



Návod na obsluhu

Návod k obsluze

Základné parametre / Základní parametry

Kapacita: 350 ml

Napätie / Napětí: 220V

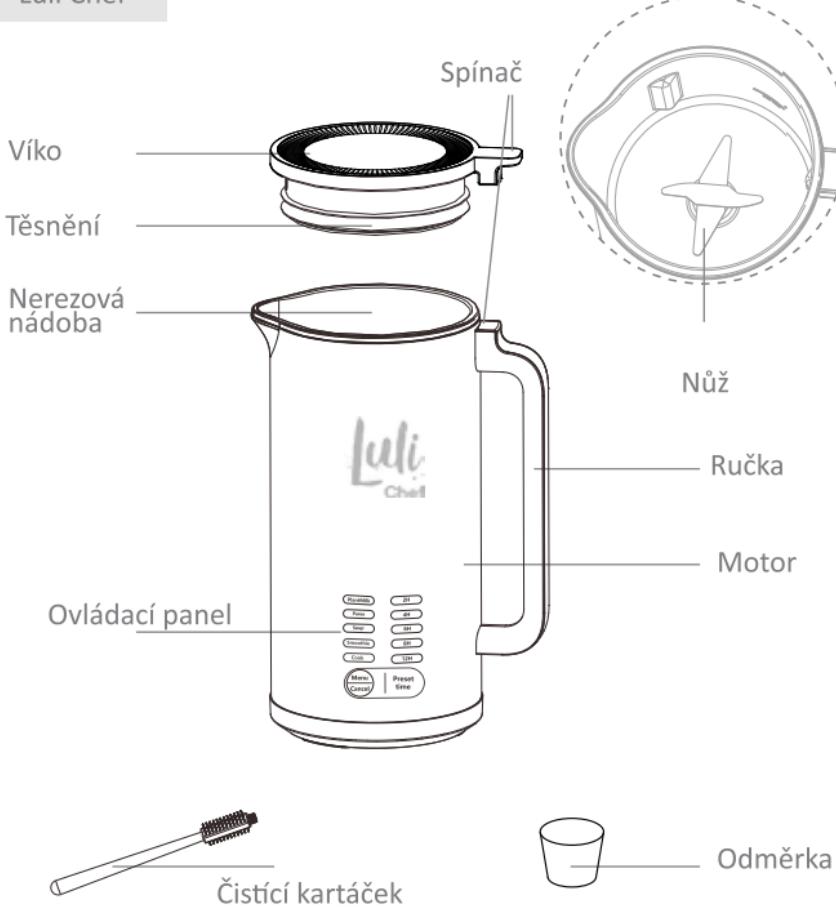
Frekvencia / Frekvence: 50Hz

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

500W/1000W

Gratulujeme k vašemu novému Luli Chefovi. Věříme, že budete patřit mezi naše spokojené zákazníky a že Luli Chef se stane vaším nerozlučným pomocníkem. Luli Chef vyhovuje nejvyšším nárokům na kvalitu, design a funkčnost. Díky jeho pěti 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 Chef si před jeho použitím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Návod uchovejte i pro jeho další použití.

Luli Chef



Důležité informace před použitím

Luli Chef před prvním použitím důkladně zkontrolujte a omyjte čistícím prostředkem, abyste ho zbavili případných nečistot z výroby. Pod tekoucí vodu patří pouze jeho nerezové části a plastové víko. Více o způsobu mytí Luli Chef si pozorně přečtěte v části "Čištění a údržba".

Všeobecné informace

- Luli Chef je určen pro domácí použití.
- Při manipulaci s Luli Chefem budete opatrní - připravená jídla i jednotlivé části Luli Chef mohou být horké.
- Pokud Luli Chef nebo kabel jeví známky poškození, nepoužívejte je a kontaktujte svého prodejce.
- Opravy Luli Chefa může provádět pouze odborně zaškolený pracovník. Neodbornými zásahy do přístroje může dojít k nebezpečí poranění uživatele.
- Luli Chef nepoužívejte na opětovný ohřev pokrmů.
- Luli Chef připraví 350 ml pokrmu. Menší ani větší množství není možné.
- Hustotu pokrmů si můžete upravit podle vašich preferencí přidáním / ubráním množství surovin. Pokud použijete příliš mnoho ingrediencí může nastat připalování na dně Luli Chefa.
- Luli Chef se při vaření může orosovat - víčko má otvory na unikání páry.
- Aby nedošlo připalování, u všech programů kromě Smoothie, nedávejte do Luli Chefa konzervované, předem uvařené ani lepivé ingredience (např. ovesné vločky, krupici a pod., neboť tyto suroviny je třeba neustále míchat i v obyčejném hrnci), mouku, mléko ani smetanu. Na spodu nádoby Luli Chef je umístěna topná spirála a Luli Chef na začátku každého programu (kromě Smoothie) jen ohřívá (nemixuje), proto při nesprávně zvolených surovinách může dojít k připalování

Práce s Luli Chefem

Příprava na vaření

- Do Luli Chefa vložte vždy jen syrové (nevařené, nenaložené) ingredience nakrájené na kostičky.
- 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.
- Suroviny zalijte studenou vodou po rysku MAX a nádobu uzavřete. Namísto vody můžete použít mléko nebo rostlinné mléko, ale jen u programu Smoothie. V opačném případě by mohlo dojít k připálení.
- Rýžovou nebo jáhlovou kaši připravujte vždy přidáním i druhé suroviny (např. strouhaný kokos, sezam a pod.), v opačném případě může dojít ke kypení. Při vaření čistě rýžové nebo čistě jáhlové kaše vzniká jemné bublinkování a tyto bublinky spolu s vařenou kaší vyprskávají ven z Luli Chefa.
- Dochucení (sůl, pepř, med a pod.) Provedete až po skončení příslušného programu. Pokud byste se rozhodli dochucovat před vařením, přidejte tato dochucovadla navrch ingrediencí (ne na spodek nádoby, abyste předešli případnému připálení).
- Luli Chef umístěte na volnou plochu nebo na kuchyňskou linku a zapněte odsávání. Eliminujete tím kondenzování páry (platí pro programy, kdy dochází k vaření).

Průběh vaření

- Luli Chef má 5 programů. Každý z nich má jiný průběh, dobu vaření a také jinou teplotu. Bližší popis programů naleznete na v části Programy Luli Chef.
- Suroviny vložte do Luli Chefa, zalijte vodou po rysku MAX, zavřete a připojte kabel (nejprve do přístroje, potom do elektřiny). Luli Chef je zapnutý, pokud vydá zvukový signál a rozblikají se řídící tlačítka na ovládacím panelu. Stiskněte tlačítko Menu / Cancel a opakovaně ho stiskněte, dokud si vyberete požadovaný program. Program se spustí po 3 sekundách. Následně nechhejte Luli Chef pracovat.
- Luli Chef můžete vypnout během vaření podržením tlačítka Menu / Cancel po dobu 3 sekund. Luli Chef ukončení programu signalizuje zvukově (zapípá). Víko otevřete až po vypnutí. Pokud jej otevřete v procesu vaření, Luli Chef se vypne.
- Pokud chcete do krémové polévky přidat např. smetanu, učiňte tak po dokončení programu Soup a polévku ještě promixujte na programu Smoothie.
- Luli Chef má vysokorychlostní motor a inteligentní ovládání rychlostí - mixování má proto různé rychlosti.

Po dovaření

- Luli Chef po dokončení programu zapípá. Kabel odpojte z elektřiny a následně jej vytáhněte z Luli Chefa. Buďte opatrní, protože jídlo, nerezové části Luli Chefa a plastové víko mohou být horké (neplatí pro program Smoothie).
- 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.

Programy Luli Chef

Luli Chef má 5 programů pro přípravu pokrmů. Jsou navrženy tak, aby zajistily dokonalou přípravu jídla.

PlantMilk - 18 minutový program přípravy jakéhokoliv rostlinného mléka, např. ze sóji, mandlí, ořechů, ovsu, špaldy a pod. Ohřev dosáhne 100°C a je doprovázen mixováním.

