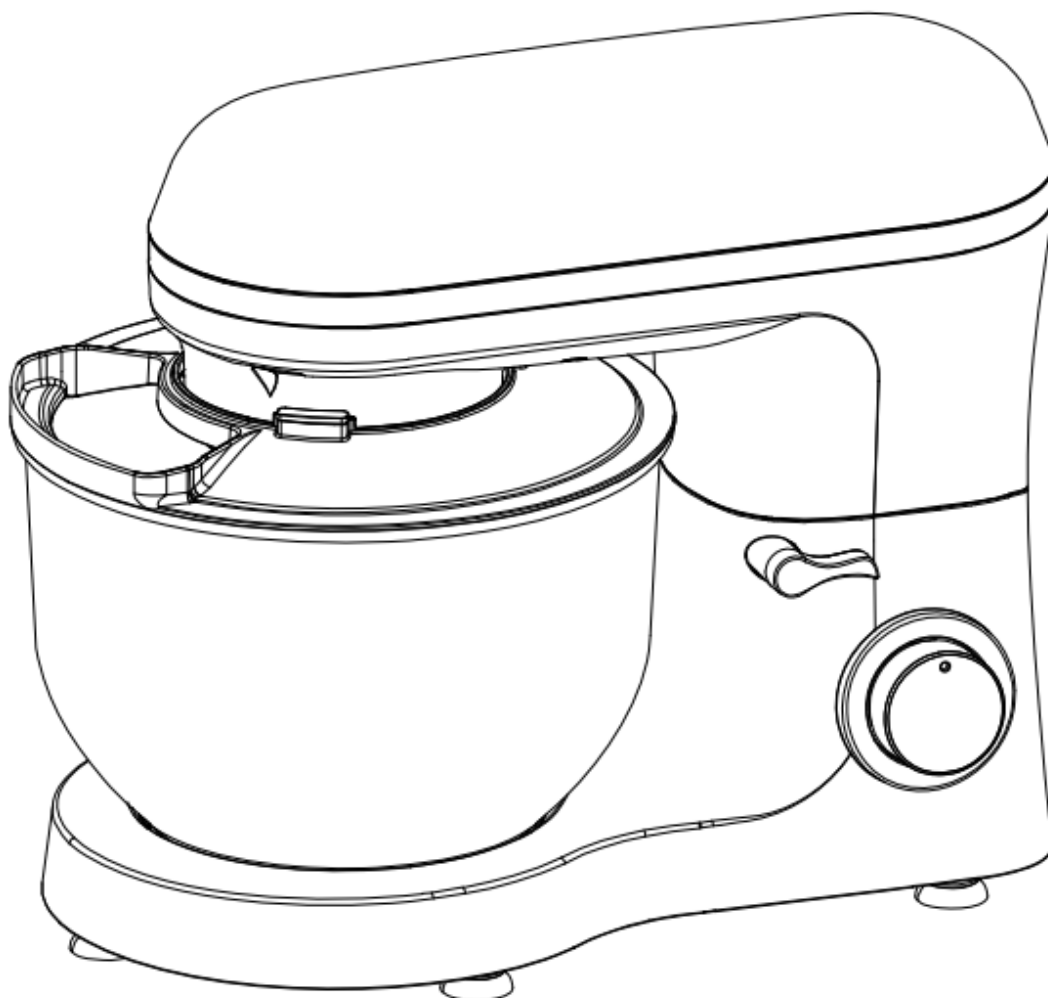


PL

lovio
HOME

Mikser planetarny ChefAssistant

Instrukcja obsługi



Model: LVSTM01

Napięcie
znamionowe: 220-240V~

Częstotliwość
napięcia: 50-60Hz

Moc znamionowa: 1900W

**Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości i
przełącz 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.

