

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.

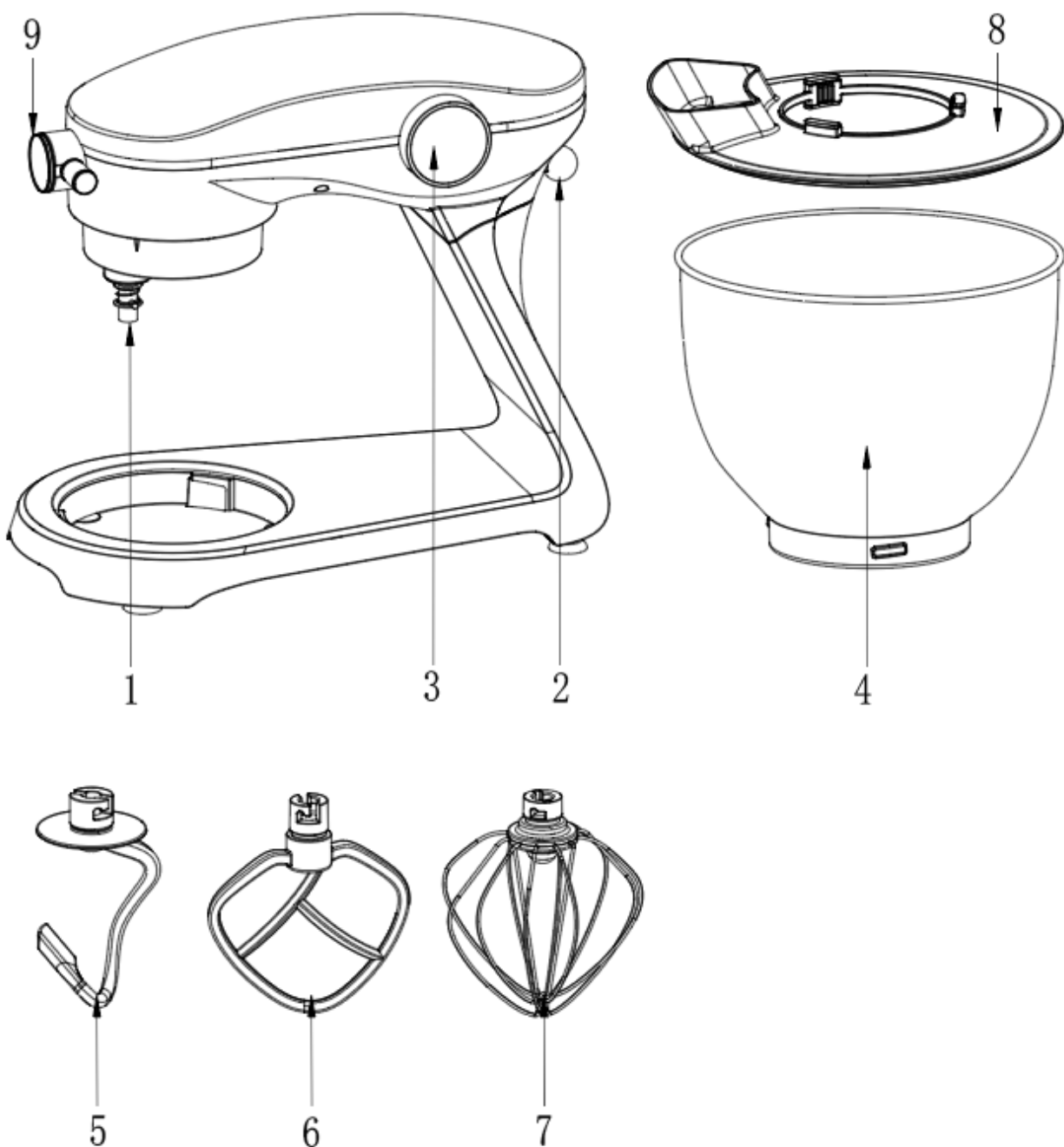
Uwaga! Nie pozwalać małym dzieciom bawić się folią, ponieważ **istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!**

