporabljate, ter iztaknite priloženi pribor.
- Naprave ne puščajte brez nadzora. Če zapustite delovno območje, vedno izklopite aparat ali izvlecite vtič iz vtičnice (tako, da potegneta vtič, ne kabla).
- Redno preverjajte, ali sta naprava in kabel poškodovana.
- Naprave ne uporabljajte, če je poškodovana. Naprave ne poskušajte popraviti sami. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele in dodatno opremo.
- Posebno pozornost namenite: **"Posebna varnostna navodila za to napravo"**!

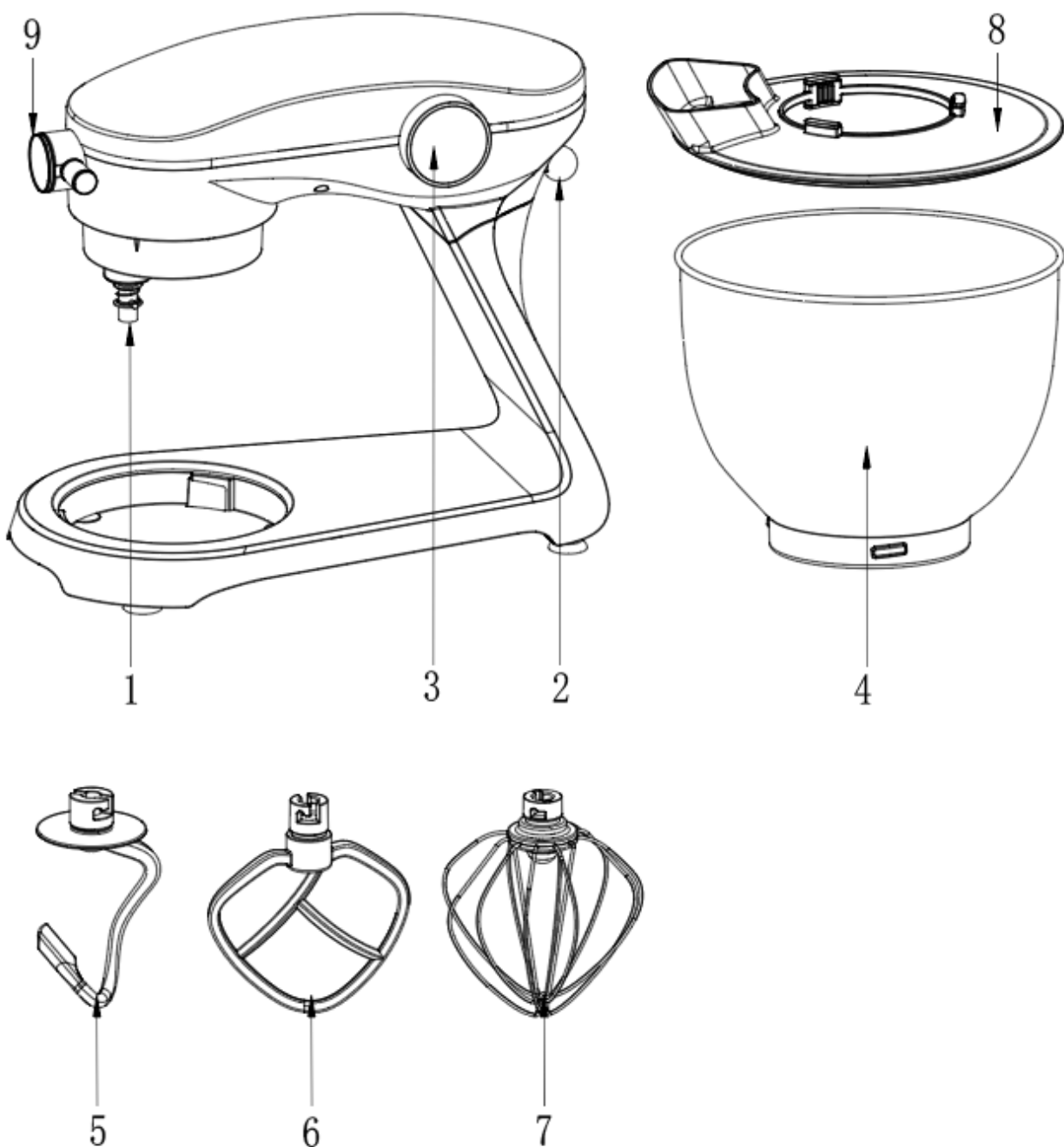
Otroci in starejši

- Zaradi varnosti otrok hranite vso embalažo (plastične vrečke, škatle, polistiren itd.) zunaj njihovega dosega.
Opozorilo: ne dovolite majhnim otrokom, da se igrajo s folijo, saj obstaja nevarnost **zadužitve**!
- Pri uporabi mešalnika in sekljalnika naprave ne smejo uporabljati otroci. Naprava in njen kabel morata biti izven dosega otrok.
- Pri uporabi stepalnika in metlice za stepanje lahko aparat uporabljajo otroci, stari 8 let in več, če so pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Čiščenja in vzdrževanja uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so stari 8 let ali več in so pod nadzorom.
- Ta naprava ni igrača. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Opremo lahko uporabljajo osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi opreme in razumejo s tem povezana tveganja.