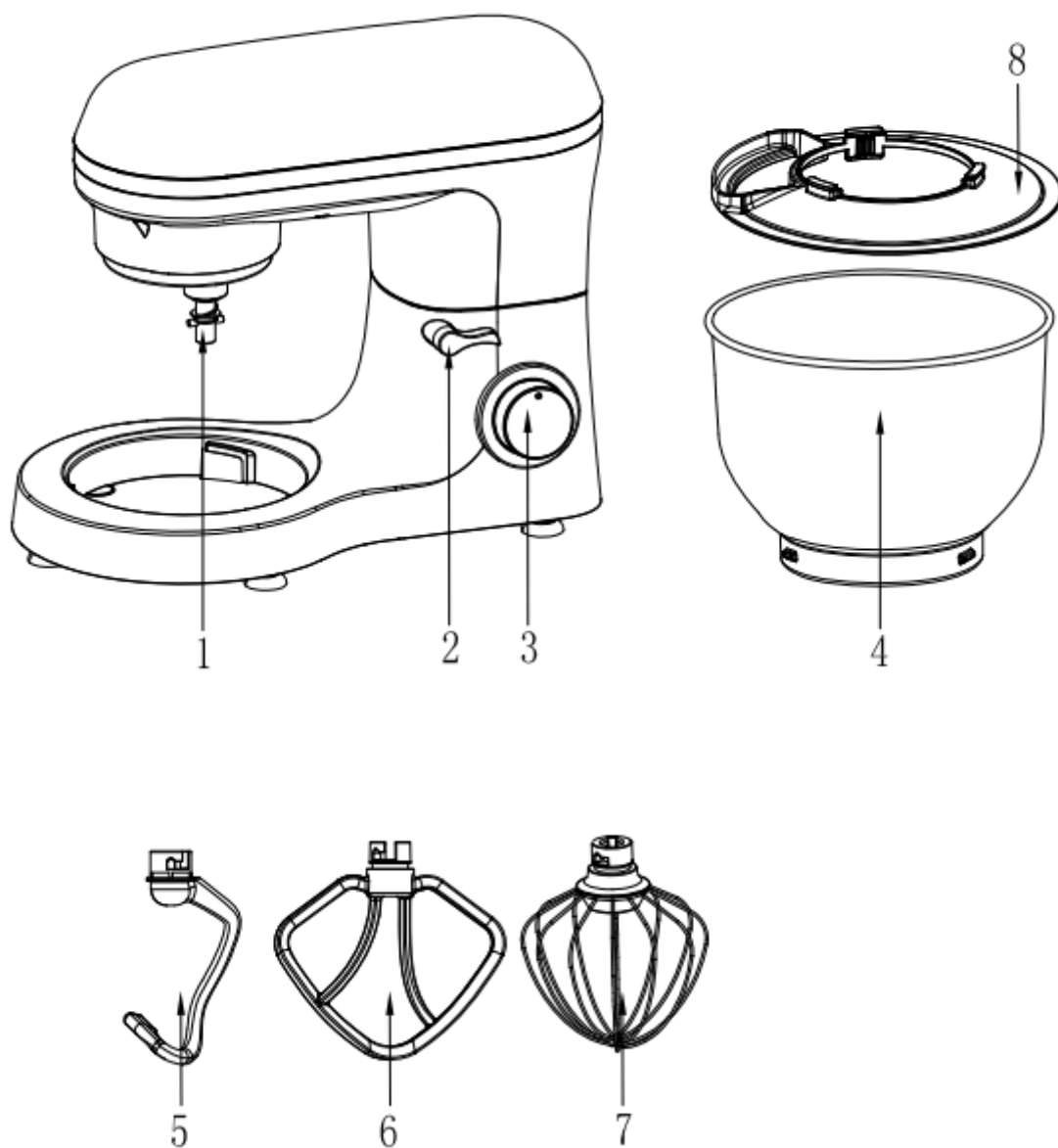
Uwaga! Nie pozwalać małym dzieciom bawić się folią, ponieważ **istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!**