- 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

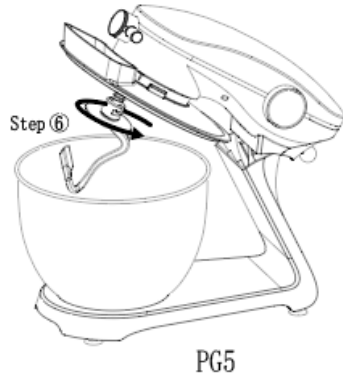
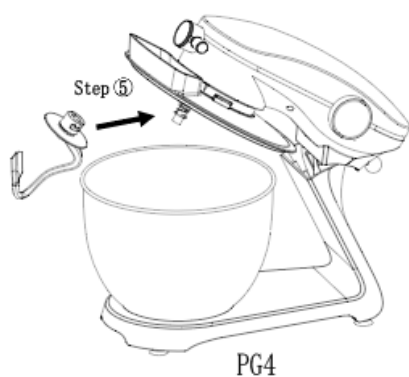
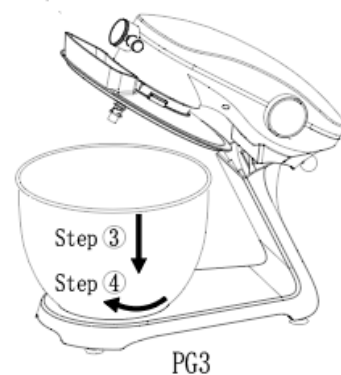
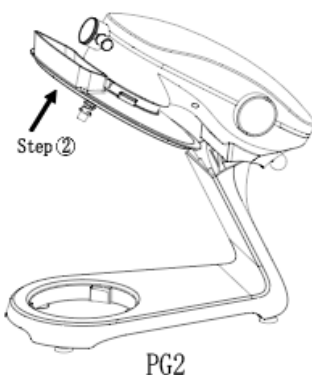
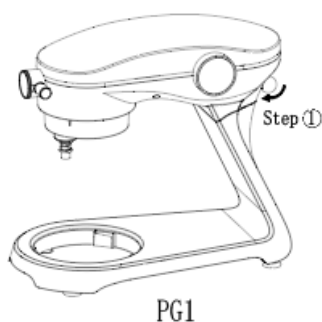


Główne elementy i akcesoria:

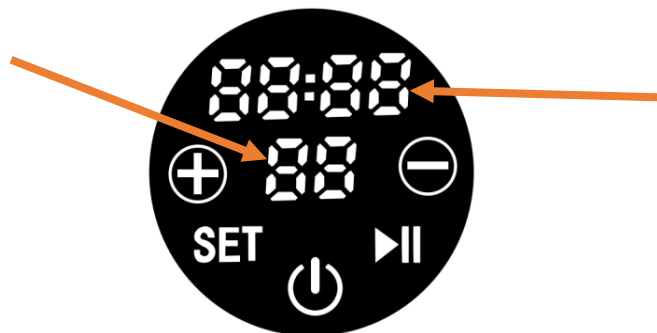
1	Napęd główny	6	Końcówka do mieszania
2	Dźwignia podnoszenia ramienia	7	Końcówka do ubijania
3	Dotykowy panel sterowania	8	Pokrywa misy
4	Misa	9	Ośłona przedniego napędu
5	Hak do ciasta		

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), ramie 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 miska 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 ramie na dół, tak aby wróciło do pozycji poziomej i usłyszysz kliknięcie blokady dźwigni podnoszenia ramienia(2). **(Gdy ramie 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:

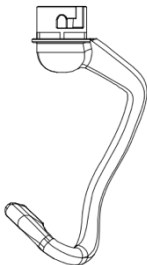
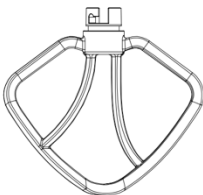
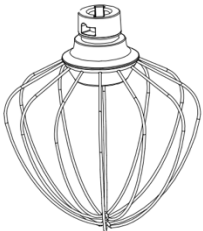
Po wybraniu żądanej prędkości pracy dotknij przycisk **SET**, aby ustawić funkcję automatycznego wyłączenia po ustawionym czasie. Gdy cyfry wyświetlające czas migają, dotykając przyciski   ustaw żądany czas.

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

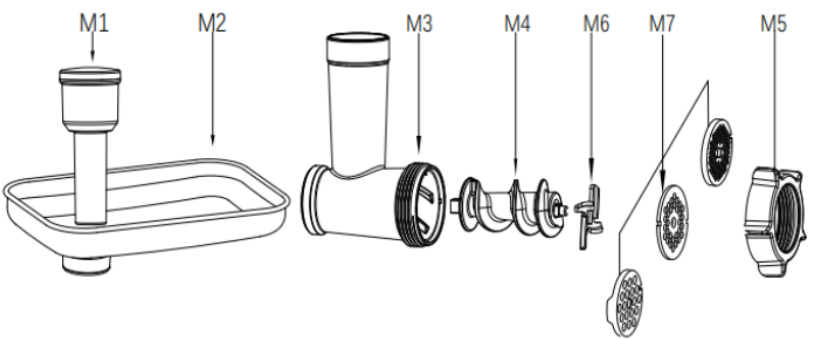
Regulacja poziomów i sugerowane akcesoria dla **nie więcej niż 1,5 kg mieszanki**

