



Návod na obsluhu

Návod k obsluze

Základné parametre / Základní parametry

Kapacita: 350 ml

Napätie / Napětí: 220V

Frekvencia / Frekvence: 50Hz

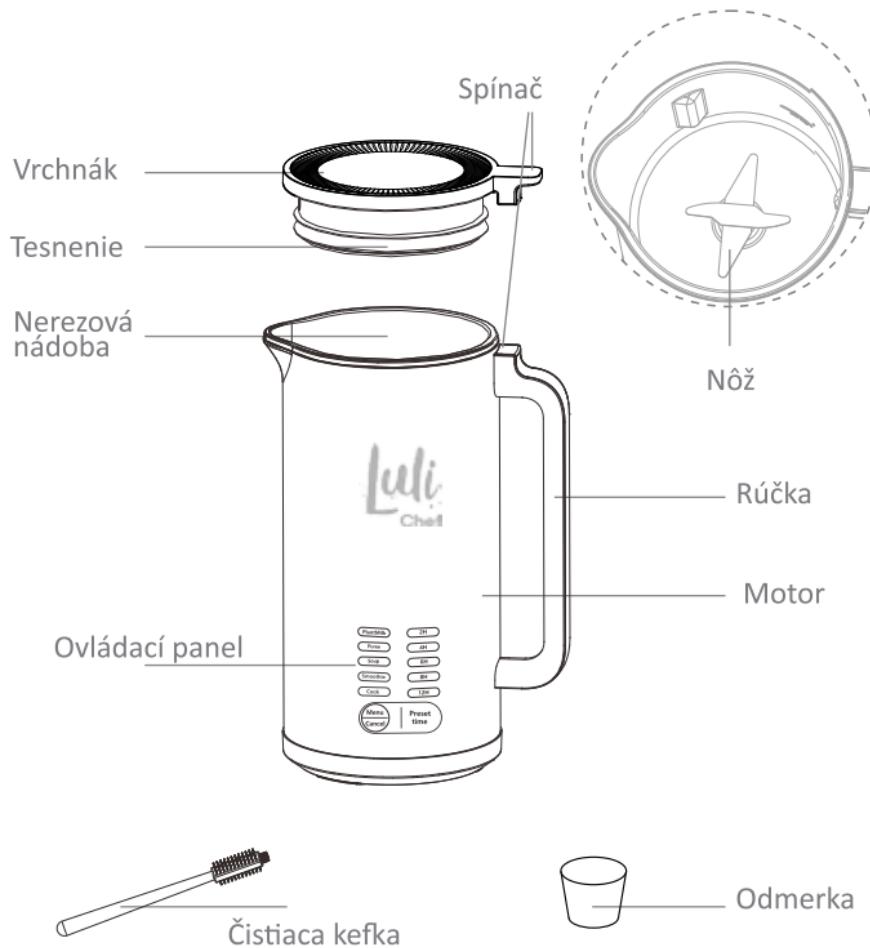
Výkon ohrevu / výkon mixovania // Výkon ohřevu / výkon mixování:

500W/1000W

Gratulujeme k vášmu novému Luli Chefovi. Veríme, že budete patrť medzi našich spokojných zákazníkov a že Luli Chef sa stane vašim nerozlučným pomocníkom. Luli Chef vyhovuje najvyšším nárokom na kvalitu, dizajn a funkčnosť. Vďaka jeho piatim programom si môžete pripravovať mixované alebo nemixované polievky, kaše, detské výživy, rastlinné mlieka a smoothies. Prajeme Vám dobrú chut' a veľa radosti pri jeho používaní. Pre vašu bezpečnosť a dlhodobú a bezporuchovú prevádzku Luli Chefa si pred jeho použitím pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Návod uchovajte aj pre jeho ďalšie použitie.

Luli Chef



Dôležité informácie pred použitím

Luli Chef pred prvým použitím dôkladne skontrolujte a umyte čistiacim prostriedkom, aby ste ho zbavili prípadných nečistôt z výroby. Pod tečúcu vodu patria len jeho nerezové časti a plastový vrchnák. Viac o spôsobe umývania Luli Chefa si prečítajte v časti „Čistenie a údržba“.

- Luli Chef je určený na domáce použitie.
- Pri manipulácii s Luli Chefom buďte opatrní - pripravené jedlá ako aj jednotlivé časti Luli Chefa môžu byť horúce.
- Ak Luli Chef alebo kábel javia známky poškodenia, nepoužívajte ich a kontaktujte svojho predajcu.
- Opravy Luli Chefa môže vykonávať len odborne zaškolený pracovník. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Luli Chef nepoužívajte na opäťovný ohrev pokrmov.
- Luli Chef pripraví 350 ml pokrmu. Menšie ani väčšie množstvo nie je možné.
- Hustotu pokrmov si môžete upraviť podľa vašich preferencií pridaním / ubratím množstva surovín. Ak použijete príliš veľa ingrediencií môže nastáť pripaľovanie na dne Luli Chefa.
- Luli Chef sa pri varení môže orosovať – vrchnák má otvory na unikanie pary.
- Aby ste predišli pripaľovaniu, pri všetkých programoch, okrem Smoothie, nedávajte do Luli Chefa konzervované, vopred uvarené ani lepivé ingrediencie (napr. ovsené vločky, krupicu a pod., keďže tieto treba neustále miešať aj v obyčajnom hrnci), múku, mlieko ani smotanu. Na spodu nádoby Luli Chefa je umiestnená výhrevná špirála a Luli Chef na začiatku každého programu (okrem Smoothie) len ohrieva (nemixuje), preto pri nesprávne zvolených surovinách môže dôjsť k pripaľovaniu.

Práca s Luli Chefom

Príprava na varenie

- Do Luli Chefa vložte vždy len surové (nevarené, nekonzervované) ingrediencie nakrájané na kocky.
- Suroviny ako ovsené vločky používajte len pre program Smoothie - sú veľmi jemné, zvyknú sa pripaľovať na dno nádoby a môže dôjsť k poškodeniu Luli Chefa.
- Suroviny zalejte studenou vodou po rysku MAX a nádobu zatvorite. Namiesto vody môžete použiť mlieko alebo rastlinné mlieko, ale len pri programe Smoothie. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k pripáleniu.
- Ryžovú či pšenovú kašu pripravujte vždy pridaním aj druhej suroviny (napr. strúhaný kokos, sezam a pod.), v opačnom prípade môže dôjsť ku kypeniu. Pri varení čisto ryžovej alebo čisto pšenovej kaše vzniká jemné bublinkovanie a tieto bublinky spolu s varenou kašou vyprskujú von z Luli Chefa.
- Dochutenie (sol', korenie, med a pod.) urobte až po skončení príslušného programu. Ak by ste sa rozhodli ochucovať pred varením, pridajte tieto ochucovadlá navrch ingrediencií (nie na spodok nádoby, aby ste predišli prípadnému pripáleniu).
- Luli Chef umiestnite na voľnú plochu alebo na kuchynskú linku a zapnite odsávanie. Eliminujete tým kondenzovanie pary (platí pre programy, kedy dochádza k vareniu).

Priebeh varenia

- Luli Chef má 5 programov. Každý z nich má iný priebeh, dobu varenia a aj inú teplotu. Bližší popis programov nájdete na v časti Programy Luli Chef.
- Suroviny vložte do Luli Chefa, zalejte vodou po rysku MAX, zatvorte a pripojte kábel (najskôr do prístroja, potom do elektriny). Luli Chef je zapnutý, ak vydá zvykový signál a rozblíkajú sa riadiace tlačidlá na ovládacom paneli. Stlačte tlačidlo Menu / Cancel a opakovane ho stláčajte, pokým si vyberiete požadovaný program. Program sa spustí po 3 sekundách. Následnej nechajte Luli Chef pracovať.
- Luli Chef môžete vypnúť počas varenie podržaním tlačidla Menu/Cancel po dobu 3 sekúnd. Luli Chef ukončenie programu zvukovo signalizuje (zapípa). Vrchnák otvorte až po vypnutí. Ak ho otvoríte v procese varenia, Luli Chef sa vypne.
- Ak si želáte do krémovej polievky pridať napr. smotanu, urobte tak po dokončení programu Soup a polievku ešte premixujte na programe Smoothie.
- Luli Chef má vysokorýchlosný motor a inteligentné ovládanie rýchlosťi – mixovanie má preto rôzne rýchlosťi.

Po dovarení

- Luli Chef po dokončení programu zapípa. Kábel odpojte z elektriny a následne ho vytiahnite z Luli Chefa. Buďte opatrní, pretože jedlo, nerezové časti Luli Chefa a plastový vrchnák môžu byť horúce (neplatí pre program Smoothie).
- Hotové jedlo ihneď prelejte do inej nádoby. Rastlinné mlieko môžete preeditiť cez sitko.
- Opäťovné spustenie ďalšieho programu odporúčame najskôr po 30tich minútach, aby neprišlo k prehriatiu prístroja.

Programy Luli Chef

Luli Chef má 5 programov na prípravu pokrmov. Sú navrhnuté tak, aby zabezpečili dokonalú prípravu jedla.

PlantMilk – 18 minútový program prípravy akéhokoľvek rastlinného mlieka, napr. zo sóje, mandlí, orechov, ovsu, špaldy a pod. Ohrev dosiahne 100°C a je sprevádzaný mixovaním.