- 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

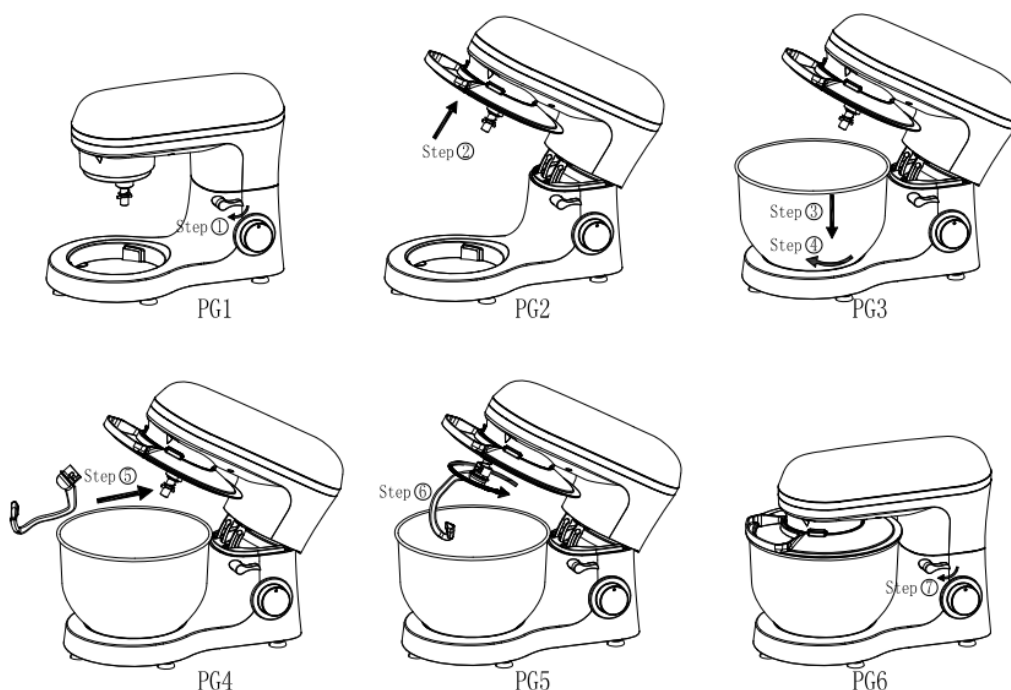


Główne elementy i akcesoria:

1	Napęd główny	6	Końcówka do mieszania
2	Dźwignia podnoszenia ramienia	7	Końcówka do ubijania
3	Pokrętło regulacji prędkości	8	Pokrywa misy
4	Misa		
5	Hak do ciasta		

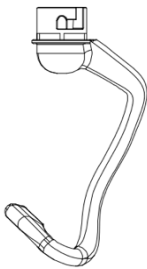
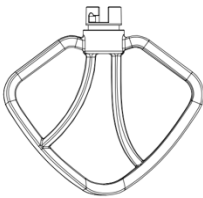
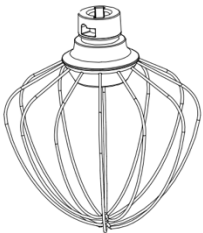
Jak korzystać z urządzenia

1. Przed użyciem umyć akcesoria czystą wodą, wypłukać i wysuszyć.
2. Umieścić urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni, przekręcić dźwignie podnoszenia ramienia (2) ramie podniesie się automatycznie. (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 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.)**
8. Następnie podłącz wtyczkę i włącz wyłącznik zasilania.
9. Ustaw pokrętło prędkości (3) na żadaną prędkość, aby rozpocząć miksowanie.
10. Gdy ciasto osiągnie już wymaganą konsystencję, obróć pokrętło regulacji prędkości (3) z powrotem na bieg 0, aby zakończyć pracę.
11. Po zakończonej pracy: obróć dźwignię podnoszenia ramienia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieś ramie, obróć misę do mieszania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjmij misę, następnie wyjmij ciasto.
12. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części podczas użytkowania



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 poziomy prędkości 3, przed 2-4 minuty, aż do uzyskania żądanej konsystencji.
Końcówka do mieszania		2-4	3-10	660g mąki+840g wody	Poziom prędkości 2 przez 20 sek., następnie poziomy prędkości 4 przez co najmniej 2 min 40 sek.
Końcówka do ubijania		5-6	3-10	3 białka jajek	Użyj poziomego prędkości 5 lub 6 przez co najmniej 3 minuty.

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 miski 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. Przykryj folią spożywczą i pozostaw 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 miski 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 niskoglutenu, 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 zwiń 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 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.

Rozwiązanie 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 pokrętko regulacji prędkości.	Wtyczka urządzenia nie jest prawidłowo włożona od gniazda.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona do gniazdka.
	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 głośniejsz na wysokim biegu niż na niskim biegu. 2.Ilość mieszanych składników jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie urządzenia. 3.Napięcie nie jest stabilne.	1.Wyberz odpowiedni bieg do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami w instrukcji. 2.Zmniejsz ilość mieszanych składników. 3.Jeśli napięcie jest niestabilne, poczekaj, aż napięcie się

	4.Czas pracy jest zbyt długi.	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. Oczyszcz 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 zwarcia, 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 nieściskości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.

Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE