SK

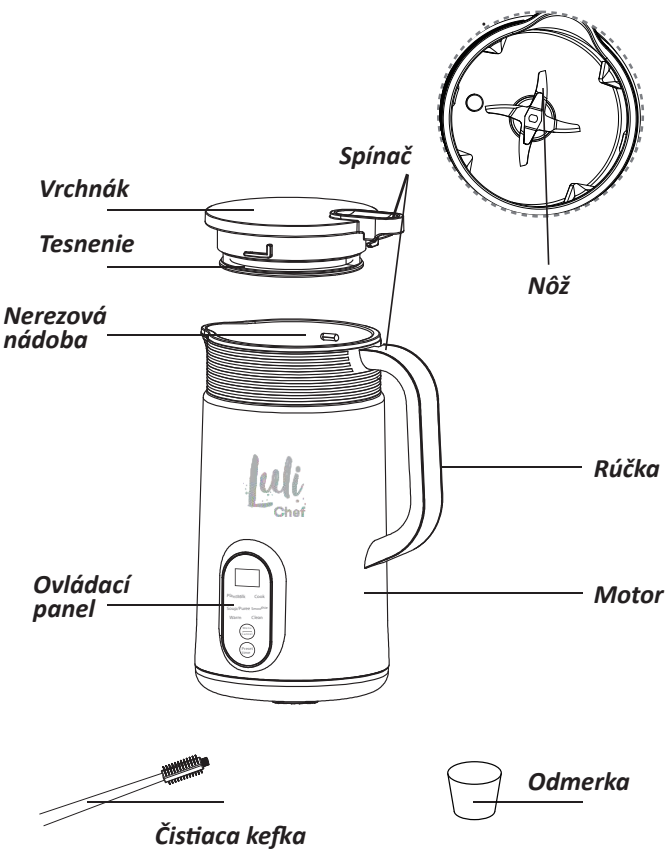
CZ

Návod na obsluhu
Návod k obsluze

Základné parametre / Základní parametry
Kapacita: 450 – 650 ml
Napätie / Napětí: 220V
Frekvencia / Frekvence: 50Hz
Výkon ohrevu / výkon mixovania // Výkon ohřevu / výkon mixování: 650W / 150W
Otáčky // Otáčky // RPM: 20000±15%

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

Luli Chef Midi



Dôležité informácie pred použitím

Luli Chef Midi 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 Midi si prečítajte v časti „Čistenie a údržba“.

• Luli Chef Midi je určený na domáce použitie.
• Pri manipulácii s Luli Chefom Midi buďte opatrní - pripravené jedlá ako aj jednotlivé časti Luli Chefa Midi môžu byť horúce.
• Ak Luli Chef Midi alebo kábel javia známky poškodenia, nepoužívajte ich a kontaktujte svojho predajcu.
• Opravy Luli Chefa Midi 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 riaďte množstvom surovín uvedených v receptoch. V opačnom prípade môže byť jedlo nedovarené, pripálené alebo môže vykypieť.
• Nôž je ostrý. Pri čistení vnútra nádoby buďte opatrný.
• Do Luli Chefa Midi nedávajte ľad. Mrazené ovocie či zeleninu pred vložením do Luli Chefa Midi aspoň čiastočne rozmrazte.
• Luli Chef Midi nepoužívajte na opätovný ohrev pokrmov, okrem funkcie Warm. Program Warm používajte výhradne na udržanie teploty jedla pripraveného v Luli Chefovi Midi.
• Luli Chef Midi pripraví 450 – 650 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 nastať pripaľovanie na dne Luli Chefa Midi.
• Luli Chef Midi sa pri varení môže orosovať – vrchnák má otvory na unikanie pary.
• Aby ste predišli pripaľovaniu, pri všetkých programoch, okrem Smoothie, nedávajte do Luli Chefa Midi konzervované, vopred uvarené ani lepivé 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 Midi je umiestnená výhrevná špirála a Luli Chef Midi na začiatku každého programu (okrem Smoothie a Clean) len ohrieva (nemixuje), preto pri nesprávne zvolených surovinách môže dôjsť k pripaľovaniu. Dochucovadlá ako korenie, soľ, cukor či med

vložte do Luli Chefa Midi po dokončení programu a pre lepšie premiešanie použite program Smoothie.

