

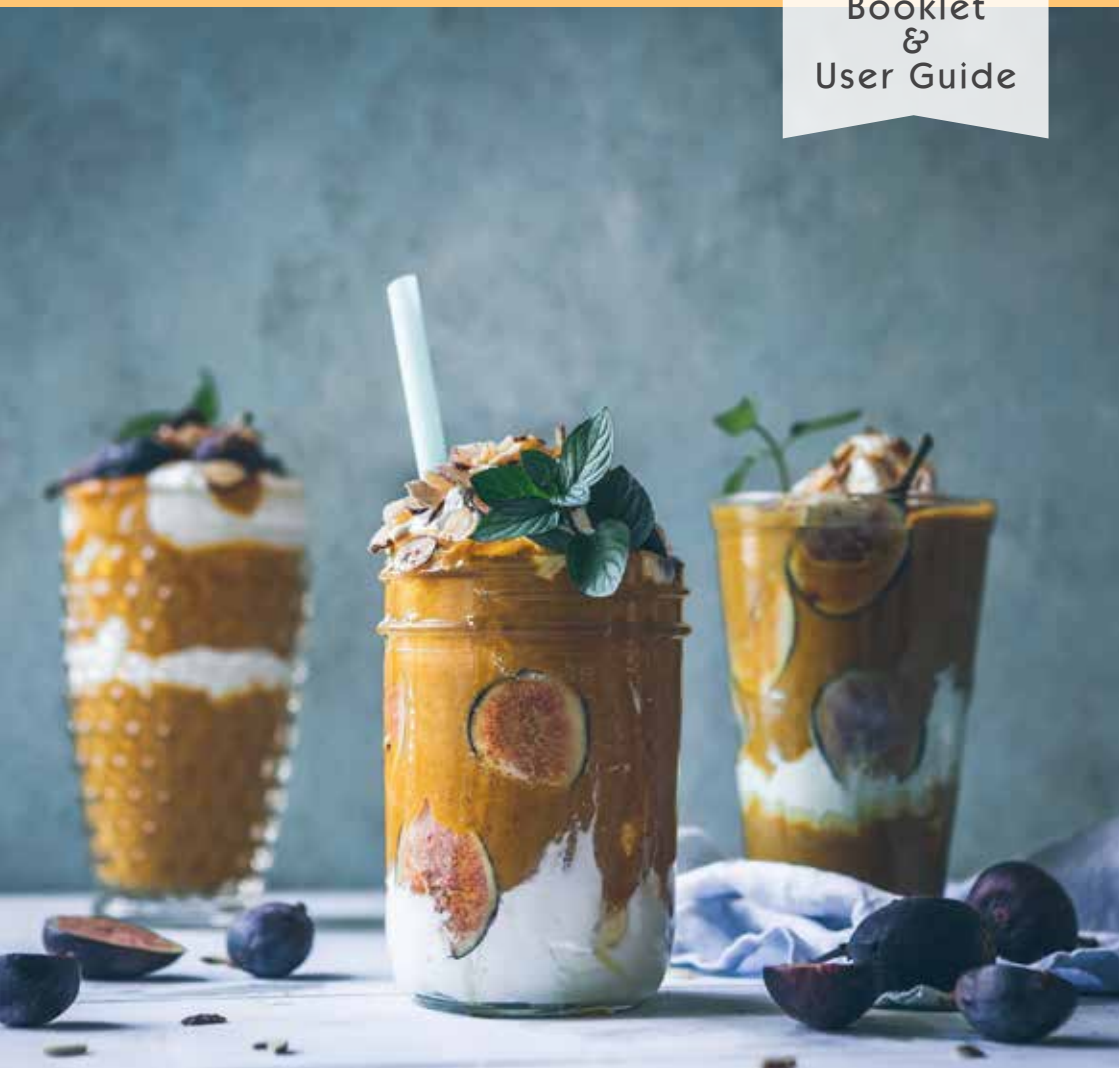
Luvele

Luv life. Luv health.

LUVELE VIBE BLENDER SYSTEM



Instruction
Booklet
&
User Guide



Luvele . com

Table of Contents

Section One - Safety Instructions	Page 4 to 6
Section Two - Introduction	Page 7
Section Three - Features	Page 8 to 11
Section Four - Key Technology	Page 12 to 15
Section Five - Setup	Page 16 to 17
Section Six - Controls	Page 18 to 22
Section Seven - Tips	Page 23 to 24
Section Eight - Cleaning	Page 24
Section Nine - Troubleshooting	Page 26
Section Ten - Warranty	Page 27

Luvele Vibe Blender System

For the best experience we recommend that you read the instruction booklet from start to finished before using your new Luvele Vibe Blender

LVBS1500USA (USA model)

Voltage: 110 V	Height (with 2-litre PE Jug on base): 50 cm
Frequency: 50 - 60 Hz	Width: 20 cm
Watts: 1500 W	Depth: 27 cm

LVBS1500AUS / LVBS1500UK / LVBS1500EU

Voltage: 220-240 V	Height (with 2-litre PE Jug on base): 50 cm
Frequency: 50 - 60 Hz	Width: 20 cm
Watts: 1500 W	Depth: 27 cm

Congratulations

on the purchase of your new Luvele Vibe Blender System

Safety

Please read all instructions before using the Luvele Vibe Blender System.
Keep these instructions for future reference.

- Remove all packaging before using your Luvele Blender for the first time.
- Do not place Blender near the edge of a bench or table during operation.
- Ensure the surface is level, free of liquids or other substances.
- Do not place your Blender on or near a hot stove or oven.
- Do not immerse the blender base in water or other liquids.
- Do not place any parts of the blender in a dishwasher or microwave oven.
- Do not put your hands or utensils into the jug while blending to avoid personal injury or damage to the machine.
- Never leave an operating blender unattended. Switch the blender off when you are away from it.
- **WARNING:** The blades on the Luvele blender are very sharp, please be careful during operation.
- Never touch or move the blade when the jug is on the blender base.
- Do not use the machine if the blade has come loose or is damaged in any way. Contact Luvele for spare parts.
- **WARNING:** Do not remove the jug lid to use the tamper. To use tamper open the centre lid plug in the middle of the main jug lid. Insert tamper to use.
- Do not overload the machine. Ingredients should not exceed the 'MAX' line near the top of the jug. When producing a thick mixture, reduce volume accordingly.
- Always operate the machine with the lid plug firmly in place. Only remove the lid plug to add ingredients or to use the tamper.
- When blending dry ingredients or producing nut butters & oil based foods, very high temperatures can be generated due to the rotation speed of the blades.
Therefore, dry & oil based foods should not be processed for more than 1 minute after ingredients have been fully blended to avoid dangerous overheating.
- The machine needs no special maintenance other than cleaning after each use. If any repairs are needed, please contact Luvele. Never try to repair the machine without permission.
- Use a fire blanket only to extinguish fires on appliance.

ATTENTION: When operating the machine for the first time, the blender may emit an unpleasant smell. This is normal and the smell will disappear as the motor is run-in.

Safety

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children 8 years and above can use this appliance, however, they should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children should not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years old and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Check the power supply cord for damage from time to time. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Operate appliance only through a professionally installed socket. Never remove main cable with wet hands, or lay cable on hot surface, or let cable come into contact with oil.

Do not operate outdoors.

Use only designated accessories enclosed and supplied by Luvele.

This appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system. Supply the correct voltage and do not use extension cables.

Safety

WARNING: Do not attempt to remove the blender jug from the rubber centring pad while the motor is in operation.

WARNING: Do not operate the blender base without the blender jug properly in position.

WARNING: If the ingredients stop circulating, DO NOT rock, shake or move the blender jug while the motor is running.

WARNING: Spinning blades can cause injury. Wait until the blades have completely stopped rotating before removing the blender jug. NEVER reach into the blender jug while it is placed on the centring pad.

WARNING: The core plate, blades and drive socket may become very hot after extended use. DO NOT touch. Allow to cool down before handling or cleaning.

WARNING: Do not fill the 2L PE jug or the 1.75L stainless steel jug with more than 1L (1qt) of hot liquid.



ATTENTION:

When operating the machine for the first time, the blender may emit an unpleasant smell. This is normal and the smell will disappear as the motor is run-in.

Introduction

The Luvele Vibe Blender System has the option of both the 2L BPA free PE plastic jug, as well as a 1.75L stainless steel jug, providing control and flexibility for any blending and food processing project in the kitchen. The Luvele Vibe Blender System has been designed with superior components and technology, creating a world class blending system for home use.