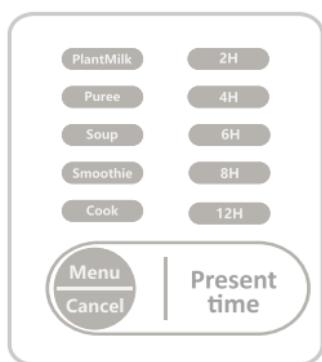
Puree - 17 minutový program přípravy snídaňových kaší. Ohřev dosáhne 100°C a je doprovázen mixováním.

Soup - 17 minutový program přípravy krémových mixovaných polévek, dětských výživ a příkrmů. Ohřev dosáhne 100°C a je doprovázen mixováním.

Smoothie - 2 minutový program přípravy ovocných nebo zeleninových smoothies. Rozmixuje ingredience a jako jediný program nevaří a neohřívá.

Cook - 11 minutový program přípravy nemixovaných polévek s kousky zeleniny. Ohřev dosáhne 100°C.

Zapnutí přístroje



- Zavřete přístroj, připojte kabel a připojte jej do elektřiny
- Luli Chef vydá zvukový signál a rozblíkají se řídicí tlačítka na ovládacím panelu
- Pokud Luli Chef zapípá třikrát po sobě není správně nasazeno víko
- Stiskněte tlačítko Menu / Cancel a opakovaně ho stiskněte, dokud si vyberete požadovaný program. Program se spustí po 3 sekundách.

Funkce Preset time (Odložený start)

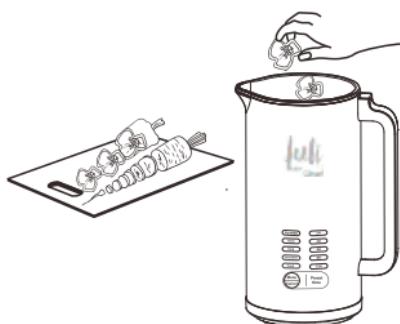
- Umožní naplánovat si začátek přípravy vašeho jídla za 2/4/6/8/12 hodin.
- Není možné zkombinovat ji s programem Smoothie
- Postup: Zavřete Luli Chef a zapojte ho do elektřiny, zvolte si program podle postupu výše a do 3 sekund od výběru programu stiskněte tlačítko Preset time a mačkejte, dokud si vyberete požadovanou dobu Odloženého startu

Vypnutí přístroje

- Po dokončení programu Luli Chef vydá zvukový signál a vaše jídlo je hotové
- Odpojte přístroj z elektřiny (kabel nejdříve vytáhněte z elektřiny až následně z přístroje), otevřete víko a vylijte hotové jídlo / nápoj do jiné nádoby.
- Luli Chef můžete vypnout během vaření podržením tlačítka Menu / Cancel po dobu 3 sekund. Luli Chef ukončení programu signalizuje zvukově (zapípá). Víko otevřete až po vypnutí. Pokud jej otevřete v procesu vaření, Luli Chef třikrát zapípá a vypne se.

Používání

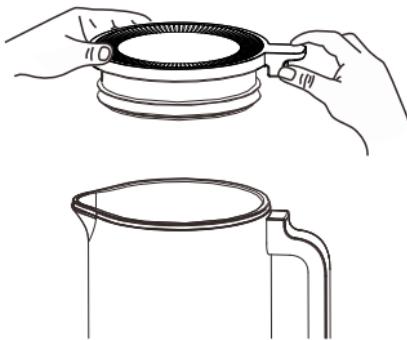
Připravte si suroviny podle receptu a vložte je do nádoby.



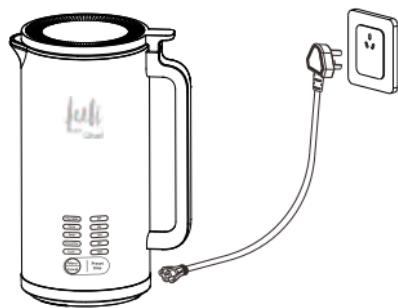
2. Zalijte vodou po rysku MAX.