Práca s Luli Chefom Midi

Príprava na varenie

• Do Luli Chefa Midi vložte vždy len surové (nevarené, nekonzervované) ingrediencie nakrájané na kocky.
• 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 Midi.
• Suroviny zalejte studenou vodou medzi rysky MIN a MAX a nádobu zatvorte. 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 Midi.
• Dochutenie (soľ, 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 Midi 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 Midi 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 Midi.
• Suroviny vložte do Luli Chefa Midi, zalejte vodou medzi rysky MIN a MAX, zatvorte, pootočte vrchnák a pripojte kábel (najskôr do prístroja, potom do elektriny). Luli Chef Midi je zapnutý, ak vydá zvykový signál a rozblikajú 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. Následne nechajte Luli Chef Midi pracovať.
• Luli Chef Midi môžete vypnúť počas varenie podržaním tlačidla Menu / Cancel po dobu 3 sekúnd. Luli Chef Midi ukončenie

programu zvukovo signalizuje (zapípa). Vrchnák otvorte až po vypnutí. Ak ho otvoríte v procese varenia, Luli Chef Midi sa vypne.
• 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 Midi má vysokorýchlostný motor a inteligentné ovládanie rýchlosti – mixovanie má preto rôzne rýchlosti.

Po dovarení

• Luli Chef Midi po dokončení programu zapípa.
Kábel odpojte z elektriny a následne ho vytiahnite z Luli Chefa Midi. Buďte opatrní, pretože jedlo, nerezové časti Luli Chefa Midi a plastový vrchnák môžu byť horúce (neplatí pre program Smoothie).
• 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.

Programy Luli Chef Midi

Luli Chef Midi má **6 programov** na prípravu pokrmov a čistenie. Sú navrhnuté tak, aby zabezpečili dokonalú prípravu jedla.
PlantMilk – 27 minútový program prípravy akéhokoľvek rastlinného mlieka, napr. zo sóje, mandlí, vlašských orechov, ovsu, špaldy a pod. Ohrev dosiahne 100°C a je sprevádzaný mixovaním.

Soup/Puree - 20 minútový program prípravy krémových mixovaných polievok, kaší, detských výživ a príkrmov. Ohrev dosiahne 100°C a je sprevádzaný mixovaním.

Warm – program, ktorý udržiava teplotu navareného jedla na 60°C. Po zapnutí programu sa buď rozbliká ikona na displeji čo signalizuje, že prebieha ohrev, alebo sa zobrazí “60”, čo signalizuje, že pokrm má 60°C. Udržiavanie teploty jedla trvá 2 hodiny.
Pri programoch PlantMilk, Soup/Puree a Cook sa funkcia Warm zapne automaticky po dokončení programu. Používajte výhradne na udržanie teploty jedla pripraveného v Luli Chefovi Midi. Nepoužívajte na ohrev iných jedál.

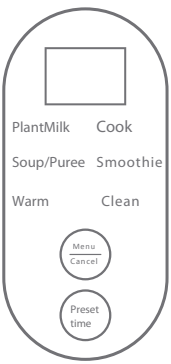
Cook - 10 minútový program prípravy nemixovaných polievok s kúskami zeleniny. Ohrev dosiahne 100°C.

Smoothie – 2 minútový program prípravy ovocných alebo

zeleninových smoothies. Rozmixuje ingrediencie a ako jediný program nevarí a nezohrieva. Maximálna hmostnosť ovocia / zeleniny je 260 g.

Clean - 1 minútový program učený na čistenie Luli Chefa Midi. Do nádoby nalejte čistú vodu medzi rysky MIN a MAX a zapnite program.

Zapnutie prístroja



• Zatvorte prístroj, zapojte kábel a pripojte ho do elektriny.
• Luli Chef Midi vydá zvukový signál a rozblikajú sa riadiace tlačidlá na ovládacom paneli.
• 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)

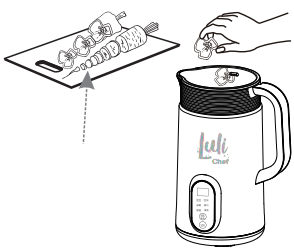
• Umožní naplánovať si začiatok prípravy vášho jedla o 1 až 12 hodín.
• Nie je možné skombinovať ju s programom Smoothie a Clean.
• Postup: zatvorte Luli Chef Midi a zapojte ho do elektriny, zvoľte si program podľa postupu vyššie a do 3 sekúnd od vybratia programu stláčajte tlačidlo Preset time dovtedy, kým si vyberiete želanú dobu Odloženého štartu.

Vypnutie prístroja

• Po dokončení programu Luli Chef Midi 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 Midi môžete vypnúť počas varenie podržaním tlačidla Menu / Cancel po dobu 3 sekúnd. Luli Chef Midi ukončenie programu zvukovo signalizuje (zapípa). Vrchnák otvorte až po vypnutí. Ak ho otvoríte v procese varenia, Luli Chef Midi zapípa a vypne sa.