Posebna varnostna navodila za to opremo

- Pred montažo, razstavljanjem ali čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja, če jo pustite brez nadzora.
- Pred menjavo dodatkov ali približevanjem delom, ki se med uporabo premikajo, napravo izklopite in jo izključite iz električnega omrežja. Naprave ne uporabljajte napačno.
- **OPOZORILO:** Da bi se izognili nevarnosti nenamerne ponastavitve toplotnega stikala, enote ne smete napajati z zunanjo stikalno napravo, kot je časovnik, ali jo priključiti na tokokrog, ki ga redno vklopljajo in izklopljajo komunalne storitve.
- Ne posegajte v varnostna stikala.
- Med delovanjem stroja v vrteče se kavlje ne vstavljajte nobenih predmetov.
- Napravo postavite na gladko, ravno in stabilno delovno površino.
- Ne vstavljajte vtiča naprave v električno vtičnico, če ni nameščena vsa potrebna oprema.

Opis naprave

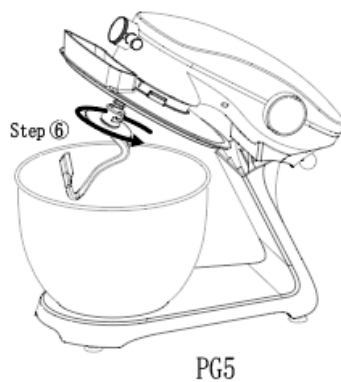
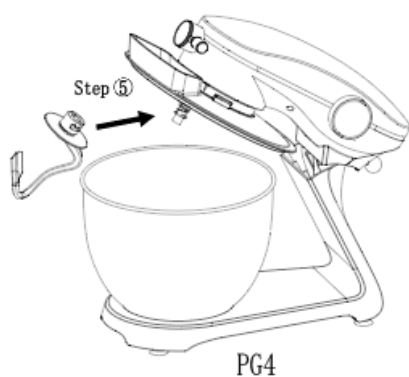
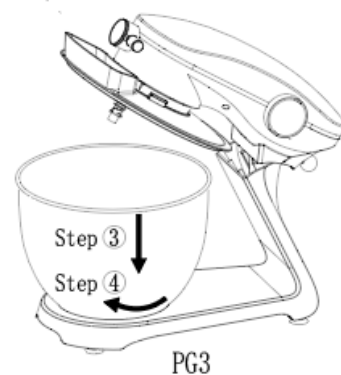
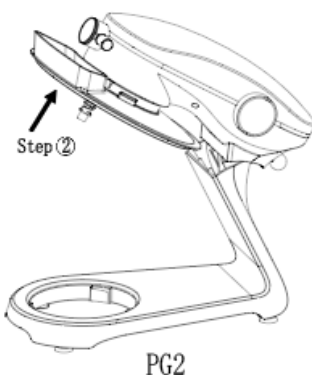
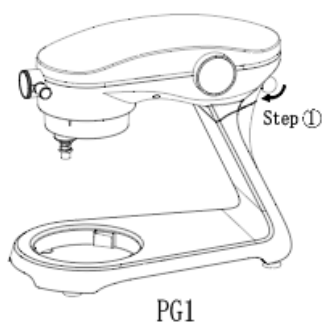


Glavni sestavni deli in dodatna oprema:

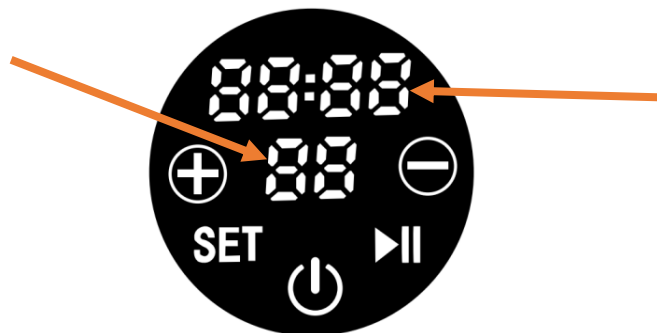
1	Glavni pogon	6	Nasvet za mešanje
2	Ročica za dvig roke	7	Nastavek za metlico
3	Nadzorna plošča na dotik	8	Pokrov sklede
4	Sklede	9	Pokrov sprednjega pogona
5	Kavelj za testo		