♥ THE GROUND BREAKING FEATURES INCLUDE; ♥

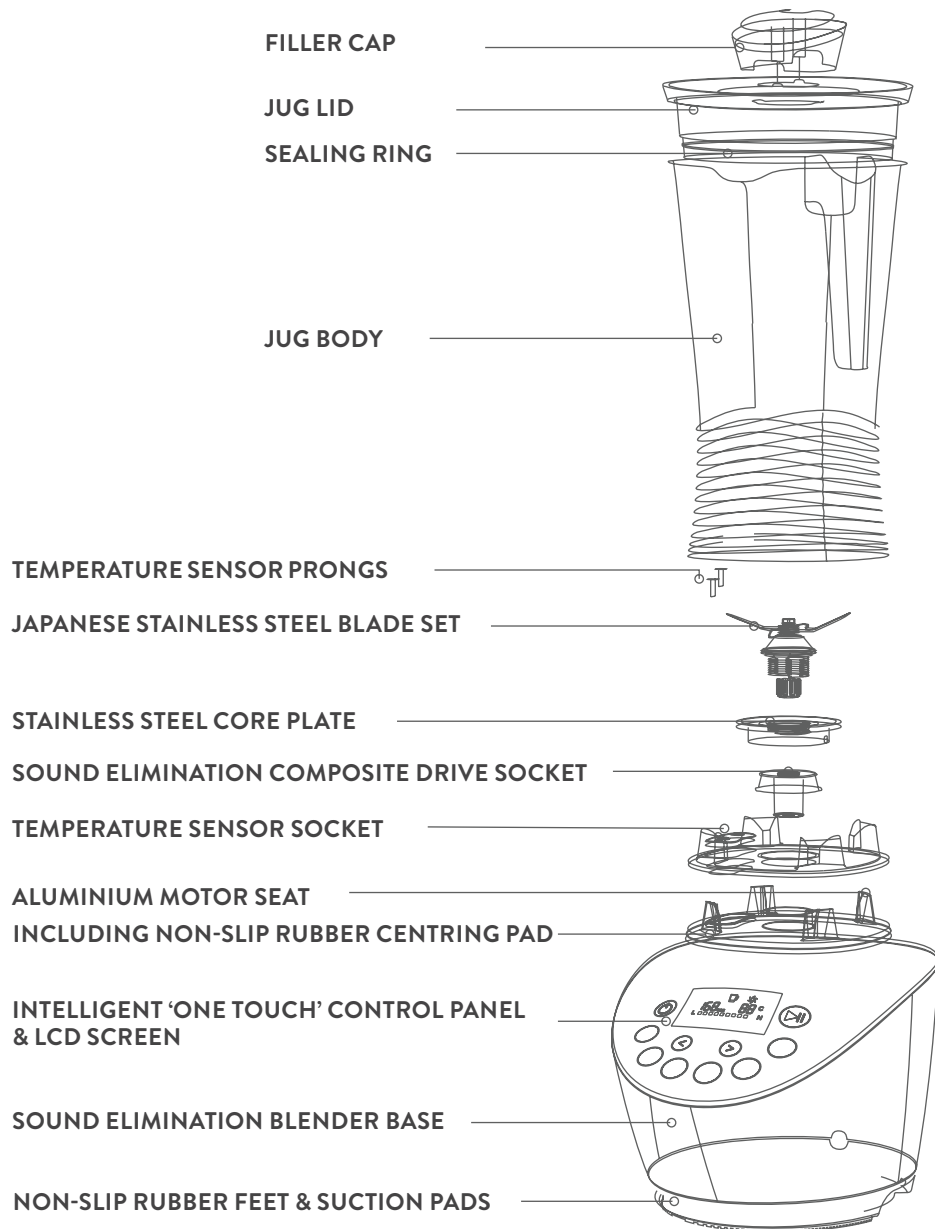
- Smart-Touch Control Panel
- Sound Elimination Technology
- Medical Grade Japanese Stainless Steel Blades
- German Designed Heavy Duty 1500W Motor
- Temperature Sensor Control Technology
- 360 Quad Vortex technology



THE LUVELE VIBE BLENDER SYSTEM IS THE ONLY BLENDER & FOOD PROCESSOR YOU WILL NEED IN YOUR LUVELE KITCHEN.

Luvele

Features



Jugs/Pitchers

VIBE BLENDER JUG OPTIONS:



2 Litre Plastic Jug

The 2 litre Jug is made from almost unbreakable BPA free, PE plastic.

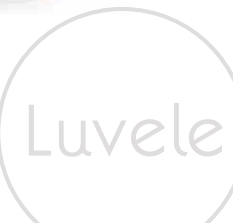
MAX level for hot liquids = 1L (1qt)
MAX level for cold liquids = 2L (2.1qt)

1.75 Litre Stainless Steel Jug

The 1.75 litre stainless steel jug is made with a high quality 304 stainless steel construction. It will not absorb odours from foods, and will not stain from nuts, grains and herbs. The sturdy construction is also perfect for blending ice.



MAX level for hot liquids = 1L (1qt)
MAX level for cold liquids = 1.75L (1.85qt)



Features

TAMPER:

The tamper allows you to accelerate the process of blending very thick or frozen ingredients that cannot be processed in a regular blender. Use it to help safely loosen blocked ingredients so circulation is maintained during blending. Its also helpful when blending nuts to help move and push the nuts into the blade.

Remove the filler cap and insert the tamper with the lid still firmly in place. Hold the blender jug handle with one hand and with the other move the tamper in a circular motion, and up and down to unblock the content of the jug.

The blender jug should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending. To avoid overheating during blending, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.



WARNING

Only use the tamper when the lid is firmly in position and the ingredients have stopped circulating.

ACCESSORIES ARE AVAILABLE FOR SEPARATE PURCHASE AT WWW.LUVELE.COM

Features

OVEN MITT:

The oven mitt can be used when making hot soups or drinks. For example, when making a hot soup in the stainless steel jug, the outside of the jug will get hot. Use the oven mitt to handle & remove the jug from the blender base.



SPATULA:

Use the spatula after blending is finished to help scoop out ingredients from jug.



CLEANING BRUSH:

Simply insert the bottom of the cleaning brush under the blades and rotate around the jug to clean.



ACCESSORIES ARE AVAILABLE FOR SEPARATE PURCHASE AT WWW.LUVELE.COM

Key Technology

SOUND ELIMINATION TECHNOLOGY

While there is no such thing as a silent blender, the Luvele design and engineering team worked hard to reduce the amount of noise the Luvele Vibe Blender generates during use. After 2 years of development, Luvele created the following key features to eliminate as much noise as possible.

**KEY
1**

Patented air-duct technology, provides fast heat dissipation and uniformed air extraction during operation.

**KEY
2**

High concentricity bearings, central shaft and blade set.

**KEY
3**

An efficient, high speed motor that functions with low friction levels, allows for a highly stable motor during operation. The motor's fixing bracket, which holds the motor in place, has also been engineered with noise reduction qualities.

**KEY
4**

The Luvele drive socket is made from a composite of metal and PA46. PA46 (polyadipic succinimide) is a new type of polyamide resin with a high melting point and high crystallinity. It provides unmatched performance for demanding applications in which superior heat resistance, design stiffness, wear & friction are required. It's used in automobiles, aerospace and military equipment. These qualities help to reduce the noise level of the spinning blades during operation and make the drive stock on the Luvele Vibe Blender extremely strong and long lasting.

Key Technology

MEDICAL GRADE JAPANESE STAINLESS STEEL BLADES

The Luvele designed 4-leaf stainless steel blades are made with medical grade stainless steel imported from Japan.



CONSTRUCTED FROM HIGHLY REFINED 420 STAINLESS STEEL

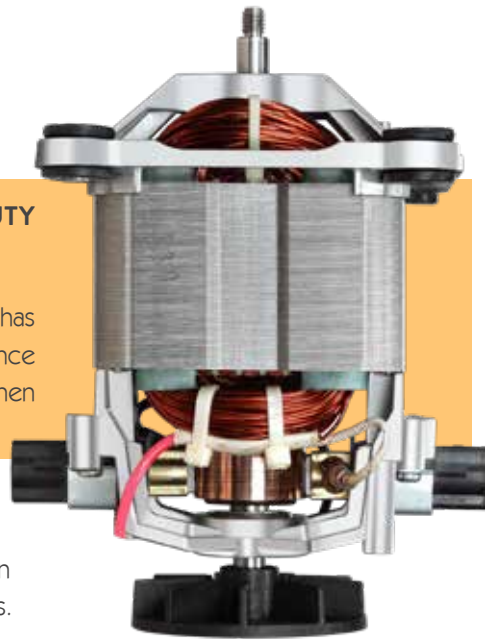
They are constructed from highly refined 420 stainless steel, which is mold quality stainless steel, engineered to exhibit superior strength, strong corrosion resistance and high wear resistance.

The blade set has been designed with a 45 degree elevation angle, which has proven to be the most efficient way to create a strong vortex system when blending, leading to superior blending results.

Key Technology

GERMAN DESIGNED HEAVY DUTY 1500W

The German designed Luvele motor has been constructed with a unique balance between high speed and stability when in use.



It produces strong torque, robust torsion and is efficient and stable at high speeds.

This stability during operation assists to reduce the overall noise level of the blender, allowing for a much more comfortable blending experience.

TEMPERATURE SENSOR CONTROL TECHNOLOGY

The Luvele Vibe Blender System has been designed with an accurate temperature control system, to provide full control of blending outcomes. The temperature sensor allows you to know what the temperature of the ingredients are in the jug at all times.

This is important when making raw food recipes, as well as making hot soups and drinks.

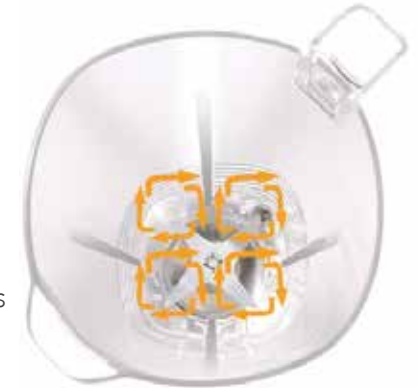
The Luvele Vibe Blender will automatically turn off when 100 °C (212 °F) is reached to protect the motor and components

Key Technology

360 QUAD VORTEX TECHNOLOGY

The Luvele round jug design has four perfectly positioned ribs inside the jar. These create an omni-directional mixing flow, allowing for a complete 360 degree mixing effect on the ingredients in the jug.

Four vortices are generated between the ribs and rotate upward along the jug walls. They then fall from the top to the centre of the blade, and then form the vortices again, in a continuous loop. This continuous blending loop creates the omni-directional mixing flow to comprehensively blend ingredients.



SINGLE VORTEX DESIGN

Square jugs generally have minimal or no ribs to create multiple vortices. A single vortex is therefore created by the four right angles in the jug wall. When the blade rotates at high speed, it forms one huge vortex, pushing and mixing ingredients into the four corners of the jug. This does not create a sufficient height for the vortex. It can cause food ingredients inside the jug to accumulate in the four corners, which does not allow the ingredients to flow and blend evenly.



SINGLE VORTEX DESIGN

Setup

BEFORE USING YOUR VIBE BLENDER:

Remove all packaging material before using your Luvele Vibe Blender for the first time. Wash the blender jug, blades, lid cover, tamper & spatula before first use in warm soapy water. Wipe the blender base with a damp cloth.

**ATTENTION:**

When operating the machine for the first time, the blender may emit an unpleasant smell. This is normal and the smell will disappear as the motor is run-in.

GENERAL SETUP:**STEP 1**

Place the blender base on a level surface, indoors.

NOTE:

The Luvele Vibe Blender is equipped with a magnetic induction safety switch. The jug needs to be securely placed onto the blender base so it is sitting level. The blender will not operate unless the jug is fitted correctly.

STEP 2

Plug the blender into a power source.

**WARNING:**

Do not operate the blender when the blender jug is empty.

Setup

STEP 3

Add the ingredients to the blender jug and ensure that the ingredients do not exceed the 'MAX' line on the jug. Push the lid, including the middle filler cap securely into position before commencing with operation.

STEP 4

To commence blending place the blender jug on the rubber Centring Pad, ensuring that it is sitting level.

**WARNING:**

Do not operate the blender without the lid securely in position.

TIP:

Place liquids and soft foods in the blender jug first, followed by solid items & ice last.

STEP 5

Now you are ready to set the controls & begin your blending cycle. **SEE FOLLOWING PAGES.**

TIP:

Due to the Vibe Blender's power & speed, processing times are much quicker than standard blenders. Until you are accustomed to the machine, watch the processing time carefully to avoid over processing.

STEP 6

When blending has been completed, press the power switch to turn OFF, before removing the blender jug.

Controls

1. Power switch

Turns blender on or off.

2. Start / Pause

Press once to start blending cycle, press again to pause blending cycle.

3. Setting

To setup blending cycle

4. Preset soup button

See page 19 for instructions

5. Reduce time/speed/temperature

To setup blending cycle

6. Preset smoothie button

See page 18 for instructions

7. Preset nut button

See page 19 for instructions

8. Add time/speed/temperature

To setup blending cycle

9. Pulse button

See page 21 for instructions

10. Programmable DIY button

See page 21 for instructions



11. Variable blade speed display

View blade speed 1-10

12. Time display

View cycle time

13. Jug safety display

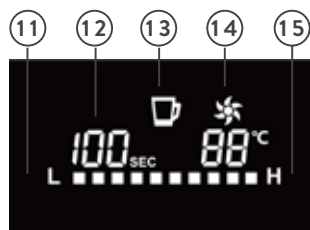
Indicates if jug is in position

14. Blade activated display

Turns when blade is operational

15. Temperature display

Shows current temperature of ingredients in blender.



TIP:

Use your finger tips to operate touch panel controls. Always use clean hands before operating the touch panel control. Wipe off any water or liquid from the touch panel before operation.

Controls

Setting The Controls:

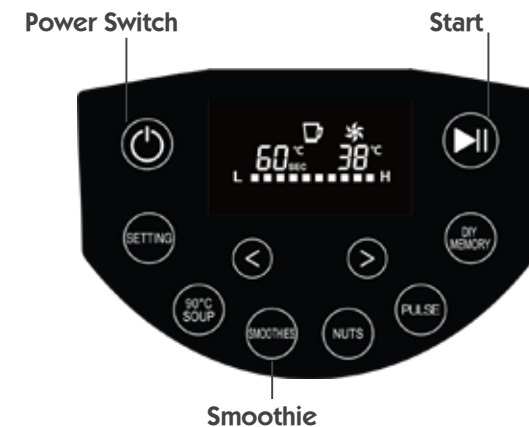
The Luvele Vibe Blender System comes with an innovative 'one touch' control panel. With the simple touch of a button you can fine-tune the texture for any recipe. There are four options to create and setup a blending cycle.

NOTE: Please be sure to read all four options for setting a blending cycle to gain a clear understanding of how to set & use your Luvele Vibe Blender System.

1. PRE-PROGRAMMED

The Luvele Vibe Blender comes with 3 preprogrammed custom cycles, including smoothies, soup and nuts. To select one of these preprogrammed cycles, simply press the 'power switch', then press the preprogrammed cycle of your choice, then press the 'start' button and the blending cycle will commence.

Smoothie = Perfect for making smoothies of all kinds. We have preprogrammed the smoothie button to reach a maximum temperature of 38 °C (100 °F) before the cycle stops, this is to protect the **nutrients in the smoothie**. The smoothie feature will continue to blend until 38 °C is achieved. This will create a smooth, creamy and delicious smoothie and will ensure the nutrients have been released from their cells. To chill smoothie add a handful of ice and blend for a further 10 seconds.



Controls

Soup = The preprogrammed soup button will run for as long as it takes for the temperature to reach 90 °C (194 °F). Once the temperature sensor hits 90 °C (194 °F) the cycle will stop.

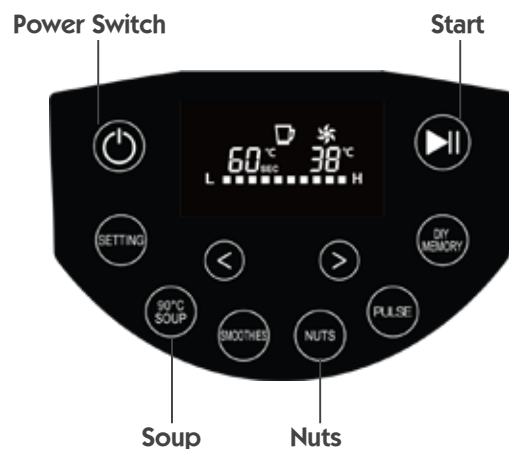
The length of the soup cycle, combined with the speed of the motor, heats the ingredients to 90 °C (194 °F). When preparing a soup recipe, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients, therefore, do not add liquids or ingredients over 45° C (115° F) to the jug when preparing soups or other hot recipes.



WARNING:

When making hot soup or drinks, do not fill either jug with more than 1L (1qt) of liquid and ingredients.

Nuts = The nut cycle will run for 120 seconds or will stop if the temperature reaches 100° C (212° F). When blending nuts always make sure the ingredients fully cover the blade. The tamper is an important accessory when blending nuts. Use the tamper to move and push nuts into the blade.



TIP:

The pulse function can come in handy when processing nuts. Use the pulse button to get the mixture started, then switch to the nut function to finish.

Controls

2. MANUAL SETTING

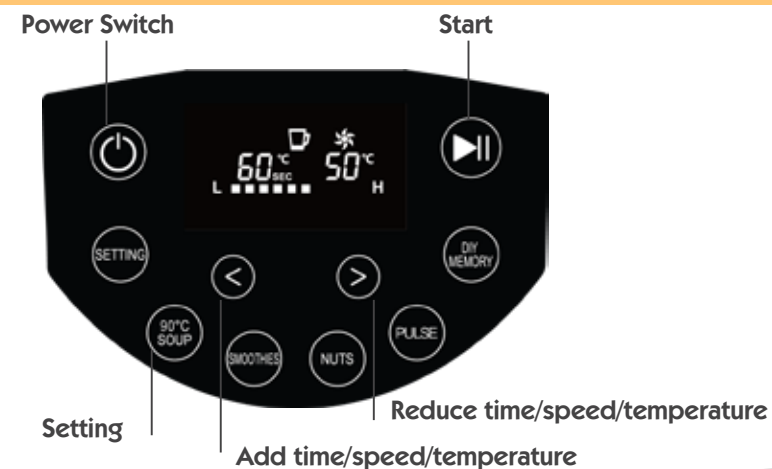
The manual setting allows you to set a one-time blending cycle manually, controlling the blade speed, the temperature and the time. To set, press the power button, then use the 'reduce speed' & 'add speed' arrow buttons to first set the blade rotation speed.

Once blade speed is set, press the setting button again to set the time using the 'reduce time' & 'add time' arrow buttons once more.

When the time is set, press the setting button one more time to set the temperature. When you are happy with all three settings, simply press the play button to begin the blending cycle.

NOTE:

When setting the temperature, you are setting the highest temperature you would like to achieve before the blender cycle stops. If the temperature that is set is reached before the time is finished, then the blender cycle will stop.



NOTE:

Manual setting needs to be set every time you run a blending cycle. The settings are not saved.

Controls

3. DIY MEMORY

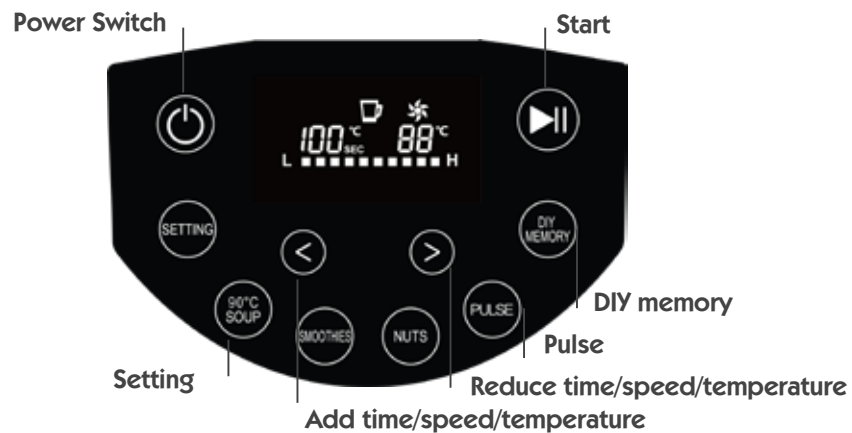
The DIY memory button is a highly innovative feature on the Luvele Vibe Blender. It allows you to program and save a blending cycle of your choice. Once you have programmed a cycle, it will be saved until you program in a new blending cycle.

To set, use the following instructions;

Press the power switch to turn on the blender. Then press and hold down the DIY memory button for 3 seconds until it beeps once. Use the 'reduce speed' & 'add speed' arrow buttons to first set the blade rotation speed (1 to 10). Once blade speed is set, press the setting button again to set the time using the 'reduce time' & 'add time' arrow buttons.

Press the setting button once more and use the 'reduce temperature' & 'add temperature' arrow buttons to set temperature. Once all three settings have been set, press and hold the DIY memory button for three seconds, it will beep three times. This means the settings have been saved. You can now use this blending cycle by simply pressing the start button.

NOTE: The DIY button will save the cycle until it is reprogrammed again. Meaning, if you turn the blender off and turn it back on again, press the DIY button, then press the start button it will run through the same blending cycle as saved.



4. PULSE CONTROL:

The pulse button is used for chopping, mincing, whipping, or other blending tasks that do not require a long blend cycle. It allows short controlled bursts of operation.

Press down and hold to operate. To stop operation, release the button.

Tips

BLENDER SPEED:

The Luvele Vibe Blender has a 10-speed blade system. The blade speed can be set to between 1 and 10. 1 being the slowest and 10 the fastest speed.



Blending on high speed (10) can be used for most ingredients like fruit and vegetable juices, soups, shakes, smoothies, frozen mixtures, purées, nut butters and for grinding grains. Processing times will generally be less than one minute and some recipes will take less than 30 seconds. Blending at the high speed (10) provides the best results when breaking down ice, frozen fruits, whole fruits and vegetables, and grains to a smooth lump-free consistency.

TIP:

Use the high speed setting as often as possible to achieve the most uniform consistency.

If the ingredients do not circulate on the high speed, the machine may be overloaded or may have trapped an air bubble. Carefully remove the filler cap, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the filler cap opening. If circulation problems continue, reduce the machine speed. A lower speed may allow food to circulate when a higher speed does not. The pulse button can also be used to help circulate ingredients that have become stuck.

TIPS FOR BLENDING ICE:

To blend ice, place the ice cubes into the blender jug. Attach the lid and filler cap and place on the centring pad. Press and release the pulse button, repeat until the desired consistency is reached. Add a little water and flavouring through the filler cap opening for a slushier consistency.

Tips

TIPS FOR BLENDING DRY INGREDIENTS:

We recommend using the stainless steel jug when grinding dry ingredients. The preprogrammed nut button is useful when grinding dry ingredients.

Do not operate the blender for more than 120 seconds when processing dry ingredients. Grinding dry ingredients for more than two minutes could damage your blender.

The pulse function can come in handy when processing dry ingredients. Nuts and seeds can contain a lot of oil and will turn into nut and seed butter if blended enough. Use the pulse button for more accurate control and consistency.

When blending dry items always be sure to add enough to cover the blades completely. Conversely, adding too much to the blender jug can overload it.

The tamper is an important accessory when blending dry ingredients. Use the tamper to move and push ingredients into the blade. See page 10 for more information on using the tamper.

Regular blending of dry ingredients may result in cosmetic marring of the 2L plastic blender jug and cause the blades to become dull over time.

Grinding some herbs may release oils, causing the plastic jug to discolour permanently. Others have strong odours that may linger in the plastic container, affecting the flavour of other foods. The grinding of some herbs and spices may also cause the blade to dull over time.

TIPS FOR BLENDING HOT LIQUIDS:

Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the hot contents, place the lid and filler cap securely in place prior to operating the blender. Always allow hot liquids to stand for a few moments to permit steam to escape before processing.



WARNING:

Never remove the lid or filler cap or add ingredients while the hot contents are being processed.

When the processing of the hot ingredients has been completed, removed the filler cap carefully to allow excess steam to escape.

Cleaning

BLENDER JUG CLEANING:

STEP 1

Fill the blender jug half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the jug. Then place the lid and filler cap into position. Turn the blender on using the pulse button for approximately 30 seconds. Turn off the blender and rinse the jug under running water. The cleaning brush accessory provided can be used before or after the above steps to clean thoroughly under and around the blade set. Simply insert the bottom of the cleaning brush under the blade and rotate around the jug. Always dry jug upside down for best cleaning results.

STEP 2

Minerals from fruits and leafy greens can cause a film to build up on the blender jug overtime. To assist in removal of film, pour one cup of white distilled vinegar into the jug, then fill half-full with warm water. Let soak for several hours, or overnight, then pour the contents out and use the cleaning brush to clean the inside of the container.

STEP 3

For a deeper clean, place four cups of water and four cups of white distilled vinegar into the jug and let it soak for about four hours. Pour contents out and rinse thoroughly.



WARNING:

Be careful while cleaning around the blades, as the blades are very sharp.



WARNING:

Never wash the blender by putting hands into the jug.

TAMPER, LID AND FILLER CAP:

Separate each of these parts, and then wash them in warm soapy water. Rinse under running water, and dry.

IMPORTANT:

To ensure continued and effective performance, do not put the blender jug, lid, filler cap or tamper in the dishwasher.

MOTOR BASE:

Before cleaning the base be sure to unplug the blender. Wash the outside surface with a damp soft cloth or sponge, which has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.

Troubleshooting

END RESULTS ARE UNEVEN:

Reduce the amount of ingredients in the blender jug. Ensure all ingredients are cut approximately the same size.

INGREDIENTS ARE TOO FINE:

Use the pulse function to prevent over processing.

LIQUID IS SPILLING OUT THE BLENDER JUG:

Reduce the amount of ingredients in the jug and make sure the lid and filling cap are securely in place.

MY JUG IS SCRATCHED OR FOGGY:

Depending on the food items being blended and the amount of use the blender receives, the Luvele Vibe Blender jug may require replacing from time to time. Luvele offers replacement jug and blade sets on our website www.luvele.com.

AUTOMATIC OVERLOAD PROTECTION:

The automatic overload protection feature is designed to protect the motor and prevent the blender from overheating. If the automatic overload protection is activated it will cause the motor to shut off and possibly emit a light odour. If your automatic overload protection should ever be activated, then unplug blender and rest for up to 45 minutes in a cool place.

LOCKING NUT & BEARINGS:

In the event that the stainless steel core plate or bearings at the bottom of your blender jug loosen and no longer securely hold the blade set in place,

DO NOT CONTINUE TO USE THE BLENDER.

You can order a new jug or contact Luvele at support@luvele.com for assistance.

Warranty

The Luvele Vibe Blender System is backed by our 2 Year Total Cover Warranty. Our warranty will covers any manufacturing fault with the product and will also cover damage caused during transit. Your warranty starts from the purchase date of your Luvele product.

To register your warranty please visit;

www.luvele.eu/warranty for EU registrations

www.luvele.co.uk/warranty for UK registrations

www.luvele.com/warranty for USA registrations

www.luvele.com.au/warranty for Australian registrations

If your product was ordered through a separate retailer then please keep store invoice for warranty claims.

Warranty Process

We want to make any warranty claim as simple as possible for you. All you need to do is contact us at support@luvele.com and provide us information about the problem you are having with your item.

Firstly, we will suggest some troubleshooting ideas to establish whether or not the issue can be fixed without a return. Photos of the fault may be requested if and where appropriate, and if it will ensure a faster resolution.

We are here to help, so please email us and the best solution to meet your needs will be offered. support@luvele.com.

Notes



Luvele

Luv life. Luv health.

BEDIENUNGSANLEITUNG
& BENUTZERHANDBUCH



LUVELE VIBE
MIXERSYSTEM



Abschnitt 1 – Sicherheitshinweise	Seiten 4 bis 6
Abschnitt 2 – Einleitung	Seite 7
Abschnitt 3 – Funktionen	Seiten 8 bis 11
Abschnitt 4 – Schlüsseltechnologie	Seiten 12 bis 15
Abschnitt 5 – Einrichtung	Seite 16 bis 17
Abschnitt 6 – Bedienelemente	Seiten 18 bis 22
Abschnitt 7 – Tipps	Seiten 23 bis 24
Abschnitt 8 – Reinigung	Seite 25
Abschnitt 9 – Problemlösung	Seite 26
Abschnitt 10 – Garantie	Seite 27

Luvele Vibe Mixersystem

Um das beste Benutzererlebnis sicherzustellen, empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung genau durchzulesen, bevor Sie Ihren neuen Luvele Vibe Mixer verwenden.

LVBS1500USA (US-modell)

Spannung: 110 V

Frequenz: 50 - 60 Hz

Watt: 1500 W

Höhe (mit 2-Liter PE-Behälter auf derBasis): 50 cm

Breite: 20 cm

Tiefe: 27 cm

LVBS1500AUS / LVBS1500UK / LVBS1500EU

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50 - 60 Hz

Watt: 1500 W

Höhe (mit 2-Liter PE-Behälter auf derBasis): 50 cm

Breite: 20 cm

Tiefe: 27 cm

Herzlichen Glückwunsch

zum Kauf Ihres neuen Luvele Vibe Mixersystems

Sicherheit

Bitte lesen Sie sich alle Anweisungen durch, bevor Sie Ihr Luvele Vibe Mixersystem verwenden. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Einsichtnahme auf.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile, bevor Sie Ihren Luvele Mixer zum ersten Mal benutzen.
- Stellen Sie den Mixer während des Betriebs nicht in die Nähe der Kante einer Arbeitsfläche oder eines Tisches.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben und frei von Flüssigkeiten oder anderen Substanzen ist.
- Stellen Sie Ihren Mixer nicht auf oder in die Nähe eines heißen Herds oder Backofens.
- Tauchen Sie den Körper des Mixers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie keine Teile des Mixers in eine Spülmaschine oder Mikrowelle.
- Stecken Sie während des Mixvorgangs weder Ihre Hände noch Gegenstände in den Mixbehälter, um Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
- Lassen Sie den laufenden Mixer nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie den Mixer aus, bevor Sie sich entfernen.
- WARNUNG: Die Klingen des Luvele Mixers sind sehr scharf. Seien Sie während des Betriebs bitte vorsichtig.
- Versuchen Sie nie, die Klingen zu bewegen, während sich der Mixbehälter auf der Basis befindet.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls die Klingen locker oder auf irgendeine Weise beschädigt sind. Kontaktieren Sie Luvele, um Ersatzteile anzufordern.
- WARNUNG: Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters nicht, um den Stopfer zu benutzen. Öffnen Sie dafür nur die Stopfer-Öffnung in der Mitte des Deckels und stecken Sie den Stopfer hinein.
- Überladen Sie das Gerät nicht. Die Zutaten dürfen die Markierung „MAX“ im oberen Bereich des Mixbehälters nicht überschreiten. Falls Sie eine dicke Masse herstellen, reduzieren Sie das Volumen entsprechend.
- Betreiben Sie das Gerät immer mit geschlossener Stopfer-Öffnung. Öffnen Sie diese nur, um Zutaten hinzuzufügen oder den Stopfer zu verwenden.
- Wenn Sie trockene Zutaten mixen oder Nussmuse und ölhaltige Lebensmittel herstellen, kann der Mixer aufgrund der Drehgeschwindigkeit der Klingen sehr heiß werden. Daher sollten trockene und ölhaltige Lebensmittel nach ihrer vollkommenen Zerkleinerung nicht länger als eine Minute gemixt werden, um ein gefährliches Überhitzen zu vermeiden.
- Außer der Reinigung nach jeder Nutzung ist keine spezielle Wartung nötig. Falls Reparaturen notwendig sind, kontaktieren Sie bitte Luvele. Versuchen Sie nie, das Gerät ohne Genehmigung zu reparieren.
- Verwenden Sie nur eine Löschdecke, um Brände des Geräts zu löschen.

ACHTUNG: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, könnte der Mixer unangenehm riechen. Das ist normal. Der Geruch verschwindet, sobald der Motor eingefahren ist.

Sicherheit

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen.

Dazu gehören:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhäuser.
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- Frühstückspensionen und B&Bs

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder instruiert werden.

Kinder ab 8 Jahren können dieses Gerät verwenden, sollten allerdings beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern sie nicht über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob das Netzkabel beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefahrensituation zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nur über eine fachgerecht installierte Steckdose. Entfernen Sie das Hauptkabel nie mit nassen Händen, legen Sie Kabel nie auf heiße Oberflächen und stellen Sie sicher, dass das Kabel nie mit Öl in Kontakt kommt.

Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör von Luvele.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Achten Sie auf die richtige Spannung und verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

Sicherheit

WARNUNG: Versuchen Sie nicht, den Mixbehälter vom Gummi-Ausrichtungspad zu lösen, während der Motor läuft.

WARNUNG: Schalten Sie die Basis erst ein, wenn sich der Mixbehälter in der richtigen Position befindet.

WARNUNG: Falls sich die Zutaten nicht mehr bewegen, schütteln oder bewegen Sie den Mixbehälter NICHT während der Motor läuft.

WARNUNG: Die sich drehenden Klingen können Verletzungen zur Folge haben. Warten Sie, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen. Greifen Sie NIE in den Mixbehälter, während er sich auf dem Ausrichtungspad befindet.

WARNUNG: Trägerplatte, Klingen und Stecknuss können nach längerem Gebrauch sehr heiß werden. Berühren Sie sie NICHT. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie berühren oder reinigen.

WARNUNG: Füllen Sie nie mehr als 1 Liter heiße Flüssigkeit in den 2-Liter PE-Mixbehälter oder den 1,75-Liter Edelstahlbehälter.



ACHTUNG:

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, könnte der Mixer unangenehm riechen. Das ist normal. Der Geruch verschwindet, sobald der Motor eingefahren ist.

Einleitung

Für das Luvele Vibe Mixersystem gibt es einen 2-Liter BPA-freien PE-Kunststoffbehälter und einen 1,75-Liter Edelstahlbehälter, damit Sie verschiedenste Lebensmittel flexibel mixen und verarbeiten können. Das Luvele Vibe Mixersystem wurde mit hochwertigen Komponenten und Technologien ausgestattet – ein echtes Mixsystem der Weltklasse für zu Hause.

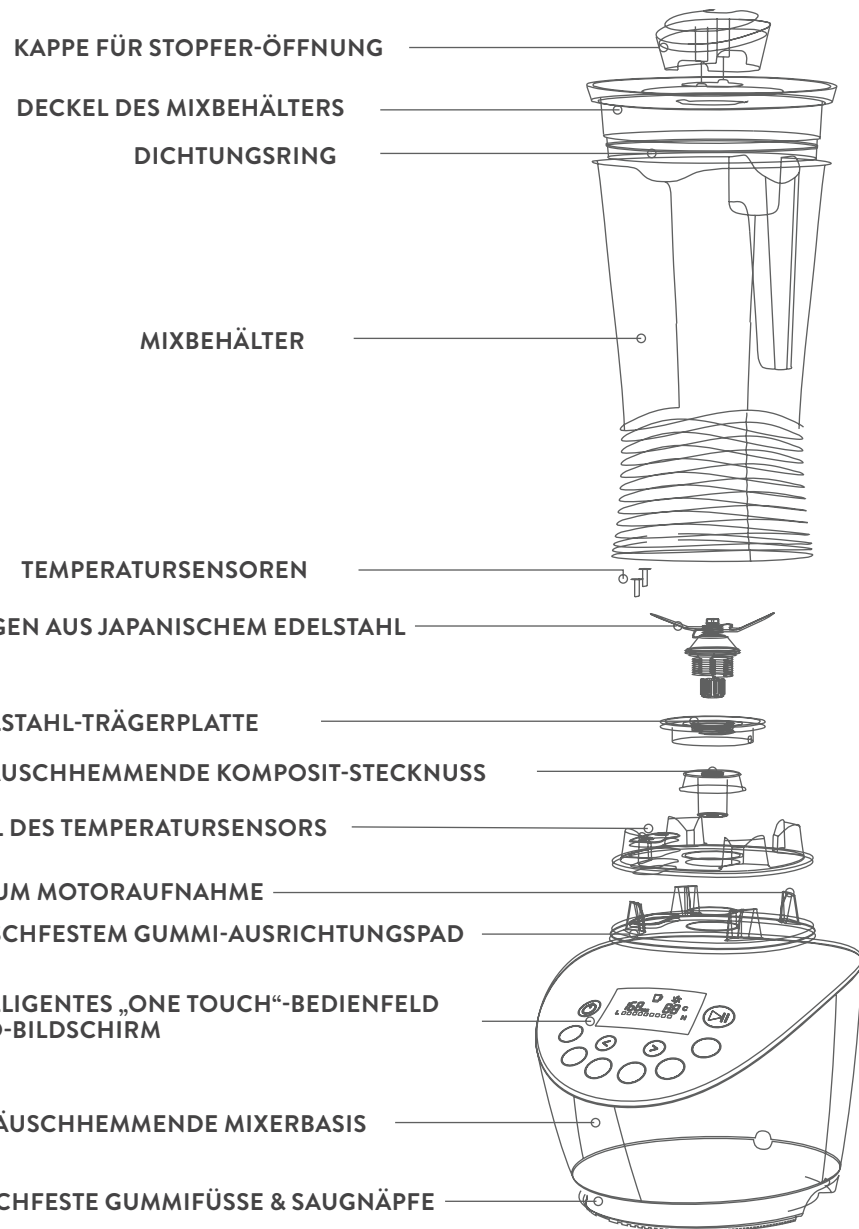
♥ DIE BAHNBRECHENDEN FUNKTIONEN UMFASSEN: ♥

- Geräuschhemmende Technologie -
- „Smart-Touch“-Bedienfeld -
- Klingen aus japanischem Edelstahl in medizinischer Qualität -
- In Deutschland entwickelter Hochleistungsmotor mit 1500 W -
- 360° Quad-Vortex-Technologie -
- Temperatursensor-Technologie -



DAS LUVELE VIBE MIXERSYSTEM IST DER EINZIGE MIXER, DEN SIE IN IHRER LUVELE-KÜCHE BENÖTIGEN.

Eigenschaften



Eigenschaften



Der 2-Liter Mixbehälter besteht aus fast unzerbrechlichem, BPA-freiem PE-Kunststoff,

MAX Füllstand für heiße Flüssigkeiten = 1 Liter
MAX Füllstand für kalte Flüssigkeiten = 2 Liter



1,75-LITER EDELSTAHLBEHÄLTER

Der 1,75-Liter Edelstahlbehälter besteht aus hochwertigem Edelstahl 304. Er nimmt keine Gerüche an und verfährt durch Nüsse, Getreide und Kräuter nicht. Das robuste Design eignet sich auch perfekt zum Crushen von Eis.

MAX Füllstand für heiße Flüssigkeiten = 1 Liter
MAX Füllstand für kalte Flüssigkeiten = 1,75 Liter



Eigenschaften

STOPFER:

Der Stopfer ermöglicht es Ihnen, sehr dicke oder gefrorene Zutaten, die in einem normalen Mixer nicht zerkleinert werden können, schneller zu mixen. Benutzen Sie ihn, um auf sichere Weise steckengebliebene Zutaten zu lösen, damit der Mixvorgang fortgesetzt werden kann. Außerdem eignet er sich beim Mixen von Nüssen dafür, die Nüsse in die Klingen zu drücken.

Nehmen Sie die Kappe für die Stopfer-Öffnung ab und stecken Sie den Stopfer ins Gerät, während sich der Deckel fest am Mixbehälter befindet. Halten Sie den Griff des Mixbehälters mit einer Hand fest und bewegen Sie den Stopfer mit der anderen Hand in kreisenden Bewegungen und von oben nach unten, um den Inhalt zu lösen.

Der Mixbehälter darf nicht zu mehr als zwei Drittel gefüllt sein, wenn der Stopfer während des Mixens verwendet wird. Um ein Überhitzen während des Mixens zu vermeiden, benutzen Sie den Stopfer NICHT länger als 30 Sekunden am Stück.



WARNUNG:

Verwenden Sie den Stopfer nur, wenn der Deckel fest verschlossen ist und sich die Zutaten nicht mehr bewegen.

SEPARATES ZUBEHÖR IST UNTER WWW.LUVELE.COM ERHÄLTlich.

Eigenschaften

OFENHANDSCHUH:

Der Ofenhandschuh kann zur Zubereitung von heißen Suppen oder Getränken verwendet werden. Wenn Sie zum Beispiel eine heiße Suppe im Edelstahlbehälter zubereiten, wird die Außenseite des Behälters heiß. Verwenden Sie den Ofenhandschuh, um den Behälter von der Mixerbasis zu nehmen.



SPACHTEL:

Verwenden Sie die Spachtel nach dem abgeschlossenen Mixvorgang, um die Zutaten aus dem Behälter zu holen.

REINIGUNGSBÜRSTE:

Stecken Sie einfach die Unterseite der Reinigungsbürste unter die Klingen und bewegen Sie sie im Behälter herum, um ihn zu reinigen.



SEPARATES ZUBEHÖR IST UNTER WWW.LUVELE.COM ERHÄLTlich.

Schlüsseltechnologie

GERÄUSCHHEMMENDE TECHNOLOGIE

Obwohl es keinen vollkommen geräuschlosen Mixer gibt, arbeitete das Design- und Technikteam von Luvele hart daran, den Geräuschpegel des Luvele Vibe Mixers zu reduzieren. Nach zweijähriger Entwicklung designte Luvele die folgenden Grundfunktionen, um den Mixer so leise wie möglich laufen zu lassen.

- SCHLÜSSEL 1** Patentierte Luftkanal-Technologie für schnelle Wärmeableitung und gleichmäßige Entlüftung während des Betriebs.
- SCHLÜSSEL 2** Hochgenauigkeitslager, Zentralwelle und Klingensatz.
- SCHLÜSSEL 3** Ein effizienter, reibungsarmer Hochgeschwindigkeitsmotor stellt eine hochstabile Motorfunktion während des Betriebs sicher. Der Haltewinkel des Motors, welcher den Motor fixiert, wurde ebenfalls geräuschhemmend designt.
- SCHLÜSSEL 4** Die Luvele-Stecknuss besteht aus einer Mischung aus Metall und PA46. PA46 (polyadipisches Succinimid) ist ein neues Polyamidharz mit hohem Schmelzpunkt und hoher Kristallinität. Es hat unerreichte Eigenschaften für anspruchsvolle Einsatzbereiche, die besonders hohe Hitzebeständigkeit, Steifigkeit, Abnutzungs- & Reibungsbeständigkeit voraussetzen. Es wird in der Automobilbranche, dem Flugzeugbau und für militärische Ausrüstung verwendet. Diese Eigenschaften reduzieren den Geräuschpegel der sich drehenden Klingen und stellen sicher, dass die Stecknuss des Luvele Vibe Mixers extrem robust und langlebig ist.

Schlüsseltechnologie

KLINGEN AUS JAPANISCHEM EDELSTAHL IN MEDIZINISCHER QUALITÄT

Die von Luvele entwickelten 4-zackigen Edelstahlklingen bestehen aus Edelstahl in medizinischer Qualität, der aus Japan importiert wurde.



Sie bestehen aus hochveredeltem, extrem festem 420 Edelstahl in Formqualität mit hoher Korrosions- und Abnutzungsbeständigkeit.

Der Klingensatz weist einen Winkel von 45° auf, was die effizienteste Methode ist, um während des Mixens einen starken Strudel zu erhalten, der wesentlich bessere Mixresultate zur Folge hat.

AUS HOCHVEREDELTEM, EXTREM FESTEM 420 EDELSTAHL IN FORMQUALITÄT MIT

Schlüsseltechnologie

IN DEUTSCHLAND ENTWICKELTER HOCHLEISTUNGSMOTOR MIT 1500 W

Der in Deutschland entwickelte Luvele-Motor kombiniert Hochgeschwindigkeit und Stabilität auf einzigartige Weise.

Er verfügt über ein starkes Drehmoment, gute Torsion und ist nicht nur sehr effizient, sondern bleibt auch bei hoher Geschwindigkeit stabil.

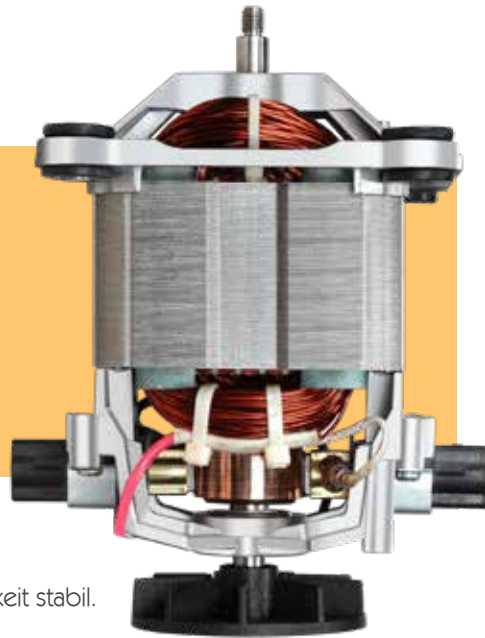
Seine Stabilität während des Betriebs reduziert den Geräuschpegel des Mixers und ermöglicht ein wesentlich angenehmeres Mixerlebnis.

TEMPERATURSENSOR-TECHNOLOGIE

Das Luvele Vibe Mixersystem wurde mit einem präzisen Temperaturüberwachungssystem ausgestattet, um das Mixergebnis genau steuern zu können. Der Temperatursensor ermöglicht es Ihnen, zu jedem Zeitpunkt die Temperatur der Zutaten im Mixbehälter zu prüfen.

Das ist bei der Herstellung von Rohkost, sowie bei der Zubereitung von heißen Suppen und Getränken wichtig.

Der Luvele Vibe Mixer schaltet sich automatisch aus, sobald eine Temperatur von 100 °C erreicht wird, um den Motor und die anderen Bestandteile zu schützen.

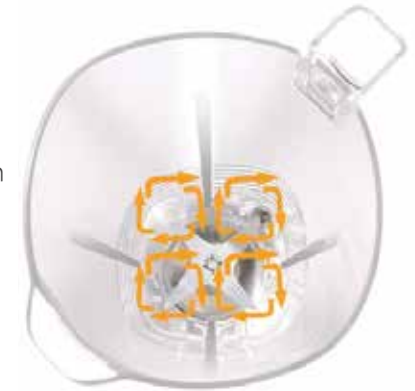


Schlüsseltechnologie

360° QUAD-VORTEX-TECHNOLOGIE

Der runde Mixbehälter von Luvele verfügt über vier perfekt platzierte Rillen. Diese sorgen für einen omnidirektionalen Mixfluss, was auf die Zutaten im Behälter einen 360°-Mixeffekt hat.

Zwischen den Rillen entstehen vier Strudel, die an den Seiten des Mixbehälters nach oben rotieren. Danach fallen sie von oben in die Mitte der Klingen, wonach sich die Strudel erneut bilden. Dieser Vorgang wiederholt sich ständig. Der fortlaufende Mixzyklus hat einen omnidirektionalen Mixfluss zur Folge, der die Zutaten perfekt vermischt.



EINFACHER STRUDEL DER KONKURRENZ

Quadratische Behälter haben meist keine oder nur minimale Rillen, die mehrere Strudel erzeugen könnten. Die vier rechten Winkel haben daher einen einzelnen Strudel zur Folge. Wenn sich die Klingen mit hoher Geschwindigkeit drehen, bildet sich ein großer Strudel, der die Zutaten in die vier Ecken des Behälters drückt. Der Strudel wird dadurch nicht hoch genug.

Zutaten können sich in den Ecken des Behälters ansammeln, wodurch sie sich zu wenig bewegen und nicht gleichmäßig gemixt werden.



EINFACHER STRUDEL DER KONKURRENZ

Einrichtung

BEVOR SIE IHREN VIBE-MIXER VERWENDEN:

Entfernen Sie alle Verpackungsteile, bevor Sie Ihren Luvele Vibe Mixer zum ersten Mal benutzen. Reinigen Sie Mixbehälter, Klingen, Deckel, Stopfer und Spachtel vor der ersten Nutzung in warmem Seifenwasser. Wischen Sie die Mixerbasis mit einem feuchten Tuch ab.



ACHTUNG:

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, könnte der Mixer unangenehm riechen. Das ist normal. Der Geruch verschwindet, sobald der Motor eingefahren ist.

ALLGEMEINE EINRICHTUNG:

SCHRITT
1

Stellen Sie die Mixerbasis auf eine ebene Oberfläche in einem geschlossenen Raum.

HINWEIS:

Der Luvele Vibe Mixer verfügt über einen magnetischen Induktions-Sicherheitsschalter. Der Behälter muss sicher in der Mixerbasis gestellt werden, damit er eben steht. Der Mixer funktioniert nur dann, wenn der Behälter richtig angebracht wurde.

SCHRITT
2

Stecken Sie den Mixer in eine Steckdose ein.



WARNUNG:

Betreiben Sie den Mixer nicht mit leerem Mixbehälter.

Einrichtung

SCHRITT
3

Geben Sie die Zutaten in den Mixerbehälter und achten Sie darauf, die „MAX“ Füllmenge des Behälters nicht zu überschreiten. Drücken Sie den Deckel, einschließlich der Kappe für die Stopfer-Öffnung, gut fest, bevor Sie das Gerät einschalten.

SCHRITT
4

Um mit dem Mixen zu beginnen, stellen Sie den Mixbehälter auf das Gummi-Ausrichtungspad und prüfen Sie, dass er eben steht.



WARNUNG:

Betreiben Sie den Mixer nur mit fest verschlossenem Deckel.

TIPP:

Geben Sie zuerst Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in den Behälter. Feste Lebensmittel und Eis sollten zum Schluss eingefüllt werden.

SCHRITT
5

Jetzt können Sie die Regler einstellen und den Mixzyklus starten. **Mehr darüber erfahren Sie auf den folgenden Seiten.**

TIPP:

Aufgrund der Leistung und Geschwindigkeit des Vibe-Mixers, arbeitet er viel schneller als normale Standmixer. Bis Sie mit dem Gerät vertraut sind, sollten Sie die Mixzeiten genau überprüfen, um eine zu lange Verarbeitung zu vermeiden.

SCHRITT
6

Nachdem der Mixvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen.

Bedienelemente

1. Ein-/Aus-Schalter

Schaltet den Mixer ein oder aus.

2. Start / Pause

Einmal drücken, um den Mixzyklus zu starten, noch einmal drücken, um den Mixzyklus zu pausieren.

3. Setting

Zum Einstellen des Mixzyklus.

4. Voreingestellte „Soup“-Taste

Siehe Anleitung auf Seite 19

5. Zeit/Geschwindigkeit/Temperatur reduzieren

Zum Einstellen des Mixzyklus.

6. Voreingestellte „Smoothie“-Taste

Siehe Anleitung auf Seite 18

7. Voreingestellte „Nuts“-Taste

Siehe Anleitung auf Seite 19

8. Zeit/Geschwindigkeit/Temperatur erhöhen

Zum Einstellen des Mixzyklus.

9. „Pulse“-Taste

Siehe Anleitung auf Seite 21

10. Programmierbare „DIY“-Taste

Siehe Anleitung auf Seite 21



11. Anzeige der Klingengeschwindigkeit

Geschwindigkeiten von 1-10

12. Zeitanzeige

Zeigt die Zykluszeit an

13. Sicherheitsanzeige des Behälters

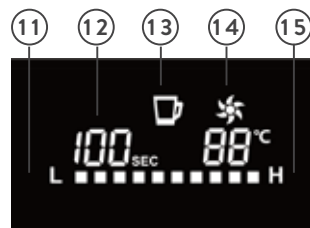
Zeigt, ob der Behälter richtig platziert wurde

14. Anzeige: Klängen aktiviert

Dreht sich, wenn die Klängen laufen

15. Temperaturanzeige

Zeigt die aktuelle Temperatur der Zutaten im Mixer an.



TIPP:

Bedienen Sie das Touch-Bedienfeld mit Ihren Fingerspitzen und nur mit sauberen Händen. Wischen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten ab, bevor Sie das Touchfeld bedienen.

Bedienelemente

Einstellung der Bedienelemente:

Das Luvele Vibe Mixersystem verfügt über ein innovatives „One Touch“-Bedienfeld. Mit einem einfachen Tastendruck können Sie die Konsistenz jedes Rezepts präzise einstellen. Es gibt vier Optionen, mit denen ein Mixzyklus erstellt und einrichtet werden kann.