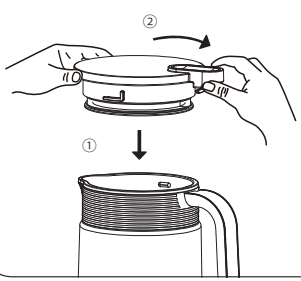
Používanie

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

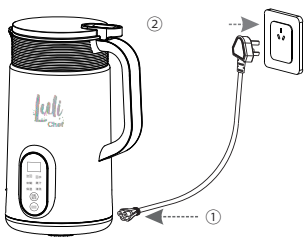


2. Zalejte vodou medzi rysky MIN a MAX.

3. Zatvorte Luli Chef Midi - vrchnák nasaďte a jemne pootočte.



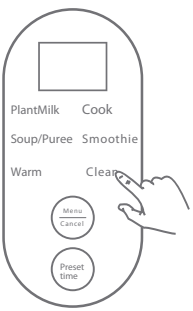
4. Zapojte kábel do prístroja a potom do elektriny.



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 chuť.

Čistenie a údržba

• Luli Chef Midi odporúčame ihneď po dovarení umyť - do Luli Chefa Midi napustite vodu medzi rysky MIN a MAX, opätovne ho zapnite a vyberte program Clean, následne dočistite Luli Chefa Midi priloženou kefkou alebo akoukoľvek hubkou a čistiacim prostriedkom.

• 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 Midi nechajte otvorený až do úplného vyschnutia, aby ste predišli tvorbe plesní.

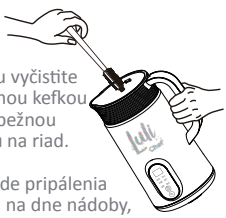
• Luli Chef Midi môžete čistiť priloženou kefkou a bežným čistiacim prostriedkom.

• Nôž na dne nádoby je ostrý, buďte opatrný pri jeho čistení.

Utierajte mokrou handričkou a vhodným čistiacim prostriedkom.

Vrchnák umyte pod tečúcou vodou, neponárajte.

Spodný diel nestavajte na vlhký, či mokrý podklad.



Nádobu vyčistite priloženou kefkou alebo bežnou hubkou na riad.

V prípade pripálenia surovín na dne nádoby, nalejte do nádoby zahriaty ocot a nechajte ho odstáť cca 15 minút, Luli Chef Midi nezatvárajte. Následne dno umyte drsnejšou hubkou a silnejším čistiacim prostriedkom. Nádobu nečistite ostrými predmetmi.

Na čistenie môžete použiť aj program Clean – nalejte do nádoby vodu maximálne po rysku MAX a spustite program Clean.

Problémy a ich riešenie

Chyba	Príčina	Riešenie
Zápach pri prvom použití	Bežná situácia pri prvom použití prístroja	Zápach zmizne po niekoľkých použitiach. Odporúčame umiestniť na ventilované miesto.
E1	Chyba prístroja (alarm otvoreného okruhu snímača)	Kontaktujte predajcu/servisné stredisko.
E2	Zle nasadený vrchnák	Nasaďte vrchnák správne (pootočte ho)
E3	Nefunguje ohrev	Kontaktujte predajcu/servisné stredisko.
E5	Alarm nadmerného ohrevu	1. Vyčistite prístroj a nechajte ho vychladnúť aspoň na 30 minút. Ak nepomôže bod 1., kontaktujte predajcu/servisné stredisko
E6	Preťaženie motora	Vypnite prístroj a prispôsobte množstvo surovín.
E7	Prístroj sa zdá, že funguje v poriadku, ale nefunguje ohrev ani mixovanie	1. Vypojte z elektriny a po 5tich minútach prístroj opätovne zapojte a zapnite. 2. Ak nepomôže bod 1., kontaktujte predajcu/servisné stredisko
E8	Chyba prístroja (alarm skratu snímača)	Kontaktujte predajcu/servisné stredisko.