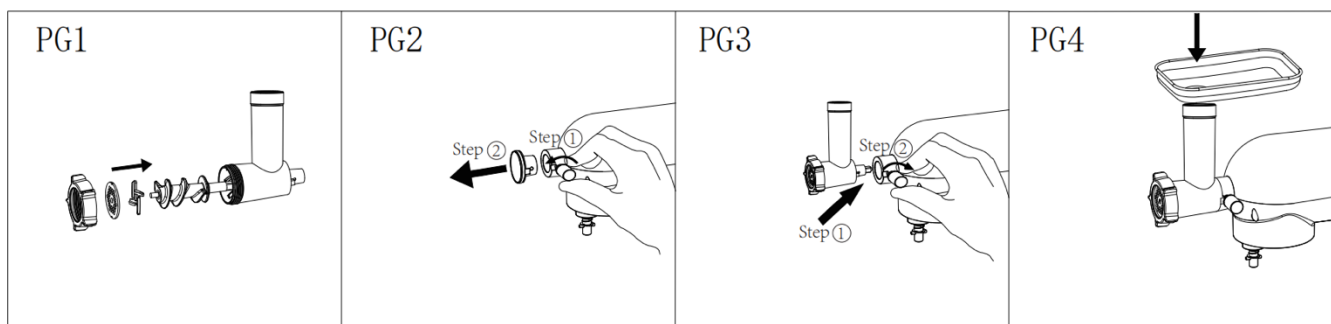
Akcesorium	Zdjęcie	Prędkość	Czas (min)	Ilość składników	Instrukcja
Hak do ciasta		1-3	3-5	1000g mąki+538g wody	Poziom prędkości 1 przez 30 sek., poziom prędkości 2 przez 30 sek., następnie poziom prędkości 3, przed 2-4 minuty, aż do uzyskania żądanej konsystencji.
Końcówka do mieszania		2-7	3-10	660g 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	

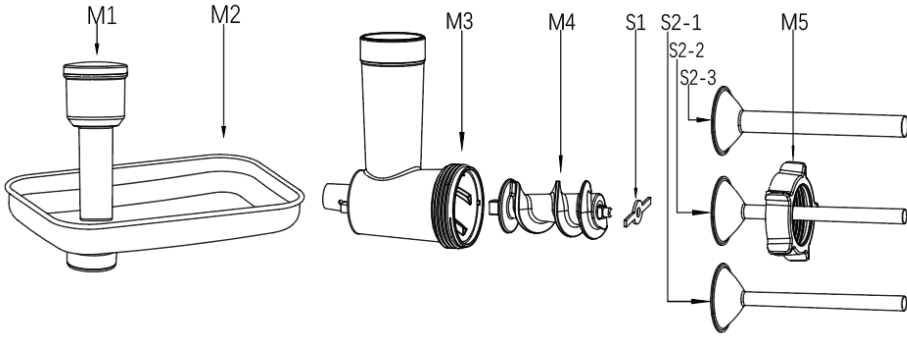
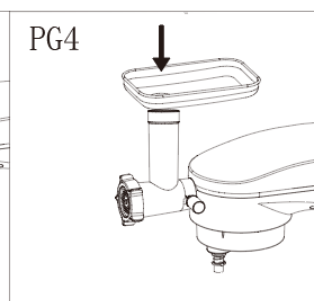
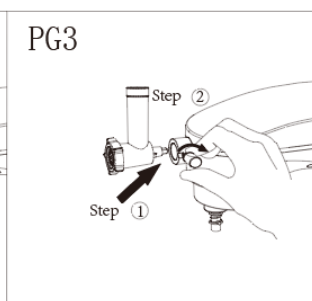
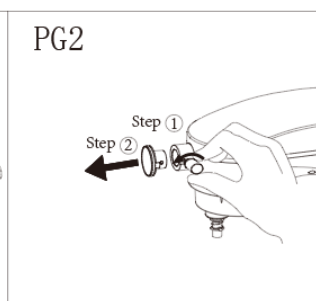
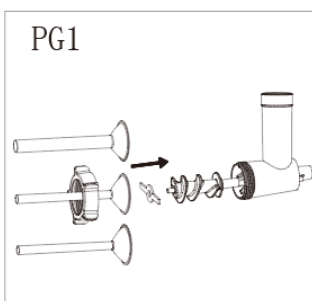


Przystawka do robienia kiełbasek (Akcesorium opcjonalne do osobnego zakupu)

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 napełniania 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 pokrętkę 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.