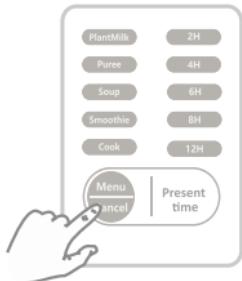
3. Zavřete Luli Chef - víčko umístěte tak, jak je zobrazeno na obrázku.



4. Zapojte kabel do přístroje a poté do elektřiny.



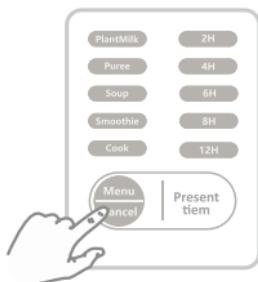
5. Stiskněte tlačítko Menu / Cancel a vyberte si požadovaný program, po 3 sekundách se program automaticky spustí.



6. Po dokončení programu můžete přidat dochucovadla (med, sůl, pepř, skořicia pod).



7. Pro jejich rovnoměrné rozmíchání stiskněte program Smoothie, po chvíli ho lze vypnout stisknutím tlačítka Menu / Cancel po dobu 3 sekund.



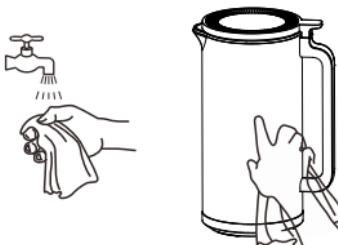
8. Odpojte kabel z elektřiny a následně z přístroje, otevřete víko a už jen dobrou chuť.



Čištění a údržba

- Luli Chef doporučujeme ihned po dovaření umýt pod teplou tekoucí vodou (ne studenou, aby nepřišlo ke kondenzaci ve spodní části s motorem), předejdete tak pracnému mytí zaschlého jídla.
- Pod tekoucí vodou myjte jen nerezové části přístroje a plastové víko. Víko však neponořujte do vody. Ostatní části přetřete navlhčeným hadříkem.
- Spodní díl nestavte nikdy na vlhký či mokrý podklad. Luli Chef nechte otevřený až do úplného vyschnutí, abyste předešli tvorbě plísní.
- Luli Chef můžete čistit přiloženým kartáčkem a běžným čisticím prostředkem.
- V případě připálení surovin na dně nádoby, nalijte do nádoby zahřátý ocet a nechte ho odstát po dobu cca 15 minut, Luli Chef nezavírejte. Následně dno Luli Chefa omyjte drsnější houbičkou a silnějším čisticím prostředkem.

Údržba a čištění



Otřejte mokrým hadříkem a vhodným čisticím prostředkem.



Víko omyjte pod tekoucí vodou, neponořujte.



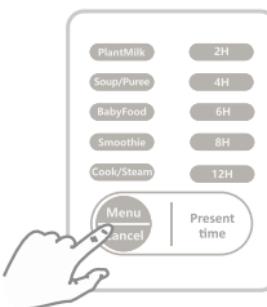
Spodní díl nestavte na vlhký či mokrý podklad.



Nádobu vycistěte přiloženým kartáčkem nebo běžnou houbičkou na nádobí.

V případě připálení surovin na dně nádoby, nalijte do nádoby zahřátý ocet a nechte ho odstát cca 15 minut, Luli Chef nezavírejte. Následně dno omyjte drsnější houbičkou a silnějším čisticím prostředkem.

Nádobu nečistěte ostrými předměty.



PlantMilk	2H
Soup/Puree	4H
BabyFood	6H
Smoothie	8H
Cook/Steam	12H

Present time

K čištění můžete použít i program Smoothie - nalijte do nádoby vodu maximálně po rysku MAX a spusťte program Smoothie.

Životní prostředí

Po skončení životnosti Luli Chefa 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 v záruce, využijte bezplatný záruční servis - přesné informace naleznete na www.mamigo.cz. V případě, že je váš Luli Chef po záruce a chtěli byste ho opravit, kontaktujte nás na reklamace@mamigo.cz.

Více informací o Luli Chefovi 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 Luli Chefa
 - 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 razítka prodejce