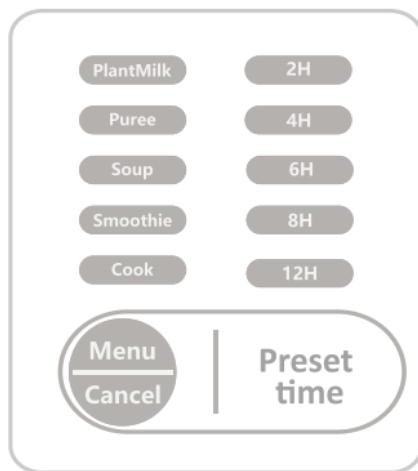
Puree – 17 minútový program prípravy raňajkových kaší. Ohrev dosiahne 100°C a je sprevádzaný mixovaním.

Soup - 17 minútový program prípravy krémových mixovaných polievok, detských výživ a príkrmov. Ohrev dosiahne 100°C a je sprevádzaný mixovaním.

Smoothie – 2 minútový program prípravy ovocných alebo zeleninových smoothies. Rozmixuje ingredencie a ako jediný program nevarí a nezohrieva.

Cook - 11 minútový program prípravy nemixovaných polievok s kúskami zeleniny. Ohrev dosiahne 100°C.

Zapnutie prístroja



- Zavorte prístroj, zapojte kábel a pripojte ho do elektriny
- Luli Chef vydá zvukový signál a rozblikajú sa riadiace tlačidlá na ovládacom paneli
- Ak Luli Chef zapípa trikrát po sebe nie je správne nasadený vrchnák
- Stlačte tlačidlo Menu / Cancel a opakovane ho stláčajte, až pokým si vyberiete požadovaný program. Program sa spustí po 3 sekundách.

Funkcia Preset time (Odložený štart)

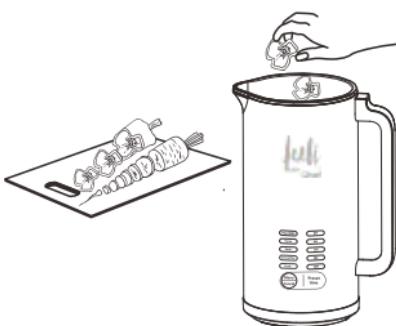
- Umožní naplánovať si začiatok prípravy vášho jedla o 2 / 4 / 6 / 8 / 12 hodín.
- Nie je možné skombinovať ju s programom Smoothie
- Postup: zavorte Luli Chef a zapojte ho do elektriny, zvolte si program podľa postupu vyššie a do 3 sekúnd od vybratia programu stláčajte tlačidlo Preset time dovtedy, kým si vyberiete želanú dobu Odloženého štartu

Vypnutie prístroja

- Po dokončení programu Luli Chef vydá zvukový signál a vaše jedlo je hotové
- Odpojte prístroj z elektriny (kábel najskôr vytiahnite z elektriny a až následne z prístroja), otvorte vrchnák a vylejte hotové jedlo/nápoj do inej nádoby.
- Luli Chef môžete vypnúť počas varenia podržaním tlačidla Menu / Cancel po dobu 3 sekúnd. Luli Chef ukončenie programu zvukovo signalizuje (zapípa). Vrchnák otvorte až po vypnutí. Ak ho

Používanie

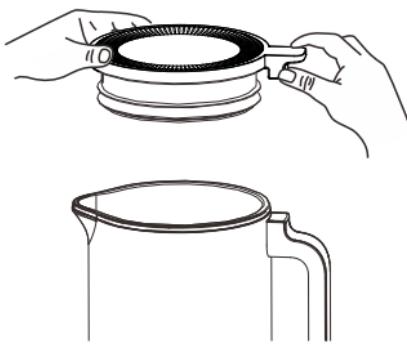
1. Pripravte si suroviny podľa receptu a vložte ich do nádoby.



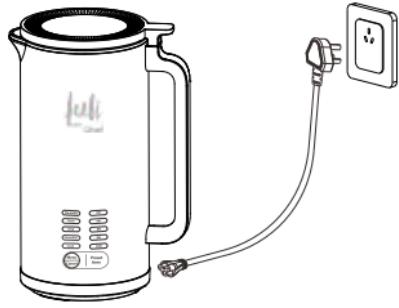
2. Zalejte vodou po rysku MAX.



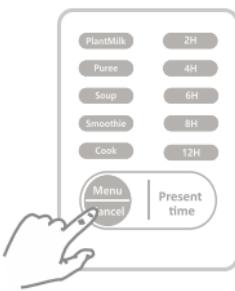
3. Zatvorte Luli Chef – vrchnák umiestnite tak, ako je zobrazené na obrázku.