Kako uporabljati napravo

1. pred uporabo pribor operite s čisto vodo, sperite in posušite.
2. enoto postavite na ravno, čisto in suho površino, pritisnite ročice za dvig roke (2), roka se bo samodejno dvignila. V skladu s slikama PG1 in PG2.
- 3 Pokrov posode namestite na konico, kot je opisano v koraku 2 na sliki PG2.
- 4 Namestite mešalno posodo(4) na stroj (korak 3 na sliki PG3), zavrtite posodo v smeri urinega kazalca, dokler ne začutite upora in se posoda zaskoči - korak 4 na sliki PG3.
5. količina testa ne sme biti presežena - skupna teža je lahko do 1,5 kg;
- 6 Namestite zahtevani pribor (5)/(6)/(7) (naenkrat lahko uporabite samo enega od treh) na glavni pogon (1), kot je navedeno v koraku 5 na sliki PG4, potisnite nameščeni konec navzgor in nato zavrtite za četrtino obrata proti urinemu kazalcu do zapornega položaja - korak 6 na sliki PG5.
- 7 Pritisnite ročico za dvig roke (2), nežno potisnite roko navzdol, da se vrne v vodoravni položaj, in zaslišali boste klik zaklepa ročice za dvig roke (2). **(Ko je roka dvignjena, se enota ne vklopi.)**



Delovanje plošče LED na dotik:



1. Vklop naprave:

- Priključite vtič na napajalnik. Na zaslonu bo utripala ikona . Dotaknite se gumba , da zaženete enoto.
- Če v načinu pripravljenosti 1 minuto ne izvedete nobenega dejanja, se zaslon zatemni in preklopi v način mirovanja.
- V načinu mirovanja tapnite , da prebudite zaslon.

2. Nadzor hitrosti:

Dotaknite se , da nastavite želeno hitrost enote. Ko je hitrost nastavljena, se dotaknite , da zaženete enoto. Ponovno se dotaknite tega gumba, da napravo ustavite.

3. Nastavitev funkcije časovnika:

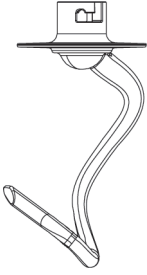
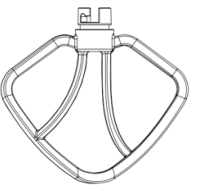
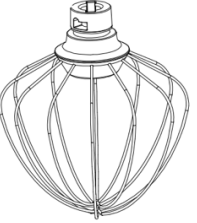
Ko izberete želeno hitrost delovanja, se dotaknite gumba , da nastavite funkcijo samodejnega izklopa po določenem času. Ko utripajo številke, ki prikazujejo čas, se dotaknite gumbov , da nastavite želeni čas.

Nato se dotaknite , da zaženete napravo. Ko preteče nastavljeni čas, se delovanje naprave samodejno konča. Z dotikom  lahko napravo kadar koli ustavite/zahtevate.

Če želite spremeniti hitrost med delovanjem, se dotaknite . Za spremembo nastavljenega časa se dotaknite , nastavite nov čas delovanja in se za nadaljevanje delovanja dotaknite .

Vodenje

Nastavitev nivoja in predlagana dodatna oprema za **največ 1,5 kg mešanice**

Dodatna oprema	Fotografija	Hitrost	Čas (min)	Število sestavin	Navodila
Kavelj za testo		1-3	3-5	1000 g moke + 538 g vode	Stopnja hitrosti 1 30 sekund, stopnja hitrosti 2 30 sekund, nato stopnja hitrosti 3 pred 2-4 minutami, dokler ne dosežete zelene konsistence.
Nasvet za mešanje		2-7	3-10	660 g moke + 840 g vode	Stopnja hitrosti 2 20 sekund, nato stopnja hitrosti 4 vsaj 2 min 40 sekund.
Nasvet za metlica		8-10	3-10	3 beljaki	Vsaj 3 minute uporabljajte 5. ali 6. stopnjo hitrosti.

Mešalnik za meso (dodatna oprema, ki jo je treba kupiti posebej) Kako sestaviti in uporabljati mlinček za meso:

1) Če želite namestiti pribor za mletje mesa, najprej namestite rezilo za mletje mesa (M6) na glavo vijaka mlina za meso (M4), pritrdite izbrano sito (M7) (z grobo luknjo, srednjo luknjo ali fino luknjo), pazite, da se utor med sitom za mletje mesa (M7) in mlinčkom za meso (M3) poravna, in zategnite varovalno matico (M5) na mlinčku za meso (M3), kot je prikazano na sliki PG1.

2) Odvijte zaklepno matico in odstranite sprednji pokrov pogona (9), kot je prikazano na sliki PG2.

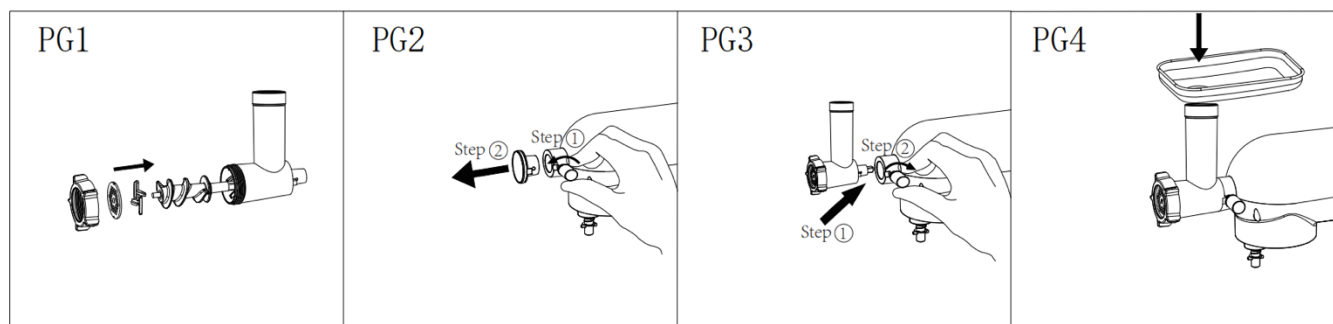
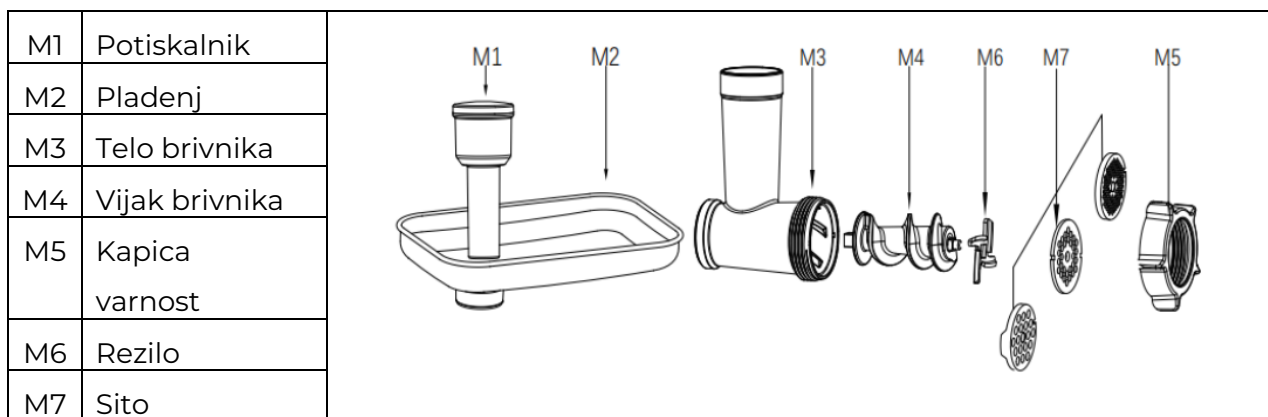
3) Držite mlinček za meso (M3), ga vstavite v sprednjo luknjo pogona in zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca do zaklenjenega položaja, ki se ujema s poravnavo pogona. Nato zategnite zaklepno matico, kot je prikazano na sliki PG3.

4) Namestite pladenj (M2) na telo britvice (M3), kot je prikazano na sliki PG4.

5) Meso narežite na trakove, ki ne smejo biti širši od odprtine pladnja(M2).

6) Napajalni kabel priključite v vtičnico, nato s pomočjo nadzorne plošče(3) (priporočena hitrost je od 1 do 3) postavite meso na pladenj(M2) in ga vstavite v podajalno odprtino. S potisnikom (M1) počasi potisnite meso v podajalno odprtino mlinčka za meso. **Ne vstavljajte prstov v podajalno odprtino mlinčka za meso!**

7) Po uporabi napravo izklopite in jo izvlecite iz vtičnice.