HINWEIS: Bitte lesen Sie sich alle vier Optionen zur Einstellung des Mixzyklus durch, um genau zu verstehen, wie Sie Ihr Luvele Vibe Mixersystem einstellen und nutzen können.

1. VOREINGESTELLTE PROGRAMME

Der Luvele Vibe Mixer verfügt über drei vorprogrammierte Zyklen für Smoothies, Suppe und Nüsse. Um einen dieser vorprogrammierten Zyklen auszuwählen, drücken Sie zuerst den „Ein-/Aus-Schalter“ und danach die Taste des gewünschten vorprogrammierten Zyklus. Drücken Sie danach „Start“, um den Mixzyklus zu starten.

Smoothie = Perfekt, um Smoothies aller Art zuzubereiten. Die Smoothie-Taste wurde so vorprogrammiert, dass vor Zyklusende eine Temperatur von maximal 38 °C erreicht wird, um die wertvollen Nährstoffe im Smoothie zu schützen. Die Smoothie-Funktion mixt so lange, bis 38 °C erreicht sind. So erhalten Sie einen sämigen, cremigen, leckeren Smoothie und können sich sicher sein, dass alle Nährstoffe aus den Zellen gelöst werden. Um den Smoothie abzukühlen, geben Sie eine Handvoll Eis in den Mixer und mixen Sie weitere 10 Sekunden.

Ein-/Aus-Schalter

Start



Smoothie



Bedienelemente

Soup (Suppe) = Die vorprogrammierte Suppen-Tasten läuft so lange, bis eine Temperatur von 90 °C erreicht wurde. Sobald der Temperatursensor 90 °C erkennt, stoppt der Zyklus.

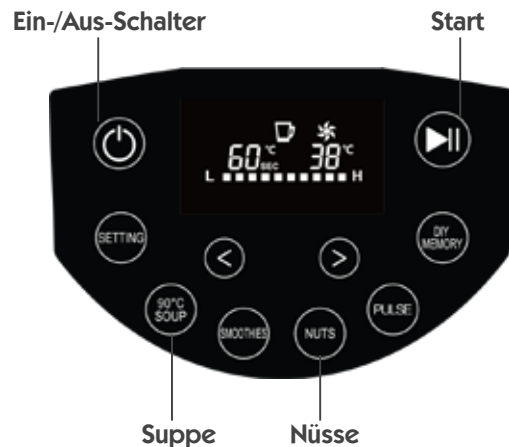
Die Länge des Suppenzyklus und die Geschwindigkeit des Motors heizen die Zutaten auf 90 °C auf. Denken Sie bei der Zubereitung eines Suppenrezepts daran, dass die Geschwindigkeit der Klingen genügend Wärme produziert, um die Zutaten zu erwärmen. Sie müssen daher keine Flüssigkeiten oder Zutaten mit einer Temperatur von mehr als 45 °C in den Behälter füllen, um Suppen oder andere heiße Gerichte zuzubereiten.



WARNUNG:

Wenn Sie heiße Suppen oder Getränke zubereiten, geben Sie nicht mehr als 1 Liter Flüssigkeit und Zutaten in den Behälter.

Nuts (Nüsse) = Der Nusszyklus läuft 120 Sekunden lang und stoppt, sobald eine Temperatur von 100 °C erreicht wurde. Stellen Sie beim Mixen von Nüssen immer sicher, dass der Inhalt die Klingen vollständig bedeckt. Der Stopfer ist beim Mixen von Nüssen sehr wichtig. Verwenden Sie den Stopfer, um die Nüsse zu bewegen und in die Klingen zu drücken.



TIPP:

Die Impulsfunktion ist gut zur Verarbeitung von Nüssen geeignet. Drücken Sie die „Pulse“-Taste, um die Zutaten grob zu zerkleinern und wechseln Sie dann mit der „Nuts“-Taste zur Nussfunktion.

Bedienelemente

2. MANUELLE EINSTELLUNG

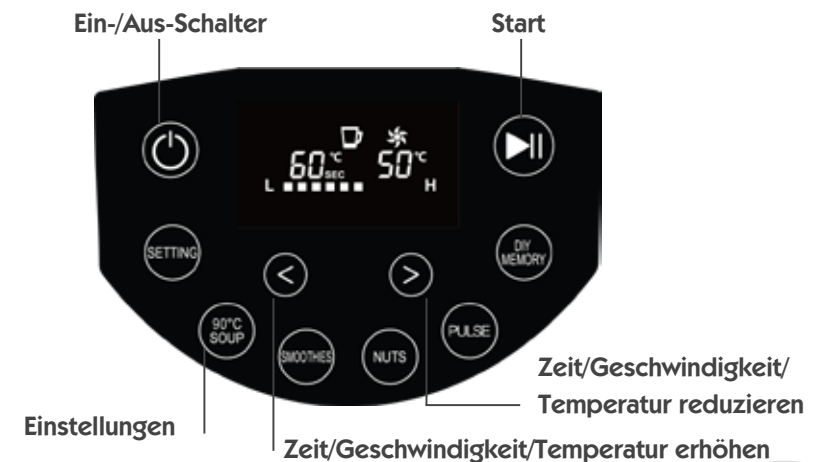
Die manuelle Einstellung ermöglicht es Ihnen, einen einmaligen Mixzyklus manuell einzustellen und Klingengeschwindigkeit, Temperatur und Zeit zu steuern. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und verwenden Sie dann die Pfeiltasten „Geschwindigkeit reduzieren“ bzw. „Geschwindigkeit erhöhen“, um die Drehgeschwindigkeit der Klingen festzulegen.

Nachdem Sie die Klingengeschwindigkeit eingestellt haben, drücken Sie noch einmal die Einstellungstaste („Setting“), um die Zeit mit den Pfeiltasten „Zeit reduzieren“ bzw. „Zeit erhöhen“ einzustellen.

Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie noch einmal die Einstellungstaste („Setting“), um die Temperatur einzustellen. Wenn alle drei Komponenten richtig eingestellt wurden, drücken Sie auf „Start“, um den Mixzyklus zu starten.

HINWEIS:

Wählen Sie beim Einstellen der Temperatur die Höchsttemperatur, die erreicht werden soll, bevor der Mixzyklus endet. Falls die eingestellte Temperatur erreicht wird, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Mixzyklus gestoppt.



HINWEIS:

Die manuelle Einstellung muss für jeden Mixzyklus neu vorgenommen werden. Die Einstellungen werden nicht gespeichert.



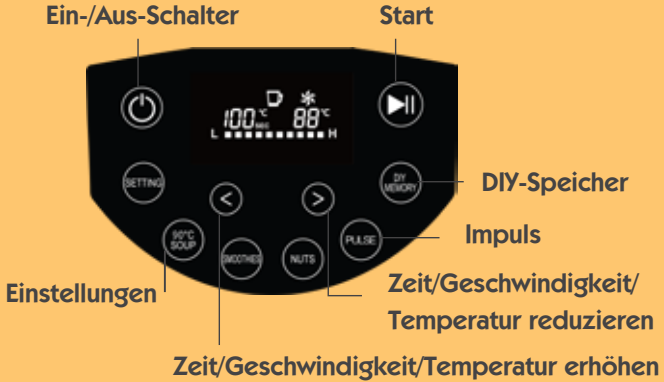
Bedienelemente

3. DIY MEMORY:

Die Taste „DIY Memory“ ist ein höchst innovative Funktion des Luvele Vibe Mixers. Sie ermöglicht es Ihnen, einen beliebigen Mixzyklus zu programmieren und zu speichern. Sobald Sie einen Zyklus programmiert haben, wird dieser gespeichert, bis Sie einen neuen Mixzyklus programmieren. Um einen Zyklus einzustellen, befolgen Sie die folgende Anleitung:

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Mixer einzuschalten. Drücken und halten Sie danach die „DIY Memory“-Taste drei Sekunden lang, bis das Gerät einmal piept. Drücken Sie zuerst die Pfeiltasten „Geschwindigkeit reduzieren“ bzw. „Geschwindigkeit erhöhen“, um die Drehgeschwindigkeit der Klingen (1 bis 10) festzulegen. Nach Sie die Klingengeschwindigkeit eingestellt haben, drücken Sie noch einmal die Einstellungstaste („Setting“), um die Zeit mit den Pfeiltasten „Zeit reduzieren“ bzw. „Zeit erhöhen“ einzustellen. Drücken Sie danach noch einmal die Einstellungstaste („Setting“) und nutzen Sie die Pfeiltasten „Temperatur reduzieren“ bzw. „Temperatur erhöhen“, um die Temperatur einzustellen. Wenn alle drei Komponenten richtig eingestellt wurden, drücken und halten Sie die Taste „DIY Memory“ drei Sekunden lang. Das Gerät piept dreimal, was bedeutet, dass die Einstellungen gespeichert wurden. Sie können diesen Mixzyklus jetzt nutzen, indem Sie auf „Start“ drücken.

HINWEIS:
Die DIY-Taste speichert den Zyklus, bis er neu programmiert wird. Wenn Sie also den Mixer aus- und einschalten, die DIY-Taste drücken und dann „Start“ drücken, wird der gespeicherte Mixzyklus gestartet



Ein-/Aus-Schalter
Start
DIY-Speicher
Impuls
Zeit/Geschwindigkeit/ Temperatur reduzieren
Zeit/Geschwindigkeit/ Temperatur erhöhen
Einstellungen

4. IMPULS:

Die „Pulse“-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Schlagen oder für andere Mixvorgänge, für die kein langer Mixzyklus notwendig ist. Sie gibt kurze, kontrollierte Miximpulse. Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie die Taste und halten Sie sie gedrückt. Um den Impuls zu stoppen, lassen Sie die Taste los.

Tipps

MIXGESCHWINDIGKEIT:

Der Luvele Vibe Mixer verfügt über ein Klingensystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen. Die Klingengeschwindigkeit kann zwischen 1 und 10 eingestellt werden. 1 ist die langsamste und 10 die schnellste Geschwindigkeitsstufe.



