

Návod na obsluhu

Návod k obsluze



Základné parametre / Základní parametry

Kapacita: 180 - 300 ml

Napätie / Napětí: 220V

Frekvencia / Frekvence: 50Hz

Výkon ohrevu / výkon mixovania //

Výkon ohřevu / výkon mixování: 300W / 120W

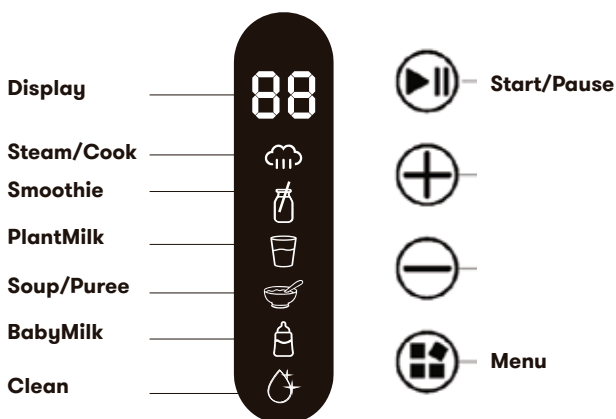
Otáčky (RPM): 16.000 +/- 15%

Gratulujeme k vášmu novému Luli Chefovi Mini. Veríme, že budete patriť medzi našich spokojných zákazníkov a že sa stane vašim nerozlučným pomocníkom. Luli Chef Mini vyhovuje najvyšším nárokom na kvalitu, dizajn a funkčnosť. Vďaka jeho šiestim programom si môžete pripraviť mixované alebo nemixované polievky, naparenú zeleninu, kaše, detské výživy aj príkrmy, rastlinné mlieka, smoothies ale aj umelé dojčenské mlieko. Prajeme Vám dobrú chuť a veľa radosti pri jeho používaní. Pre vašu bezpečnosť a dlhodobú a bezporuchovú prevádzku Luli Chefa Mini si pred jeho použitím pozorne prečítajte tento návod na obsluhu. Návod uchovajte aj pre jeho ďalšie použitie.

Luli Chef Mini



Ovládací panel



Dôležité informácie pred použitím

- Luli Chef Mini 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, naparovacie nádoby a plastový vrchnák. Viac o spôsobe umývania Luli Chefa Mini si prečítajte v časti Čistenie a údržba.
- Luli Chef Mini je určený na domáce použitie. Medzi jednotlivými použitiami Luli Chefa Mini počkajte aspoň 30 minút.
- Pri manipulácii s Luli Chefom Mini buďte opatrní – pripravené jedlá ako aj jednotlivé časti Luli Chefa Mini môžu byť horúce.
- Ak Luli Chef Mini alebo kábel javia známky poškodenia, nepoužívajte ich a kontaktujte svojho predajcu.
- Opravy Luli Chefa Mini môže vykonávať len odborne zaškolený pracovník. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Nádoba a vrchnák sú počas varenia horúce, nedotýkajte sa ich.
- Pri varení sa riadte množstvom surovín uvedených v receptoch. V opačnom prípade môže byť jedlo nedovarené, pripálené alebo môže vykypieť.
- Nôž je ostrý. Pri čistení vnútra nádoby buďte opatrní.
- Do Luli Chefa Mini nedávajte ľad. Mrazené ovocie či zeleninu pred vložením do Luli Chefa Mini aspoň čiastočne rozmrazte.
- Luli Chef Mini nepoužívajte na opätovný ohrev pokrmov.

- Luli Chef Mini pripraví 180 – 300 ml pokrmu. Menšie ani väčšie množstvo nie je možné.
- Hustotu pokrmov si môžete upraviť podľa vašich preferencií pridaním / ubratím množstva surovín, hladina vody však vždy musí byť medzi ryskami 180 – 300 ml. Ak použijete príliš veľa ingrediencií môže nastať pripaľovanie na dne Luli Chefa Mini.
- Luli Chef Mini sa pri varení môže orosovať – vrchnák má otvor na unikanie pary.
- Aby ste predišli pripaľovaniu, pri všetkých programoch, okrem Smoothie, nedávajte do Luli Chefa Mini konzervované, vopred uvarené ani lepkavé ingrediencie (napr. ovsené vločky, krupicu, cukor a pod., keďže tieto treba neustále miešať aj v obyčajnom hrnci), múku, mlieko ani smotanu. Na spodu Nádoby Luli Chefa Mini je umiestnená výhrevná špirála a prístroj na začiatku každého programu (okrem Smoothie a Clean) ohrieva, preto pri nesprávne zvolených surovinách môže dôjsť k pripaľovaniu. Dochucovadlá ako korenie, soľ, cukor či med vložte do Luli Chefa Mini po dokončení programu a pre lepšie premiešanie použite program Smoothie.
- Žiadny z programov nespúšťajte “naprázdno”, bez surovín.

Práca s Luli Chefom Mini

Príprava na varenie

- Do Luli Chefa Mini vložte vždy len surové (nevarené, nekonzervované, nemrazené) ingrediencie nakrájané na menšie kúsky.
 - Suroviny ako ovsené vločky používajte len pre program Smoothie - sú veľmi jemné, zvyknú sa pripáliť na dno nádoby a môže dôjsť k poškodeniu Luli Chefa Mini.
 - Suroviny zalejte studenou vodou medzi rysky 180 – 300 ml a nádobu zatvorte. Namiesto vody môžete použiť mlieko alebo rastlinné mlieko, ale len pri programe Smoothie. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k pripáleniu.
 - V prípade naparovania na programe Steam / Cook nalejte do nádoby vodu medzi rysky 180 - 300 ml a do naparovacej nádoby vložte nakrájané suroviny na naparovanie.
- Viac o naparovaní sa dozviete v časti Programy Luli Chef Mini
- 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 pšenevej kaše vzniká jemné bublinkovanie a tieto bublinky spolu s varenou kašou vyprskujú von z Luli Chefa Mini.

- Dochutenie (soľ, korenie, med a pod.) urobte až po skončení príslušného programu. Ak by ste sa rozhodli dochucovať pred varením, pridajte tieto ochucovadlá navrch ingrediencií (nie na spodok nádoby, aby ste predišli prípadnému pripáleniu).
- Luli Chef Mini umiestnite na voľnú plochu alebo na kuchynskú linku a zapnite odsávanie. Eliminujete tým kondenzovanie pary (platí pre programy, kedy dochádza k vareniu).
- Uistite sa, že je vrchnák správne nasadený a zaistený (šípka zamknutého zámku) – v opačnom prípade nebude Luli Chef Mini na žiadnom z programov mixovať.
- V prípade nasadenia napařovacích nádob nie je ich poloha z hľadiska spustenia programu Steam / Cook dôležitá.

Priebeh varenia

- Luli Chef Mini má 6 programov. Každý z nich má iný priebeh, dobu varenia a aj inú teplotu. Bližší popis programov nájdete na v časti Programy Luli Chef Mini.
- Suroviny vložte do Luli Chefa Mini (do nádoby alebo do napařovacej nádoby), zalejte vodou medzi rysky 180 a 300ml, zatvorte, pootočte vrchnák a postavte na Základňu, ktorú pripojte do elektriny. Luli Chef Mini je zapnutý, ak vydá zvykový signál a rozsvietenie sa ikony programov na ovládacom paneli.
- Stlačte tlačidlo Menu a opakovane ho stláčajte, pokiaľ si vyberiete požadovaný program. Program sa spustí potvrdením tlačidla Start/Pause. Následne nechajte Luli Chef Mini pracovať. Pri niektorých programoch je potrebné navoliť dĺžku, teplotu či počet cyklov mixovania – bližšie informácie o programoch nájdete v časti Programy Luli Chef Mini.
- Luli Chef Mini môžete vypnúť počas varenia stlačením tlačidla Start/Pause. Luli Chef Mini ukončenie programu zvukovo signalizuje (zapípa). Vrchnák otvorte až po vypnutí. Ak ho otvoríte v procese varenia, resp. vrchnák nasadíte nesprávne, Luli Chef Mini bude len ohrievať, ale vypne sa funkcia mixovania.
- Ak si želáte do krémovej polievky pridať napr. smotanu, urobte tak po dokončení programu Soup/Puree a polievku ešte premixujte na programe Smoothie.

- Luli Chef Mini má vysokorýchlostný motor a inteligentné ovládanie rýchlosti – mixovanie má preto rôzne rýchlosti, otáčky sú 16.000 +/- 15%.

Po dovarení

- Luli Chef Mini po dokončení programu zapípa. Kábel odpojte z elektriny a Nádobu oddelíte od Základne.
- Pri otvaraní Nádoby buďte opatrní, pretože jedlo, nerezové časti Luli Chefa Mini a plastový vrchnák môžu byť horúce (neplatí pre program Smoothie a Clean)
- Hotové jedlo ihneď prelejte do inej nádoby. Rastlinné mlieko môžete precediť cez sitko.
- Opätovné spustenie ďalšieho programu odporúčame najskôr po 30tich minútach, aby neprišlo k prehriatiu prístroja.

Zapnutie prístroja

- Nasadíte Vrchnák na Nádobu – jemne ním potočte tak, aby bol v správnej polohe (šípka so zamknutým zámkom na Vrchnáku je nasmerovaná na šípku na rúčke), v opačnom prípade sa počas programu nespustí mixovanie. Ak používate naparovacie nádoby, stačí ich nasadiť na Nádobu. Zatvorenú Nádobu položte na Základňu zapojenú do elektriny.
- Luli Chef Mini vydá zvukový signál a rozsvietia sa ikony na ovládacom paneli.
- Stlačte tlačidlo Menu a opakovane ho stláčajte, až pokým si vyberiete požadovaný program a stlačte program Start / Pause. Pre viac detailov ku každému programu pozrite časť Programy Luli Chef Mini.

Vypnutie prístroja

- Po dokončení programu Luli Chef Mini vydá zvukový signál a vaše jedlo je hotové.
- Základňu odpojte z elektriny. Otvorte Vrchnák (pozor na horúcu paru) a z Nádoby prelejte hotové jedlo do inej nádoby.
- Ak si želáte ukončiť program počas jeho trvania, stlačte tlačidlo Start / Pause - ukončenie programu Luli Chef Mini aj zvukovo signalizuje. Následne ho odpojte z elektriny a Nádobu odleťte od Základne.

Programy Luli Chef Mini

Luli Chef Mini má 6 programov na prípravu pokrmov a čistenie. Sú navrhnuté tak, aby zabezpečili dokonalú prípravu jedla.

Steam / Cook – program, ktorý môžete použiť na naparovanie alebo prípravu nemixovanej polievky s možnosťou nastavenia dĺžky varenia / naparovania (od 5 – 30 minút). Program môžete pozastaviť a opätovne spustiť stlačením tlačidla Start / Pause.

1/ Naparovanie - do naparovacej nádoby vložte čerstvú (alebo rozmrazenú) zeleninu alebo čerstvé mäso nakrájané na menšie kúsky, zapojte nádoby do seba, umiestnite ich na vrch Nádoby a zatvorte Vrchnákom. Do Nádoby predtým nalejte vodu medzi rysky 180 – 300 ml a postavte ju na Základňu zapojenú do elektriny. Rozsvieti sa prvá ikona Steam / Cook a čas 20 min – ten si upravte tlačidlami + alebo – na požadovanú dĺžku (5 – 30 min.) a stlačte Start / Pause.

Pozn. 1: Odporúčame použiť vždy obe naparovacie nádoby.

Aj v prípade, ak naparujete len v hornej nádobe, pripevnite aj spodnú, aby zachytávala kvapkajúce tekutiny zo surovín v hornej nádobe.

Pozn. 2: Počas naparovania nedávajte do Nádoby žiadne suroviny, iba vodu medzi rysky.

Pozn. 3: Pri otváraní vrchnáka po dokončení naparovania buďte opatrní – para je veľmi horúca.

2/ Varenie nemixovanej polievky – do Nádoby vložte suroviny, zalejte vodou medzi rysky 180 – 300 ml, zatvorte a položte na Základňu zapojenú do elektriny. Rozsvieti sa prvá ikona Steam / Cook a čas 20 min – ten si upravte tlačidlami + alebo – na požadovanú dĺžku a stlačte Start / Pause.

Smoothie – program na prípravu ovocných a/alebo zeleninových smoothies, ktorý mixuje, ale neohrieva. Do Nádoby vložte suroviny, zalejte medzi rysky 180 – 300 ml, zatvorte Vrchnák a Nádobu položte na Základňu zapojenú do elektriny. Tlačidlom Menu si vyberte program Smoothie a stlačte Start / Pause. Na displeji sa rozsvieti číslo 5, čo je počet cyklov mixovania – môžete ho upraviť na menej (1 - 5) stlačením tlačidiel + alebo -. Program s piatimi cyklami trvá cca 1,5 minúty.

PlantMilk – program na prípravu akéhokoľvek rastlinného mlieka, napr. zo sóje, mandlí, vlašských orechov, ovsu, kokosu a pod. Ohrev dosiahne 100°C a je sprevádzaný mixovaním. Do Nádoby vložte suroviny, zalejte vodou medzi rysky 180 – 300 ml, zatvorte Vrchnák a Nádobu položte na Základňu zapojenú do elektriny. Tlačidlom Menu si vyberte program PlantMilk a stlačte Start / Pause. Najskôr sa spustí ohrev, čo signalizuje blikajúci displej. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa zobrazí číslo 20 – tj 20 minút samotného varenia a mixovania.

Soup / Puree – program na prípravu mixovaných polievok, kaší, detských výživ a príkrmov. Ohrev dosiahne 100°C a je sprevádzaný mixovaním. Do Nádoby vložte suroviny, zalejte vodou medzi rysky 180 – 300 ml, zatvorte Vrchnák a Nádobu položte na Základňu zapojenú do elektriny. Tlačidlom Menu si vyberte program Soup / Puree a stlačte Start / Pause. Prístroj začne mixovať a ohrievať, čo signalizuje blikajúci displej.

Po dosiahnutí požadovanej teploty sa zobrazí číslo 20 – tj 20 minút samotného varenia a mixovania.

BabyMilk – program na prípravu umelého dojčenského mlieka. Mixuje, ohrieva a udržiava navolenú teplotu (od 35 do 70°C) po dobu 1 hodiny. Do Nádoby nasypete umelé mlieko a zalejte ho vodou medzi rysky (pomer podľa inštrukcií výrobcu mlieka), zatvorte Vrchnák a Nádobu položte na Základňu zapojenú do elektriny. Tlačidlom Menu si vyberte program BabyMilk - na displeji sa zobrazí predvolená teplota nápoja, tlačidlami + alebo – si upravte teplotu na vami požadovanú a stlačte Start / Pause. Začne sa proces mixovania a ohrevu. Do pár minút bude nápoj ohriaty na požadovanú teplotu, čo prístroj zvukovo signalizuje. Následne sa spustí udržiavanie teploty s priebežným mixovaním po dobu cca 1 hodiny.

Clean - program na čistenie prístroja, ktorý mixuje, ale neohrieva. Do Nádoby nalejte vodu po rysku 300 ml, zatvorte Vrchnák a Nádobu položte na Základňu zapojenú do elektriny. Tlačidlom Menu si vyberte program Clean a stlačte Start / Pause. Na displeji sa rozsvieti číslo 5, čo je počet cyklov mixovania – môžete ho upraviť na menej (1 - 5) stlačením tlačidiel + alebo -. Program s piatimi cyklami trvá cca 1,5 minúty. V prípade potreby následne dočistite Nádobu hubkou / kefkou.

Čistenie a údržba

- Luli Chef Mini odporúčame umyť ihneď po dovarení - do Luli Chefa Mini napustite vodou po rysku 300 ml a spustíte program Clean (viac v časti Programy Luli Chef Mini), následne ho dočistíte priloženou kefkou alebo akoukoľvek hubkou a čistiacim prostriedkom.
- Pod tečúcou vodou umývajte len nerezové časti prístroja, naparovacie nádoby a plastový vrchnák. Ostatné časti pretrite navlhčenou handričkou.
- Základňu ani Nádobu nestavajte nikdy na vlhký, či mokrý podklad.
- Odporúčame nerezovú Nádobu priebežne čistiť od vodného kameňa (napríklad octom zriedeným s vodou v pomere 1:4 na programe Steam / Cook na 10 minút).
- V prípade pripálenia surovín na dne Nádoby, nalejte do Nádoby zahriaty ocot a nechajte ho odstáť cca 15 minút. Luli Chef Mini nezatvárajte. Následne dno umyte drsnejšou hubkou a silnejším čistiacim prostriedkom. Nádobu nečistite ostrými predmetmi
- Luli Chef Mini nechajte otvorený až do úplného vyschnutia, aby ste predišli tvorbe plesní.
- Luli Chef Mini môžete čistiť priloženou kefkou a bežným čistiacim prostriedkom.
- Nôž na dne Nádoby je ostrý, buďte opatrní pri jeho čistení.

Problémy a ich riešenie

Chyba	Príčina	Riešenie
Zápach pri prvom použití	Bežná situácia pri prvom použití prístroja	Zápach zmizne po niekoľkých použitíach. Odporúčame umiestniť na ventilované miesto.
E1		Kontaktujte predajcu / servisné stredisko.
E2		Kontaktujte predajcu / servisné stredisko.
E3	Prehriatie	Nechajte prístroj vychladnúť a uistite sa, že je hladina vody medzi ryskami 180 – 300 ml. Ak napriek tomu prístroj nefunguje, kontaktujte predajcu / servisné stredisko.
E4	Prístroj neohrieva	Skontrolujte, či je prístroj správne zapojený do elektriny. V prípade ak áno a problém pretrváva, kontaktujte predajcu / servisné stredisko.
E5	Preťaženie motora	Skontrolujte, 1/ či ste nedali do Nádoby príliš veľa surovín – ak áno, odoberte suroviny 2/ či prístroj nebol ešte horúci z predošlého varenia (medzi vareniami nechajte pauzu aspoň 30 minút) – ak áno, nechajte ho vychladnúť 3/ či nie je pripálené dno Nádoby – ak áno, vyčistite ho. Ak to nie je ani jeden zo scenárov, kontaktujte predajcu / servisné stredisko.

Životné prostredie

Po skončení životnosti Luli Chefa Mini 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 Mini v záruke, využite bezplatný záručný servis – presné informácie nájdete na www.mamigo.sk. V prípade, ak je váš Luli Chef Mini po záruke a chceli by ste ho opraviť, kontaktujte nás na reklamacie@mamigo.sk. Viac informácií o Luli Chefovi Mini nájdete na www.mamigo.sk

ZÁRUČNÝ LIST

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

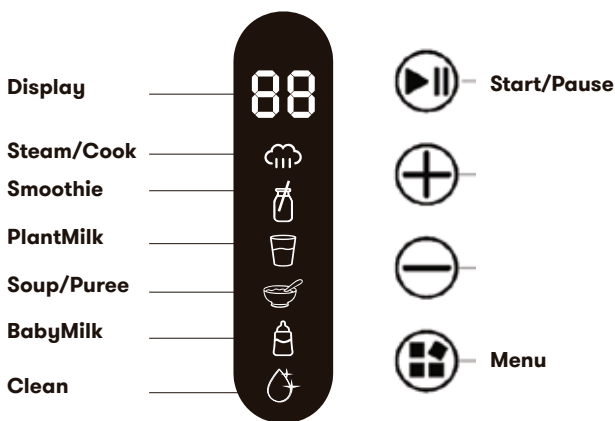
1. Na tento prístroj je poskytovaná záruka 2 roky od dátumu nákupu, a to na chyby materiálu alebo výrobné vady prístroja.
2. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia následkom:
 - a. nehody alebo pádu,
 - b. nesprávneho použitia - nedodržiavania pokynov v návode,
 - c. zanedbávania čistoty,
 - d. nesprávneho servisu,
 - e. komerčného využitia alebo
 - f. opravy vykonanej neoprávnenou osobou.
3. Záruku nie je možné poskytnúť ani v prípadoch, ak:
 - a. uplynula záručná doba 2 roky od kúpy prístroja
 - 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

Gratulujeme k vašemu novému Luli Chefovi Mini. Věříme, že budete patřit mezi naše spokojené zákazníky a že Luli Chef Mini se stane vaším nerozlučným pomocníkem. Luli Chef Mini vyhovuje nejvyšším nárokům na kvalitu, design a funkčnost. Díky jeho šesti programům si můžete připravovat mixované nebo nemixované polévky, kaše, dětské výživy, rostlinná mléka a smoothies. Přejeme Vám dobrou chuť a hodně radosti při jeho používání. Pro vaši bezpečnost a dlouhodobý, bezporuchový provoz Luli Chefa Mini si před jeho použitím pečlivě přečtete tento návod k obsluze. Návod uchovejte i pro jeho další použití.

Luli Chef Mini





Důležité informace před použitím

- Luli Chef Mini před prvním použitím důkladně zkontrolujte a omyjte čisticím prostředkem, abyste jej zbavili případných nečistot z výroby. Pod tekoucí vodu patří jen jeho nerezové části, napařovací nádoby a plastové víčko. Více o způsobu mytí Luli Chefa Mini si přečtete v části Čištění a údržba.
- Luli Chef Mini je určen pro domácí použití. Mezi jednotlivými použitími Luli Chefa Mini počkejte alespoň 30 minut.
- Při manipulaci s Luli Chefem Mini buďte opatrní – připravená jídla i jednotlivé části Luli Chefa Mini mohou být horké.
- Pokud Luli Chef Mini nebo kabel jeví známky poškození, nepoužívejte je a kontaktujte svého prodejce.
- Opravy Luli Chefa Mini může provádět pouze odborně zaškolený pracovník. Neodbornými zásahy do přístroje může dojít k nebezpečí poranění uživatele.
- Nádoba a víčko jsou během vaření horké, nedotýkejte se jich.
- Při vaření se řiďte množstvím surovin uvedených v receptech. V opačném případě může být jídlo nedovařené, připálené nebo může vykypět.
- Nůž je ostrý. Při čištění vnitřku nádoby buďte opatrní.
- Do Luli Chefa Mini nedávejte led. Mražené ovoce či zeleninu před vložením do Luli Chefa Mini alespoň částečně rozmrazte.
- Luli Chef Mini nepoužívejte k opětovnému ohřevu pokrmů.
- Luli Chef Mini připraví 180 – 300 ml pokrmu. Menší ani větší množství není možné.
- Hustotu pokrmů si můžete upravit podle vašich preferencí

přidáním/ubráním množství surovin, hladina vody však vždy musí být mezi ryskami 180 – 300 ml. Pokud použijete příliš mnoho ingrediencí může nastat připalování na dně Luli Chefa Mini.

- Luli Chef Mini se při vaření může orosit – víčko má otvor pro unikání páry.
- Abyste předešli připalování, u všech programů, kromě Smoothie, nedávejte do Luli Chefa Mini konzervované, předem uvařené ani lepkavé ingredience (např. ovesné vločky, krupici, cukr apod., protože tyto je třeba neustále míchat i v obyčejném hrnci), mouku, mléko ani smetanu. Na spodu Nádoby Luli Chefa Mini je umístěna topná spirála a přístroj na začátku každého programu (kromě Smoothie a Clean) ohřívá, proto při nesprávně zvolených surovinách může dojít k připalování. Dochucovadla jako koření, sůl, cukr či med vložte do Luli Chefa Mini po dokončení programu a pro lepší promíchání použijte program Smoothie.
- Žádný z programů nespouštějte “naprázdno”, bez surovin.

Práce s Luli Chefem Mini

Příprava na vaření

- Do Luli Chefa Mini vložte vždy jen syrové (nevařené, nekonzervované, nemražené) ingredience nakrájené na menší kousky.
- Suroviny jako ovesné vločky používejte pouze pro program Smoothie – jsou velmi jemné, zvyknou se připálit na dno nádoby a může dojít k poškození Luli Chefa Mini.
- Suroviny zalijte studenou vodou mezi rysky 180 – 300 ml a nádobu zavřete. Namísto vody můžete použít mléko nebo rostlinné mléko, ale jen u programu Smoothie. V opačném případě by mohlo dojít k připálení.
- V případě napařování na programu Steam / Cook nalijte do nádoby vodu mezi rysky 180 - 300 ml a do napařovací nádoby vložte nakrájené suroviny na napařování. Více o napařování se dozvíte v části Programy Luli Chef Mini
- Rýžovou či jáhlovou kaši připravujte vždy přidáním i druhé suroviny (např. strouhaný kokos, sezam apod.), v opačném případě může dojít k vykypění. Při vaření čistě rýžové nebo čistě jáhlové kaše vzniká jemné bublinkování a tyto bublinky spolu s vařenou kaší vyprskávají ven z Luli Chefa Mini.

- Dochucení (sůl, pepř, med apod.) proveďte až po skončení příslušného programu. Pokud byste se rozhodli dochucovat před vařením, přidejte tato ochucovadla navrch ingrediencí (ne na spodek nádoby, abyste předešli případnému připálení).
- Luli Chef Mini umístěte na volnou plochu nebo na kuchyňskou linku a zapněte odsávání. Eliminujete tím kondenzování páry (platí pro programy, kdy dochází k vaření).
- Ujistěte se, že je víko správně nasazeno a zajištěno (šipka zamčeného zámku) – v opačném případě nebude Luli Chef Mini na žádném z programů mixovat.
- V případě nasazení napařovacích nádob není jejich poloha z hlediska spuštění programu Steam/Cook důležitá.

Průběh vaření

- Luli Chef Mini má 6 programů. Každý z nich má jiný průběh, dobu vaření i jinou teplotu. Bližší popis programů naleznete v části Programy Luli Chef Mini.
- Suroviny vložte do Luli Chefa Mini (do nádoby nebo do napařovací nádoby), zalijte vodou mezi rysky 180 a 300ml, zavřete, pootočte víčko a postavte na Základnu, kterou připojte do elektriny. Luli Chef Mini je zapnutý, pokud vydá zvukový signál a rozsvítí se ikony programů na ovládacím panelu.
- Stiskněte tlačítko Menu a opakovaně jej mačkejte, dokud si vyberete požadovaný program. Program se spustí potvrzením tlačítka Start/Pause. Následně nechte Luli Chef Mini pracovat. U některých programů je třeba navolit délku, teplotu či počet cyklů mixování – bližší informace o programech naleznete v části Programy Luli Chef Mini.
- Luli Chef Mini můžete vypnout během vaření stisknutím tlačítka Start/Pause. Luli Chef Mini ukončení programu zvukově signalizuje (zapípá). Víčko otevřete až po vypnutí. Pokud jej otevřete v procesu vaření, resp. víčko nasadíte nesprávně, Luli Chef Mini bude jen ohřívat, ale vypne se funkce mixování.
- Přejete-li si do krémové polévky přidat např. smetanu, učiňte tak po dokončení programu Soup/Puree a polévku ještě promixujte na programu Smoothie.
- Luli Chef Mini má vysokorychlostní motor a inteligentní ovládání rychlosti – mixování má proto různé rychlosti, otáčky jsou 16.000+/-15%.

Po dovaření

- Luli Chef Mini po dokončení programu zapípá. Kabel odpojte z elektřiny a Nádobu oddělte od Základny.
- Při otevírání Nádoby buďte opatrní, protože jídlo, nerezové části Luli Chefa Mini a plastové víčko mohou být horké (neplatí pro program Smoothie a Clean)
- Hotové jídlo ihned přelijte do jiné nádoby. Rostlinné mléko můžete přecedit přes sítko.
- Opětovné spuštění dalšího programu doporučujeme nejdříve po 30ti minutách, aby nedošlo k přehřátí přístroje.

Zapnutí přístroje

- Nasaďte Víčko na Nádobu – jemně jíím potočte tak, aby bylo ve správné poloze (šipka se zamčeným zámekem na Víčku je nasměrována na šipku na rukojeti), v opačném případě se během programu nespustí mixování. Používáte-li napařovací nádoby, stačí je nasadit na Nádobu. Zavřenou Nádobu položte na Základnu zapojenou do elektřiny.
- Luli Chef Mini vydá zvukový signál a rozsvítí se ikony na ovládacím panelu.
- Stiskněte tlačítko Menu a opakovaně jej mačkejte, dokud si vyberete požadovaný program a stiskněte program Start / Pause. Pro více detailů ke každému programu viz část Programy Luli Chef Mini.