Nastavek za izdelavo klobas (dodatna oprema, ki jo je treba kupiti posebej)

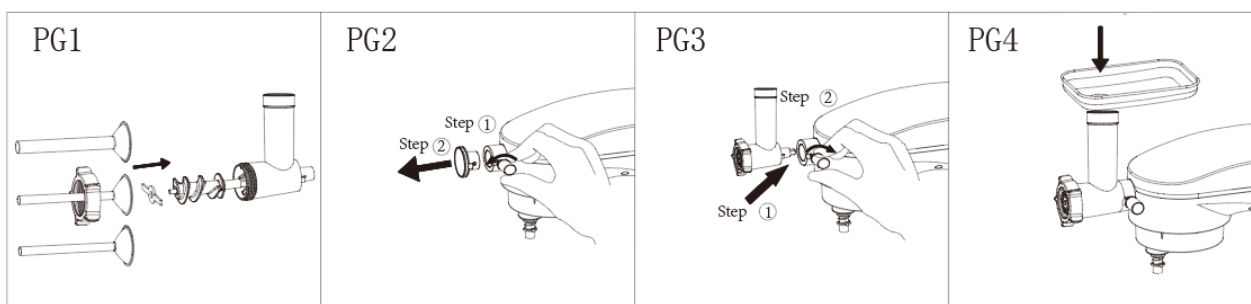
Kako namestiti in uporabljati nastavek za izdelavo klobas:

- 1) Nosilec za pritrditev (S1) namestite na glavo vijaka (M4) in nanj namestite izbrani nastavek za klobase (S2-1 / S2-2 / S2-3). Na mlinčku za meso (M3) privijte varovalno matico (M5). Celoto namestite v prednjo pogonsko odprtino v skladu z načinom namestitve mlinčka za meso.
- 2) Pripravite nadev iz mletega mesa in dodajte ustrezne prelive. Enakomerno premešajte in marinirajte določen čas.
- 3) Pripravite črevo, ki ga boste napolnili z nadevom. Pred uporabo ga namočite v vodo in na koncu zavežite vozec. Prevlecite črevo čez začetek nastavka za klobase (S2).
- 4) Vtič napajalnega kabla vstavite v električno vtičnico. Nato nastavite gumb za nastavitve hitrosti

(3) na želeno prestavo (priporočena hitrost 3-6). Polnilo vstavite v odprtino pladnja (M2). Ohišje se bo postopoma začelo polniti z nadevom. Nežno povlecite za konec ohišja, da dosežete želeno debelino klobase. Ko se približate koncu črevesa, prenehajte s polnjenjem in na koncu klobase zavežite vozal.

- 5) Klobaso je treba obesiti in sušiti določen čas, nato pa jo je treba toplotno obdelati po lastni izbiri.

M1	Potiskalnik
M2	Pladenj
M3	Telo brivnika
M4	Vijak brivnika
M5	Blokirna matica
S1	Pritrdilni nosilec
S2-1	Tanka predjed iz klobase
S2-2	Začetek za srednje klobase
S2-3	Nastavek za grobo klobaso



Nastavek za drobljenje zelenjave (dodatna oprema, ki jo je treba kupiti posebej)

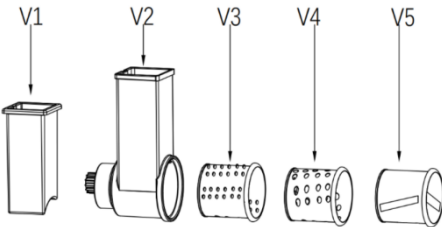
Kako namestiti in uporabljati nastavek za drobljenje:

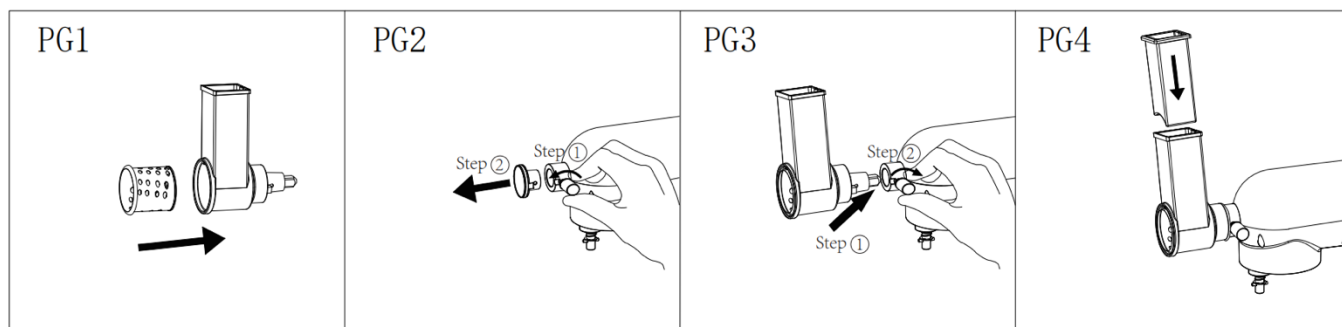
- 1) Odstranite sprednji pogonski pokrov (9) in odvijte varovalno matico, kot je prikazano na sliki PG2.
- 2) V notranjost ohišja za rezanje zelenjave V2 vstavite izbrano rezilo (rezilo z majhno luknjo (V3), rezilo z debelo luknjo (V4), rezilo za rezanje (V5)). Kot je prikazano na sliki PG1.
- 3) Prikluček ohišja za rezanje zelenjave (V2) vstavite v sprednji pogon, uskladite poravnavo sprednjega pogona in zategnite zaklepno matico. Kot je prikazano na sliki PG3.
- 4) Pod izpust ohišja postavite posodo. V njo bo padla sesekljana zelenjava.
- 5) Krompir ali drugo zelenjavo narežite na koščke, ki so primerni za odprtino v rezalniku za zelenjavo.
- 6) Vtič napajalnega kabla vstavite v vtičnico in nastavite stopnjo hitrosti na želeno prestavo

(priporočene stopnje hitrosti so 3-5).

7) Zelenjavo vstavite v odprtino nastavka in jo nežno pritisnite s potisnikom V1. Kot je prikazano na sliki PG4.

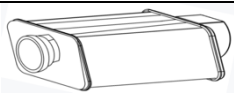
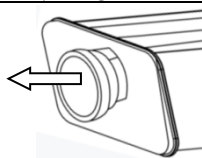
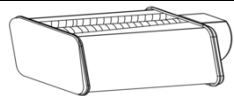
8) Po uporabi napravo izklopite in izvlecite vtič iz električnega omrežja.

V1	Potiskalnik	
V2	Ohišje za pritrditev	
V3	Rezilo z majhno odprtino	
V4	Rezilo z veliko odprtino	
V5	Rezilo za rezanje	



Jekleni nastavek za testenine (dodatna oprema, ki jo je treba kupiti posebej)

Kako namestiti in uporabljati nastavek za testenine:

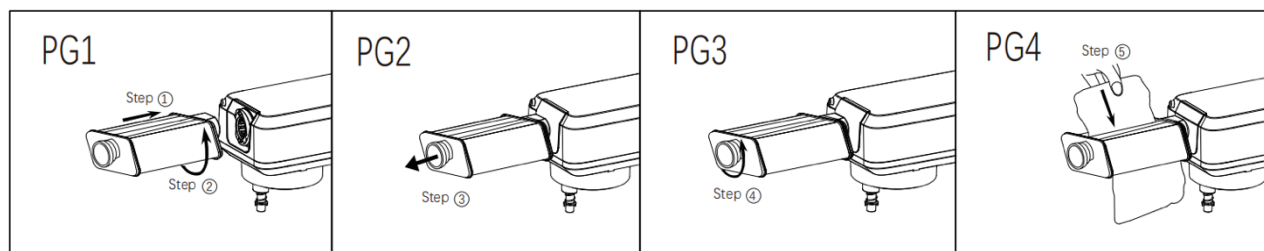
Priponka	Funkcija	Raven hitrosti	Širina testenine	Potegnite v smeri puščice in obrnite, da prilagodite	Postavitev mize zvitki	Predlagana uporaba
	Rolling pecivo	2-6	Do 140 mm		1-2	Gnetenje in posipanje testa
	Testenine Fettucine	2-6	6,5 mm		3-4	Jajčni rezanci
					4-5	Testenine Špageti, fettuccine, lasanja
					6-7	Tanki fettucini, tortellini, lingvini
	Testenine Špageti	2-6	2 mm			

PRED PRVO UPORABO

Da bi se izognili poškodbam, pokrovčka ne umivajte ali potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Ne perite v pomivalnem stroju. Opomba: Ti nastavki so namenjeni samo pripravi testa za testenine. Ne režite ali gnetite ničesar drugega kot testenine, da ne poškodujete nastavka.