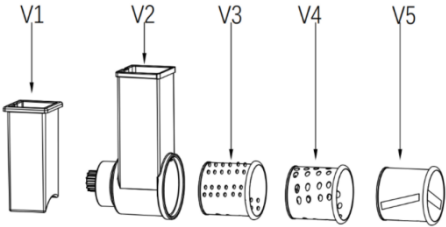
M1	Popychacz
M2	Taca
M3	Korpus maszynki
M4	Śruba maszynki
M5	Nakrętka zabezpieczająca
S1	Wspornik przystawki
S2-1	Przystawka do cienkich kiełbasek
S2-2	Przystawka do średnich kiełbasek
S2-3	Przystawka do grubszych kiełbasek

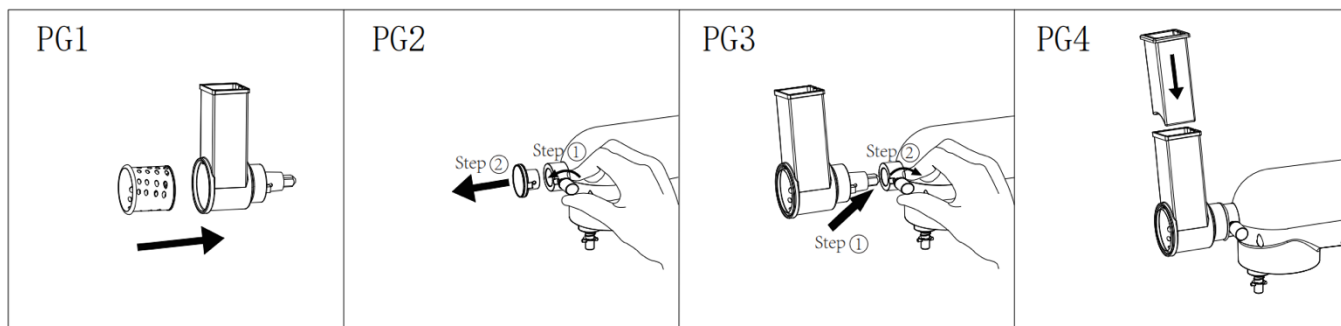



Przystawka do szatkowania warzyw (Akcesorium opcjonalne do zakupu osobno)

Jak zamontować i używać przystawki do szatkowania:

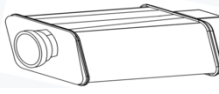
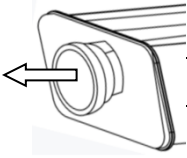
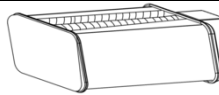
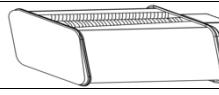
- 1) Zdemontuj osłonę przedniego napędu(9) i odkręć nakrętkę blokującą zgodnie z ilustracją PG2.
- 2) Włóż wybrane ostrze (ostrze z małymi otworami(V3), ostrze z grubymi otworami(V4), ostrze do szatkowania w plasterki (V5) do wnętrza obudowy do krojenia warzyw V2. Zgodnie z ilustracją PG1.
- 3) Wsuń 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:

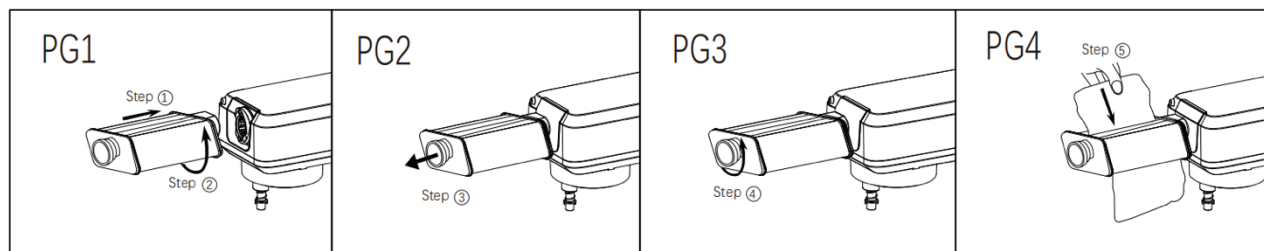
Przystawka	Funkcja	Poziom prędkość	Szerokość makaronu	Pociągnij zgodnie z kierunkiem strzałki i obróć w celu regulacji	Tabela ustawień rolek	Sugerowane użycie
	Wątkowanie ciasta	2-6	Do 140mm		1-2	Zagniatanie i posypywanie ciasta
					3-4	Makaron jajeczny
	Makaron Fettucine	2-6	6.5mm		4-5	Makarony Spaghetti, Fettuccine, Lasagna
	Makaron Spaghetti	2-6	2mm		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 mieszać 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 wymieszać.
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 ztwardnienie 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 zużyтым 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