Vypnutí přístroje

- Po dokončení programu Luli Chef Mini vydá zvukový signál a vaše jídlo je hotové.
- Základnu odpojte z elektřiny. Otevřete Víčko (pozor na horkou páru) a z Nádoby přelijte hotové jídlo do jiné nádoby.
- Přejete-li si ukončit program během jeho trvání, stiskněte tlačítko Start / Pause - ukončení programu Luli Chef Mini i zvukově signalizuje. Následně jej odpojte z elektřiny a Nádobu oddělte od Základny.

Programy Luli Chef Mini

Luli Chef Mini má 6 programů pro přípravu pokrmů a čištění. Jsou navrženy tak, aby zajistily dokonalou přípravu jídla.

Steam / Cook – program, který můžete použít k napařování nebo přípravě nemixované polévky s možností nastavení délky vaření/napařování (od 5 – 30 minut). Program můžete pozastavit a opětovně spustit stisknutím tlačítka Start / Pause.

1/ Napařování - do napařovací nádoby vložte čerstvou (nebo rozmraženou) zeleninu nebo čerstvé maso nakrájené na menší kousky, zapojte nádoby do sebe, umístěte je na vrch Nádoby a zavřete víkem. Do Nádoby předtím nalijte vodu mezi rysky 180 – 300 ml a postavte ji na Základnu zapojenou do elektřiny. Rozsvítí se první ikona Steam/Cook a čas 20 min – ten si upravte tlačítky + nebo – na požadovanou délku (5 – 30 min.) a stiskněte Start/Pause.

Pozn. 1: Doporučujeme použít vždy obě napařovací nádoby.

I v případě, že napařujete jen v horní nádobě, připevněte i spodní, aby zachytávala kapající tekutiny ze surovin v horní nádobě.

Pozn. 2: Během napařování nedávejte do Nádoby žádné suroviny, pouze vodu mezi rysky.

Pozn. 3: Při otevírání víčka po dokončení napařování buďte opatrní – pára je velmi horká.

2/ Vaření nemixované polévky – do Nádoby vložte suroviny, zalijte vodou mezi rysky 180 – 300 ml, zavřete a položte na Základnu zapojenou do elektřiny. Rozsvítí se první ikona Steam/Cook a čas 20 min – ten si upravíte tlačítky + nebo – na požadovanou délku a stiskněte Start/Pause.

Smoothie – program pro přípravu ovocných a/nebo zeleninových smoothies, který mixuje, ale neohřívá.

Do Nádoby vložte suroviny, zalijte mezi rysky 180 – 300 ml, zavřete Víčko a Nádobu položte na Základnu zapojenou do elektřiny. Tlačítkem Menu si vyberte program Smoothie a stiskněte Start / Pause. Na displeji se rozsvítí číslo 5, což je počet cyklů mixování – můžete jej upravit na méně (1 - 5) stisknutím tlačítek + nebo -. Program s pěti cykly trvá cca 1,5 minuty.

PlantMilk – program pro přípravu jakéhokoli rostlinného mléka ze sóji, mandlí, vlašských ořechů, ovsu, kokosu apod. Ohřev dosáhne 100°C a je doprovázen mixováním. Do Nádoby vložte suroviny, zalijte vodou mezi rysky 180 – 300 ml, zavřete Víčko a Nádobu položte na Základnu zapojenou do elektřiny. Tlačítkem Menu si vyberte program PlantMilk a stiskněte Start / Pause. Nejprve se spustí ohřev, což signalizuje blikající displej. Po dosažení požadované teploty se zobrazí číslo 20 – tj. 20 minut samotného vaření a mixování.

Soup / Puree – program pro přípravu mixovaných polévek, kaší, dětských výživ a příkrmů. Ohřev dosáhne 100°C a je doprovázen mixováním. Do Nádoby vložte suroviny, zalijte vodou mezi rysky 180 – 300 ml, zavřete Víčko a Nádobu položte na Základnu zapojenou do elektřiny. Tlačítkem Menu si vyberte program Soup / Puree a stiskněte Start / Pause. Přístroj začne mixovat a ohřívat, což signalizuje blikající displej. Po dosažení požadované teploty se zobrazí číslo 20 – tj. 20 minut samotného vaření a mixování.

BabyMilk – program pro přípravu umělého kojeneckého mléka. Mixuje, ohřívá a udržuje navolenou teplotu (od 35 do 70°C) po dobu 1 hodiny. Do Nádoby nasypete umělé mléko a zalijte ho vodou mezi rysky (poměr dle instrukcí výrobce mléka), zavřete Víčko a Nádobu položte na Základnu zapojenou do elektřiny. Tlačítkem Menu si vyberte program BabyMilk - na displeji se zobrazí výchozí teplota nápoje, tlačítka + nebo - si upravte teplotu na vámi požadovanou a stiskněte Start / Pause. Začne proces mixování a ohřevu. Do pár minut bude nápoj ohřátý na požadovanou teplotu, což přístroj zvukově signalizuje. Následně se spustí udržování teploty s průběžným mixováním po dobu cca 1 hodiny.