NAMESTITEV IN UPORABA

- 1) Odstranite sprednji pokrov pogona(9) in izberite želeno pokrovček.
- 2) Korak 1: Izbrani nastavek namestite v sprednji pogon enote. Korak 2: Obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga namestite v sprednji pogon. Kot je prikazano na sliki PG1.
- 3) Korak 3: Ko je pokrovček popolnoma pritrjen, izlecite gumb za nastavitev valja za testenine, slika PG2.
- 4) Korak 4: Obrnite kolesce, da nastavite želeno širino testenin, kot je prikazano na sliki PG3.
- 5) Korak 5: Stroj priključite v vtičnico in nastavite hitrost na 2-6. Sploščeno testo položite na valje in ga pregnetite. Ilustracija PG4.
- 6) Po končani uporabi nastavite hitro izbiranje (3) na 0 in odklopite napajalni kabel.



OPOMBE:

- 1 Testo razrežite na koščke, ki se prilagajo valju za testenine.
- 2 Izvlecite gumb za nastavitev valja za testenine in ga obrnite na nastavitev 1. Sprostite gumb in pazite, da zatič na ohišju valja za testenine vstopi v luknjo na zadnji strani gumba za nastavitev, tako da se gumb prilega ohišju valja.
3. sploščeno testo položite na valjarje in ga pregnetite. Testo prepognite na pol in ga ponovno razvaljajte. Postopek ponavljajte, dokler testo ni gladko in elastično ter pokriva širino valjarja. Med valjanjem in rezanjem testo rahlo posujte z moko, da ostane suho in ločeno.
- 4 Testo speljemo skozi valjarje, da ga še bolj sploščimo. Nastavite valj na nastavitev 3 in ponovite postopek valjanja. Nadaljujte z večanjem nastavitve valja, dokler ne dosežete želene debeline. Na tej stopnji testa ne prepogibajte.
5. Če želite pripraviti testenine, valjček za testenine zamenjajte z rezalnikom po lastni izbiri. Sploščene liste testa potisnite skozi rezalnik. Za določitev pravilne debeline za posamezno vrsto testenin glejte "Preglednico nastavitve valja".
6. če je testo premehko in razpokano, ga lahko posujete s suho moko.

Reševanje tipičnih napak

Napaka	Vzrok	Rešitev
Naprava med uporabo nenadoma preneha delovati.	Lahko se zgodi, da stroj deluje predolgo ali da je temperatura okolice previsoka, zaradi česar je temperatura motorja stroja previsoka; stroj sproži program zaščite pred pregrevanjem - samodejni izklop.	Nastavite gumb za uravnavanje hitrosti na "0", odklopite električno napajanje in počakajte, da se naprava povrne na sobno temperaturo, da jo lahko ponovno zaženete (običajno je potrebnih 15-30 minut, čas hlajenja se spreminja glede na temperaturo okolice).
Naprava se ne odziva na spremembo nastavitev na nadzorni plošči	Vtič aparata ni pravilno vstavljen iz vtičnice.	Preverite, ali je vtič pravilno priključen v vtičnico.
	Roka enote ni pravilno spuščena, ročica za dvig roke ni zaklenjena.	Prepričajte se, da je roka stroja pravilno spuščena in da je ročica za dvig roke zaklenjena.
Prekomeren hrup med delovanjem enote.	1. Stroj bo v visoki prestavi deloval glasneje kot v nizki prestavi. 2. Količina sestavin, ki se mešajo, je prevelika, zaradi česar je stroj preobremenjen. 3. napetost ni stabilna. 4. Čas delovanja je predolg.	1. Izberite ustrezno orodje za mešanje živil, kot je priporočeno v navodilih. 2. Zmanjšajte količino mešanih sestavin. 3. Če je napetost nestabilna, pred uporabo naprave počakajte, da se napetost stabilizira. 4. Če je čas delovanja predolg, ustavite delovanje in počakajte, da se enota ohladi.
Hitrost naprave se zmanjša ali je nestabilna.	1. Temperatura v prostoru je nizka, zaradi česar se mazivo v stroju strdi. 2. mešane sestavine so pretežke in jih je preveč, kar preveč obremenjuje stroj. 3. napetost ni stabilna.	1. Odstranite posodo za mešanje in pustite stroj v prestavi "1" 5 minut, da se maščoba v stroju zmehča in ponovno vzpostavi stabilnost hitrosti. 2. razredčite sestavine ali zmanjšajte količino. 3. Če je napetost nestabilna, pred uporabo naprave počakajte, da se napetost stabilizira.
Naprava se med delovanjem ziblje in trese.	1. gumijasti priseski v podstavku enote se ne prilegajo pravilno. 2. naprava ni postavljena na gladki in ravni površini.	1. Preverite, ali se priseski na podstavku enote pravilno prilegajo. 2. Postavite enoto na gladko in ravno površino.