4. Zapojte kábel do prístroja a potom do elektriny.



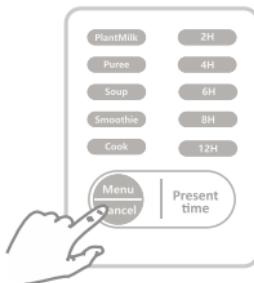
5. Stláčajte tlačidlo



6. Po dokončení programu môžete pridať dochucovadlá (med, soľ, korenie, škoricu a pod).



7. Pre ich rovnomerné rozmiešanie stlačte program Smoothie, po chvíli ho môžete vypnúť stlačením tlačidla Menu / Cancel po dobu 3 sekúnd.

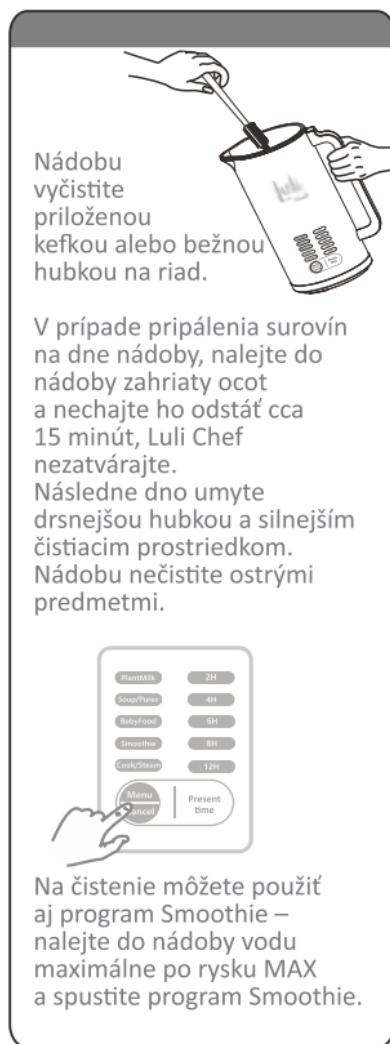


8. Odpojte kábel z elektriny a následne z prístroja, otvorte vrchnák a už len dobrú chut'.



Čistenie a údržba

- Luli Chef odporúčame ihneď po dovarení umyť pod teplou tečúcou vodou (nie studenou, aby neprišlo ku kondenzácii v spodnej časti s motorom), predídeťte tak prácnemu umývaniu zaschnutého jedla.
- Pod tečúcou vodou umývajte len nerezové časti prístroja a plastový vrchnák, vrchnák však neponárajte do vody. Ostatné časti pretrite navlhčenou handričkou.
- Spodný diel nestavajte nikdy na vlhký, či mokrý podklad. Luli Chef nechajte otvorený až do úplného vyschnutia, aby ste predišli tvorbe plesní.
- Luli Chef môžete čistiť priloženou kefkou a bežným čistiacim prostriedkom.
- V prípade pripálenia surovín na dne nádoby, nalejte do nádoby zahriaty ocot a nechajte ho odstáť po dobu cca 15 minút, Luli Chef nezatvárajte. Následne dno Luli Chefa umyte drsnejšou hubkou a silnejším čistiacim prostriedkom.



Životné prostredie

Po skončení životnosti Luli Chefa ho nevyhadzujte do domového odpadu, ale odovzdajte ho na mieste oficiálneho zberu na účely recyklácie. Pomôžete tak chrániť životné prostredie. V prípade, ak je váš Luli Chef v záruke, využite bezplatný záručný servis – presné informácie nájdete na www.mamigo.sk. V prípade, ak je váš Luli Chef po záruke a chceli by ste ho opraviť, kontaktujte nás na reklamacie@mamigo.sk.

Viac informácií o Luli Chefovi nájdete na www.mamigo.sk

ZÁRUČNÝ LIST

Postup na uplatnenie záručnej opravy nájdete na
<https://mamigo.sk/informacie/reklamacie>.

1. Na tento prístroj je poskytovaná záruka 2 roky od dátumu nákupu, a to na chyby materiálu alebo výrobné vady prístroja.
2. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia následkom:
 - a. nehody alebo pádu,
 - b. nesprávneho použitia - nedodržiavania pokynov v návode,
 - c. zanedbávania čistoty,
 - d. nesprávneho servisu,
 - e. komerčného využitia alebo
 - f. opravy vykonanej neoprávnou osobou.
3. Záruku nie je možné poskytnúť ani v prípadoch, ak:
 - a. uplynula záručná doba 2 roky od kúpy Luli Chefa
 - b. nie je k dispozícii doklad o kúpe.
4. Na uplatnenie záruky je potrebné predložiť doklad o zakúpení.
5. Predajca sa zaväzuje opraviť alebo vymeniť prístroj alebo jeho časti, ktoré sú spôsobené výrobnou vadou. Odoslanie alebo doprava prístroja do servisného centra je hradená zákazníkom.
6. Vybavenie reklamácie bude v lehote do 30 dní.

Dátum a pečiatka predajcu