Clean - program na čištění přístroje, který mixuje, ale neohřívá. Do Nádoby nalijte vodu po rysku 300 ml, zavřete Víčko a Nádobu položte na Základnu zapojenou do elektřiny. Tlačítkem Menu si vyberte program Clean a stiskněte Start / Pause. Na displeji se rozsvítí číslo 5, což je počet cyklů mixování – můžete jej upravit na méně (1 - 5) stisknutím tlačítek + nebo -. Program s pěti cykly trvá cca 1,5 minuty. V případě potřeby následně dočistěte Nádobu houbou / kartáčkem.

Čištění a údržba

- Luli Chef Mini doporučujeme umýt ihned po dovaření - do Luli Chefa Mini napustte vodou po rysku 300 ml a spusťte program Clean (více v části Programy Luli Chef Mini), následně jej dočistěte přiloženým kartáčkem nebo jakoukoli houbičkou a čisticím prostředkem.
- Pod tekoucí vodou omývejte jen nerezové části přístroje, napařovací nádoby a plastové víčko. Ostatní části přetřete navlhčeným hadříkem.
- Základnu ani Nádobu nestavte nikdy na vlhký či mokrý podklad.
- Doporučujeme nerezovou Nádobu průběžně čistit od vodního kamene (například octem zředěným s vodou v poměru 1:4 na programu Steam/Cook na 10 minut).
- V případě připálení surovin na dně Nádob, nalijte do Nádob zahřátý ocet a nechte jej odstát cca 15 minut. Luli Chef Mini nezavírejte. Následně dno omyjte drsnější houbičkou a silnějším čisticím prostředkem. Nádobu nečistěte ostrými předměty
- Luli Chef Mini nechte otevřený až do úplného vyschnutí, abyste předešli tvorbě plísní.
- Luli Chef Mini můžete čistit přiloženým kartáčkem a běžným čisticím prostředkem.
- Nůž na dně Nádob je ostrý, buďte opatrní při jeho čištění.

Problémy a jejich řešení

Chyba	Příčina	Řešení
Zápach při prvním použití	Běžná situace při prvním použití přístroje	Zápach zmizí po několika použitích. Doporučujeme umístit na ventilované místo.
E1		Kontaktujte prodejce / servisní středisko.
E2		Kontaktujte prodejce / servisní středisko.
E3	Přehřátí	Nechte přístroj vychladnout a ujistěte se, že je hladina vody mezi ryskami 180 – 300 ml. Pokud přesto přístroj nefunguje, kontaktujte prodejce / servisní středisko.
E4	Přístroj neohřívá	Zkontrolujte, zda je přístroj správně zapojen do elektřiny. V případě, že ano a problém přetrvává, kontaktujte prodejce / servisní středisko.
E5	Přetížení motoru	Zkontrolujte, 1/ zda jste nedali do Nádoby příliš mnoho suroviny – pokud ano, odeberte suroviny 2/ zda přístroj nebyl ještě horký z předešlého vaření (mezi vařeními nechte pauzu alespoň 30 minut) – pokud ano, nechte ho vychladnout 3/ zda není připáleno dno Nádoby – pokud ano, vyčistěte jej. Pokud to není ani jeden ze scénářů, kontaktujte prodejce / servisní středisko.

Životní prostředí

Po skončení životnosti Luli Chefa Mini ho nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte na místě oficiálního sběru pro účely recyklace. Pomůžete tak chránit životní prostředí.

V případě, že je váš Luli Chef Mini v záruce, využijte bezplatný záruční servis - přesné informace naleznete na www.mamigo.cz.

V případě, že je váš Luli Chef Mini po záruce a chtěli byste ho opravit, kontaktujte nás na reklamace@mamigo.cz.

Více informací o Luli Chefovi Mini naleznete na www.mamigo.cz

ZÁRUČNÍ LIST

Postup na uplatnění záruční opravy naleznete na

<https://mamigo.cz/informace/reklamace>.

1. Na tento přístroj je poskytována záruka 2 roky od data nákupu, a to na vady materiálu nebo výrobní vady přístroje.

2. Záruka se nevztahuje na poškození následkem:

- a. nehody nebo pádu,
- b. nesprávného použití - nedodržování pokynů v návodu,
- c. zanedbávání čistoty,
- d. nesprávného servisu,
- e. komerčního využití nebo
- f. opravy provedené neoprávněnou osobou.

3. Záruku nelze poskytnout ani v případech, kdy:

- a. uplynula záruční doba 2 roky od koupě přístroje
- b. není k dispozici doklad o koupi.

4. Na uplatnění záruky je třeba předložit doklad o zakoupení.

5. Prodejce se zavazuje opravit nebo vyměnit přístroj nebo jeho části, které jsou způsobené výrobní vadou. Odeslání nebo doprava přístroje do servisního centra je hrazena zákazníkem.

6. Vybavení reklamace bude ve lhůtě do 30 dnů.

Datum a razítko prodejce