Ko je pokrov posode nameščen, se roka aparata ne spusti.	Pokrov posode je napačno nameščen, posoda ni nameščena v skladu z navodili.	Obrnite pokrov posode, da bo pravilno nameščen. Posodo namestite v skladu z navodili.
Cvetni prah, umazanija v mešanih sestavinah	V testo pade umazanija z glavnega pogona.	Pred uporabo preverite, ali so glavni pogon in dodatna oprema suhi in ali na površini ni vode ali prahu. Sestavne dele očistite z vlažno krpo.

Čiščenje in vzdrževanje

OPOMBA: Mešalnika in njegovih sestavnih delov ni mogoče pomivati v pomivalnem stroju. Pred ponovno uporabo naprave po pomivanju se prepričajte, da so vsi sestavni deli suhi.

Pod vplivom visokih temperatur lahko pride do razbarvanja ali deformacije.

Čiščenje ohišja naprave	1. naprave ne potaplajte v vodo. Vodnega curka ne usmerjajte neposredno na aparat, da bi preprečili vdor vode v aparat in se izognili kratkemu stiku, električnemu udaru, puščanju, rjavenju in drugim okvaram. 2. ne uporabljajte krp, ki niso dobro osušene. 3. za čiščenje ohišja aparata ne uporabljajte detergenta/kisa/soli ali drugih jedkih, močno kislih ali močno alkalnih čistilnih sredstev. V nasprotnem primeru lahko poškodujete površino aparata. 4. Za čiščenje enote in dodatne opreme ne uporabljajte ostrih ali grobih orodij, na primer žičnih gobic. V nasprotnem primeru boste površino zlahka poškodovali. 5. Za čiščenje enote uporabite vlažno in mehko krpo.
Dodatki za čiščenje	Aluminijastih delov ne polagajte v pomivalni stroj ali jih umivajte z jedkimi, močno kislimi ali alkalnimi čistilnimi sredstvi. Dodatkov ne perite v pomivalnem stroju (razen delov iz nerjavnega jekla ali površinsko obdelanih teflonskih delov). 2. Ne namakajte ga dalj časa v detergentih, morski vodi, kisu ali drugih jedkih tekočinah. 3. Za čiščenje uporabite mlačno vodo in blag detergent. 4. Po čiščenju pribor posušite.
Posebno čiščenje	1. Zaradi visoke hitrosti in trenja med delovanjem lahko na rotirajočem pogonu nastanejo črni ostanki. Po vsaki uporabi ga takoj očistite z vlažno krpo in poskrbite, da bo del suh. 2. Pazite na ostre dele.
Vzdrževanje in skladiščenje	1. Napravo shranjujte na suhem in senčnem mestu.

lovio

HOME

VROČA LINIJA ZA STORITVE

tel.: +48 22 123 96 60 ali e-pošta: serwis@manta.com.pl.

Od ponedeljka do petka od 9.00 do 17.00.

Proizvajalec si pridržuje pravico do sprememb specifikacij izdelka brez predhodnega obvestila.



Družba Manta S.A. izjavlja, da je ta izdelek skladen z bistvenimi zahtevami in drugimi določbami tako imenovanih direktiv "novega pristopa" Evropske unije.



Naprava je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom z dne 11. septembra 2015 označena s simbolom prečrtane posode za odpadke. (Uradni list 2015, št. 1688) o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Izdelkov, označenih s tem simbolom, po koncu njihove življenjske dobe ne smete odlagati ali zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Uporabnik mora odpadno električno in elektronsko opremo odstraniti tako, da jo odda na določeno mesto, kjer se takšni nevarni odpadki reciklirajo. Zbiranje tovrstnih odpadkov na ločenih mestih in ustrezen postopek predelave prispevata k varovanju naravnih virov. Pravilno recikliranje odpadne električne in elektronske opreme pozitivno vpliva na zdravje ljudi in okolje. Za informacije o tem, kje in kako odstraniti odpadno električno in elektronsko opremo na okolju varen način, se mora uporabnik obrniti na ustrezne lokalne oblasti, zbirno mesto za odpadke ali prodajno mesto, kjer je opremo kupil.

Pozor!

Zasnova izdelka in tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila. To velja zlasti za tehnične specifikacije, programsko opremo, slike in navodila za uporabo. Ta uporabniški priročnik služi kot splošna usmeritev za uporabo izdelka. Proizvajalec in distributer ne prevzemata nobene odgovornosti za morebitne netočnosti, ki so posledica napak v opisih v tem uporabniškem priročniku.

Izdelano v državi P.R.C.
ZA PODJETJE MANTA EUROPE