

# Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE VIBE BLENDER SYSTEM



Manuel  
d'Instruction  
et Guide de  
l'Utilisateur



Luvele . fr

## Table des Matières

Section Un - Sécurité	Pages 4 à 6
Section Deux - Introduction	Page 7
Section Trois - Caractéristiques	Pages 8 à 11
Section Quatre - Principales technologies	Pages 12 à 15 Pages 16 à 17
Section Cinq - Installation	Pages 18 à 22
Section Six - Commandes	Pages 23 à 24
Section Sept - Conseils	Page 24
Section Huit - Nettoyage	Page 26
Section Neuf - Dépannage	Page 27
Section Dix - Garantie	

## Luvele Vibe Blender System

Pour une expérience optimale, nous vous recommandons de lire le mode d'emploi du début à la fin avant d'utiliser votre nouveau Luvele Vibe Blender.

### **LVBS1500USA (USA model)**

**Tension:** 110 V      **Hauteur** (avec le récipient en PE de 2 litres posé sur le socle) 50 cm  
**Fréquence:** 50 - 60 Hz      **Largeur:** 20 cm  
**Watts:** 1500 W      **Profondeur:** 27 cm

### **LVBS1500AUS / LVBS1500UK / LVBS1500EU**

**Tension:** 220-240 V      **Hauteur** (avec le récipient en PE de 2 litres posé sur le socle) 50 cm  
**Fréquence:** 50 - 60 Hz      **Largeur:** 20 cm  
**Watts:** 1500 W      **Profondeur:** 27 cm

## Félicitations

pour l'achat de votre nouveau Luvele Vibe Blender System

## Sécurité

Veillez lire toutes les instructions avant d'utiliser le Luvele Vibe Blender System.

Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

- Retirez tous les emballages avant d'utiliser votre Luvele Blender pour la première fois.
  - Ne placez pas le mixeur près du bord d'un banc ou d'une table durant son utilisation.
  - Assurez-vous que la surface soit plane et exempte de liquides ou autres substances.
  - Ne placez pas votre mixeur sur ou à proximité d'une cuisinière ou d'un four chaud.
  - Ne plongez pas la base du mixeur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
  - Ne placez aucune pièce du mixeur dans un lave-vaisselle ou un micro-ondes.
  - Ne mettez pas vos mains ou des ustensiles dans le récipient pendant que vous mixez, afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
  - Ne laissez jamais un mixeur en marche sans surveillance. Éteignez le mixeur lorsque vous vous en éloignez.
  - AVERTISSEMENT : Les lames du mixeur Luvele sont très tranchantes, veillez s'il-vous-plait à être prudent lors de l'utilisation.
  - Ne jamais toucher ou déplacer la lame lorsque le récipient est sur la base du mixeur.
  - N'utilisez pas l'appareil si la lame s'est détachée ou est endommagée de quelque manière que ce soit.
- Contactez Luvele pour obtenir des pièces de rechange.
- AVERTISSEMENT : Ne pas retirer le couvercle du récipient pour utiliser le pilon. Pour utiliser le pilon, ouvrez le bouchon central situé au milieu du couvercle du récipient. Insérer le pilon pour l'utiliser.
  - Ne surchargez pas l'appareil. Les ingrédients ne doivent pas dépasser la ligne "MAX" située en haut du récipient. Si vous produisez un mélange épais, réduisez le volume en conséquence.
  - Utilisez toujours l'appareil avec le bouchon du couvercle fermement en place. Ne retirez le couvercle que pour ajouter des ingrédients ou pour utiliser le pilon.
  - Lors du mixage d'ingrédients secs ou de la production de beurres de noix et d'aliments à base d'huile, des températures très élevées peuvent être générées en raison de la vitesse de rotation des lames.
  - Par conséquent, les aliments secs et à base d'huile ne doivent pas être mixés pendant plus d'une minute après que les ingrédients aient été entièrement mélangés, afin d'éviter toute surchauffe dangereuse.
  - L'appareil ne nécessite aucun entretien particulier, si ce n'est un nettoyage après chaque utilisation. Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter Luvele. N'essayez jamais de réparer l'appareil sans autorisation.
  - Utilisez une couverture anti-feu uniquement pour éteindre les feux sur l'appareil.

**ATTENTION: Lors de la première utilisation de l'appareil, le mixeur peut dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal et l'odeur disparaîtra au fur et à mesure de l'utilisation du moteur.**

## Sécurité

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels;
- Les maisons de ferme;
- Par les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel;
- Les environnements de type chambres d'hôtel

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser cet appareil, mais ils doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Vérifiez de temps en temps que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec une prise de courant installée par un professionnel.

Ne retirez jamais le câble principal avec des mains mouillées, ne posez jamais le câble sur une surface chaude et ne laissez jamais le câble entrer en contact avec de l'huile.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

N'utilisez que les accessoires fournis par Luvele.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

## Sécurité

**AVERTISSEMENT:** N'essayez pas de retirer le récipient de la plaque de centrage en caoutchouc lorsque le moteur est en marche.

**AVERTISSEMENT:** Ne faites pas fonctionner le socle du mixeur sans que le récipient du mixeur ne soit correctement positionné.

**AVERTISSEMENT:** Si les ingrédients cessent de circuler, NE PAS balancer, secouer ou déplacer le bol du mixeur pendant que le moteur fonctionne.

**AVERTISSEMENT:** Les lames en rotation peuvent provoquer des blessures. Attendez que les lames aient complètement cessé de tourner avant de retirer le récipient du mixeur. Ne mettez JAMAIS la main dans le récipient du mixeur lorsqu'il est placé sur le socle de centrage.

**AVERTISSEMENT:** La plaque centrale, les lames et la prise d'entraînement peuvent devenir très chaudes à la suite d'une utilisation prolongée. Ne pas toucher. Laissez-les refroidir avant de les manipuler ou de les nettoyer.

**AVERTISSEMENT:** Ne remplissez pas le récipient en PE de 2 litres ou le récipient en acier inoxydable de 1,75 litre avec plus de 1 litre de liquide chaud.

### ATTENTION:



Lors de la première utilisation de l'appareil, le mixeur peut dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal et l'odeur disparaîtra au fur et à mesure que le moteur sera utilisé.

## Introduction

The Luvele Vibe Blender System offre la possibilité d'utiliser un récipient en plastique PE sans BPA de 2 litres ainsi qu'un récipient en acier inoxydable de 1,75 litre, ce qui permet un contrôle et une flexibilité pour tout type de mixage et tout type de traitement des aliments dans la cuisine. Le Luvele Vibe Blender System a été conçu avec des composants et une technologie de qualité supérieure, créant ainsi un système de mixage de classe mondiale pour un usage domestique.

### ♥ LES CARACTÉRISTIQUES RÉVOLUTIONNAIRES COMPRENNENT: ♥

Panneau de Configuration Smart-Touch

Technologie d'élimination du son

Lames en Acier Inoxydable Japonais de Qualité Médicale

Moteur Allemand Très Puissant de 1500 W

Technologie de Contrôle de la Température

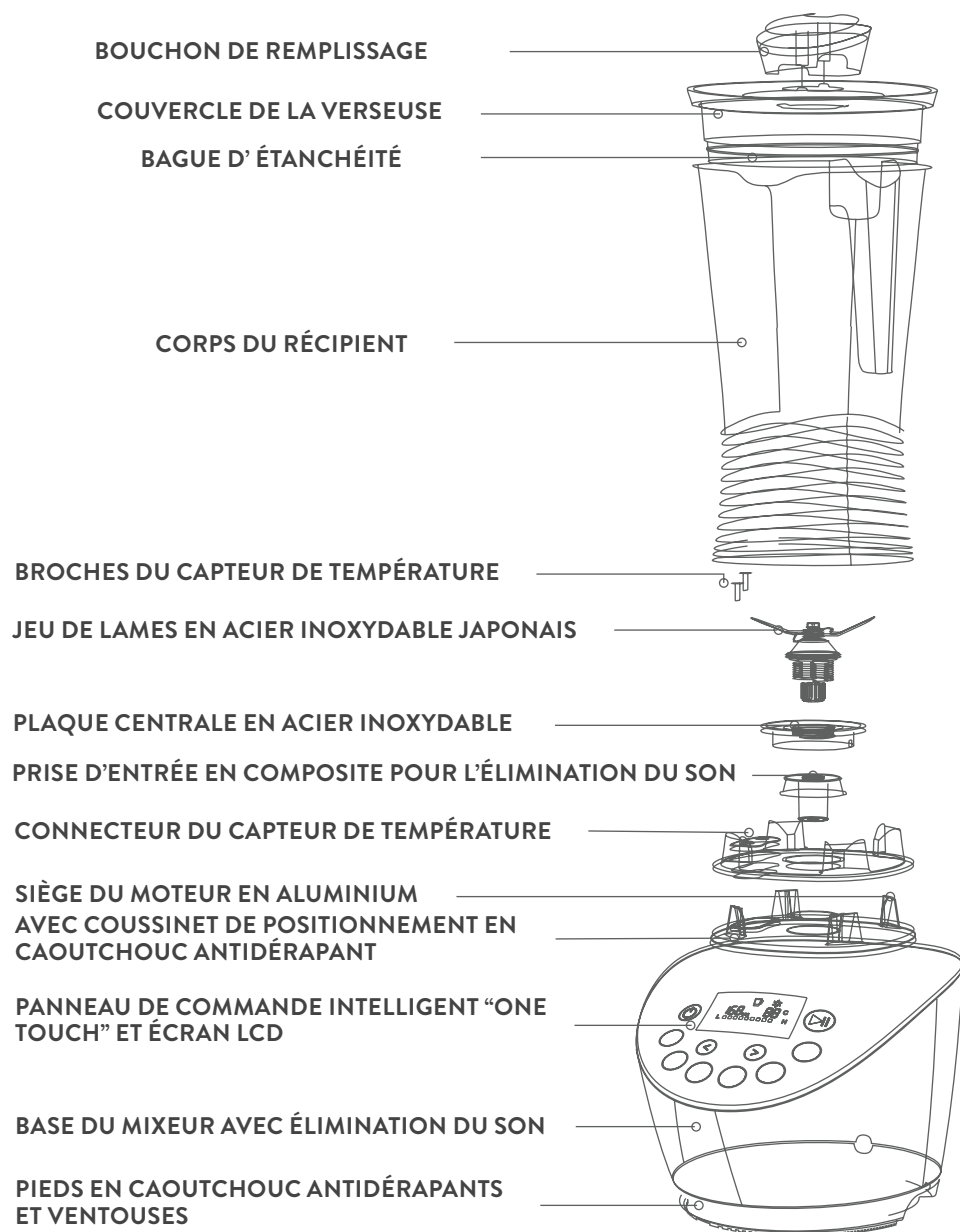
au Moyen de Capteurs

Technologie 360 Quad Vortex



**LE SYSTÈME DE MIXAGE LUVELE VIBE EST LE SEUL MIXEUR ET ROBOT DE CUISINE DONT VOUS AUREZ BESOIN DANS VOTRE CUISINE LUVELE.**

## Caractéristiques



## Récipients/Pichets

### OPTIONS DE RÉCIPIENT DU VIBRO-MIXEUR :



Récipient en plastique de 2 litres  
Le récipient de 2 litres est fabriqué en plas-  
tique PE incassable, sans BPA.

**Niveau MAX pour les liquides chauds = 1L  
(1qt)**

**Niveau MAX pour les liquides froids = 2L  
(2.1qt)**

### RÉCIPIENT EN ACIER INOXYDABLE DE 1,75 LITRE

Le récipient en acier inoxydable de 1,75 litre  
est fabriqué en acier inoxydable 304 de haute  
qualité. Il n'absorbe pas les odeurs des aliments  
et ne tache pas au contact de noix ou de  
céréales. Sa construction robuste est également  
parfaite pour mixer de la glace.



**Niveau MAX pour les liquides chauds = 1L (1qt)**

**Niveau MAX pour les liquides froids = 2L (2.1qt)**

## Caractéristiques

### LE PILON:

L'accessoire permet d'accélérer le processus de mixage d'ingrédients très épais ou congelés qui ne peuvent pas être traités par un mixeur ordinaire.

Utilisez-le pour aider à détacher en toute sécurité les ingrédients bloqués, ce qui permet de maintenir la circulation pendant le mixage. Il est également utile lors du mixage de noix afin d'aider à déplacer et à pousser les noix dans la lame.

Retirez le bouchon de remplissage et insérez le pilon, tout en maintenant le couvercle fermement en place. Tenez la poignée du récipient du mixeur d'une main et, de l'autre, déplacez le pilon d'un mouvement circulaire, de haut en bas, pour débloquer le contenu du récipient.

Le récipient ne doit pas être rempli à plus des deux tiers lorsque le pilon est utilisé pendant le mixage. Pour éviter toute surchauffe pendant le mixage, NE PAS utiliser le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.



#### AVERTISSEMENT:

N'utilisez le pilon que lorsque le couvercle est bien en place et que les ingrédients ont cessé de circuler.

LES ACCESSOIRES SONT DISPONIBLES A LA VENTE SÉPAREMENT SUR  
WWW.LUVELE.COM

## Caractéristiques

### GANT DE CUISINE:

Le gant de cuisine peut être utilisé pour préparer des soupes ou des boissons chaudes. Par exemple, lorsque vous préparez une soupe chaude dans le récipient en acier inoxydable, l'extérieur du récipient devient chaud. Utilisez le gant de cuisine pour manipuler et retirer le récipient de la base du mixeur.



### SPATULE:

Utilisez la spatule une fois le mixage terminé pour retirer les ingrédients du récipient.



### BROSSE DE NETTOYAGE:

Il suffit d'insérer le bas de la brosse de nettoyage sous les lames et de la faire tourner autour du récipient pour le nettoyer.



LES ACCESSOIRES SONT DISPONIBLES A LA VENTE SÉPAREMENT SUR  
WWW.LUVELE.COM

## Technologie essentielle

## TECHNOLOGIE D'ÉLIMINATION DU SON

Bien que il n'existe pas de mixeur silencieux, l'équipe chargée de la conception et de l'ingénierie de Luvele a travaillé dur pour réduire le bruit généré par le Luvele Vibe Blender. Après deux ans de développement, Luvele a créé les caractéristiques clés suivantes pour éliminer le bruit autant que possible.

CLÉ  
**1**

La technologie brevetée des conduits d'air permet une dissipation rapide de la chaleur et une évacuation uniforme de l'air pendant le fonctionnement.

CLÉ  
**2**

Roulements à haute concentricité, conduit central et jeu de lames.

CLÉ  
**3**

Un moteur efficace à haute vitesse qui fonctionne avec de faibles niveaux de frottement, ce qui permet d'obtenir un moteur très stable pendant son fonctionnement. Le support de fixation de ce moteur, qui maintient le moteur en place, a également été conçu pour réduire les nuisances sonores.

CLÉ  
**4**

La prise d'entraînement Luvele est fabriquée à partir d'un composite de métal et de PA46. Le PA46 (succinimide polyadipique) est un nouveau type de résine polyamide à point de fusion élevé et à forte cristallinité. Il offre des performances inégalées pour des applications exigeantes nécessitant une résistance à la chaleur, une rigidité de conception, une usure et un frottement supérieurs. Il est utilisé dans l'automobile, l'aérospatiale et les équipements militaires. Ces qualités permettent de réduire le niveau de bruit des lames en rotation pendant le fonctionnement et rendent le Luvele Vibe Blender extrêmement résistant et durable.

## Technologie essentielle

LAMES EN ACIER INOXYDABLE JAPONAIS  
DE QUALITÉ MÉDICALE

Les lames en acier inoxydable à 4 feuilles conçues par Luvele sont fabriquées en acier inoxydable de qualité médicale importé du Japon.



Elles sont fabriquées en acier inoxydable 420 hautement raffiné, qui est un acier inoxydable de qualité moulage, conçu pour présenter une résistance supérieure, une forte résistance à la corrosion et à l'usure.

Le jeu de lames a été conçu avec un angle d'élévation de 45 degrés, ce qui s'avère être le moyen le plus efficace de créer un système tourbillonnaire puissant lors du mélange, conduisant à des résultats de mélange supérieurs.

FABRIQUÉ EN ACIER INOXYDABLE 420  
HAUTEMENT RAFFINÉ

## Technologie essentielle

**CONCEPTION ALLEMANDE POUR USAGE INTENSIF 1500W**

Le moteur Luvele de conception allemande a été construit avec un équilibre unique entre vitesse élevée et stabilité pendant l'utilisation.

Il produit un couple puissant, une torsion robuste et est efficace et stable même à grande vitesse.

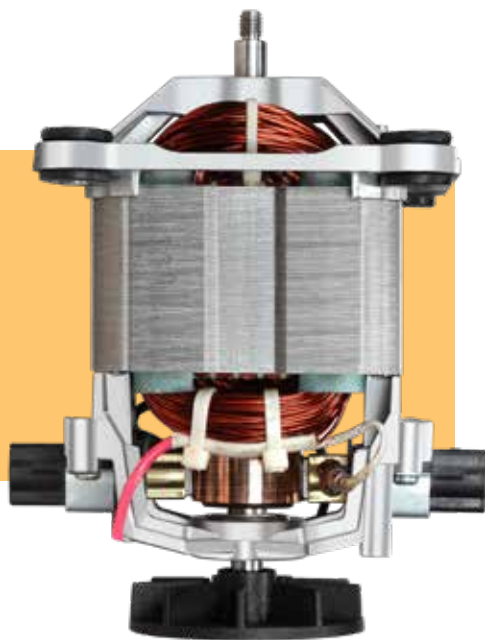
Cette stabilité pendant le fonctionnement contribue à réduire le niveau sonore global du mixeur, ce qui permet une expérience de mixage beaucoup plus confortable.

**TECHNOLOGIE DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE AU MOYEN DE CAPTEURS**

Le Luvele Vibe Blender System a été conçu avec une régulation précise de la température, afin de permettre un contrôle total des résultats du mixage. Le capteur de température vous permet de connaître à tout moment la température des ingrédients dans le récipient.

Cette fonction est essentielle à la préparation de recettes à base de produits crus, de soupes et de boissons chaudes.

Le Luvele Vibe Blender s'éteint automatiquement lorsque la température atteint 100°C, afin de protéger le moteur et les différentes pièces du mixeur.

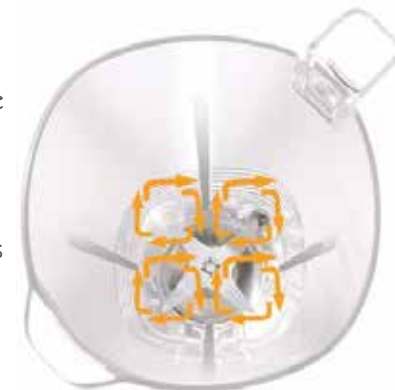


## Technologie essentielle

**TECHNOLOGIE 360 QUAD VORTEX**

Le design du récipient rond de Luvele comporte quatre nervures parfaitement positionnées à l'intérieur du récipient. Celles-ci créent un flux de mélange omnidirectionnel, permettant un effet de mélange complet, à 360 degrés, des ingrédients contenus dans le récipient.

Quatre tourbillons sont générés entre les nervures et tournent vers le haut le long des parois du récipient. Ils tombent ensuite du haut vers le centre de la lame, puis forment à nouveau des vortex, en une boucle continue. Cette boucle de mélange continue crée un flux de mélange omnidirectionnel qui permet de complètement mélanger les ingrédients.

**CONCEPTION À VORTEX UNIQUE**

Les récipients carrés ont généralement peu ou pas de nervures pour créer de multiples tourbillons. Un seul tourbillon est donc créé par les quatre angles droits de la paroi du récipient. Lorsque la lame tourne à grande vitesse, elle forme un énorme vortex qui pousse et mélange les ingrédients dans les quatre coins du récipient. Cela ne permet pas une hauteur suffisante pour le vortex. Cela peut entraîner l'accumulation des ingrédients à l'intérieur du récipient, ce qui empêche les ingrédients de s'écouler et de se mélanger uniformément.

**CONCEPTION À VORTEX UNIQUE**

Luvele



## Installation

### AVANT D'UTILISER VOTRE VIBE BLENDER :

Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser votre Luvele Vibe Blender pour la première fois. Lavez le récipient, les lames, le couvercle, le pilon et la spatule à l'eau chaude savonneuse avant la première utilisation. Essuyez la base du mixeur avec un chiffon humide.



#### ATTENTION:

Lors de la première utilisation de l'appareil, le mixeur peut dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal et l'odeur disparaîtra.

### INSTALLATION GÉNÉRALE :

ÉTAPE  
1

Placez la base du mixeur sur une surface plane, à l'intérieur.

#### REMARQUE:

Le Luvele Vibe Blender est équipé d'un interrupteur de sécurité à induction magnétique. Le récipient doit être solidement placé sur la base du mixeur de façon à ce qu'il soit au même niveau. Le mixeur ne fonctionnera pas si le récipient n'est pas correctement placé.

ÉTAPE  
2

Branchez le mixeur à une source d'alimentation



#### AVERTISSEMENT:

Ne pas faire fonctionner le mixeur lorsque le récipient est vide.

## Installation

ÉTAPE  
3

Ajoutez les ingrédients dans le récipient du mixeur et assurez-vous que les ingrédients ne dépassent pas la ligne "MAX" sur le récipient. Poussez le couvercle, y compris le bouchon de remplissage central, fermement dans la bonne position avant de commencer à utiliser l'appareil.

ÉTAPE  
4

Pour commencer à mixer, placez le récipient du mixeur sur le plateau de centrage en caoutchouc, en veillant à ce qu'il soit bien horizontal.



#### AVERTISSEMENT:

Ne pas faire fonctionner le mixeur sans que le couvercle ne soit bien en place.

#### CONSEIL:

Placez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient du mixeur, et les aliments solides et la glace en dernier.

ÉTAPE  
5

Vous êtes maintenant prêt à ajuster les réglages et à commencer votre cycle de mixage.

**VOIR LES PAGES SUIVANTES.**

#### CONSEIL:

En raison de la puissance et de la vitesse du Vibe Blender, les temps de traitement sont beaucoup plus rapides que ceux des mixeurs standards. Jusqu'à ce que vous soyez habitué à l'appareil, surveillez attentivement le temps de traitement pour éviter de trop mixer.

ÉTAPE  
6

Une fois le mixage terminé, appuyez sur l'interrupteur pour l'éteindre, avant de retirer le récipient du mixeur.

## Commandes

**1. Interrupteur d'alimentation**

Permet d'allumer ou d'éteindre le mixeur.

**2. Démarrage / Pause**

Appuyer une fois pour démarrer le cycle de mixage, appuyer à nouveau pour mettre en pause le cycle de mixage.

**3. Réglage**

Pour régler le cycle de mixage.

**4. Bouton de préparation de soupe**

Voir page 19 pour les instructions.

**5. Réduire le temps/la vitesse/ température**

Pour configurer le cycle de mixage.

**6. Bouton de préparation smoothie**

Voir page 18 pour les instructions

**7. Bouton de préparation des noix**

Voir page 19 pour les instructions

**8. Ajouter temps/vitesse/température**

Pour configure le cycle de mélange

**9. Bouton "pulse"**

Voir page 21 pour les instructions

**10. Touche DIY programmable**

Voir page 21 pour les instructions

**11. Affichage de la vitesse variable de la lame**

Affichage de la vitesse de la lame de 1 à 10

**12. Affichage de la durée**

Affiche la durée du cycle.

**13. Affichage de la sécurité du récipient**

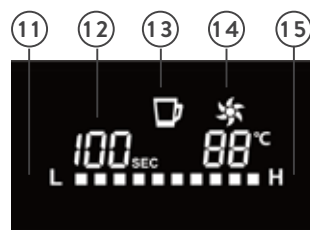
Indique si le récipient est en position.

**14. Affichage de la lame activée**

S'allume lorsque la lame est opérationnelle.

**15. Affichage de la température**

Indique la température actuelle des ingrédients dans le mixeur.

**CONSEIL:**

Utilisez le bout de vos doigts pour faire fonctionner les commandes de l'écran tactile. Ayez toujours les mains propres avant d'utiliser l'écran tactile. Essayez toute trace d'eau ou de liquide sur l'écran tactile avant de l'utiliser.

## Commandes

**Réglages des Commandes:**

Le Luvele Vibe Blender System est équipé d'un panneau de configuration innovant à une touche. D'une simple pression d'un bouton, vous pouvez affiner la texture de n'importe quelle recette. Quatre options permettent de créer et de configurer un cycle de mixage.

**REMARQUE:** Veuillez à lire les quatre options de réglage d'un cycle de mixage pour bien comprendre comment régler et utiliser votre Luvele Vibe Blender System.

**1. PRÉDEFINIS**

Le Luvele Vibe Blender est livré avec 3 cycles prédéfinis, dont les smoothies, les soupes et les noix. Pour sélectionner l'un de ces cycles, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur principal, ensuite d'appuyer sur le cycle préprogrammé de votre choix, puis d'appuyer le bouton "start" et le cycle de mixage commencera.

**Smoothie =** Parfait pour préparer des smoothies de toutes sortes. Nous avons préprogrammé la touche smoothie pour qu'elle atteigne une température maximale de 38 °C avant que le cycle ne s'arrête, afin de **protéger les nutriments contenus dans le smoothie**. La fonction smoothie continue à mixer jusqu'à ce que la température de 38 °C soit atteinte. Vous obtiendrez ainsi un smoothie lisse, crémeux et délicieux, et vous vous assurerez que les nutriments aient été libérés de leurs cellules. Pour refroidir le smoothie, ajoutez une poignée de glace et mixez pendant 10 secondes supplémentaires.

Interrupteur d'Alimentation

Démarrage



Smoothie

Luvele

## Commandes

**Soupe** = La touche soupe prédéfinie fonctionne aussi longtemps que nécessaire pour que la température atteigne 90 °C (194 °F). Lorsque le capteur de température atteint 90 °C, le cycle s'arrête.

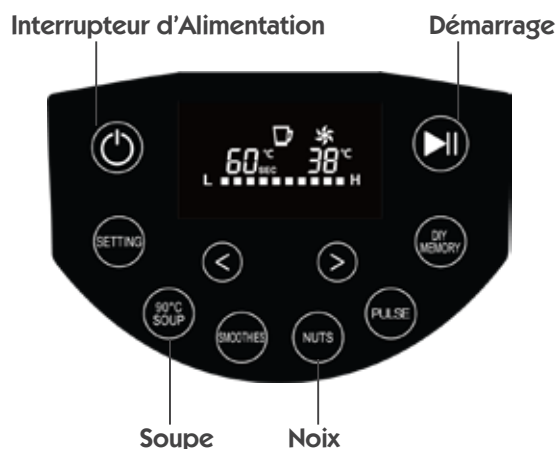
La durée du cycle de soupe, combinée à la vitesse du moteur, permet de chauffer les ingrédients à 90 °C (194 °F). Lorsque vous préparez une soupe, n'oubliez pas que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour réchauffer les ingrédients. Par conséquent, n'ajoutez pas de liquides ou d'ingrédients à une température supérieure à 45 °C (115 °F) dans le récipient lorsque vous préparez des soupes ou d'autres plats chauds.



### AVERTISSEMENT:

Lorsque vous préparez des soupes ou des boissons chaudes, ne remplissez aucun des deux récipients avec plus de 1L (1qt) de liquide et d'ingrédients.

**Noix** = Le cycle de cuisson des noix dure 120 secondes ou s'arrête si la température atteint 100° C (212° F). Lorsque vous mixez des noix, assurez-vous toujours que les ingrédients couvrent entièrement la lame. Le pilon est un accessoire important pour mixer les noix. Utilisez le pilon pour déplacer et pousser les noix dans la lame.



### CONSEIL:

La fonction « pulse » peut s'avérer utile pour le traitement des fruits à coque. Utilisez le bouton « pulse » pour faire démarrer le mélange, puis passez à la fonction noix pour terminer.

## Commandes

## 2. RÉGLAGE MANUEL

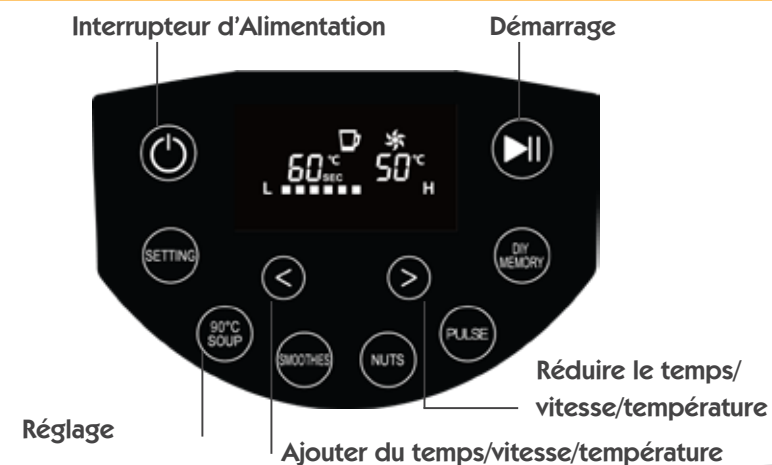
Le réglage manuel vous permet de définir manuellement un cycle de mixage unique, en contrôlant la vitesse des lames, la température et la durée. Pour ce faire, appuyez sur le bouton d'alimentation, puis utilisez les boutons fléchés "réduire la vitesse" et "ajouter une vitesse" pour régler d'abord la vitesse de rotation de la lame.

Une fois la vitesse de rotation de la lame définie, appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour régler la durée à l'aide des boutons fléchés "réduire la durée" et "ajouter la durée".

Une fois la durée définie, appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour régler la température. Lorsque vous êtes satisfait des trois réglages, appuyez simplement sur le bouton de mise en marche pour lancer le cycle de mixage.

### REMARQUE:

Lorsque vous réglez la température, vous devez choisir la température la plus élevée que vous souhaitez atteindre avant que le cycle du mixeur ne s'arrête. Si la température réglée est atteinte avant la fin du temps imparti, le cycle de mixage s'arrête.



### NOTE:

Le réglage manuel doit être effectué à chaque fois que vous exécutez un cycle de mélange. Les réglages ne sont pas sauvegardés.

## Commandes

## 3. MÉMOIRE DIY

Le bouton de mémoire DIY est une fonction très innovante du Luvele Vibe Blender. Il vous permet de programmer et d'enregistrer un cycle de mixage de votre choix.

Une fois que vous avez programmé un cycle, il sera sauvegardé jusqu'à ce que vous programmiez un nouveau cycle de mixage.

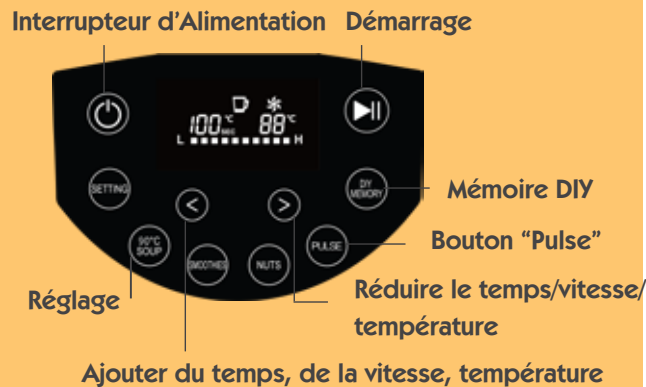
Pour le régler, suivez les instructions suivantes ;

Appuyez sur l'interrupteur pour mettre le mixeur en marche. Appuyez ensuite sur le bouton de mémoire DIY et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'il émette un bip. Utilisez les boutons fléchés "réduire la vitesse" et "ajouter une vitesse" pour régler d'abord la vitesse de rotation des lames (1 à 10). Une fois la vitesse de rotation de la lame réglée, appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour régler la durée à l'aide des boutons fléchés "réduire la durée" et "ajouter la durée".

Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage et utilisez les boutons fléchés "réduire la température" et "ajouter la température" pour régler la température. Une fois les trois réglages effectués, appuyez sur le bouton de mémoire DIY et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Cela signifie que les réglages ont été enregistrés. Vous pouvez maintenant utiliser ce cycle de mixage en appuyant simplement sur le bouton de démarrage.

## REMARQUE:

Le bouton DIY enregistre le cycle jusqu'à ce qu'il soit reprogrammé à nouveau. Autrement dit, si vous éteignez le mixeur, que vous le rallumez, que vous appuyez sur le bouton DIY, puis que vous appuyez sur le bouton de démarrage, il effectuera le même cycle de mixage que celui qui a été sauvegardé.



## 4. COMMANDE DU BOUTON "PULSE":

Le bouton d'impulsion est utilisé pour hacher, émincer, fouetter ou pour d'autres tâches de mixage qui ne nécessitent pas un long cycle de mixage. Il permet d'effectuer des opérations courtes et contrôlées. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour faire fonctionner l'appareil. Pour arrêter l'opération, relâchez le bouton.

## Conseils

## VITESSE DU MIXEUR:

Le Luvele Vibe Blender est doté d'un système de lame à 10 vitesses. La vitesse des lames peut être réglée entre 1 et 10, 1 étant la vitesse la plus lente et 10 la plus rapide.



Le mixage à vitesse élevée (10) peut être utilisé pour la plupart des ingrédients tels que les jus de fruits et de légumes, les soupes, les shakes, les smoothies, les mélanges congelés, les purées, les beurres de noix et pour moudre les céréales. Le temps de traitement est généralement inférieur à une minute et certaines recettes prennent moins de 30 secondes. Le mixage à vitesse élevée (10) livre les meilleurs résultats lorsqu'il s'agit de briser de la glace, des fruits congelés, des fruits et légumes entiers et des céréales pour obtenir une consistance lisse et sans grumeaux.

## CONSEIL:

Utilisez la vitesse élevée aussi souvent que possible pour obtenir la consistance la plus uniforme possible.

Si les ingrédients ne circulent pas à grande vitesse, il se peut que la machine soit surchargée ou qu'elle ait retenu une bulle d'air. Retirez délicatement le bouchon de remplissage, en veillant à ce que le couvercle reste fermement en place. Libérez la bulle d'air en insérant le pilon dans l'ouverture du bouchon de remplissage. Si les problèmes de circulation persistent, réduisez la vitesse de l'appareil. Une vitesse plus faible peut permettre aux aliments de circuler alors qu'une vitesse plus élevée ne le permet pas. Le bouton « pulse » peut également être utilisé pour aider à faire circuler les ingrédients qui sont restés coincés.

## CONSEILS POUR MIXER LA GLACE:

Pour mixer de la glace, placez les glaçons dans le récipient du mixeur. Fixez le couvercle et le bouchon de remplissage et placez-les sur le plateau de centrage. Appuyez et relâchez le bouton « pulse », répétez l'opération jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée. Ajoutez un peu d'eau et d'arômes par l'ouverture du bouchon de remplissage pour obtenir une consistance plus glacée.

## Conseils

**CONSEILS POUR MIXER LES INGRÉDIENTS SECS:**

Nous recommandons d'utiliser le récipient en acier inoxydable pour broyer les ingrédients secs. La touche noix préprogrammée est utile pour broyer des ingrédients secs.

Ne faites pas fonctionner le mixeur pendant plus de 120 secondes lorsque vous traitez des ingrédients secs. Broyer des ingrédients secs pendant plus de deux minutes peut endommager votre mixeur.

La fonction "pulse" peut s'avérer très utile lors du traitement d'ingrédients secs. Les noix et les graines peuvent contenir beaucoup d'huile et se transformer en beurre de noix et de graines si elles sont suffisamment mixées. Utilisez la touche "pulse" pour un contrôle plus précis et une meilleure consistance.

Lorsque vous mixez des ingrédients secs, veillez toujours à en ajouter suffisamment pour couvrir complètement les lames. Inversement, si vous en mettez trop dans le récipient du mixeur, vous risquez de le surcharger.

Le pilon constitue un accessoire important lors du mixage d'ingrédients secs. Utilisez le pilon pour déplacer et pousser les ingrédients dans les lames. Voir page 10 pour plus d'informations sur l'utilisation du pilon.

Le fait de mixer régulièrement des ingrédients secs peut entraîner une altération esthétique du bol en plastique du mixeur de 2 litres et l'émoussement des lames au fil du temps.

Le broyage de certaines herbes peut libérer des huiles, ce qui entraîne une décoloration permanente du récipient en plastique. D'autres ont des odeurs fortes qui peuvent persister dans le récipient en plastique et altérer la saveur d'autres aliments. Le broyage de certaines herbes et épices peut également entraîner l'émoussement de la lame au fil du temps.

**CONSEILS POUR MIXER DES LIQUIDES CHAUDS :**

La vapeur qui s'échappe, les éclaboussures ou le contenu peuvent ébouillanter. Pour protéger le contenu chaud, mettez le couvercle et le bouchon de remplissage bien en place avant d'utiliser le

**AVERTISSEMENT:**

Ne retirez jamais le couvercle ou le bouchon de remplissage et n'ajoutez jamais d'ingrédients lorsque le contenu chaud est en cours de traitement.

Lorsque le traitement des ingrédients chauds est terminé, retirez le bouchon de remplissage avec précaution pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper.

## Nettoyage

**NETTOYAGE DU RÉCIPIENT DU MIXEUR:****ÉTAPE 1**

Remplissez à moitié le récipient du mixeur avec de l'eau tiède et ajoutez-y quelques gouttes de détergent liquide pour vaisselle. Placez ensuite le couvercle et le bouchon de remplissage en position. Mettez le mixeur en marche à l'aide du bouton « pulse » pendant environ 30 secondes. Éteignez le mixeur et rincez le récipient à l'eau courante. La brosse de nettoyage fournie peut être utilisée avant ou après les étapes ci-dessus pour nettoyer soigneusement le dessous et le pourtour du jeu de lames. Il suffit d'insérer la partie inférieure de la brosse de nettoyage sous la lame et de la faire tourner autour du récipient. Pour un nettoyage optimal, séchez toujours le récipient à l'envers.

**ÉTAPE 2**

Les minéraux contenus dans les fruits et les légumes à feuilles peuvent provoquer l'apparition d'une fine couche sur le récipient du mixeur. Pour faciliter l'élimination de la pellicule, versez une tasse de vinaigre blanc distillé dans le récipient, puis remplissez-le à moitié d'eau tiède. Laissez tremper pendant plusieurs heures ou toute la nuit, puis versez le contenu et utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer l'intérieur du récipient.

**ÉTAPE 3**

Pour un nettoyage plus en profondeur, placez quatre tasses d'eau et quatre tasses de vinaigre blanc dans le récipient et laissez tremper pendant environ quatre heures. Versez le contenu et rincez abondamment.

**AVERTISSEMENT:**

Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour des lames, car elles sont très tranchantes

**AVERTISSEMENT:**

Ne jamais laver le mixeur en mettant les mains dans le récipient

**LE PILON, LE COUVERCLE ET LE BOUCHON DE REMPLISSAGE:**

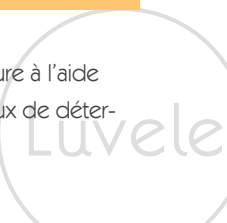
Séparez chacune de ces pièces, puis lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau courante et séchez.

**IMPORTANT:**

Pour garantir une performance continue et efficace, ne mettez ni le récipient du mixeur, ni le couvercle, ni le bouchon de remplissage ni le pilon dans le lave-vaisselle.

**BASE DU MOTEUR:**

Avant de nettoyer la base, veillez à débrancher le mixeur. Lavez la surface extérieure à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide, qui a été rincé dans un mélange doux de détergent liquide et d'eau tiède. Ne placez pas la base du moteur dans l'eau.



## Dépannage

### LES RÉSULTATS FINAUX SONT INÉGAUX :

Réduisez la quantité d'ingrédients dans le récipient du mixeur. Veillez à ce que tous les ingrédients soient coupés à peu près à la même taille.

### LES INGRÉDIENTS SONT TROP FINS :

Utilisez la fonction "pulse" pour éviter un traitement excessif.

### DU LIQUIDE S'ÉCOULE DU RÉCIPENT DU MIXEUR :

Réduisez la quantité d'ingrédients dans le récipient et assurez-vous que le couvercle et le bouchon de remplissage soient bien en place.

### MON RÉCIPENT EST RAYÉ OU EMBUÉ :

En fonction des aliments mixés et de l'utilisation du mixeur, le récipient du Luvele Vibe Blender peut avoir besoin d'être remplacé de temps en temps. Luvele propose des kits de remplacement pour le récipient et les lames sur son site Internet [www.luvele.fr](http://www.luvele.fr).

### PROTECTION AUTOMATIQUE CONTRE LES SURCHARGES :

La protection automatique contre les surcharges est conçue pour protéger le moteur et empêcher le mixeur de surchauffer. Si la protection automatique contre les surcharges est activée, le moteur s'arrête et émet éventuellement une légère odeur. Si la protection automatique contre les surcharges se déclenche, débranchez le mixeur et laissez-le reposer jusqu'à 45 minutes dans un endroit frais.

### ÉCROU DE BLOCAGE ET ROULEMENTS :

Dans le cas où la plaque centrale en acier inoxydable ou les roulements situés à la base de votre mixeur se desserreraient et ne maintiendraient plus solidement le jeu de lames en place,

### VEUILLEZ CESSER D'UTILISER LE MIXEUR.

Vous pouvez commander un nouveau récipient ou contacter Luvele à l'adresse [support@luvele.fr](mailto:support@luvele.fr) pour obtenir de l'aide.

## Garantie

Le Luvele Vibe Blender System est couvert par notre garantie totale de 2 ans.

Notre garantie couvre tout défaut de fabrication du produit et couvrira également les dommages survenus pendant le transport. Votre garantie démarre à la date d'achat de votre produit Luvele.

Pour enregistrer votre garantie, veuillez consulter :

**[www.luvele.eu/warranty](http://www.luvele.eu/warranty) pour les enregistrements dans l'UE**

**[www.luvele.co.uk/warranty](http://www.luvele.co.uk/warranty) pour les enregistrements au Royaume-Uni**

**[www.luvele.com/warranty](http://www.luvele.com/warranty) pour les enregistrements aux États-Unis**

**[www.luvele.com.au/warranty](http://www.luvele.com.au/warranty) pour les enregistrements en Australie.**

Si votre produit a été commandé auprès d'un autre distributeur, veuillez conserver la facture du magasin pour les réclamations avec la garantie.

### PROCESSUS DE GARANTIE

Nous voulons rendre toute demande de garantie aussi simple que possible pour vous. Il vous suffit de nous contacter à l'adresse [support@luvele.fr](mailto:support@luvele.fr) et de nous fournir des informations sur le problème que vous rencontrez avec votre article.

Dans un premier temps, nous vous proposerons quelques idées de dépannage afin d'établir si le problème peut être résolu sans retour. Des photos ou une courte vidéo du problème peuvent être demandées si cela est approprié et si cela permet une résolution plus rapide.

Nous sommes là pour vous aider, alors envoyez-nous un courriel et nous vous proposerons la meilleure solution pour répondre à vos besoins. [support@luvele.fr](mailto:support@luvele.fr).

Remarques

LUVELE VIBE BLENDER SYSTEM  
LIVRET D'INSTRUCTIONS  
ET GUIDE DE L'UTILISATEUR  
Luv life. Luv health.



# Luvele

Luv life. Luv health.

SISTEMA DE LICUADO LUVELE VIBE



Manual de  
instrucciones  
y guía de  
usuario



Luvele . es

## Tabla de contenidos

Sección uno: Instrucciones de seguridad	Páginas 4 a 6
Sección dos: Introducción	Página 7
Sección tres: Características	Páginas 8 a 11
Sección cuatro: Tecnologías clave	Páginas 12 a 15
Sección cinco: Preparación	Páginas 16 y 17
Sección seis: Controles	Páginas 18 y 22
Sección siete: Consejos	Páginas 23 y 24
Sección ocho: Limpieza	Página 24
Sección nueve: Resolución de problemas	Página 26
Sección diez: Garantía	Página 27

## Sistema de licuado Luvele Vibe

Para garantizar la mejor experiencia posible, le recomendamos que lea todo el manual de instrucciones antes de comenzar a usar su licuadora Luvele Vibe.

### LVBS1500USA (modelo EE. UU)

<b>Voltaje:</b> 110 V	<b>Altura (con la jarra de PE en la base):</b> 50 cm
<b>Frecuencia:</b> 50 - 60 Hz	<b>Ancho:</b> 20 cm
<b>Vatios:</b> 1500 W	<b>Profundidad:</b> 27 cm

### LVBS1500AUS / LVBS1500UK / LVBS1500EU

<b>Voltaje:</b> 220-240 V	<b>Altura (con la jarra de PE en la base):</b> 50 cm
<b>Frecuencia:</b> 50 - 60 Hz	<b>Ancho:</b> 20 cm
<b>Vatios:</b> 1500 W	<b>Profundidad:</b> 27 cm

## Enhorabuena

por la compra de su nuevo sistema de licuado Luvele Vibe



## Seguridad

Lea detenidamente estas instrucciones de seguridad antes de usar su sistema de licuado Luvele Vibe.

Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro.

- Retire todo el embalaje antes de usar su licuadora Luvele por primera vez.
- No coloque la licuadora cerca del borde de la encimera o mesa durante su funcionamiento.
- Compruebe que la superficie esté nivelada y que no haya líquidos ni otras sustancias sobre ella.
- No coloque la licuadora sobre una estufa o un horno ni cerca de ellos.
- No sumerja la licuadora en agua u otros líquidos.
- No coloque ninguna pieza de la licuadora en el lavavajillas o el horno microondas,
- Para evitar lesiones personales o averías del aparato, no introduzca las manos o utensilios dentro de la jarra mientras la licuadora está en funcionamiento.
- Nunca desatienda la licuadora cuando esté encendida. Cuando deba alejarse de la licuadora, apáguela.
- PRECAUCIÓN: Las cuchillas de la licuadora Luvele están muy afiladas, evite lesiones.
- Nunca toque ni mueva las cuchillas mientras la jarra esté colocada sobre la base de la licuadora.
- No utilice el aparato si las cuchillas están sueltas o tienen algún tipo de avería. Póngase en contacto con Luvele para conseguir piezas de repuesto.
- PRECAUCIÓN: No quite la tapa de la jarra para usar el empujador. Para usarlo solo debe quitar el tapón superior que se encuentra en el centro de la tapa e insertar el empujador allí.
- No sobrecargue el aparato. Los ingredientes no deben exceder la línea indicadora de «MÁX» que se encuentra cerca del borde superior de la jarra. Cuando vaya a procesar una mezcla espesa, disminuya las cantidades en consecuencia.
- Siempre que encienda el aparato asegúrese de que el tapón superior esté firmemente en su sitio. Solo debe quitar el tapón superior para agregar ingredientes o usar el empujador.
- Al licuar ingredientes secos o alimentos aceitosos, o preparar mantequillas de frutos secos, se pueden generar temperaturas muy elevadas debido a la velocidad de rotación de las cuchillas. Por lo tanto, una vez que este tipo de alimentos se hayan mezclado completamente, procure no seguir procesándolos durante más de un (1) minuto para evitar un sobrecalentamiento peligroso.
- Este aparato no necesita ningún mantenimiento especial más que la limpieza después de cada uso. Si necesita algún tipo de reparación, póngase en contacto con Luvele. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta sin una autorización expresa para hacerlo.
- Para extinguir un eventual incendio en el aparato debe utilizar únicamente una manta ignífuga.

**ATENCIÓN: Al encender el aparato por primera vez, es posible que desprenda un olor desagradable. Esto es normal y el olor desaparecerá después de unos momentos con el motor en marcha.**

## Seguridad

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otros usos similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de hospedajes;
- Alojamientos de tipo Bed&Breakfast

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, excepto que sean supervisados o instruidos en su uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños mayores de 8 años pueden usar este aparato, pero siempre bajo supervisión. Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento del aparato excepto si son mayores de 8 años y están bajo supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Le aconsejamos comprobar el estado del cable de alimentación cada cierto tiempo. Si estuviera dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o una persona igualmente calificada, con el fin de evitar cualquier peligro. Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente instaladas profesionalmente.

Nunca desenchufe el cable con las manos mojadas, ni lo coloque sobre superficies calientes, ni permita que entre en contacto con aceite.

No utilizar al aire libre.

Utilice únicamente los accesorios designados incluidos y suministrados por Luvele.

Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. Procure suministrar el voltaje correcto y no utilice cables de extensión.

## Seguridad

**PRECAUCIÓN:** No intente quitar la jarra de la base mientras el motor está en funcionamiento.

**PRECAUCIÓN:** No ponga en funcionamiento la base de la licuadora sin la jarra correctamente colocada sobre ella.

**PRECAUCIÓN:** Si los ingredientes se atascan, NO balancee, agite ni mueva la jarra de la licuadora con el motor en funcionamiento.

**PRECAUCIÓN:** Las cuchillas en movimiento pueden causar lesiones. Espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la jarra de la licuadora. NUNCA meta la mano dentro de la jarra mientras esta se encuentre colocada sobre la base.

**PRECAUCIÓN:** Después de un uso prolongado del aparato, la placa central, las cuchillas y el acoplamiento motriz podrían alcanzar temperaturas muy altas. NO TOQUE esas piezas. Espere a que se enfríen antes de manipularlas o limpiarlas.

**PRECAUCIÓN:** No introduzca más de 1 litro de líquido caliente en la jarra de PE de 2 litros ni en la jarra de acero inoxidable de 1,75 litros.

### ATENCIÓN:



Al encender el aparato por primera vez, es posible que desprenda un olor desagradable. Esto es normal y el olor desaparecerá después de unos momentos con el motor en marcha.

## Introducción

El sistema de licuado Luvele Vibe ofrece la opción de utilizar una jarra plástica de PE sin BPA de 2 litros de capacidad o una jarra de acero inoxidable de 1,75 litros, proporcionando control y flexibilidad para cualquier tipo de licuado y procesamiento de alimentos que tenga lugar en su cocina. El sistema de licuado Luvele Vibe ha sido diseñado con componentes y tecnologías superiores para crear un producto de primera clase para uso doméstico.

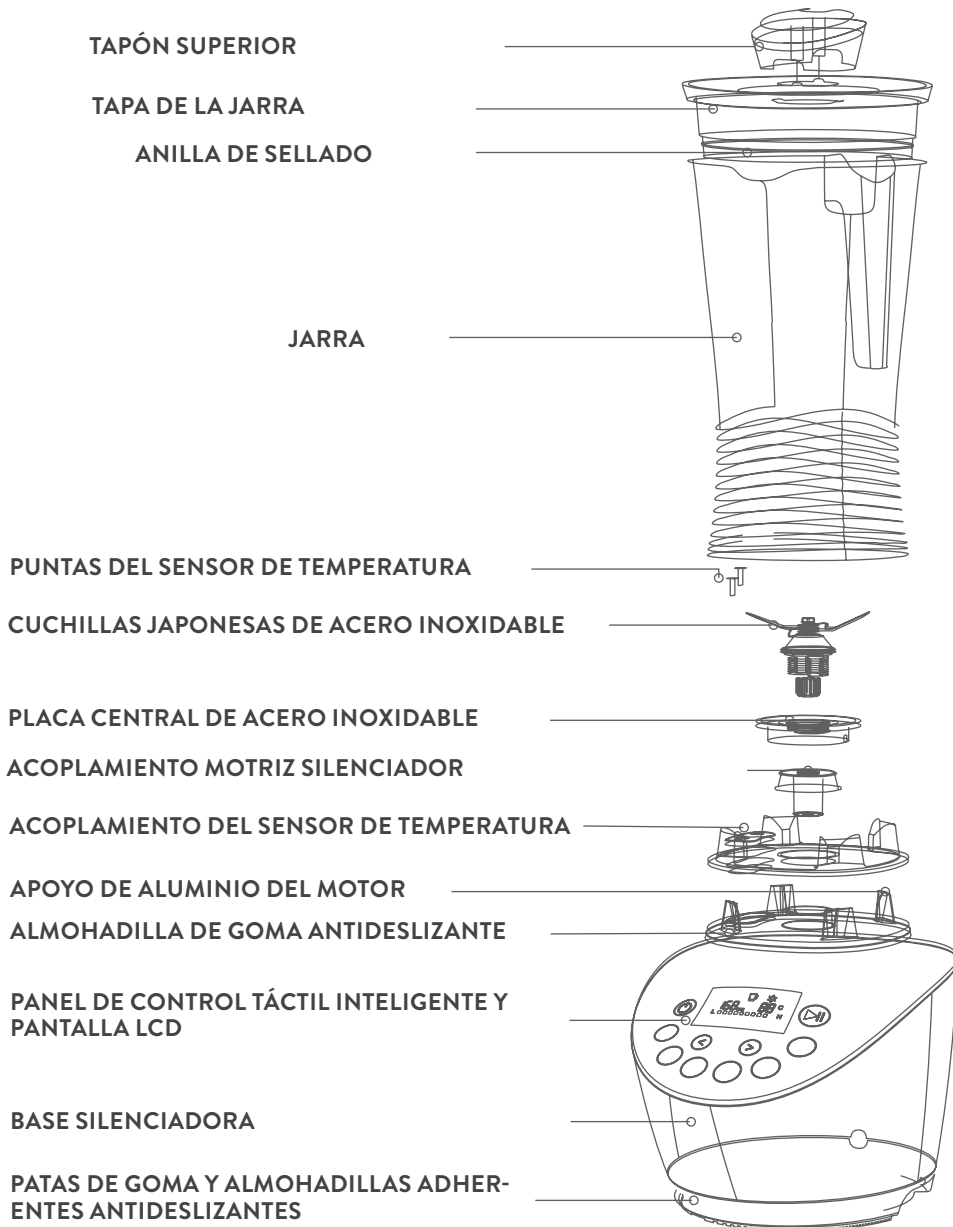
### ♥ SUS CARACTERÍSTICAS INNOVADORAS INCLUYEN: ♥

- Panel de control táctil inteligente
- Tecnología silenciosa
- Cuchillas japonesas de acero inoxidable de grado médico
- Resistente motor de diseño alemán de 1500 W
- Sensor para el control de la temperatura
- Tecnología 360 quad vórtex



**EL SISTEMA DE LICUADO LUVELE VIBE ES EL ÚNICO PROCESADOR DE ALIMENTOS QUE NECESITARÁ EN SU COCINA LUVELE.**

**Características**



**Jarras**

**OPCIONES DE JARRA PARA LA LICUADORA VIBE:**



**JARRA PLÁSTICA DE 2 LITROS**

Jarra de 2 litros, de plástico PE libre de BPA, prácticamente irrompible.

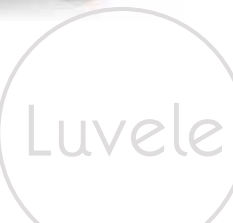
**Nivel MÁXIMO de líquidos calientes = 1 litro**  
**Nivel MÁXIMO de líquidos fríos = 2 litros**

**JARRA DE ACERO INOXIDABLE DE 1,75 LITROS**

Jarra de acero inoxidable de 1,75 litros de acero inoxidable 304 de alta calidad. No absorbe los olores ni se mancha con los alimentos procesados. Su gran resistencia también la hace ideal para triturar hielo.



**Nivel MÁXIMO de líquidos calientes = 1 litro**  
**Nivel MÁXIMO de líquidos fríos = 1,75 litros**



## Características

### EMPUJADOR:

El empujador le permitirá acelerar el proceso cuando licúe ingredientes muy espesos o congelados que no se pueden procesar en una licuadora común. Úselo para mover con seguridad los ingredientes que se bloqueen y para mantener la circulación de estos durante el proceso de licuado.

También es de gran utilidad para ayudar a mover y empujar frutos secos hacia la cuchilla.

Con la tapa firmemente colocada en su sitio, retire el tapón superior e inserte el empujador. Sostenga el asa de la jarra con una mano y con la otra mueva el empujador en forma circular y hacia arriba y abajo para desbloquear los alimentos.

Cuando use el empujador durante el proceso de licuado, la jarra no debe estar llena a más de dos tercios de su capacidad. Para evitar sobrecalentamientos durante el proceso de licuado, NO utilice el empujador durante más de 30 segundos ininterrumpidos.



### PRECAUCIÓN:

Use el empujador únicamente con la tapa firmemente colocada en su lugar y cuando los ingredientes hayan dejado de moverse.

ACCESORIOS DISPONIBLES PARA SU COMPRA POR SEPARADO EN  
[WWW.LUVELE.COM](http://WWW.LUVELE.COM)

## Características

### GUANTE DE COCINA:

Puede utilizar el guante de cocina al preparar sopas o bebidas calientes.

Por ejemplo, cuando prepare una sopa caliente en la jarra de acero inoxidable, el exterior de la jarra se calentará. Use el guante de cocina para manipular la jarra y retirarla de la base de la licuadora.



### ESPÁTULA:

Use la espátula al finalizar el licuado para extraer todo el contenido de la jarra.



### CEPILLO DE LIMPIEZA:

Simplemente inserte extremo inferior del cepillo de limpieza debajo de las cuchillas y hágalo girar para limpiar la jarra.



ACCESORIOS DISPONIBLES PARA SU COMPRA POR SEPARADO EN  
[WWW.LUVELE.COM](http://WWW.LUVELE.COM)

## Tecnologías clave

### TECNOLOGÍA DE ELIMINACIÓN DE RUIDO

Si bien las licuadoras completamente silenciosas no existen, el equipo de diseño e ingeniería de Luvele trabajó arduamente para reducir al máximo el nivel de ruido de la licuadora Luvele Vibe. Tras dos años de desarrollo, Luvele diseñó las siguientes características que permiten eliminar un buen porcentaje del nivel de ruido.

CLAVE  
**1**

Tecnología patentada de conductos de aire que permite la rápida disipación del calor así como una extracción de aire uniforme durante el funcionamiento del aparato.

CLAVE  
**2**

Rodamientos, eje central y juego de cuchillas de alta precisión.

CLAVE  
**3**

Eficiente motor de alta velocidad y bajos niveles de fricción, que proporciona una gran estabilidad durante el funcionamiento. Su soporte de fijación, que lo mantiene en su lugar, también ha sido diseñado con características especiales para la reducción de ruido.

CLAVE  
**4**

El acoplamiento motriz de la unidad Luvele está fabricado con un material compuesto de metal y PA46. La PA46 (poliamida 46) es una nueva resina de poliamida con un alto punto de fusión y una alta cristalinidad. Proporciona un rendimiento inigualable en aplicaciones exigentes donde se requiere robustez de diseño y una alta resistencia al calor, el desgaste y la fricción. Se utiliza en la industria automotriz, aeroespacial y militar. Estas cualidades ayudan a reducir el nivel de ruido de las cuchillas durante el funcionamiento y hacen que el mecanismo motriz de la licuadora Luvele Vibe sea extremadamente fuerte y duradero.

## Tecnologías clave

### CUCHILLAS JAPONESAS DE ACERO INOXIDABLE DE GRADO MÉDICO

Las cuchillas de cuatro hojas diseñadas por Luvele están fabricadas con acero inoxidable de grado médico importado de Japón.



### FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 420 ALTAMENTE REFINADO

El acero inoxidable 420 altamente refinado y de la máxima calidad proporciona una potencia superior y una gran resistencia a la corrosión y el desgaste.

El diseño del juego de cuchillas cuenta con un ángulo de elevación de 45 grados, que ha demostrado ser la forma más eficiente de crear un fuerte sistema de vórtice que permite obtener resultados de licuado superiores.

## Tecnologías clave

### POTENTE MOTOR DE 1500 W DE DISEÑO ALEMÁN

El motor Luvele de diseño alemán posee un equilibrio único entre alta velocidad y estabilidad.

Proporciona una gran potencia, una robusta fuerza de torsión y una excelente eficacia y estabilidad a altas velocidades.

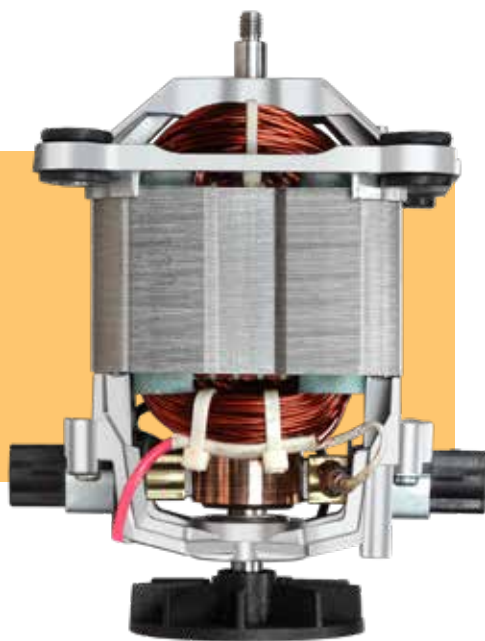
Estas características permiten reducir el nivel general de ruido de la licuadora, proporcionando una experiencia de licuado mucho más agradable.

### SENSOR PARA EL CONTROL DE LA TEMPERATURA

El sistema de licuado Luvele Vibe cuenta con un preciso sistema de control de temperatura para brindarle el dominio total de los resultados. Este sensor le permite saber la temperatura de los ingredientes que se encuentran en la jarra en todo momento.

Esta característica es invaluable tanto cuando se preparan recetas con alimentos frescos, como al preparar sopas y bebidas calientes.

La licuadora Luvele Vibe se apagará automáticamente cuando alcance los 100 °C (212 °F) para proteger el motor y los componentes.



## Tecnologías clave

### TECNOLOGÍA QUAD VÓRTEX 360

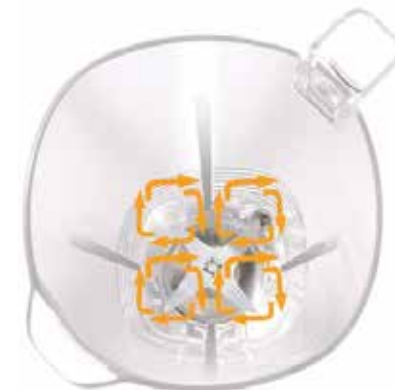
El diseño interior de la jarra Luvele tiene cuatro nervaduras perfectamente posicionadas. Su objetivo es crear un flujo omnidireccional que permita la mezcla de los ingredientes a 360 grados.

En el espacio entre las nervaduras, se generan cuatro vórtices con rotación ascendente a lo largo de las paredes de la jarra. Luego descienden hacia el centro de la cuchilla y vuelven a formar los vórtices nuevamente, en un bucle continuo. Este bucle de mezcla continuo crea el flujo omnidireccional que permite un licuado total de los ingredientes..

### DISEÑOS DE VÓRTICE ÚNICO

Por lo general, las jarras cuadradas no tienen o tienen pocas nervaduras para crear múltiples vórtices. Por lo tanto, solo se crea un vórtice con los cuatro ángulos de las paredes de la jarra. Cuando la cuchilla gira a alta velocidad, forma un gran vórtice que empuja y mezcla los ingredientes. Este tipo de vórtice no crea una altura suficiente.

Puede hacer que los ingredientes que se encuentran dentro de la jarra se acumulen en las esquinas, lo que impide que fluyan y se mezclen uniformemente.



### DISEÑO DE VÓRTICE ÚNICO

Luvele

## Preparación

## ANTES DE USAR SU LICUADORA VIBE:

Retire todo el material de embalaje antes de usar su licuadora Luvele Vibe por primera vez. Antes del primer uso, lave la jarra, las cuchillas, la tapa, el empujador y la espátula con agua tibia y jabón para vajilla. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo.



## ATENCIÓN:

Al encender el aparato por primera vez, es posible que desprenda un olor desagradable. Esto es normal y el olor desaparecerá después de unos momentos con el motor en marcha.

## CONFIGURACIÓN GENERAL:

PASO  
1

Coloque la licuadora sobre una superficie nivelada en un ambiente interior.

## NOTA:

La licuadora Luvele Vibe cuenta con un interruptor de seguridad de inducción magnética. Para quedar nivelada, la jarra debe estar bien colocada sobre la base de la licuadora. La licuadora no funcionará si la jarra no está colocada correctamente.

PASO  
2

Enchufe la licuadora a una fuente de energía



## PRECAUCIÓN:

No ponga en funcionamiento la licuadora con la jarra vacía.

## Preparación

PASO  
3

Agregue los ingredientes en la jarra y asegúrese de que no excedan la línea de «MÁX». Ajuste la tapa y el tapón central firmemente en su posición antes de comenzar la operación.

PASO  
4

Para comenzar a licuar, coloque la jarra de la licuadora sobre la almohadilla de goma central y asegúrese de que esté nivelada.



## PRECAUCIÓN:

No ponga en funcionamiento la licuadora si la jarra no está correctamente colocada.

## CONSEJO:

Coloque primero los líquidos y los alimentos blandos en la jarra, y deje para el final los alimentos sólidos y el hielo.

PASO  
5

Ya puede comenzar a configurar los controles e iniciar el proceso de licuado.

## ENCONTRARÁ LAS INSTRUCCIONES EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES.

## CONSEJO:

Debido a la potencia y la velocidad de la licuadora Vibe, los tiempos de procesamiento son mucho más rápidos que en una licuadora estándar. Hasta que se acostumbre a este aparato, observe cuidadosamente los tiempos de funcionamiento para evitar un procesamiento excesivo.

PASO  
6

Cuando termine de licuar, presione el interruptor de encendido para apagarlo antes de retirar la jarra de la base de la licuadora.

## Controles

### 1. Interruptor de encendido

Enciende o apaga el aparato.

### 2. Inicio / Pausa

Presione una vez para comenzar a licuar, presione nuevamente para pausar el procedimiento.

### 3. Configuración

Para configurar el ciclo de licuado.

### 4. Botón preconfigurado para sopas

Consulte las instrucciones en la página 19.

### 5. Reducir tiempo / velocidad / temperatura

Para configurar el ciclo de licuado.

### 6. Botón preconfigurado para batidos

Consulte las instrucciones en la página 18.

### 7. Botón preconfigurado para frutos secos

Consulte las instrucciones en la página 19.

### 8. Aumentar tiempo / velocidad / temperatura

Para configurar el ciclo de licuado.

### 9. Botón de pulso

Consulte las instrucciones en la página 21.

### 10. Botón de memoria personal

Consulte las instrucciones en la página 2



### 11. Indicador de velocidad de la cuchilla

Muestra la velocidad de la cuchilla de 1 a 10.

### 12. Indicador de tiempo

Muestra el tiempo del ciclo de licuado.

### 13. Indicador de jarra segura

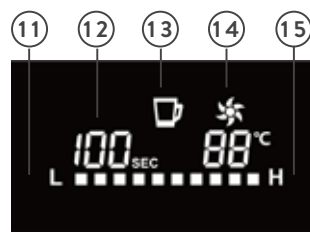
Indica si la jarra está bien colocada.

### 14. Indicador de cuchilla activada

Se enciende cuando la cuchilla está en movimiento.

### 15. Indicador de temperatura

Muestra la temperatura de los ingredientes que se encuentran en la jarra.



### CONSEJO:

Opere los controles del panel táctil con la punta de los dedos. Procure tener las manos limpias antes de usar el panel de control. Limpie cualquier líquido que haya caído sobre el panel de control antes de utilizarlo.

## Controles

### Configuración de los controles:

El sistema de licuado Luvele Vibe cuenta con un innovador panel de control táctil. Podrá configurar la textura de cualquier receta con solo tocar un botón. Dispone de cuatro opciones para crear y configurar un ciclo de licuado.

**NOTA:** Asegúrese de comprender las cuatro opciones de configuración de ciclos de licuado para saber claramente cómo debe usar su sistema de licuados Luvele Vibe.

## 1. PREPROGRAMADOS

La licuadora Luvele Vibe viene con tres ciclos preprogramados, que incluyen batidos, sopas y frutos secos. Para seleccionar uno de estos ciclos, presione el «interruptor de encendido», luego presione el botón correspondiente al ciclo preprogramado que desee utilizar y, por último, presione el botón de «inicio» para comenzar el procesamiento.

**Batidos** = Ideal para todo tipo de batidos. Hemos programado el botón de batidos para que se detenga al alcanzar una temperatura máxima de 38 °C (100 °F), con el fin de preservar los **nutrientes del batido**. El programa de batidos continuará funcionando hasta alcanzar los 38 °C. Esto le permitirá obtener un batido suave, cremoso, delicioso y con todo su contenido nutricional. Para enfriar el batido, agregue un puñado de hielo y procese durante 10 segundos más.

Interruptor de encendido

Iniciar



Batido

Luvele



## Controles

**Sopas =** La función preprogramada para sopas funcionará durante el tiempo que sea necesario para alcanzar una temperatura de 90 °C (194 °F). Cuando el sensor de temperatura alcance los 90 °C (194 °F), el ciclo se detendrá.

La duración de este ciclo, junto con la velocidad del motor, calienta los ingredientes hasta una temperatura de 90 °C (194 °F). Cuando prepare una receta de sopa, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera la temperatura suficiente para calentar los ingredientes, por lo tanto, no agregue líquidos o ingredientes a más de 45 °C (115 °F) en la jarra durante este procedimiento.



### PRECAUCIÓN:

Cuando prepare sopas o bebidas calientes, no coloque más de 1 litro de líquidos e ingredientes en ninguna de las dos jarras.

**Frutos secos =** El programa para frutos secos funcionará durante 120 segundos o se detendrá antes si la temperatura alcanza los 100 °C (212 °F). Siempre que procese frutos secos debe asegurarse de que los ingredientes cubran completamente la cuchilla.



### CONSEJO:

Al procesar frutos secos, puede ser muy útil la función de pulso. Úsela para iniciar la mezcla y luego cambie al programa para frutos secos.

## Controles

## 2. CONFIGURACIÓN MANUAL

La configuración manual le permite establecer un ciclo de licuado manualmente, ajustando la velocidad de las cuchillas, la temperatura y el tiempo. Para utilizarla, presione el botón de encendido y luego use los botones de «reducir velocidad» y «aumentar velocidad» para ajustar la velocidad de rotación de las cuchillas en primer lugar.

Una vez que haya establecido la velocidad de las cuchillas, presione otra vez el botón de configuración y establezca el tiempo que desee con los botones de «reducir tiempo» y «aumentar tiempo».

Cuando ya tenga el tiempo configurado, presione una vez más el botón de configuración y establezca la temperatura. Cuando haya configurado los tres parámetros a su gusto, solo debe presionar el botón de inicio y comenzará el ciclo de licuado.

### NOTA:

Cuando configura la temperatura, debe establecer la temperatura más alta que desea alcanzar antes de que la licuadora se detenga. Si se alcanza la temperatura configurada antes de que finalice el tiempo establecido, la licuadora se detendrá.



### NOTA:

Deberá volver a establecer la configuración manual cada vez que ejecuta un ciclo de licuado. Los ajustes no se guardarán.

## Controles

### 3. MEMORIA PERSONAL


El botón de memoria personal es una innovadora característica de la licuadora Luvele Vibe. Le permite programar y guardar un ciclo de licuado de su elección. Una vez que haya programado un ciclo, podrá guardarlo hasta que vuelva a programar otro diferente.

Para configurar su memoria personal, siga estas instrucciones:

Presione el interruptor de encendido para encender la licuadora. Luego, mantenga presionado el botón de memoria personal durante tres (3) segundos, hasta escuchar un pitido. Use los botones de «reducir velocidad» y «aumentar velocidad» para configurar en primer lugar la velocidad de rotación de las cuchillas (de 1 a 10). Una vez que haya establecido la velocidad de las cuchillas, presione el botón de configuración y establezca el tiempo deseado con los botones de «reducir tiempo» y «aumentar tiempo».

Presione el botón de configuración una vez más y use los botones «reducir temperatura» y «aumentar temperatura» para establecer la temperatura que desee. Cuando ya tenga los tres parámetros establecidos, mantenga presionado el botón de memoria personal durante tres segundos; escuchará tres pitidos. Esto significa que la configuración se ha guardado. Ya puede usar este ciclo de licuado simplemente presionando el botón de iniciar.

**NOTA:** El botón de memoria personal guardará el ciclo hasta que vuelva a programarlo con otros parámetros. Esto significa que, si apaga la licuadora y cuando la vuelve a encender presiona el botón de memoria personal y el botón de inicio, se ejecutará el mismo ciclo de licuado que había guardado anteriormente.



El diagrama muestra el panel de control de la licuadora con las siguientes etiquetas:

- Interruptor de encendido:** Botón de encendido (power).
- Iniciar:** Botón de reproducción/pausa.
- Memoria personal:** Botón etiquetado como 'BY MEMORY'.
- Pulso:** Botón etiquetado como 'PULSE'.
- Reducir tiempo/velocidad/temperatura:** Botón con símbolo de menos (<math>-</math>).
- Aumentar tiempo/velocidad/temperatura:** Botón con símbolo de más (<math>+</math>).
- Configuración:** Botón etiquetado como 'SETTING'.

El display digital muestra '100°C' y '88°C'.

### 4. PULSO:

El botón de pulso sirve para picar, moler, batir o realizar otras tareas que no requieren un procesamiento prolongado. Permite aplicar la potencia de funcionamiento en breves ráfagas controladas. Para utilizar esta función, mantenga presionado el botón correspondiente. Para detenerla, suelte el botón.

## Consejos

### VELOCIDAD DE LA LICUADORA:

La licuadora Luvele Vibe cuenta con un sistema de cuchillas con 10 velocidades. La velocidad de las cuchillas se puede configurar entre los niveles 1 y 10. La velocidad 1 es la más lenta y la 10, la más rápida.



El licuado a alta velocidad (10) es adecuado para la mayoría de los ingredientes, por ejemplo, para preparar zumos de frutas y vegetales, sopas, batidos, mezclas congeladas, purés, mantequillas de frutos secos y para moler granos. Por lo general, los tiempos de procesamiento son menores a un minuto y, en algunas recetas, se tardará menos de 30 segundos. Licuar a alta velocidad (10) proporciona los mejores resultados para triturar hielo, frutas congeladas, frutas y verduras enteras, y granos, hasta obtener una consistencia suave y sin grumos.

#### CONSEJO:

Utilice la configuración de alta velocidad siempre que sea posible, ya que le brindará la consistencia más uniforme.

Si los ingredientes no circulan cuando se aplica la máxima velocidad, es posible que el aparato esté sobrecargado o que haya una burbuja de aire atrapada en la jarra. Retire cuidadosamente el tapón superior, dejando la tapa colocada firmemente en su lugar. Libere la burbuja de aire introduciendo el empujador a través de la abertura del tapón superior. Si los problemas de circulación continúan, reduzca la velocidad de procesamiento.

Es posible que una velocidad más baja haga que los alimentos circulen. También puede usar el botón de pulso para ayudar a que los ingredientes que se hayan atascado vuelvan a circular.

#### CONSEJOS PARA TRITURAR HIELO:

Para moler hielo, agregue los cubos de hielo dentro de la jarra. Coloque la tapa y el tapón superior en su sitio, y ubique la jarra sobre la almohadilla central. Presione y suelte el botón de pulso y repita este procedimiento hasta alcanzar la consistencia que desee. Si quiere obtener una consistencia más fangosa, agregue un poco de agua a través de la abertura del tapón superior.

## Consejos

### CONSEJOS PARA PROCESAR INGREDIENTES SECOS:

Le recomendamos que utilice la jarra de acero inoxidable para los ingredientes secos. Para este tipo de ingredientes también es adecuado el botón preprogramado para frutos secos.

Cuando procese ingredientes secos, no haga funcionar la licuadora durante más de 120 segundos ininterrumpidos. Un procesamiento de más de dos minutos podría dañar el aparato.

La función de pulso puede ser de gran utilidad al procesar ingredientes secos. Los frutos secos y las semillas suelen contener mucho aceite y, si las procesa lo suficiente, se convertirán en mantequilla. Use el botón de pulso para un control y una consistencia más precisos.

Siempre que procese alimentos secos, asegúrese de agregar una cantidad suficiente para cubrir por completo las cuchillas. Por el contrario, introducir demasiados ingredientes en la jarra puede sobrecargar el aparato.

El empujador es un accesorio importante cuando se procesan alimentos secos. Utilícelo para mover y empujar los ingredientes hacia las cuchillas. Para obtener más información sobre el uso del empujador, consulte la página 10.

La mezcla frecuente de ingredientes secos puede dañar el aspecto estético de la jarra de plástico y hacer que las cuchillas se desafilan con el tiempo.

Procesar algunas hierbas que liberan aceites puede hacer que la jarra de plástico se decolore de forma permanente. También hay ingredientes con fuertes olores que podrían permanecer en el recipiente de plástico, afectando el sabor de otros alimentos. Procesar algunas hierbas y especias también puede hacer que las cuchillas se desafilan con el tiempo.

### CONSEJOS PARA PROCESAR LÍQUIDOS CALIENTES:

Pueden producirse quemaduras por vapor, salpicaduras o el contacto con el contenido. Para prevenirlas, coloque la tapa y el tapón superior de forma segura en su lugar antes de poner la licuadora en funcionamiento. Siempre deje reposar los líquidos calientes por unos momentos para permitir que escape el vapor antes de procesarlos.



#### PRECAUCIÓN:

Nunca quite la tapa o el tapón superior ni agregue ingredientes mientras procesa alimentos calientes.

Cuando haya terminado de procesar ingredientes calientes, retire con cuidado el tapón superior para dejar que salga el exceso de vapor.

## Limpieza

### LIMPIEZA DE LA JARRA:

**PASO 1**

Llene la jarra hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de detergente líquido para vajilla. Luego coloque la tapa y el tapón superior en su lugar. Ponga en marcha la licuadora con el botón de pulso durante unos 30 segundos. Apague la licuadora y enjuague la jarra con agua corriente. Puede usar el cepillo de limpieza proporcionado como accesorio antes o después de los pasos anteriores para limpiar a fondo la parte de abajo y alrededor de las cuchillas. Simplemente inserte extremo inferior del cepillo de limpieza debajo de las cuchillas y hágalo girar. Para obtener los mejores resultados, siempre seque la jarra boca abajo.

**PASO 2**

Los minerales de las frutas y las verduras de hoja verde pueden hacer que con el tiempo se acumule una película en las paredes de la jarra. Para quitarla, vierta una taza de vinagre blanco destilado en la jarra y llénela hasta la mitad con agua tibia. Deje en remojo durante algunas horas o toda la noche, luego vierta el contenido y limpie el interior del recipiente con el cepillo de limpieza.

**PASO 3**

Para una limpieza más profunda, coloque cuatro tazas de agua y cuatro tazas de vinagre blanco destilado en la jarra y déjela en remojo durante unas cuatro horas. Vacíe la jarra y enjuáguela bien.



#### PRECAUCIÓN:

Tenga cuidado cuando limpie alrededor de las cuchillas, ya que son muy filosas.



#### PRECAUCIÓN:

Nunca introduzca las manos en la jarra para lavar la licuadora.

### EMPUJADOR, TAPA Y TAPÓN SUPERIOR:

Separe estas piezas y lávelas con agua caliente y jabón. Enjuáguelas con abundante agua corriente y séquelas.

#### IMPORTANTE:

Para garantizar un rendimiento continuo y eficaz, nunca lave la jarra, la tapa, el tapón superior y el empujador en el lavavajillas.

### BASE DEL MOTOR:

Antes de limpiar la base, desenchufe la licuadora. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja humedecidos con una solución suave de detergente y agua tibia. No sumerja la base del motor en el agua.

## Resolución de problemas

### EL PRODUCTO FINAL NO ES UNIFORME:

Coloque menos cantidad de ingredientes en la jarra. Asegúrese de cortar todos los ingredientes aproximadamente del mismo tamaño.

### LOS INGREDIENTES QUEDAN DEMASIADO PROCESADOS:

Use la función de pulso para evitar el procesamiento excesivo.

### EL LÍQUIDO SE SALE DE LA JARRA:

Coloque menos ingredientes en la jarra y asegúrese de que la tapa y el tapón superior estén bien colocados.

### LA JARRA ESTÁ RAYADA U OPACA:

Según los alimentos que procese y la cantidad de uso que le dé a la licuadora, es posible que sea necesario reemplazar la jarra Luvele Vibe de vez en cuando. Luvele ofrece juegos de jarras y cuchillas de repuesto en su sitio web: [www.luvele.es](http://www.luvele.es).

### PROTECTION AUTOMATIQUE CONTRE LES SURCHARGES :

La función de protección automática contra sobrecargas ha sido diseñada para proteger el motor y evitar que la licuadora se sobrecaliente. Cuando esta protección se activa, el motor se apaga y es posible que el aparato desprenda un ligero olor. En caso de que se active la protección automática contra sobrecargas, desenchufe la licuadora y déjela descansar unos 45 minutos en un lugar fresco.

### PLACA Y APOYOS DE SEGURIDAD:

En el caso de que la placa central de acero inoxidable o los apoyos de la base de la jarra se aflojen y ya no sujeten con seguridad el juego de cuchillas en su sitio,

### NO SIGA UTILIZANDO LA LICUADORA.

Puede comprar una jarra nueva o ponerse en contacto con Luvele en [support@luvele.es](mailto:support@luvele.es) para recibir ayuda.

## Garantía

El sistema de licuado Luvele Vibe está respaldado por una garantía de cobertura total de 2 años. Esta garantía cubre fallas de fabricación del producto y daños causados durante su transporte. Su garantía comienza a partir de la fecha de compra de su producto Luvele.

Para registrar su garantía, ingrese a:

**[www.luvele.eu/warranty](http://www.luvele.eu/warranty) para registros en la UE**

**[www.luvele.co.uk/warranty](http://www.luvele.co.uk/warranty) para registros en GB**

**[www.luvele.com/warranty](http://www.luvele.com/warranty) para registros en EE. UU.**

**[www.luvele.com.au/warranty](http://www.luvele.com.au/warranty) para registros en Australia**

Si adquirió su producto a través de un minorista, conserve la factura de la tienda para poder realizar cualquier eventual reclamo de garantía.

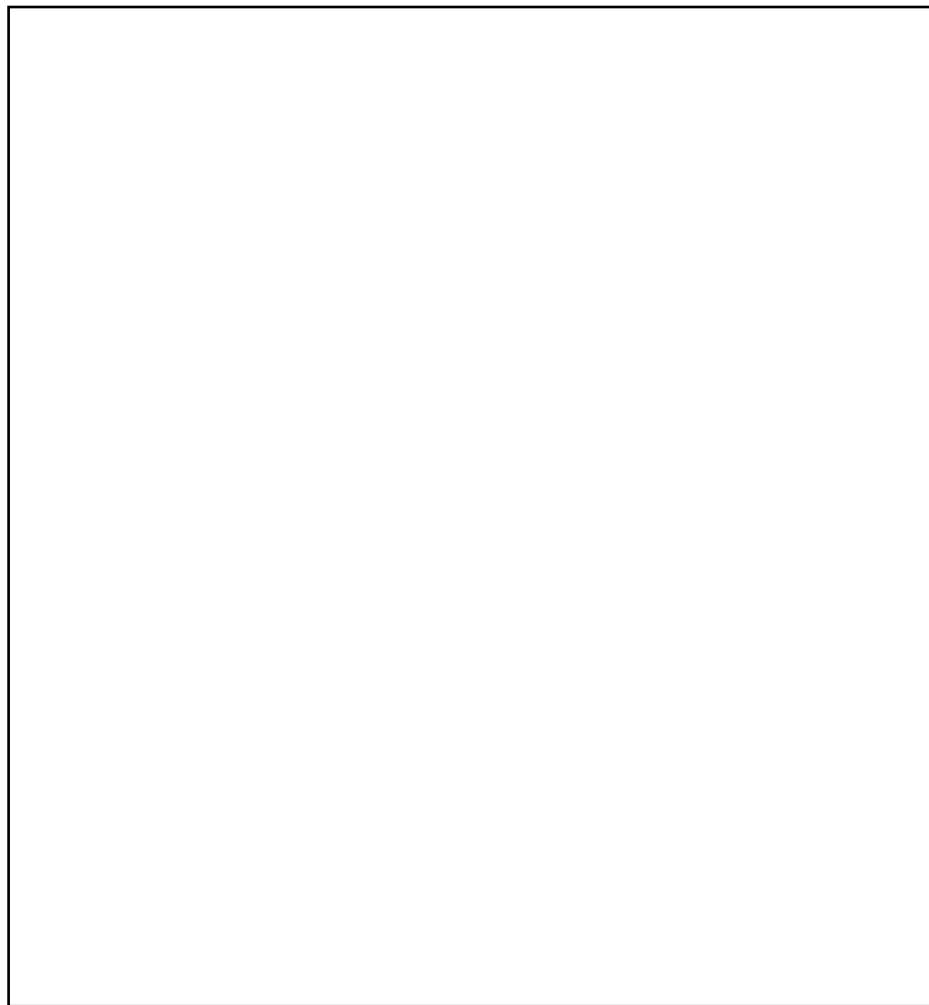
### TRAMITACIÓN DE GARANTÍA

Queremos que cualquier reclamo sea lo más sencillo posible para usted. Todo lo que debe hacer es ponerse en contacto con nosotros **a través de** [support@luvele.es](mailto:support@luvele.es) e informarnos su problema.

En primer lugar, le sugeriremos algunos pasos a seguir para ver si es posible solucionar el problema sin una devolución. Podríamos solicitarle fotos de la falla si consideramos que esto nos permitirá una resolución más rápida.

Estamos aquí para ayudarle, envíenos un correo electrónico y le ofreceremos la mejor solución para sus necesidades. [support@luvele.es](mailto:support@luvele.es).

Notas



# Luvele

Luv life. Luv health.

FRULLATORE LUVELE VIBE



Libretto  
d'istruzioni e  
guida utente



## Indice dei contenuti

Sezione uno – Istruzioni di sicurezza	Pagina 4 a 6
Sezione due - Introduzione	Pagina 7
Sezione tre - Caratteristiche	Pagina 8 a 11
Sezione quattro – Tecnologia chiave	Pagina 12 a 15
Sezione cinque - Impostazioni	Pagina 16 e 17
Sezione sei - Comandi	Pagina 18 a 22
Sezione sette - Suggerimenti	Pagina 23 e 24
Sezione otto - Pulizia	Pagina 24
Sezione nove – Risoluzione dei problemi	Pagina 26
Sezione dieci - Garanzia	Pagina 27

## Frullatore Luvele Vibe

Per garantire la migliore esperienza possibile ti consigliamo di leggere tutto il libretto d'istruzioni prima d'usare il tuo nuovo frullatore Luvele Vibe

### **LVBS1500USA (modello USA)**

**Voltaggio:** 110 V      **Altezza (con la caraffa in PE da 2 litri sulla base):** 50 cm  
**Frequenza:** 50 - 60 Hz      **Larghezza:** 20 cm  
**Watt:** 1500 W      **Profondità:** 27 cm

### **LVBS1500AUS / LVBS1500UK / LVBS1500EU**

**Voltaggio:** 220-240 V      **Altezza (con la caraffa in PE da 2 litri sulla base):** 50 cm  
**Frequenza:** 50 - 60 Hz      **Larghezza:** 20 cm  
**Watt:** 1500 W      **Profondità:** 27 cm

## Congratulazioni

per l'acquisto del tuo nuovo frullatore Luvele Vibe

## Sicurezza

Ti preghiamo di leggere tutte le istruzioni prima d'utilizzare il frullatore Luvele Vibe. Conserva queste istruzioni per future consultazioni.

- Rimuovi tutto l'imballaggio prima d'utilizzare il tuo frullatore Luvele per la prima volta.
- Non posizionare il frullatore vicino al bordo di un tavolo o di una panca durante il funzionamento.
- Assicurati che la superficie sia piana, senza la presenza di liquidi o altre sostanze.
- Non piazzare il tuo frullatore sopra o vicino ad un forno o fornelli caldi.
- Non immergere la base del frullatore in acqua o altri liquidi.
- Non mettere parti del frullatore nella lavastoviglie o nel forno a microonde.
- Non inserire le mani o gli utensili nella caraffa durante la frullatura per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio.
- Non lasciare mai incustodito un frullatore in funzione. Spegni il frullatore quando ti allontani.
- **ATTENZIONE:** Le lame del frullatore di Luvele sono molto affilate, ti preghiamo di prestare molta attenzione durante il funzionamento.
- Non toccare o spostare mai la lama quando la caraffa è sulla base del frullatore.
- Non usare l'apparecchio se la lama è allentata o danneggiata. Contatta Luvele per richiedere le parti di ricambio.
- **ATTENZIONE:** Non rimuovere il tappo del coperchio per usare il pestello. Per usare il pestello usa il tappo centrale che si trova al centro del coperchio della caraffa. Inserisci il pestello per utilizzarlo.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Gli ingredienti non devono superare la linea "MAX" vicino alla parte superiore della caraffa. Quando produci una miscela densa, riduci il volume di conseguenza.
- Usa sempre l'apparecchio con il coperchio ben posizionato. Rimuovi il tappo del coperchio solo per aggiungere ingredienti o usare il pestello.
- Quando si frullano ingredienti secchi o si producono burro di noci e alimenti a base di olio, si potrebbero sviluppare temperature molto elevate a causa della velocità di rotazione delle lame. Pertanto, gli alimenti secchi e a base d'olio non devono essere lavorati per più di 1 minuto una volta che gli ingredienti sono stati completamente miscelati per evitare un pericoloso surriscaldamento.
- L'apparecchio non necessita di particolare manutenzione, se non la pulizia dopo ogni utilizzo. In caso siano necessarie riparazioni, contatta Luvele. Non tentare mai di riparare l'apparecchio senza autorizzazione.
- Usa solo una coperta ignifuga per estinguere eventuali incendi sull'apparecchio.

**ATTENZIONE: Quando usi l'apparecchio per la prima volta, il frullatore potrebbe emettere un odore sgradevole. Questo è normale e l'odore scomparirà con il "rodaggio" del motore.**

## Sicurezza

Quest'apparecchio è destinato all'uso domestico e altri simili come:

- Aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
- Fattorie;
- Da clienti in alberghi, motel ed altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo Bed and breakfast

Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensorie e mentali, o mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno non siano supervisionate o istruite all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini d'età superiore a 8 anni possono usare quest'apparecchio, tuttavia, devono essere sorvegliati. I bambini non devono giocare con quest'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

Tieni l'apparecchio ed il cavo d'alimentazione lontano dalla portata dei bambini d'età inferiore agli 8 anni.

Controlla regolarmente il cavo d'alimentazione per la presenza d'eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente d'assistenza o da una persona qualificata per evitare rischi. Utilizza l'apparecchio solo attraverso una presa di corrente installata a regola d'arte. Non rimuovere il cavo d'alimentazione con le mani bagnate, o posare il cavo su superfici calde o lasciare che il cavo entri in contatto con olio.

Non utilizzare all'aperto.

Usa solo gli accessori inclusi e forniti da Luvele.

Quest'apparecchio non è inteso per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato. Fornisci il voltaggio corretto e non usare prolunghie.

## Sicurezza

**ATTENZIONE:** Non tentare di rimuovere la caraffa del frullatore dalla base mentre il motore è in funzione.

**ATTENZIONE:** Non utilizzare la base del frullatore prima che la caraffa del frullatore sia correttamente posizionata.

**ATTENZIONE:** Se gli ingredienti smettono di circolare, NON agitare, scuotere o spostare la caraffa del frullatore mentre il motore è in funzione.

**ATTENZIONE:** Le lame in movimento possono causare lesioni. Attendi che le lame abbiano smesso di ruotare prima di rimuovere la caraffa del frullatore. Non mettere MAI le mani o altri oggetti nella caraffa del frullatore mentre è posizionata sul cuscinetto di centraggio.

**ATTENZIONE:** La piastra centrale, le lame e il giunto di trasmissione possono diventare molto calde dopo un uso prolungato. NON toccare. Lascia raffreddare prima di maneggiare o pulire.

**ATTENZIONE:** Non riempire la caraffa in PE da 2L o la caraffa in acciaio inox da 1,75 l con più di 1 l di liquido caldo.

### ATTENZIONE:



Quando usi l'apparecchio per la prima volta, il frullatore potrebbe emettere un odore sgradevole. Questo è normale e l'odore scomparirà con il "rodaggio" del motore.

## Introduzione

Il sistema di miscelazione Luvele Vibe offre la possibilità di scegliere tra la caraffa in plastica PE senza BPA da 2 litri e la caraffa in acciaio inox da 1,75 litri, garantendo controllo e flessibilità per qualsiasi progetto di miscelazione e lavorazione degli alimenti in cucina. Il frullatore Luvele Vibe è stato progettato con tecnologie e componenti di prima qualità per creare un sistema di miscelatura di classe esclusiva per uso domestico.

### ♥ LE CARATTERISTICHE PIÙ INNOVATIVE INCLUDONO: ♥

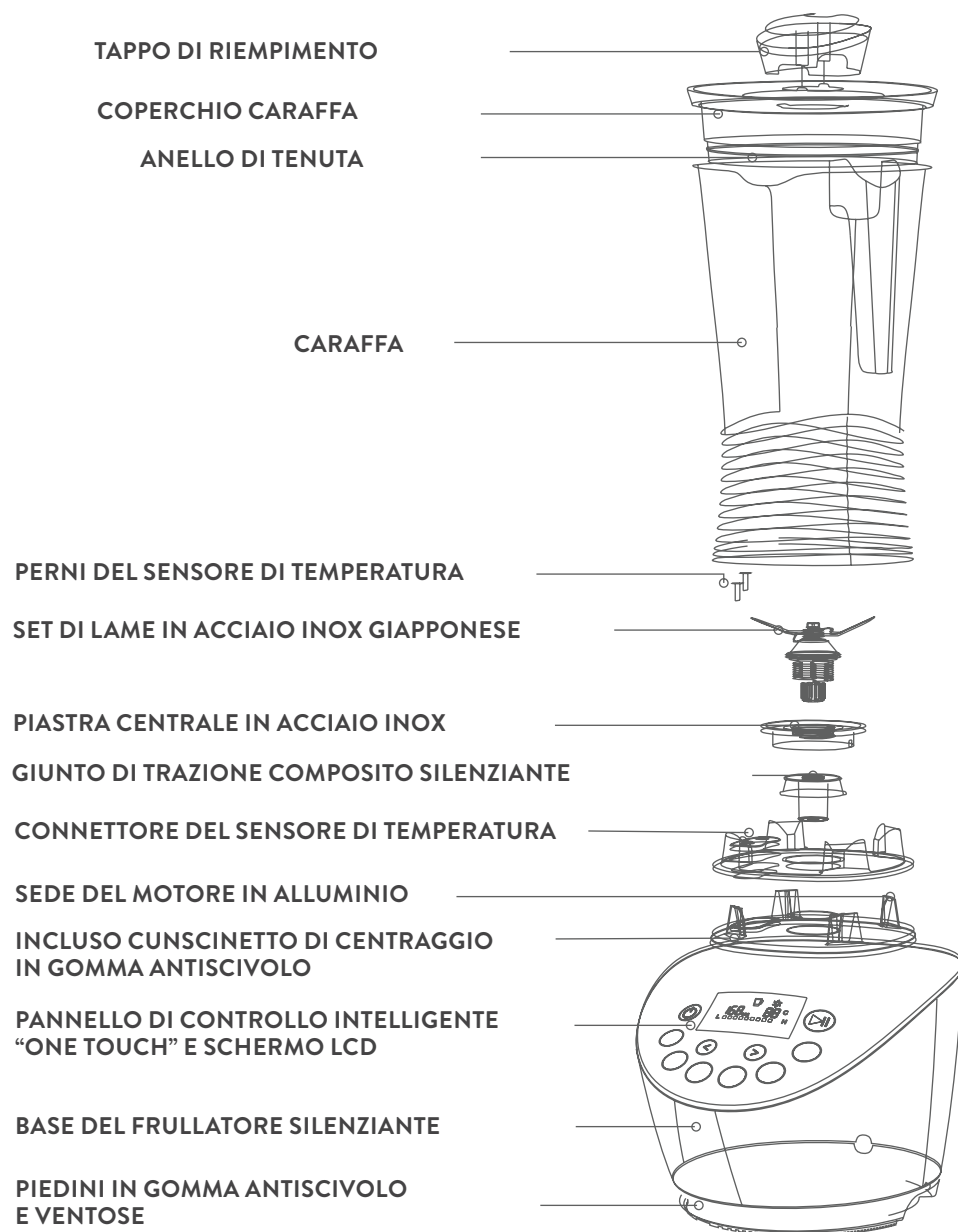
- Pannello di controllo Smart-Touch
- Tecnologia d'eliminazione del suono
- Lame in acciaio inox giapponese di grado medico
- Robusto motore di design tedesco da 1500W
- Sensore per il controllo della temperatura
- Tecnologia 360 Quad Vortex



**IL SISTEMA DI FRULLATORI LUVELE VIBE È L'UNICO FRULLATORE E ROBOT DA CUCINA DI CUI AVRAI BISOGNO NELLA TUA CUCINA LUVELE.**



## Caratteristiche



## Caraffe

### CARAFFE DISPONIBILI PER IL FRULLATORE VIBE:



#### CARAFFA DA 2 LITRI IN PLASTICA

La caraffa da 2 litri è realizzata in plastica PE quasi indistruttibile e priva di BPA.

Livello MAX per liquidi caldi = 1 l  
Livello MAX per liquidi freddi = 2 l

#### CARAFFA IN ACCIAIO INOX DA 1,75 LITRI

La caraffa in acciaio inox da 1,75 litri è realizzata in acciaio inox 304 di alta qualità. Non assorbe gli odori degli alimenti e non si macchia con noci e cereali. La struttura robusta è perfetta anche per frullare il ghiaccio.



Livello MAX per liquidi caldi = 1 l  
Livello MAX per liquidi freddi = 2 l

## Caratteristiche

### PESTELLO:

Il pestello ti consente d'accelerare il processo di miscelazione d'ingredienti molto densi o congelati che non possono essere miscelati in un normale frullatore. Usalo per sbloccare in modo sicuro ingredienti bloccati in modo da mantenere una circolazione costante durante la miscelazione. È anche utile per aiutare a muovere e spingere le noci nella lama durante la miscelazione.

Rimuovi il tappo di riempimento e inserisci il pestello con il coperchio ancora ben chiuso. Tieni il manico della caraffa con una mano e con l'altra muovi il pestello con un movimento circolare e su e giù per sbloccare il contenuto della caraffa.

La caraffa del frullatore non deve essere piena per più di due terzi quando si usa il pestello durante la miscelazione. Per evitare il surriscaldamento durante la miscelazione, NON utilizzare il pestello per più di 30 secondi consecutivi.



### ATTENZIONE:

Usa il pestello solo quando il coperchio è ben chiuso e gli ingredienti sono bloccati..

GLI ACCESSORI SONO DISPONIBILI PER L'ACQUISTO SEPARATO A  
WWW.LUVELE.COM

## Caratteristiche

### GUANTO DA FORNO:

Il guanto da forno può essere usato per preparare zuppe e bevande calde. Ad esempio, quando si prepara una zuppa calda in una caraffa in acciaio inox, l'esterno della caraffa si scalda. Usa il guanto da forno per maneggiare e rimuovere la caraffa dalla base del frullatore.



### SPATOLA:

Al termine della miscelazione, utilizza la spatola per rimuovere gli ingredienti dalla caraffa.

### SPAZZOLA DI PULIZIA:

Dovrai solo inserire la parte inferiore della spazzola di pulizia sotto le lame e ruotarla intorno alla caraffa per pulirla.



GLI ACCESSORI SONO DISPONIBILI PER L'ACQUISTO SEPARATO A  
WWW.LUVELE.COM

## Tecnologia chiave

## TECNOLOGIA D'ELIMINAZIONE DEL RUMORE

Anche se non esiste un frullatore silenzioso, il team di progettazione di Luvele ha lavorato sodo per ridurre il livello di rumore generato dal frullatore Vibe durante il suo funzionamento. Dopo 2 anni di sviluppo, Luvele ha creato le seguenti caratteristiche per eliminare una buona percentuale del rumore.

CHIAVE  
**1**

La tecnologia brevettata del condotto d'aria garantisce una rapida dissipazione del calore così come un'estrazione uniforme dell'aria durante il funzionamento.

CHIAVE  
**2**

Cuscinetti, albero centrale e set di lame ad alta precisione.

CHIAVE  
**3**

Un motore efficiente e ad alta velocità, che funziona con bassi livelli di attrito, consente un'elevata stabilità del motore durante il funzionamento. Anche la staffa di fissaggio del motore, che lo tiene in posizione, è stata progettata per ridurre il rumore.

CHIAVE  
**4**

Il giunto di trazione di Luvele è realizzato in un composito di metallo e PA46. La PA46 (succinimide poliadipica) è un nuovo tipo di resina poliammidica con un elevato punto di fusione e un'alta cristallinità. Offre prestazioni ineguagliabili per le applicazioni più impegnative, in cui sono richieste una resistenza al calore, una rigidità di design, una resistenza all'usura e un attrito superiori. Viene utilizzata nell'industria automobilistica, nel settore aerospaziale e nelle attrezzature militari. Queste qualità contribuiscono a ridurre il livello di rumorosità delle lame in rotazione durante il funzionamento e rendono il disco di trasmissione del frullatore Luvele Vibe estremamente robusto e duraturo.

## Tecnologia chiave

LAME IN ACCIAIO INOX  
GIAPPONESE DI GRADO MEDICO

La lama a 4 lame progettata da Luvele è realizzata con acciaio inossidabile di grado medico importato dal Giappone.

COSTRUITO CON ACCIAIO INOX 420  
ALTAMENTE RAFFINATO

L'acciaio inossidabile 420 altamente raffinato è un acciaio di prima qualità ed è progettato per offrire una resistenza superiore, una forte resistenza alla corrosione e all'usura.

Il set di lame è stato progettato con un angolo di elevazione di 45 gradi, che si è rivelato il modo più efficiente per creare un potente sistema di vortici durante la miscelazione.

## Tecnologia chiave

### POTENTE MOTORE PROGETTATO IN GERMANIA DA 1500W

Il motore Luvele, progettato in Germania, è stato costruito con un equilibrio unico tra alta velocità e stabilità durante l'uso.

Produce una coppia potente, una torsione robusta ed è efficiente e stabile ad alte velocità.

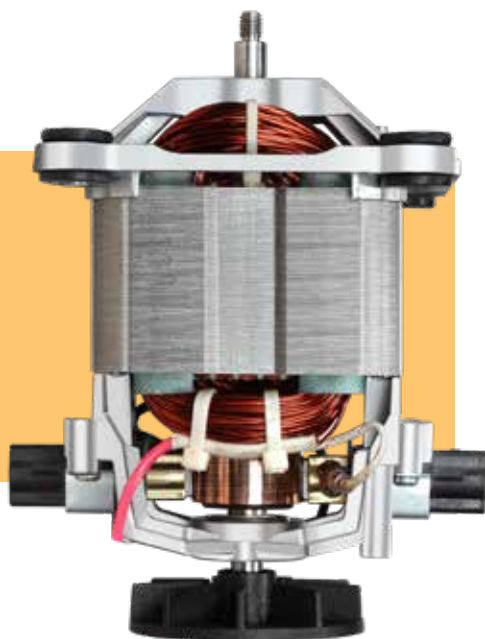
Questa stabilità durante il funzionamento contribuisce a ridurre il livello di rumore complessivo del frullatore, consentendo un'esperienza di miscelazione molto più confortevole.

### SENSORE PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Il sistema di miscelazione Luvele Vibe è stato progettato con un accurato sistema di controllo della temperatura per garantire il pieno controllo dei risultati di miscelazione. Il sensore di temperatura consente di conoscere in ogni momento la temperatura degli ingredienti nella caraffa.

Questo è importante quando si preparano ricette con alimenti freschi così come zuppe e bevande calde.

Il frullatore Luvele Vibe si spegnerà automaticamente al raggiungimento dei 100 °C per proteggere il motore e gli altri componenti.

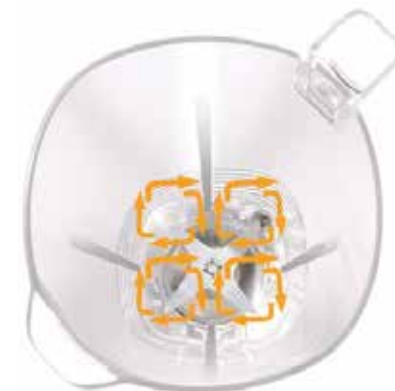


## Tecnologia chiave

### TECNOLOGIA 360 QUAD VORTEX

Il design interno della caraffa rotonda di Luvele presenta quattro nervature perfettamente posizionate. L'obiettivo è di creare un flusso di miscelazione omnidirezionale, così d'ottenere un effetto di miscelazione a 360 gradi sugli ingredienti contenuti nella caraffa.

Tra le nervature si generano quattro vortici che ruotano verso l'alto lungo le pareti della caraffa. Poi scendono dall'alto verso il centro della lama, per formare nuovamente dei vortici in un ciclo continuo. Questo ciclo di miscelazione continua crea un flusso di miscelazione omnidirezionale per miscelare gli ingredienti in modo ideale.



### DESIGN A VORTICE SINGOLO

Le caraffe quadrate generalmente hanno una presenza minima di nervature atte a creare vortici multipli. Pertanto, si crea un singolo vortice grazie ai quattro angoli retti presenti nella caraffa. Quando la lama ruota ad alta velocità forma un unico vortice che spinge e mescola gli ingredienti ai quattro angoli della caraffa. Questo tipo di vortice non crea un'altezza sufficiente. Può causare l'accumulo degli ingredienti ai quattro angoli della caraffa, impedendo agli stessi di fluire e mescolarsi in modo uniforme.



### DESIGN A VORTICE UNICO

Luvele

## Impostazioni

### PRIMA DI USARE IL TUO FRULLATORE VIBE:

Rimuovi tutto il materiale d'imballaggio prima d'utilizzare il tuo frullatore Luvele Vibe per la prima volta. Lava la caraffa del frullatore, le lame, il coperchio, il pestello e la spatula con acqua calda e sapone. Pulisci la base del frullatore con un panno umido.



#### ATTENZIONE:

Quando usi l'apparecchio per la prima volta, il frullatore potrebbe emettere un odore sgradevole. Questo è normale e l'odore scomparirà con il "rodaggio" del motore.

### CONFIGURAZIONE GENERALE:

PASSO  
**1**

Metti la base del frullatore su una superficie piana e in un ambiente interno.

#### NOTA:

Il frullatore Luvele Vibe è dotato di un interruttore di sicurezza a induzione magnetica. La caraffa deve essere posizionata saldamente sulla base del frullatore in modo che sia in posizione orizzontale. Il frullatore non funzionerà se la caraffa non è montata correttamente.

PASSO  
**2**

Collega l'alimentazione alla presa di corrente.



#### ATTENZIONE:

Non accendere il frullatore quando la caraffa è vuota.

## Impostazioni

PASSO  
**3**

Metti gli ingredienti nella caraffa ed assicurati che non superino la linea "MAX" sulla caraffa. Posiziona bene il coperchio, incluso il tappo di rimpimento centrale, prima d'accendere il frullatore.

PASSO  
**4**

Per iniziare a frullare, posiziona la caraffa del frullatore sul cuscinetto di centratura in gomma, assicurandoti che sia in posizione orizzontale.



#### ATTENZIONE:

Non accendere il frullatore prima che il coperchio sia ben posizionato.

#### SUGGERIMENTO:

Inserisci nella caraffa del frullatore prima i liquidi e i cibi morbidi e poi i cibi solidi e il ghiaccio.

PASSO  
**5**

Ora sei pronto per impostare i comandi ed iniziare il ciclo di miscelazione.  
**VEDI LE PAGINE SEGUENTI.**

#### SUGGERIMENTO:

Grazie alla potenza ed alla velocità del frullatore Vibe, le tempistiche di lavorazione sono molto più rapide rispetto ai frullatori standard. Fino a quando non avrai preso confidenza con l'apparecchio ti consigliamo d'osservare i tempi di lavorazione per evitare un'eccessiva miscelazione.

PASSO  
**6**

Quando il ciclo di miscelazione è completato, premi l'interruttore per spegnerlo, prima di rimuovere la caraffa.

## Comandi

### 1. Interruttore

Accende e spegne il frullatore.

### 2. Start / Pausa

Premi una volta per avviare il ciclo di miscelazione, premi nuovamente per sospendere il ciclo.

### 3. Impostazioni (Setting)

Per impostare il ciclo di miscelazione

### 4. Pulsante preimpostato per zuppe (Soup)

Vedi pagina 19 per le istruzioni

### 5. Riduci durata/velocità/temperatura

Per impostare il ciclo di miscelazione

### 6. Pulsante preimpostato per frullati (Smoothie)

Vedi pagina 18 per le istruzioni

### 7. Pulsante preimpostato per noci (Nuts)

Vedi pagina 19 per le istruzioni

### 8. Aumenta durata/velocità/temperatura

Per impostare il ciclo di miscelazione

### 9. Pulsante Pulse

Vedi pagina 21 per le istruzioni

### 10. Pulsante DIY programmabile

Vedi pagina 21 per le istruzioni



### 11. Velocità variabile della lama

Visualizza la velocità della lama da 1 a 10

### 12. Durata

Visualizza la durata del ciclo

### 13. Sicurezza della caraffa

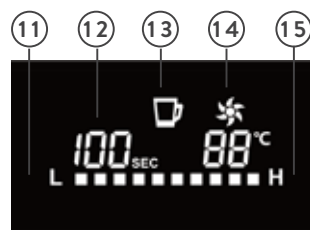
Indica se la caraffa è nella giusta posizione

### 14. Lama attivata

Si accende quando la lama entra in funzione

### 15. Temperatura

Mostra la temperatura attuale degli ingredienti nel frullatore.



### SUGGERIMENTO:

Per azionare i comandi del pannello a sfioramento utilizza la punta delle dita. Utilizza sempre mani pulite prima di azionare i comandi del pannello a sfioramento. Pulisci il pannello a sfioramento da acqua o liquidi prima di utilizzarlo.

## Comandi

### Configurazione dei comandi:

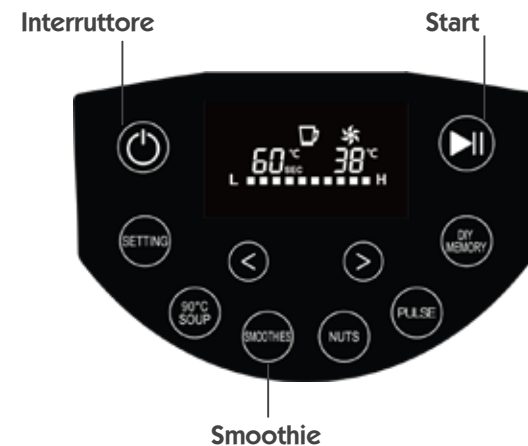
Il frullatore Luvele Vibe è dotato di un innovativo pannello di controllo a sfioramento 'one touch'. Con la semplice pressione di un pulsante è possibile perfezionare la consistenza di qualsiasi ricetta. Sono disponibili quattro opzioni per creare ed impostare un ciclo di miscelazione.

**NOTA:** Assicuratevi di leggere tutte e quattro le opzioni per l'impostazione di un ciclo di miscelazione così da sapere come impostare e utilizzare il frullatore Luvele Vibe.

### 1. PRE-PROGRAMMATI

Il frullatore Luvele Vibe è dotato di 3 cicli personalizzati preprogrammati che includono frullati, zuppe e noci. Per selezionare uno di questi cicli preprogrammati, dovrai semplicemente premere l'interruttore di accensione, quindi premere il ciclo preprogrammato desiderato, premere il pulsante di avvio e il ciclo di miscelazione avrà inizio.

**Frullati (Smoothie) =** Perfetto per preparare frullati di ogni tipo. Abbiamo preprogrammato il pulsante di miscelazione in modo che raggiunga una temperatura massima di 38 °C (100 °F) prima che il ciclo si fermi, per proteggere le sostanze nutritive del frullato. La funzione frullato continuerà a frullare fino al raggiungimento dei 38 °C. In questo modo si otterrà un frullato cremoso e delizioso e con tutto il suo contenuto nutrizionale. Per raffreddare il frullato, aggiungi un pò di ghiaccio e frulla per altri 10 secondi.



## Comandi

**Zuppa (Soup)** = Il tasto zuppa preprogrammato funzionerà fino a quando la temperatura raggiungerà i 90 °C (194 °F). Una volta che il sensore di temperatura tocca i 90 °C (194 °F) il ciclo si concluderà.

La durata di questo ciclo, unito alla velocità del motore, riscalda gli ingredienti fino a 90 °C (194 °F). Quando si prepara una zuppa, ricorda che la velocità delle lame genera un calore sufficiente per scaldare gli ingredienti, pertanto, non aggiungere liquidi o ingredienti alla caraffa oltre i 45° C (115° F) quando si preparano zuppe o altri piatti caldi.

**ATTENZIONE:**

Quando si preparano zuppe o bevande calde, non riempire le caraffe con più di 1 litro di liquido e ingredienti.

**Noci (Nuts)** = Il ciclo per noci durerà per 120 secondi o si fermerà quando la temperatura raggiunge i 100° C (212° F). Quando frulli le noci assicurati sempre che gli ingredienti coprano interamente le lame.

Il pestello è un accessorio importante quando si frullano le noci. Usa il pestello per muovere e spingere le noci nella lama.

**SUGGERIMENTO:**

La funzione a impulso può essere utile quando si processano le noci. Usalo per iniziare la miscelazione poi passarla alla funzione noci per terminare la preparazione.

## Comandi

**2. CONFIGURAZIONE MANUALE**

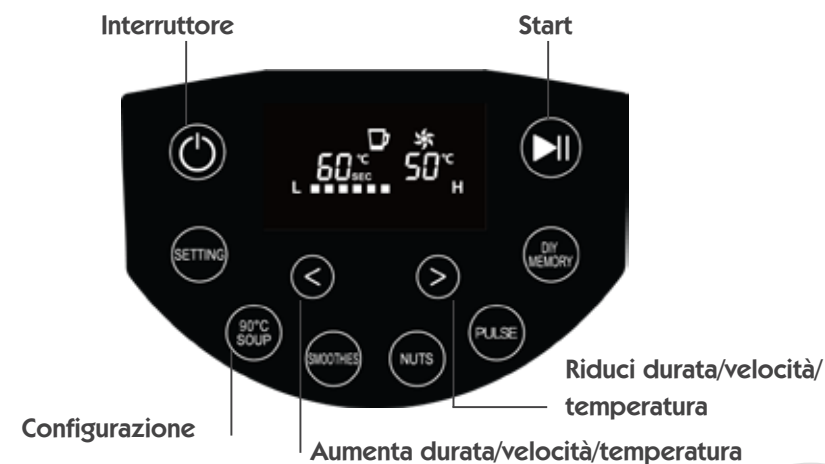
La configurazione manuale consente d'impostare manualmente un ciclo di miscelazione, controllare la velocità della lama, la temperatura e la durata. Per attivare la configurazione, premi il pulsante di accensione, quindi utilizza i pulsanti a freccia "Riduci velocità" e "Aumenta velocità" per impostare la velocità di rotazione della lama.

Una volta impostata la velocità della lama, premi di nuovo il pulsante di configurazione per impostare la durata utilizzando i pulsanti a freccia "Riduci durata" e "Aumenta durata".

Una volta impostata la durata, premi ancora una volta il pulsante di configurazione per stabilire la temperatura. Quando sei soddisfatto con tutte le impostazioni dovrai solo premere il pulsante "Start" per avviare il ciclo di miscelazione.

**NOTA:**

Quando imposti la temperatura, dovrai stabilire la temperatura massima che desideri raggiungere prima che il ciclo del frullatore s'interrompa. Se la temperatura impostata viene raggiunta prima del termine del tempo, il ciclo del frullatore si arresterà.

**NOTA:**

L'impostazione manuale deve essere impostata ogni volta che si esegue un ciclo di miscelazione. Le impostazioni non vengono salvate.

## Comandi

### 3. MEMORIA DIY

Il pulsante di memoria fai-da-te (DIY) è una caratteristica altamente innovativa del frullatore Luvele Vibe. Permette di programmare e salvare un ciclo di miscelazione. Una volta programmato un ciclo, questo viene salvato finché non si programma un nuovo ciclo.

Per configurare un ciclo personalizzato, segui queste istruzioni:

Premi l'interruttore di alimentazione per accendere il frullatore. Quindi premi e tieni premuto il pulsante di memoria DIY per 3 secondi finché non emette un segnale acustico. Usa i pulsanti a freccia "riduci velocità" e "aumenta velocità" per impostare la velocità di rotazione della lama (1 a 10). Una volta impostata la velocità della lama, premi nuovamente il pulsante di configurazione per impostare la durata usando i tasti a freccia "riduci durata" e "aumenta durata". Premi ancora una volta il pulsante di configurazione e utilizza i pulsanti a freccia "riduci temperatura" e "aumenta temperatura" per impostare la temperatura. Una volta completate tutte le impostazioni, tieni premuto per tre secondi il pulsante di memoria DIY fino a quando emetterà tre segnali acustici. Ciò significa che le impostazioni sono state salvate. Ora puoi usare questo ciclo di miscelazione semplicemente premendo il pulsante Start.

#### NOTA:

Il pulsante DIY salverà il ciclo finché non viene riprogrammato. In altre parole, se spegni il frullatore e poi lo riaccendi, premi il pulsante DIY e il pulsante Start, il frullatore eseguirà lo stesso ciclo di miscelazione salvato in precedenza.



### 4. COMANDO "PULSE":

Il pulsante "Pulse" viene usato per tritare, sminuzzare, montare o per altre operazioni di miscelazione che non richiedono una lavorazione prolungata. Consente di effettuare brevi impulsi di miscelazione. Premi e tieni premuto per azionare il pulsante. Per interrompere il funzionamento, rilascia il pulsante.

## Suggerimenti

### VELOCITÀ DEL FRULLATORE:

Il frullatore Luvele Vibe è dotato di un sistema di lame a 10 velocità. La velocità delle lame può essere impostata tra 1 e 10. 1 rappresenta la minore velocità e 10 la velocità più elevata.



La miscelazione ad alta velocità (10) può essere usata per la maggior parte degli ingredienti, come succhi di frutta e verdure, zuppe, frullati, smoothie, miscele congelate, purè, burro di noci e per macinare i cereali. I tempi di lavorazione sono generalmente inferiori a 1 minuto e alcune ricette richiedono meno di 30 secondi. La miscelazione ad alta velocità (10) offre i migliori risultati per tritare ghiaccio, frutta congelata, frutta e verdure intere e cereali fino ad ottenere una consistenza omogenea e priva di grumi.

#### SUGGERIMENTO:

Utilizza la configurazione ad alta velocità il più spesso possibile per ottenere una consistenza più uniforme.

Se gli ingredienti non circolano ad alta velocità, la macchina potrebbe essere sovraccarica o aver intrappolato una bolla d'aria. Rimuovi con cautela il tappo di riempimento, assicurandoti che il coperchio rimanga ben in posizione. Rilascia la bolla d'aria inserendo il pestello attraverso l'apertura del tappo di riempimento. Se i problemi di circolazione continuano, riduci la velocità della macchina.

Una velocità inferiore può consentire al cibo di circolare quando una velocità superiore non lo consente. Il pulsante a impulsi può essere utilizzato anche per aiutare a far circolare gli ingredienti che si sono bloccati.

### CONSIGLI PER TRITURARE IL GHIACCIO:

Per tritare il ghiaccio, inserisci i cubetti di ghiaccio nella caraffa del frullatore. Metti il coperchio e il tappo di riempimento e posizionalo sul cuscinetto di centratura. Premi e rilascia il pulsante "Pulse" e ripeti l'operazione fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungi un po' d'acqua e di aromi attraverso l'apertura del tappo di riempimento per ottenere una consistenza più soda.



## Suggerimenti

### SUGGERIMENTI PER FRULLARE INGREDIENTI SECCHI:

Ti consigliamo di usare la caraffa in acciaio quando vuoi frullare ingredienti secchi. Il pulsante preprogrammato per le noci (Nuts) è utile per macinare ingredienti secchi.

Non utilizzare il frullatore per più di 120 secondi durante la lavorazione d'ingredienti secchi. La macinazione d'ingredienti secchi per più di due minuti potrebbe danneggiare il frullatore.

La funzione ad impulsi può essere utile per la lavorazione degli ingredienti secchi. Noci e semi possono contenere molto olio e, se frullati a sufficienza, si trasformano in burro di noci e semi. Utilizza il pulsante Pulse per un controllo e una consistenza più precisi.

Quando si frullano ingredienti secchi, assicurati sempre d'aggiungerne una quantità sufficiente a coprire completamente le lame. Al contrario, se aggiungi troppi ingredienti alla caraffa potresti rischiare di sovraccaricarla.

Il pestello è un accessorio importante quando si frullano ingredienti secchi. Il pestello serve a spostare e spingere gli ingredienti nella lama. Per ulteriori informazioni sull'uso del pestello, vedi pagina 10 per maggiori informazioni su come usare il pestello.

La costante macinazione d'ingredienti secchi può provocare un deterioramento estetico della caraffa di plastica di 2 litri e col passare del tempo causare l'opacizzazione delle lame.

La macinazione di alcune erbe può provocare il rilascio di oli, causando lo scolorimento permanente della caraffa di plastica. Altre hanno forti odori forti che possono rimanere nel contenitore di plastica, alterando il sapore di altri alimenti. La macinazione di alcune erbe e spezie può anche causare l'opacizzazione della lama col passare del tempo.

### SUGGERIMENTI PER FRULLARE LIQUIDI CALDI:

Il vapore che fuoriesce, gli schizzi o il contenuto possono scottare. Per proteggere il contenuto caldo, posiziona saldamente il coperchio e il tappo di riempimento prima di azionare il frullatore. Lascia sempre riposare i liquidi caldi per qualche istante per consentire la fuoriuscita del vapore prima di lavorarli.



#### ATTENZIONE:

Non rimuovere mai il coperchio o il tappo di riempimento e non aggiungere ingredienti mentre il contenuto caldo viene lavorato.

Al termine della lavorazione degli ingredienti caldi, rimuovi con cautela il tappo di riempimento per consentire la fuoriuscita del vapore in eccesso.

## Pulizia

### PULIZIA DELLA CARAFFA DEL FRULLATORE:

**PASSO 1**

Riempi la caraffa del frullatore per metà con acqua calda e aggiungi un paio di gocce di detersivo liquido per piatti. Poi sistema il coperchio ed il tappo di riempimento. Accendi il frullatore usando il pulsante ad impulsi per circa 30 secondi. Spegni il frullatore e sciacqua la caraffa sotto acqua corrente. L'accessorio per la pulizia fornito in dotazione può essere usato prima o dopo le fasi sopra descritte per pulire a fondo sotto e intorno al gruppo lame. Dovrai solo inserire la parte inferiore della spazzola di pulizia sotto la lama e farla ruotare intorno alla caraffa. Per ottenere i migliori risultati di pulizia, asciuga sempre la caraffa a testa in giù.

**PASSO 2**

I minerali presenti nella frutta e nelle verdure a foglia possono causare la formazione di una pellicola sulla caraffa del frullatore. Per aiutarti a rimuovere la pellicola, versa aceto bianco distillato nella caraffa, quindi riempi per metà con acqua calda. Lascia in ammollo per alcune ore o tutta la notte, quindi versa il contenuto e usa la spazzola di pulizia per pulire l'interno del contenitore.

**PASSO 3**

Per una pulizia più profonda, metti quattro tazze di acqua e quattro tazze di aceto bianco distillato nella caraffa e lascia in ammollo per circa quattro ore. Versa il contenuto e risciacqua accuratamente.



#### ATTENZIONE:

Fai attenzione quando pulisci intorno alle lame perché sono molto affilate.



#### ATTENZIONE:

Non lavare mai il frullatore inserendo le mani nella caraffa.

### PESTELLO, COPERCHIO E TAPPO DI RIEMPIMENTO:

Separa ciascuna di queste parti e lavale in acqua calda e sapone. Sciacqua sotto l'acqua corrente e asciuga.

#### IMPORTANTE:

Per garantire prestazioni costanti ed efficaci, non mettere la caraffa del frullatore, il coperchio, il tappo di riempimento o il pestello in lavastoviglie.

### BASE DEL MOTORE:

Prima di pulire la base, assicurati di scollegare il frullatore. Lava la superficie esterna con un panno morbido o una spugna umida, risciacqua con una soluzione delicata di detersivo liquido e acqua calda. Non mettere la base del motore in acqua.

## Risoluzione dei problemi

### I RISULTATI FINALI NON SONO UNIFORMI:

Riduci la quantità d'ingredienti nella caraffa. Assicurati che tutti gli ingredienti siano tagliati all'incirca alle stesse dimensioni.

### GLI INGREDIENTI SONO TROPPO FINI:

Utilizza la funzione a impulsi per evitare una lavorazione eccessiva.

### IL LIQUIDO FUORIESCE DALLA CARAFFA:

Riduci la quantità degli ingredienti nella caraffa ed assicurati che il coperchio ed il tappo di riempimento siano saldamente in posizione.

### LA MIA CARAFFA È GRAFFIATA O APPANNATA:

A seconda degli alimenti che si frullano e dell'uso che se ne fa, la caraffa del frullatore Luvele Vibe potrebbe richiedere d'essere sostituita di tanto in tanto.

Luvele offre set di ricambi per la caraffa e le lame sul nostro sito web [www.luvele.it](http://www.luvele.it)

### PROTEZIONE AUTOMATICA DA SOVRACCARICO:

La funzione di protezione automatica da sovraccarico è progettata per proteggere il motore ed evitare che il frullatore si surriscaldi. Se la protezione automatica da sovraccarico si attiva, il motore si spegne ed emette un leggero odore. Se la protezione automatica da sovraccarico dovesse attivarsi, scollega il frullatore e lascialo riposare per un massimo di 45 minuti in un luogo fresco.

### PIASTRA E CUSCINETTI DI SICUREZZA:

Nel caso in cui la piastra centrale in acciaio inox o i cuscinetti sul fondo della caraffa del frullatore si allentino e non tengano più saldamente in posizione il gruppo lame,

### NON CONTINUARE AD USARE IL FRULLATORE.

Puoi ordinare una nuova caraffa o contattare Luvele a [support@luvele.it](mailto:support@luvele.it) per ricevere assistenza.

## Garanzia

Il frullatore Luvele Vibe è coperto dalla nostra garanzia di copertura totale di 2 anni. La nostra garanzia coprirà qualsiasi difetto di fabbricazione del prodotto e anche i danni occorsi durante il trasporto. La tua garanzia parte dalla data d'acquisto del tuo prodotto Luvele

Per registrare la tua garanzia ti preghiamo di visitare;

[www.luvele.eu/warranty\\_registrations](http://www.luvele.eu/warranty_registrations)

[www.luvele.co.uk/warranty\\_registrations](http://www.luvele.co.uk/warranty_registrations)

[www.luvele.com/warranty\\_registrations](http://www.luvele.com/warranty_registrations)

[www.luvele.com.au/warranty Australian registrations](http://www.luvele.com.au/warranty_Australian_registrations)

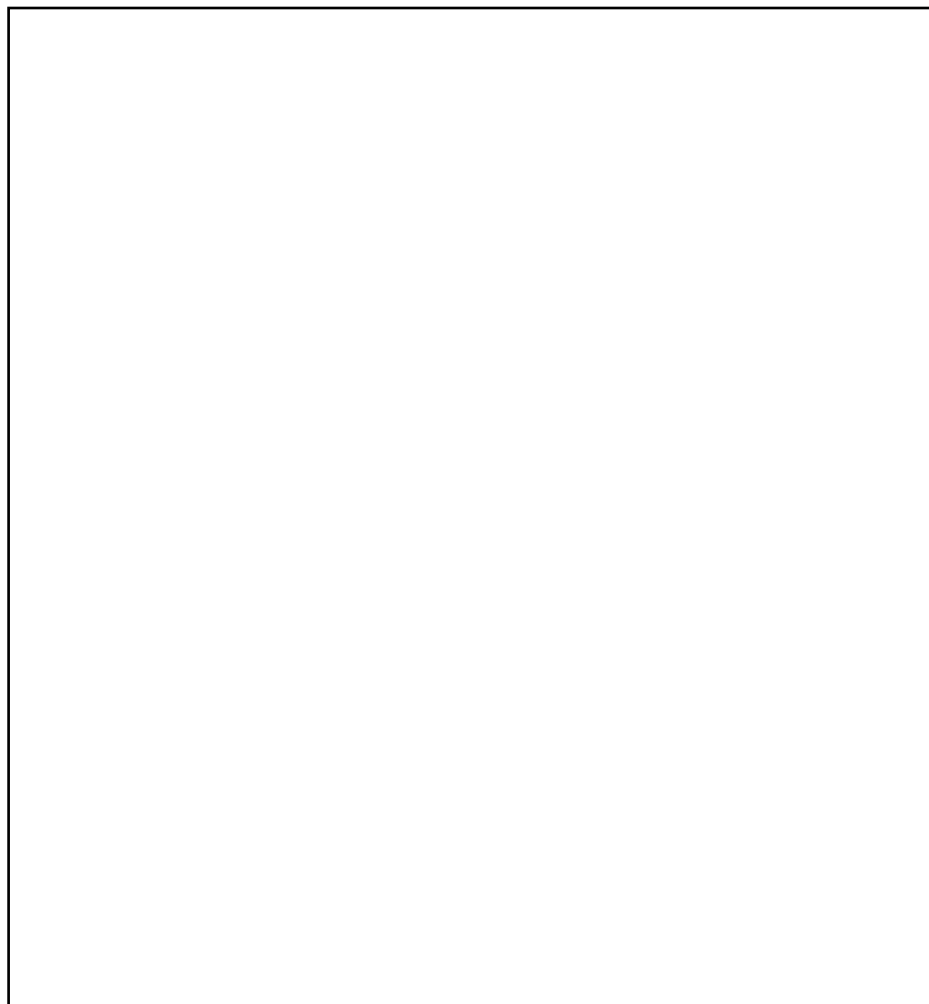
Se il prodotto è stato ordinato da un altro rivenditore, conserva la fattura del negozio per le richieste di garanzia.

### CONDIZIONI DI GARANZIA

Vogliamo rendere qualsiasi richiesta di garanzia il più semplice possibile. Tutto ciò che devi fare è contattarci a [support@luvele.it](mailto:support@luvele.it) e fornirci le informazioni sul problema riscontrato con il tuo articolo. Per prima cosa, ti suggeriremo alcuni passi per stabilire se è possibile trovare una soluzione senza un reso. Potremmo anche richiedere delle immagini del guasto se sarà appropriato e garantirà una risoluzione più rapida.

Siamo qui per aiutarti, pertanto ti preghiamo d'inviarci un'e-mail e ti offriremo la migliore soluzione possibile. [support@luvele.it](mailto:support@luvele.it)

Note



FRULLATORE LUVELE VIBE  
LIBRETTO D'ISTRUZIONI E GUIDA UTENTE  
Luv life. Luv health.



# Luvele

Luv life. Luv health.

VYSOKORYCHLOSTNÍ MIXÉR LUVELE VIBE



Návod k použití



Luvele . cz

## Obsah

První kapitola – Bezpečnostní pokyny	strana 4–6
Druhá kapitola – Úvod	strana 7
Třetí kapitola – Funkce	strana 8–11
Čtvrtá kapitola – Klíčové technologie	strana 12–15
Pátá kapitola – Nastavení	strana 16–17
Šestá kapitola – Ovládací prvky	strana 18–22
Sedmá kapitola – Tipy	strana 23–24
Osmá kapitola – Čištění	strana 24
Devátá kapitola – Možné problémy a řešení	strana 26
Desátá kapitola – Záruka	strana 27

## Vysokorychlostní mixér Luvele Vibe

Pro co nejlepší zážitek z mixování s vysokorychlostním mixérem Luvele Vibe si doporučujeme před jeho použitím přečíst tento návod od začátku do konce.

### LVBS1500USA (USA model)

<b>Napětí:</b> 110 V	<b>Výška (s 2litrovou PE nádobou na podstavci):</b> 50 cm
<b>Frekvence:</b> 50 - 60 Hz	<b>Šířka:</b> 20 cm
<b>Příkon:</b> 1500 W	<b>Hloubka:</b> 27 cm

### LVBS1500AUS / LVBS1500UK / LVBS1500EU

<b>Napětí:</b> 220-240 V	<b>Výška (s 2litrovou PE nádobou na podstavci):</b> 50 cm
<b>Frekvence:</b> 50 - 60 Hz	<b>Šířka:</b> 20 cm
<b>Příkon:</b> 1500 W	<b>Hloubka:</b> 27 cm

## Gratulujeme

k nákupu vašeho nového vysokorychlostního mixéru Luvele Vibe.

## Bezpečnostní pokyny

Před použitím mixéru Luvele Vibe si přečtěte všechny pokyny.

Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.

- Před prvním použitím mixéru Luvele odstraňte veškerý obalový materiál.
- Během provozu neumísťujte mixér do blízkosti okraje pracovní desky nebo stolu.
- Zajistěte, aby byl povrch pracovního stolu rovný, bez kapalin nebo jiných látek.
- Neumisťujte mixér na horký sporák nebo troubu, ani do jejich blízkosti.
- Neponořujte základnu mixéru do vody nebo jiných tekutin.
- Žádné části mixéru nevkládejte do myčky na nádobí nebo mikrovlnné trouby.
- Během mixování nevkládejte do nádoby ruce ani náčiní, aby nedošlo ke zranění osob nebo poškození přístroje.
- Nikdy nenechávejte puštěný mixér bez dozoru. Pokud se od mixéru chcete vzdálit, vypněte jej.
- **UPOZORNĚNÍ:** Čepele mixéru Luvele jsou velmi ostré, buďte při obsluze opatrní.
- Nikdy se nedotýkejte nožů a ani s nimi nemanipulujte, pokud je nádoba nasazená na základně mixéru.
- Nepoužívejte mixér, pokud se nože uvolnily nebo jsou jakkoliv poškozené. K získání náhradních dílů kontaktujte Luvele.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při použití štouchadla neodstraňujte celé víko nádoby. Chcete-li jej použít, vyjměte plnicí uzávěr uprostřed hlavního víka mixéru a do otvoru vložte štouchadlo.
- Příklad: Přístroj nepřetěžujte. Objem ingrediencí by neměl přesáhnout hranici „MAX“ v horní části nádoby. Při výrobě husté směsi objem odpovídajícím způsobem snižte.
- Příklad: Přístroj vždy používejte s pevně nasazeným víkem. Plnicí uzávěr uprostřed víka vyjměte pouze v případě přidávání ingrediencí nebo k použití štouchadla.
- Při mixování suchých ingrediencí, výrobě ořechových másel a potravin na bázi oleje, může docházet k velmi vysokým teplotám v důsledku rychlosti otáčení nožů. Aby se zabránilo nebezpečnému přehřátí, suché potraviny a potraviny na bázi oleje nezpracovávejte déle než 1 minutu.
- Příklad: Přístroj nepotřebuje žádnou zvláštní údržbu kromě čištění po každém jeho použití. V případě potřeby opravy se obraťte na společnost Luvele. Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami.
- K hašení požáru na spotřebiči používejte pouze protipožární deku.

**UPOZORNĚNÍ: Při prvním spuštění přístroje můžete z mixéru cítit nepříjemný zápach. Je to normální a zápach zmizí, jakmile se motor zaběhne.**

## Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních jako např.:

- kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- v zemědělských podnicích;
- pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných prostorech;
- zařízení typu Bed and Breakfast.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.

Děti od 8 let mohou tento spotřebič používat, měly by však být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Děti by si se zařízením rozhodně neměly hrát!

Čištění a udržování zařízení by nemělo být prováděno dětmi, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Čas od času zkontrolujte, zda není přívodní kabel poškozen. Pokud je poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí. Spotřebič připojujte pouze do odborně instalované zásuvky. Nikdy nevytahujte přívodní kabel mokřými rukama, nepokládejte kabel na horké povrchy, ani nedovolte, aby se kabel dostal do kontaktu s olejem.

Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí.

Používejte pouze přiložené příslušenství od společnosti Luvele. Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání. Používejte správné napětí a nepoužívejte prodlužovací kabely.

## Bezpečnostní pokyny

**VAROVÁNÍ:** Nepokoušejte se sejmout mixovací nádobu ze základny mixéru, pokud je motor v provozu.

**VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte mixér, aniž by byla nádoba správně nasazena na těle mixéru.

**VAROVÁNÍ:** Pokud ingredience přestanou cirkulovat a motor je v chodu, **NEHÝBEJTE** s mixovací nádobou, netřeste s ní, ani s ní jinak nepohybujte.

**VAROVÁNÍ:** Otáčející se nože mohou způsobit zranění. Před sejmutím mixovací nádoby počkejte, dokud se nože nepřestanou zcela otáčet. **NIKDY** nesahejte do nádoby mixéru, pokud je umístěn na základně mixéru.

**VAROVÁNÍ:** Jádrová deska, nože a objímka pohonu se mohou při delším mixování hodně zahřát. **NEDOTÝKEJTE SE** jich. Před manipulací nebo čištěním je nechte vychladnout.

**VAROVÁNÍ:** Nenaplňujte 2litrovou PE nádobu nebo 1,75litrovou nerezovou nádobu více než 1 litrem (1 qt) horké kapaliny.

### UPOZORNĚNÍ:



Při prvním spuštění přístroje můžete z mixéru cítit nepříjemný zápach. Je to normální a zápach zmizí, jakmile se motor zaběhne.

## Úvod

Vysokorychlostní mixér Luvele Vibe má ve výbavě 2 l plastovou nádobu z PE bez BPA a 1,75 l nádobu z nerezové oceli. Díky tomu mixér poskytuje kontrolu a flexibilitu při jakémkoliv mixování a zpracování potravin. Mixér Luvele Vibe byl navržen s využitím prvotřídních komponentů a technologií, čímž vznikl opravdu špičkový mixér pro domácí použití.

### ♥ MEZI PRŮLOMOVÉ FUNKCE PATŘÍ: ♥

- Smart-Touch ovládací panel
- Technologie eliminace zvuku
- Čepele z japonské nerezové oceli v chirurgické kvalitě
- Německý motor s vysokým výkonem 1500 W
- Technologie řízení pomocí teplotního senzoru
- Technologie 360 Quad Vortex



**VYSOKORYCHLOSTNÍ MIXÉR LUVELE VIBE JE JEDINÝM MIXÉREM A KUCHYŇSKÝM ROBOTEM, KTERÝ BUDETE VE SVÉ KUCHYNI POTŘEBOVAT.**

## Funkce

PLNICÍ UZÁVĚR

VÍKO NÁDOBY

TĚSNÍCÍ KROUŽEK

TĚLO NÁDOBY

TEPLOTNÍ ČIDLA

SADA NOŽŮ Z JAPONSKÉ NEREZOVÉ OCELI

DESKA S JÁDREM Z NEREZOVÉ OCELI

KOMPOZITNÍ HNACÍ ZÁSUVKA PRO ELIMINACI HLUKU

ZÁSUVKA TEPLOTNÍHO ČIDLA

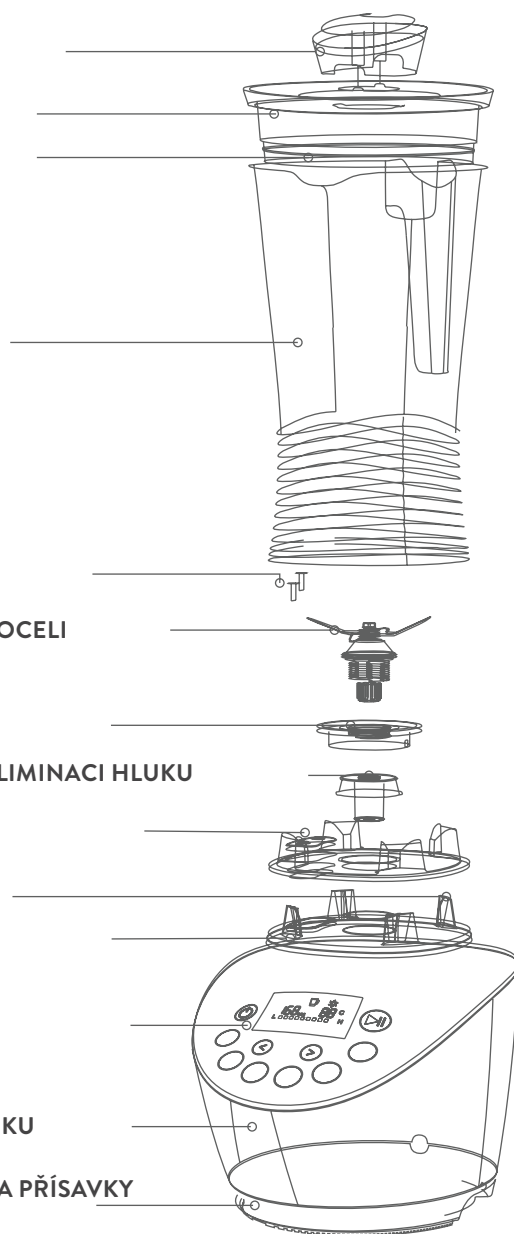
HLINÍKOVÉ ULOŽENÍ MOTORU

VČETNĚ PROTISKLUZOVÉ GUMOVÉ  
STŘEDICÍ PODLOŽKY

INTELEKTUÁLNÍ OVLÁDACÍ PANEL  
„ONE TOUCH“ A LCD DISPLEJ

ZÁKLADNA MIXÉRU S ELIMINACÍ ZVUKU

PROTISKLUZOVÉ GUMOVÉ NOŽIČKY A PŘÍSAVKY



## MOŽNOSTI NÁDOB MIXÉRU LUVELE VIBE:



### 2 L PLASTOVÁ NÁDOBA

Dvoulitrová nádoba je vyrobená z téměř nerozbitného PE plastu bez obsahu BPA.

**Maximální hladina  
pro horké tekutiny = 1 l (1 qt)**

**Maximální hladina  
pro studené tekutiny = 2 l (2.1 qt)**

### 1,75 L NEREZOVÁ NÁDOBA

Nádoba z nerezové oceli o objemu 1,75 litru je vyrobená z vysoce kvalitní nerezové potravinářské oceli AISI 304. Nepohlcuje pachy z potravin a nezanechává skvrny od ořechů, obilovin, zeleniny, ovoce, bylinek nebo koření. Robustní konstrukce je ideální pro mixování ledu.

**Maximální hladina pro horké tekutiny = 1 l (1 qt)**  
**Maximální hladina pro studené tekutiny = 1,75 l (1.85 qt)**



## Funkce

**ŠTOUCHADLO:**

Štouchadlo umožňuje urychlit proces mixování velmi hustých nebo mražených surovin, které nelze zpracovat v běžném mixéru. Pomůže vám bezpečně uvolnit v mixéru zablokované ingredience, aby byla během mixování zachována cirkulace. Je také užitečné při mixování ořechů, kdy pomáhá posunout a zatlačit ořechy směrem k nožům.

Sejměte plnicí uzávěr uprostřed víka a vložte štouchadlo. Víko musí zůstat pevně nasazené na nádobě. Jednou rukou přidržujte rukojeť mixovací nádoby a druhou rukou pohybujte štouchadlem krouživým pohybem nahoru a dolů, abyste posunuli přilepené nebo zaseklé potraviny z okrajů nádoby směrem k nožům.

Při použití štouchadla během mixování by neměla být nádoba mixéru plná z více než dvou třetin. Abyste zabránili přehřátí během mixování, **NEPOUŽÍVEJTE** štouchadlo v kuse déle než 30 sekund.

**POZOR:**

Štouchadlo používejte pouze tehdy, když je víko pevně na svém místě a ingredience přestaly cirkulovat.

PŘÍSLUŠENSTVÍ JE K DISPOZICI K SAMOSTATNÉMU ZAKOUPENÍ NA  
WWW.LUVELE.CZ.

## Funkce

**CHŇAPKA:**

Při přípravě horkých polévek nebo nápojů v nerezové nádobě je vnější strana nádoby horká. K manipulaci s nádobou a sejmutí ze základny mixéru použijte chňapku.

**STĚRKA:**

K vyjmutí ingrediencí z nádoby po dokončení mixování použijte stěrku.

**ČISTICÍ KARTÁČ:**

Pro vyčištění stačí vložit spodní část čistícího kartáčku pod lopatky nožů a otáčet jím kolem nádoby.



PŘÍSLUŠENSTVÍ JE K DISPOZICI K SAMOSTATNÉMU ZAKOUPENÍ NA  
WWW.LUVELE.CZ.



## Klíčové technologie

### TECHNOLOGIE ELIMINACE ZVUKU

Ačkoliv neexistuje nic takového jako tichý mixér, konstrukční a technický tým Luvele usilovně pracovali na snížení hluku, který mixér Luvele Víbe vydává během používání. Po dvou letech vývoje vytvořila společnost Luvele následující klíčové funkce, které umožňují eliminovat co nejvíce hluku:

- FUNKCE 1** Patentovaná technologie vzduchových kanálků, která zajišťuje rychlý odvod tepla a rovnoměrné odsávání vzduchu během provozu.
- FUNKCE 2** Vysoce koncentrická ložiska, centrální hřídel a sada nožů.
- FUNKCE 3** Výkonný vysokorychlostní motor pracující s nízkou úrovní tření umožňuje dosáhnout stabilního výkonu motoru během provozu. Upevnění motoru bylo navrženo s cílem minimalizovat hlučnost.
- FUNKCE 4** Objímka pohonu Luvele je vyrobena z kompozitu kovu a PA46. PA46 (polyadipový sukcinimid) je nový typ polyamidové pryskyřice s vysokým bodem tání a vysokou krystalinitou. Poskytuje bezkonkurenční výkon pro náročnou práci, u níž je vyžadována vynikající tepelná odolnost, konstrukční tuhost a odolnost vůči opotřebení a tření. Používá se mimo jiné v automobilech, leteckém a vojenském vybavení. Tyto vlastnosti pomáhají snižovat hlučnost rotujících lopatek nožů během provozu a díky nim je hnací ústrojí mixéru Luvele Víbe mimořádně pevné a má dlouhou životnost.

## Klíčové technologie

### ČEPELE Z JAPONSKÉ NEREZOVÉ OCELI V CHIRURGICKÉ KVALITĚ

Čtyřlístá čepel navržena společností Luvele je vyrobena z nerezové oceli v chirurgické kvalitě dovážené z Japonska.



Čepelky jsou zkonstruovány z vysoce ušlechtilé nerezové oceli 420. Jedná se o nerezovou ocel vysoké kvality, která vykazuje vynikající pevnost, silnou odolnost proti korozi a vysokou odolnost proti opotřebení. Sada nožů byla navržena v úhlu 45 stupňů, který se ukázal jako nejúčinnější způsob k vytvoření silného víru během mixování, což vede k vynikajícím výsledkům při mixování.

### VYROBENÉ Z VYSOCE UŠLECHTILÉ NEREZOVÉ OCELI 420

## Klíčové technologie

### VYSOKOZÁTĚŽOVÝ MOTOR NĚMECKÉ VÝROBY 1500W

Motor německé výroby s vysokou rychlostí a stabilitou při používání.

Vyvíjí silný točivý mechanismus, robustní zkrut a je účinný a stabilní při vysokých otáčkách.

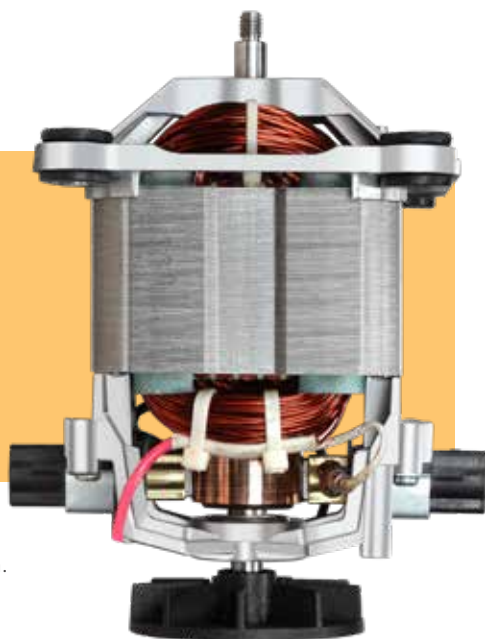
Tato stabilita během provozu pomáhá snižovat celkovou hlučnost mixéru, což umožňuje mnohem pohodlnější mixování.

### TECHNOLOGIE ŘÍZENÍ TEPLOTNÍCH ČIDEL

Mixér Luvele Vibe byl navržen s přesným systémem kontroly teploty, který poskytuje plnou kontrolu nad výsledky mixování. Díky teplotnímu čidlu máte neustále přehled o tom, jakou teplotu mají ingredience v nádobě.

To je důležité při přípravě raw receptů i při přípravě horkých polévek a nápojů.

Mixér Luvele Vibe se automaticky vypne při dosažení teploty 100 °C (212 °F), aby chránil motor a jeho součásti.

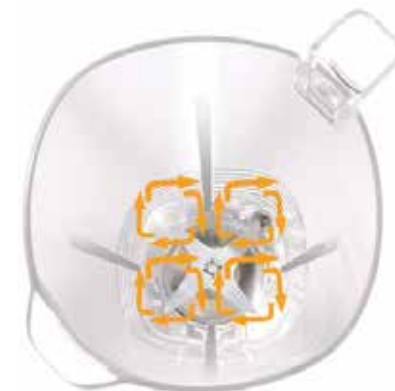


## Klíčové technologie

### TECHNOLOGIE 360 QUAD VORTEX

Kulatý design nádoby Luvele má uvnitř čtyři dokonale umístěná žebra. Ta vytvářejí všesměrové míchací proudění, což umožňuje kompletní 360stupňový efekt míchání ingrediencí v nádobě při mixování.

Mezi žebry se vytvářejí čtyři víry, které rotují podél stěn nádoby směrem nahoru, z horní části se vrací do středu nožů a poté opět vytvářejí víry podél stěn a tak stále dokola. Vytváří se tak všesměrový promíchávací proces, díky kterému se ingredience kompletně smíchají.



### SINGLE VORTEX DESIGN

Běžné čtvercové nádoby vysokorychlostních mixérů mají minimum nebo žádná žebra, která by vytvářela vícenásobné víry. Když se nože otáčejí vysokou rychlostí, vytváří jen jeden obrovský vír, který mixuje a tlačí ingredience do čtyř rohů nádoby. To způsobuje nedostatečnou výšku víru, hromadění ingrediencí v rozích nádoby a nerovnoměrné promíchání.



### SINGLE VORTEX DESIGN

## Nastavení

## PŘED POUŽITÍM MIXÉRU LUVELE VIBE:

Před prvním použitím mixéru Luvele Vibe odstraňte veškerý obalový materiál a umyjte nádobu, nože, víko, štouchadlo a stěrku v teplé mýdlové vodě. Základnu mixéru otřete vlhkým hadříkem.



## UPOZORNĚNÍ:

Při prvním spuštění přístroje můžete z mixéru cítit nepříjemný zápach. Je to normální a zápach zmizí, jakmile se motor zaběhne.

## OBECNÉ NASTAVENÍ:

KROK  
1

Umístěte základnu mixéru na rovný povrch v interiéru.

## POZNÁMKA:

Mixér Luvele Vibe je vybaven magnetickým indukčním bezpečnostním spínačem. Nádoba musí být správně umístěna na základně mixéru tak, aby seděla v rovině. Mixér nebude fungovat, pokud nebude nádoba správně nasazena.

KROK  
2

Zapojte mixér do zdroje napájení.



## UPOZORNĚNÍ:

Nepoužívejte mixér, pokud je nádoba na mixování prázdná.

## Nastavení

KROK  
3

Přidejte ingredience do nádoby mixéru a dbejte na to, aby nepřesáhly hranici „MAX“ uvedenou na nádobě. Před zapnutím mixéru pevně usadte víko včetně středového plnicího uzávěru.

KROK  
4

Chcete-li zahájit mixování, postavte nádobu mixéru na základnu a ujistěte se, že je v rovině.



## UPOZORNĚNÍ:

Nepoužívejte mixér bez pevně nasazeného víka.

## TIP:

Nejprve do nádoby mixéru nalijte tekutiny a přidejte měkké potraviny a až poté ty pevné. Led jako poslední.

KROK  
5

Nyní můžete nastavit ovládací panel a zahájit mixování.  
**VIZ NÁSLEDUJÍCÍ STRÁNKY.**

## TIP:

Díky výkonu a rychlosti mixéru Luvele Vibe je doba zpracování ingrediencí mnohem kratší než u standardních mixérů. Předtím, než si na přístroj zvyknete, pečlivě sledujte dobu mixování, abyste se vyhnuli přílišnému rozmělnění směsi.

KROK  
6

Po dokončení mixování ještě před vyjmutím nádoby stiskněte tlačítko pro vypnutí.

## Ovládací prvky

**1. Hlavní vypínač**

Zapíná nebo vypíná mixér.

**2. Spuštění / pozastavení**

Jedním stisknutím spustíte mixování, druhým stisknutím mixování pozastavíte.

**3. Nastavení**

K nastavení mixování.

**4. Tlačítko polévka**

Viz strana 19.

**5. Snížení času/rychlosti/teploty**

K nastavení mixování.

**6. Tlačítko smoothie**

Viz strana 18.

**7. Tlačítko ořechy**

Viz strana 19.

**8. Přidání času/rychlosti/teploty**

K nastavení mixování.

**11. Ukazatel nastavitelné rychlosti nožů**

Zobrazuje rychlost nožů na stupnici 1–10.

**12. Zobrazení času**

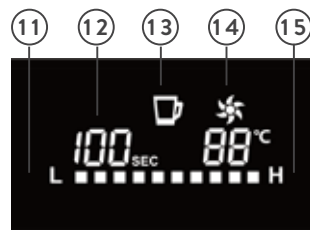
Zobrazuje dobu mixování.

**13. Bezpečnostní ukazatel nádoby**

Ukáže, zda-li je nádoba správně nasazená.

**14. Ukazatel aktivace nožů**

Rozsvítí se, když jsou nože mixéru aktivní.

**TIP:**

K ovládní dotykového panelu použijte konečky prstů. Před použitím se ujistěte, že máte čisté ruce a setřenou veškerou vodu nebo tekutinu z dotykového panelu.

## Ovládací prvky

**Nastavení ovládacích prvků:**

Mixér Luvele Vibe je vybaven inovativním ovládacím panelem „One touch“. Jednoduchým stisknutím tlačítka můžete vytvořit konzistenci pro jakýkoliv recept. K dispozici jsou čtyři možnosti k vytvoření a nastavení procesu mixování.

**POZNÁMKA:** Nezapomeňte si přečíst všechny čtyři možnosti nastavení procesu mixování, abyste jasně pochopili, jak je nastavit a používat.

**1. PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY**

Mixér Luvele Vibe má 3 přednastavené programy – smoothie (koktejly), soup (polévka) a nuts (ořechy). Chcete-li zvolit jeden z těchto programů, jednoduše stiskněte tlačítko pro zapnutí ovládacího panelu a poté si vyberte z tlačítek přednastavených programů, nakonec stiskněte tlačítko „Start“ a cyklus mixování se spustí.

**Smoothie (koktejly) =** ideální pro přípravu koktejlů všeho druhu. Tlačítko smoothie jsme předprogramovali tak, aby před ukončením mixování ingredience v nádobě dosáhly maximálně teploty 38 °C (100 °F) a ochránily se tak živiny ve smoothie. Funkce smoothie bude pokračovat v mixování, dokud nebude dosaženo teploty 38 °C. Tím se vytvoří hladké, krémové a lahodné smoothie a zajistí se uvolnění živin z jejich buněk. Pro zchlazení smoothie přidejte hrst ledu a mixujte dalších 10 sekund.

Hlavní vypínač

Start



Koktejly

Luvele

## Ovládací prvky

**Soup (polévka)** = přednastavený program polévka bude mixovat tak dlouho, dokud teplota nedosáhne 90 °C (194 °F). Jakmile teplotní čidlo dosáhne 90 °C (194 °F), cyklus se zastaví.

Délka polévkového mixovacího cyklu v kombinaci s rychlostí motoru ohřeje ingredience na 90 °C (194 °F). Při přípravě polévkového receptu mějte na paměti, že rychlost nožů vytváří dostatek tepla k ohřátí ingrediencí, proto při přípravě polévek nebo jiných horkých receptů nepřidávejte do nádoby tekutiny nebo ingredience s teplotou vyšší než 45 °C (115 °F).



### UPOZORNĚNÍ:

Při přípravě horké polévky nebo nápoje nenaplňujte nádobu více než 1 l (1 qt) tekutiny a ingrediencí.

**Nuts (ořechy)** = přednastavený program ořechy se ukončí po 120 sekundách, nebo jakmile teplota dosáhne 100 °C (212° F). Při mixování ořechů se vždy ujistěte, že je jich v nádobě tolik, aby zcela zakrývaly nože.

Při mixování ořechů je důležitým příslušenstvím štouchadlo. Pomocí štouchadla můžete ořechy posunout a zatlačit směrem k nožům.



### TIP:

Pulzní funkce (Pulse) se může hodit při zpracování ořechů. Pomocí pulzního tlačítka můžete začít a poté přepnout na funkci Nuts (ořechy) a mixování dokončit.

## Ovládací prvky

### 2. MANUÁLNÍ NASTAVENÍ

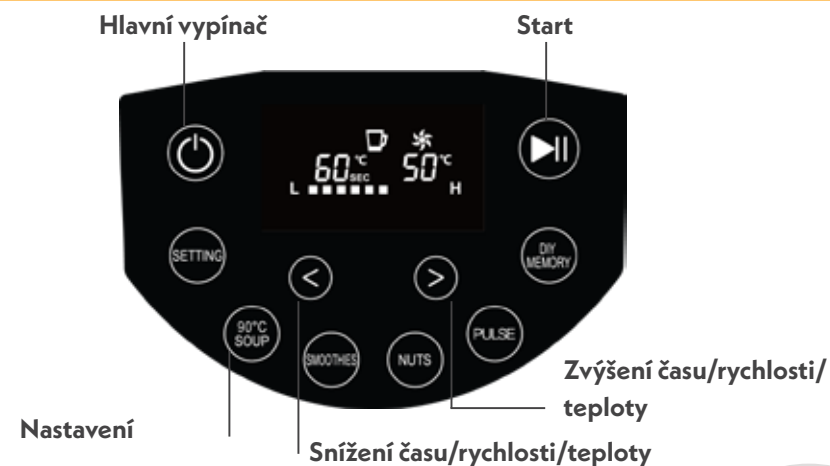
Manuální nastavení umožňuje ručně nastavit jednorázový mixovací cyklus, ovládat rychlost nožů, teplotu a čas. Pro nastavení stiskněte tlačítko pro zapnutí ovládacího panelu a poté pomocí tlačítek se šipkami „snížit rychlost“ a „přidat rychlost“ nastavte rychlost otáček nožů.

Jakmile je rychlost nožů nastavena, stiskněte znovu tlačítko Setting (nastavení) a pomocí tlačítek se šipkami „snížit čas“ a „přidat čas“ nastavte čas.

Po nastavení času stiskněte tlačítko Setting (nastavení) a nastavte teplotu. Jakmile jste se všemi třemi nastaveními spokojeni, jednoduše stiskněte tlačítko Start a spusťte mixování.

### POZNÁMKA:

Při nastavování teploty nastavujete nejvyšší teplotu, kterou chcete dosáhnout v pokrmu před ukončením mixování. Pokud nastavená teplota bude dosažena ještě před uplynutím nastaveného času mixování, cyklus mixování se zastaví.



### POZNÁMKA:

Manuální nastavení je třeba ručně nastavit při každém cyklu mixování. Nastavení se neukládá.

## Ovládací prvky

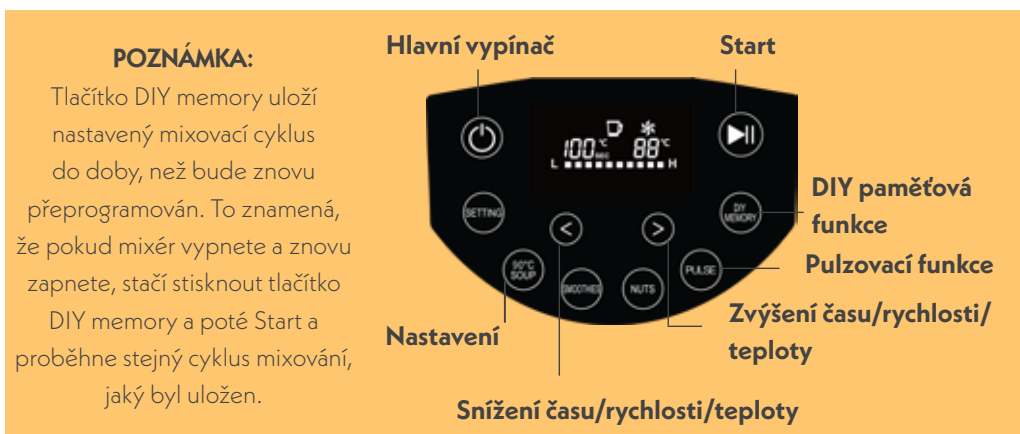
**3. DIY MEMORY FUNKCE**

Paměťové tlačítko DIY je inovativní funkcí mixéru Luvele Vibe. Umožňuje naprogramovat a uložit vámi zvolený cyklus mixování. Po naprogramování bude cyklus uložen, dokud nenaprogramujete cyklus nový.

Pro nastavení dodržujte následující pokyny:

Zapněte mixér stisknutím hlavního vypínače. Poté stiskněte a podržte DIY memory tlačítko po dobu 3 sekund, dokud jednou nezapípá. Pomocí tlačítek se šipkami „snížit rychlost“ a „zvýšit rychlost“ nejprve nastavte rychlost otáčení nožů (1 až 10). Po nastavení rychlosti nožů stiskněte tlačítko Setting (nastavení) a nastavte čas tlačítky se šipkami „snížit čas“ a „zvýšit čas“.

Znovu stiskněte tlačítko Setting (nastavení) a pomocí šipek „snížit teplotu“ a „zvýšit teplotu“ nastavte teplotu. Po vložení všech tří nastavení stiskněte a podržte tlačítko DIY memory na 3 sekundy. Třikrát zapípá. To znamená, že nastavení bylo uložena. Pouhým stisknutím tlačítka Start můžete tento cyklus mixování hned použít.

**4. FUNKCE PULZOVÁNÍ (PULSE):**

Pulzní tlačítko se používá pro sekání, mletí, šlehání nebo jiné úkoly, které nevyžadují dlouhý cyklus mixování. Umožňuje krátké kontrolované mixování.

Pro použití této funkce stiskněte a podržte tlačítko Pulse. Chcete-li mixování zastavit, tlačítko uvolněte.

## Tipy

**RYCHLOST MIXÉRU:**

Mixér Luvele Vibe má systém 10 různých rychlostní nožů. Rychlost lze nastavit v rozmezí 1 až 10. 1 je nejnižší a 10 nejvyšší rychlost.



Mixování při vysokých otáčkách (10) lze použít pro většinu ingrediencí, jako jsou například ovocné a zeleninové šťávy, polévky, koktejly, smoothies, mražené směsi, pyré, ořechová másla a mletí obilných zrn. Doba zpracování bude obvykle kratší než jedna minuta, některé recepty budou trvat i méně než 30 sekund. Mixování při vysoké rychlosti (10) poskytuje nejlepší výsledky při mixování ledu, mraženého ovoce, celého ovoce a zeleniny a zrn do hladké konzistence bez hrudek.

**TIP:**

Abyste dosáhli co nejrovnoměrnějšího mixování, používejte pravidelně nejvyšší rychlost nožů.

Pokud suroviny při vysoké rychlosti v mixéru necirkulují, může být přístroj přetížený nebo se v něm mohla zachytit vzduchová bublina. Opatrně sejměte plnicí uzávěr uprostřed víka, ale ujistěte se, že víko zůstalo pevně na svém místě. Uvolněte vzduchovou bublinu zasunutím štouchadla do plnicího otvoru. Pokud problémy s cirkulací přetrvávají, snižte otáčky mixéru. Nižší rychlost může pomoci správnému cirkulování ingrediencí. K usnadnění cirkulace surovin, které se zasekly, lze použít také pulzní tlačítko.

**TIPY PRO MIXOVÁNÍ LEDU:**

Pro romixování ledu vložte kostky ledu do nádoby mixéru. Nasadte na ni víko včetně plnicího uzávěru a nádobu umístěte na základnu mixéru. Stiskněte a uvolněte pulzní tlačítko a opakujte tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Pro dosažení hustší konzistence přidejte plnicím otvorem trochu vody a dochucovaadla.

## Tipy

### TIPY PRO MIXOVÁNÍ SUCHÝCH INGREDIENCÍ:

Při mixování suchých ingrediencí doporučujeme používat nerezovou nádobu. Přednastavené tlačítko Nuts (ořechy) je při mletí suchých ingrediencí praktickým pomocníkem.

Při zpracování suchých ingrediencí nepoužívejte mixér déle než 120 sekund. Mixování suchých ingrediencí po dobu delší než dvě minuty by mohlo poškodit mixér.

Při zpracování suchých ingrediencí se může hodit pulzní funkce. Ořechy a semena mohou obsahovat velké množství oleje a při delším mixování se z nich snadno stane ořechové a semínkové máslo. Použijte pulzní tlačítko pro lepší kontrolu nad konzistencí.

Při mixování suchých surovin vždy dbejte na to, abyste jich přidali tolik, aby zcela zakryly nože. Naopak přidáním příliš velkého množství ingrediencí můžete nádobu mixéru přetížit.

Při mixování suchých ingrediencí je důležitým příslušenstvím štouchadlo. Pomocí štouchadla můžete suroviny posunout a zatlačit směrem k nožům. Další informace o používání štouchadla naleznete na straně 10.

Pravidelné mixování suchých ingrediencí může vést ke kosmetickému poškození plastové 2 l nádoby mixéru a časem k otupení nožů.

Při mletí některých bylinek se mohou uvolňovat oleje, což může způsobit trvalé zabarvení plastové nádoby. Jiné mají silný zápach, který může přetrvávat v plastové nádobě a ovlivňovat chuť ostatních potravin. Proto při mixování těchto ingrediencí používejte nerezovou nádobu. Mletí některých bylinek a koření může také časem způsobit otupení ostří.

### TIPY PRO MIXOVÁNÍ HORKÝCH TEKUTIN:

Unikající pára, stříkající voda nebo horká směs v mixéru mohou vést opaření. Pro bezpečnost před mixováním horkých ingrediencí pevně zajistěte víko a uzávěr plnicího otvoru. Před dalším zpracováním vždy nechte horké tekutiny odstát, aby mohla uniknout pára.



#### UPOZORNĚNÍ:

Nikdy neotvírejte víko, plnicí uzávěr nebo nepřidávejte ingredience při mixování horkých ingrediencí.

Jakmile je mixování horkých surovin ukončeno, opatrně sejměte plnicí uzávěr, aby mohla uniknout přebytečná pára.

## Čištění

### ČIŠTĚNÍ NÁDOBY MIXÉRU:

**KROK 1**

Naplňte nádobu mixéru do poloviny teplou vodou a přidejte několik kapek tekutého prostředku na nádobí. Poté nasadte víko a plnicí uzávěr. Zapněte mixér pomocí pulzního tlačítka na přibližně 30 sekund. Vypněte mixér a opláchněte nádobu pod tekoucí vodou. Před nebo po čištění uvedeném výše lze použít dodaný čisticí kartáček k důkladnému vyčištění pod a kolem sady nožů. Jednoduše vložte spodní část čisticího kartáčku pod čepel a otáčejte kolem nádoby. Pro dosažení nejlepších výsledků čištění sušte nádobu vždy dnem vzhůru.

**KROK 2**

Minerální látky z ovoce a listové zeleniny mohou způsobit, že se na nádobě mixéru časem vytvoří film. K odstranění filmu nalijte jeden šálek bílého destilovaného octa do nádoby a poté ji do poloviny naplňte teplou vodou. Nechte namočené několik hodin nebo přes noc, poté obsah vylijte a pomocí čisticího kartáčku vyčistěte vnitřek nádoby.

**KROK 3**

Pro hlubší vyčištění dejte do nádoby čtyři šálky vody a čtyři šálky bílého destilovaného octa a nechte asi čtyři hodiny odmočit. Obsah vylijte a důkladně opláchněte.



#### UPOZORNĚNÍ:

Buďte opatrní při čištění v okolí nožů, protože jsou velmi silné.



#### UPOZORNĚNÍ:

Nikdy neumývejte vnitřek nádoby mixéru holými rukama.

### ŠTOUCHADLO, VÍKO A PLNICÍ UZÁVĚR:

Oddělte každou z těchto částí a poté je všechny umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte pod tekoucí vodou a osušte.

#### DŮLEŽITÉ:

Pro zajištění trvalého a efektivního výkonu neumísťujte mixovací nádobu, víko, plnicí uzávěr ani štouchadlo do myčky.

### ZÁKLADNA MOTORU:

Před čištěním základny nezapomeňte mixér odpojit ze sítě. Vnější povrch omyjte vlhkým měkkým hadříkem nebo houbou, kterou jste namočili do slabého roztoku tekutého mycího prostředku a teplé vody. Základnu motoru nevkládejte do vody.

## Možné problémy a řešení

### KONEČNÝ VÝSLEDEK JE NEROVNOMĚRNÝ:

Uberte množství ingrediencí v nádobě mixéru. Ujistěte se, že jsou všechny ingredience nakrájené přibližně na stejnou velikost.

### INGREDIENCE JSOU PŘÍLIŠ DROBNÉ:

Použijte pulzní funkci, abyste zabránili nadměrnému zpracování.

### TEKUTINA SE VYLÉVÁ Z NÁDOBY MIXÉRU:

Uberte množství ingrediencí v nádobě a zkontrolujte, zda jsou víko a plnicí uzávěr pevně nasazené.

### NÁDOBA JE POŠKRÁBANÁ NEBO ZAMLŽENÁ:

V závislosti na mixovaných potravinách a míře používání mixéru může být čas od času nutné nádobu mixéru Luvele Vibe vyměnit. Společnost Luvele nabízí na svých webových stránkách [www.luvele.cz](http://www.luvele.cz) náhradní sady nádob a nožů.

### AUTOMATICKÁ OCHRANA PROTI PŘETÍŽENÍ:

Funkce automatické ochrany proti přetížení je navržena tak, aby chránila motor a zabránila přehřátí mixéru. Pokud je automatická ochrana proti přetížení aktivována, dojde k vypnutí motoru a případnému lehkému zápachu. Pokud se někdy automatická ochrana proti přetížení aktivuje, odpojte mixér ze zásuvky a nechejte ho 45 minut odpočívat na chladném místě.

### POJISTNÁ MATICE A LOŽISKA:

V případě, že se nerezová základní deska nebo ložiska ve spodní části nádoby mixéru uvolní a přestanou bezpečně držet sadu nožů na místě, mixér dále nepoužívejte. Můžete si objednat novou nádobu nebo kontaktovat společnost Luvele na adrese [support@luvele.cz](mailto:support@luvele.cz) a požádat o pomoc.

## Záruka

Na mixér Luvele Vibe se vztahuje naše dvouletá záruka.

Naše záruka se vztahuje na jakoukoliv výrobní vadu produktu a vztahuje se také na poškození způsobené během přepravy. Záruka začíná běžet od data zakoupení vašeho Luvele přístroje.

Záruku si můžete zaregistrovat na adrese;

**[www.luvele.eu/warranty](http://www.luvele.eu/warranty) pro registraci v EU**

**[www.luvele.co.uk/warranty](http://www.luvele.co.uk/warranty) pro registraci ve Velké Británii**

**[www.luvele.com/warranty](http://www.luvele.com/warranty) pro registraci v USA**

**[www.luvele.com.au/warranty](http://www.luvele.com.au/warranty) pro registraci v Austrálii**

Pokud byl váš výrobek zakoupen prostřednictvím jiného prodejce, pak si prosím uschovejte fakturu pro případné reklamace.

### ZÁRUČNÍ PROCES

Chceme pro vás případné reklamace co nejvíce zjednodušit. Vše, co potřebujete, je kontaktovat nás na adrese [support@luvele.cz](mailto:support@luvele.cz) a poskytnout nám informace o problému, který máte s produktem od nás.

Nejprve vám doporučíme několik možných řešení problému, abychom zjistili, zda je možné problém vyřešit bez vrácení zboží. Fotografie závady mohou být vyžádány, pokud to zajistí rychlejší řešení problému.

Jsme tu pro vás, abychom vám pomohli, proto nám napište a společně najdeme to nejlepší řešení. [support@luvele.cz](mailto:support@luvele.cz).



## Poznámky