Die höchste Geschwindigkeitsstufe (10) eignet sich für die meisten Zutaten zur Zubereitung von Obst- und Gemüsesäften, Suppen, Shakes, Smoothies, gefrorenen Mischungen, Pürees, Nussmusen und zum Mahlen von Getreide. Die Verarbeitungszeiten liegen normalerweise unter einer Minute – für einige Rezepte reichen weniger als 30 Sekunden aus. Das Mixen mit hoher Geschwindigkeit (10) liefert beim Crushen von Eis, gefrorenem Obst, ganzem Obst und Gemüse und Getreide die besten Resultate und hat eine sämige, klumpenfreie Konsistenz zur Folge.

TIPP:
Verwenden Sie so oft wie möglich die höchste Geschwindigkeitsstufe, um die gleichmäßigste Konsistenz zu erreichen.

Falls sich die Zutaten nicht mit Hochgeschwindigkeit bewegen, könnte das Gerät überladen sein oder es könnte sich eine Luftblase gebildet haben. Nehmen Sie die Kappe für die Stopfer-Öffnung ab und achten Sie darauf, dass der Deckel fest verschlossen bleibt. Entfernen Sie die Luftblase, indem Sie den Stopfer durch die Stopfer-Öffnung stecken. Falls die Probleme weiterhin bestehen, reduzieren Sie die Geschwindigkeit des Geräts.

Eine niedrigere Geschwindigkeit kann Inhalte zirkulieren lassen, wenn dies bei Hochgeschwindigkeit nicht möglich ist. Auch die Impulstaste kann verwendet werden, um steckengebliebene Zutaten zu lösen.

TIPPS ZUM CRUSHEN VON EIS:

Um Eis zu crushen, geben Sie die Eiswürfel in den Mixbehälter. Schließen Sie den Deckel und die Kappe für die Stopfer-Öffnung und stellen Sie den Behälter auf das Ausrichtungspad. Drücken Sie die Impulstaste und lassen Sie sie wieder los. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Füllen Sie für eine sorbetartige Konsistenz etwas Wasser und Aromastoffe durch die Stopfer-Öffnung ein.



Tipps

TIPPS ZUM MIXEN VON TROCKENEN ZUTATE:

Wir empfehlen, zum Mixen von trockenen Zutaten den Edelstahlbehälter zu verwenden. Die vorprogrammierte Nuss-Taste ist nützlich, um trockene Zutaten zu verarbeiten.

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 120 Sekunden, wenn Sie trockene Zutaten verarbeiten. Trockene Zutaten länger als zwei Minuten zu mahlen, könnte Ihren Mixer beschädigen.

Die Impulsfunktion ist ideal, um trockene Zutaten zu verarbeiten. Einige Nüsse und Samen enthalten viel Öl und werden zu Nuss- und Samenmus, wenn sie lange genug gemixt werden. Verwenden Sie die Impulstaste für eine präzise Kontrolle der gewünschten Konsistenz.

Beim Mixen von trockenen Zutaten müssen die Klingen immer vollständig bedeckt sein. Zu große Mengen können den Mixbehälter allerdings überladen.

Der Stopfer ist beim Mixen von trockenen Zutaten sehr wichtig. Verwenden Sie den Stopfer, um die Zutaten zu bewegen und in die Klingen zu drücken. Auf Seite 10 finden Sie weitere Informationen über die Verwendung des Stopfers.

Das regelmäßige Mixen von trockenen Zutaten kann das Aussehen des 2L-Kunststoff-Mixbehälters beeinträchtigen und die Klingen im Laufe der Zeit stumpf werden lassen.

Kräuter können beim Mahlen Öle abgeben, wodurch sich der Kunststoffbehälter permanent verfärben kann. Andere enthalten starke Duftstoffe, die im Kunststoffbehälter verbleiben und das Aroma anderer Lebensmittel beeinträchtigen können. Durch das Mahlen einiger Kräuter und Gewürze könnten die Klingen im Laufe der Zeit auch stumpf werden.

TIPPS ZUM MIXEN VON HEISSEN FLÜSSIGKEITEN:

Austretender Dampf, Spritzer oder heiße Inhalte können Verbrühungen hervorrufen. Um heiße Inhalte sicher zu verarbeiten, schließen Sie den Deckel und die Kappe für die Stopfer-Öffnung gut, bevor Sie den Mixer einschalten. Lassen Sie heiße Flüssigkeiten ein paar Minuten abkühlen, damit Dampf entweichen kann, bevor Sie sie verarbeiten.



WARNUNG:

Nehmen Sie nie den Deckel oder die Kappe für die Stopfer-Öffnung ab und fügen Sie keine Zutaten hinzu, während heiße Zutaten verarbeitet werden.

Wenn heiße Zutaten fertig verarbeitet wurden, nehmen Sie vorsichtig die Kappe für die Stopfer-Öffnung ab, damit überschüssiger Dampf entweichen kann.

Reinigung

REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS:

SCHRITT 1

Füllen Sie den Mixbehälter zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie ein paar Spritzer Spülmittel hinein. Verschießen Sie ihn dann mit dem Deckel und der Kappe für die Stopfer-Öffnung. Schalten Sie den Mixer ein und drücken Sie die Impulstaste ca. 30 Sekunden lang. Schalten Sie den Mixer aus und spülen Sie den Behälter unter fließendem Wasser ab. Die mitgelieferte Reinigungsbürste kann davor oder danach verwendet werden, um die Stellen unter und um die Klingen gründlich zu reinigen. Stecken Sie einfach die Unterseite der Reinigungsbürste unter die Klingen und bewegen Sie sie im Behälter herum, um ihn zu reinigen.

SCHRITT 2

Mineralien aus Obst und Blattgemüse können sich mit der Zeit im Mixbehälter ablagern. Um diese Schicht zu entfernen, gießen Sie 235 ml weißen destillierten Essig in den Behälter und füllen Sie ihn zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie die Mischung einige Stunden oder über Nacht stehen, schütten Sie sie weg und reinigen Sie die Innenseite des Behälters mit der Reinigungsbürste.

SCHRITT 3

Um den Behälter gründlicher zu reinigen, füllen Sie 1 Liter Wasser und 1 Liter weißen destillierten Essig in den Behälter und lassen Sie die Mischung vier Stunden lang stehen. Schütten Sie die Mischung weg und spülen Sie den Behälter gründlich aus.



WARNUNG:

Seien Sie vorsichtig, während Sie um die Klingen herum reinigen, da die Klingen sehr scharf sind.



WARNUNG:

Stecken Sie bei der Reinigung des Mixers nie Ihre Hände in den Behälter.

STOPFER, DECKEL UND KAPPE FÜR DIE STOPFER-ÖFFNUNG:

Nehmen Sie jedes dieser Teile ab und waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie unter fließendem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.

WICHTIG:

Um eine lange, effektive Leistung sicherzustellen, reinigen Sie Mixbehälter, Deckel, Kappe für die Stopfer-Öffnung und Stopfer nicht in der Spülmaschine.

MOTORBASIS:

Stellen Sie vor der Reinigung der Basis sicher, dass der Mixer ausgesteckt ist. Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten weichen Tuch oder Schwamm ab, das/den Sie in eine milde Spülmittellösung getaucht haben. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser ein.

Problemlösung

DAS ERGEBNIS IST NICHT SÄMIG:

Füllen Sie weniger Zutaten in den Mixbehälter. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten in ungefähr gleich große Stücke geschnitten wurden.

DIE ZUTATEN WURDEN ZU FEIN PÜRIERT:

Verwenden Sie die Impulsfunktion, um eine zu starke Verarbeitung zu verhindern.

AUS DEM MIXBEHÄLTER TRITT FLÜSSIGKEIT AUS:

Füllen Sie weniger Zutaten in den Behälter und stellen Sie sicher, dass Deckel und Kappe für die Stopfer-Öffnung gut verschlossen sind.

MEIN BEHÄLTER IST ZERKRATZT ODER ANGELAUFEN:

Abhängig von den gemixten Lebensmitteln und der Nutzungshäufigkeit des Mixers, muss der Behälter des Luvele Vibe von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden. Ersatzbehälter und Klingen von Luvele finden Sie auf der Webseite www.luvele.de.

AUTOMATISCHER ÜBERLASTUNGSSCHUTZ:

Der automatische Überlastungsschutz schützt den Motor und verhindert, dass der Mixer überhitzt. Wird der automatische Überlastungsschutz aktiviert, schaltet sich der Motor aus und könnte leicht unangenehm riechen. Falls Ihr automatischer Überlastungsschutz aktiviert wird, stecken Sie den Mixer aus und lassen Sie ihn 45 Minuten an einem kühlen Ort stehen.

SICHERUNGSMUTTER & KUGELLAGER:

Falls sich die Edelstahl-Trägerplatte oder die Kugellager im unteren Bereich Ihres Mixers lockern oder die Klingen nicht mehr sicher fixiert werden.

VERWENDEN SIE DEN MIXER NICHT MEHR.

Sie können einen neuen Behälter bestellen oder Luvele unter support@luvele.de kontaktieren.

Garantie

Der Luvele Vibe Mixersystem wird von unserer „2-Jahres-Komplettgarantie“ abgedeckt. Unsere Garantie deckt alle Herstellungsfehler des Produkts, sowie Schäden, die während des Transports entstanden sind, ab. Ihre Garantie beginnt ab dem Kaufdatum Ihres Luvele-Produkts.

Um Ihre Garantie zu registrieren, besuchen Sie bitte:

www.luvele.eu/warranty für EU-Registrierungen

www.luvele.co.uk/warranty für britische Registrierungen

www.luvele.com/warranty für US-amerikanische Registrierungen

www.luvele.com.au/warranty für australische Registrierungen

Falls Sie Ihr Produkt über einen separaten Händler bezogen haben, bewahren Sie bitte die Rechnung für Gewährleistungsansprüche auf.

GARANTIEABWICKLUNG

Wir möchten Ihnen die Garantieabwicklung so einfach wie möglich machen.

Kontaktieren Sie uns einfach unter support@luvele.de und senden Sie uns Informationen über das Problem mit Ihrem Gerät.

Zunächst werden wir einige Lösungsansätze zur Fehlerbehebung vorschlagen, um festzustellen, ob das Problem auch ohne Rücksendung behoben werden kann. Falls erforderlich, können Fotos des Fehlers angefordert werden, um eine schnellere Lösung zu gewährleisten.

Wir helfen Ihnen gerne weiter. Bitte senden Sie uns eine E-Mail, damit wir die beste Lösung für Ihr Anliegen finden können. support@luvele.de

Notizen

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for taking notes. It occupies the central portion of the page.