Životné prostredie

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

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

ZÁRUČNÝ LIST

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

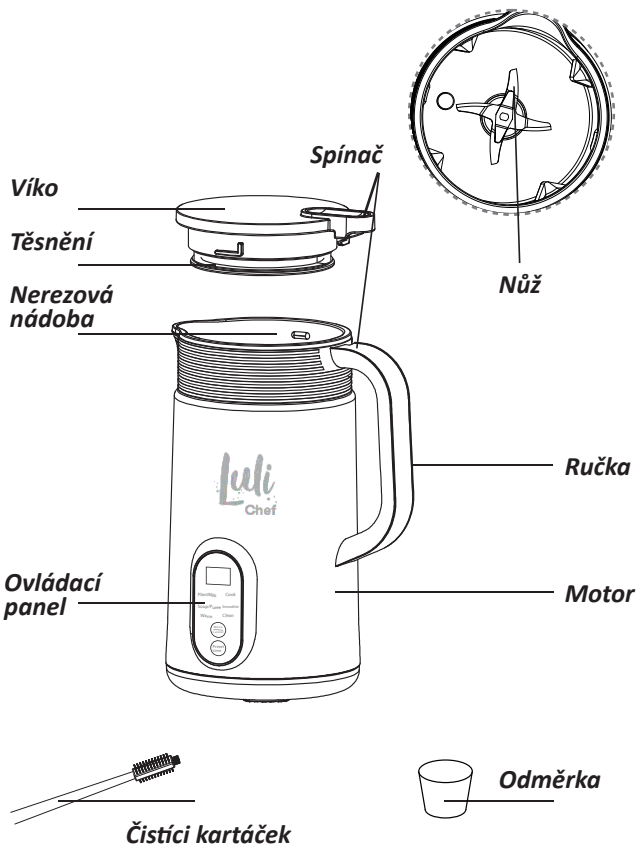
1. Na tento prístroj je poskytovaná záruka 2 roky od dátumu nákupu,a to na chyby materiálu alebo výrobné vady prístroja.
2. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia následkom:
a. nehody alebo pádu,
b. nesprávneho použitia - nedodržiavania pokynov v návode,
c. zanedbávania čistoty,
d. nesprávneho servisu,
e. 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 Midi. Věříme, že budete patřit mezi naše spokojené zákazníky a že Luli Chef Midi se stane vaším nerozlučným pomocníkem. Luli Chef Midi 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 Midi si před jeho použitím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Návod uchovejte i pro jeho další použití.

Luli Chef Midi



Důležité informace před použitím

Luli Chef Midi před prvním použitím důkladně zkontrolujte a omyjte čisticím 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 Midi si pozorně přečtěte v části "Čištění a údržba".

Všeobecné informace

• Luli Chef Midi je určen pro domácí použití.
• Při manipulaci s Luli Chefem Midi buďte opatrní - připravená jídlai jednotlivé části Luli Chef Midi mohou být horké.
• Pokud Luli Chef Midi nebo kabel jeví známky poškození, nepoužívejte je a kontaktujte svého prodejce.
• Opravy Luli Chefa Midi může provádět pouze odborně zaškolený pracovník. Neodbornými zásahy do přístroje může dojít k nebezpečí poranění uživatele.
• Nádoba a víko jsou během vaření horké, nedotýkejte se jich.
• Při vaření se řiďte množství 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 Midi nedávejte led. Zmrazené ovoci či zeleninu před vložením do Luli Chefa Midi alespoň částečně rozmrazte.
• Luli Chef Midi nepoužívejte na opětovný ohřev pokrmů okrem kromě programu Warm. Program Warm používejte výhradně k udržení teploty jídla připraveného v Luli Chefovi Midi.
• Luli Chef Midi připraví 450 – 650 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 Midi.
• Luli Chef Midi se při vaření může orosovat - víčko má otvory na unikání páry.
• Aby nedošlo připalování, u všech programů kromě Smoothie, nedávejte do Luli Chefa Midi konzervované, předem uvařené ani lepivé ingredience (např. ovesné vločky, krupici, cukr a pod., neboť tyto suroviny je třeba neustále míchat i v obyčejném hrnci), mouku, mléko ani smetanu. Na spodu nádoby Luli Chefa Midi je umístěna topná spirála a Luli Chef Midi na začátku každého programu (kromě

Smoothie) jen ohřívá (nemixuje), proto při nesprávně zvolených surovinách může dojít
k připalování. Dochucovadla jako koření, sůl, cukr či med vložte do Luli Chefa Midi po dokončení programu a pro lepší promíchání použijte program Smoothie.

Práce s Luli Chefem Midi

Příprava na vaření

• Do Luli Chefa Midi 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 Midi.
• Suroviny zalijte studenou vodou mezi rysky MIN a 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 či jáhlovou kaši připravujte vždy přidáním i druhé suroviny (např. strouhaný kokos, sezam apod.), 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 vyprskují ven z Luli Chefa Midi.
• Dochucení (sůl, pepř, med a pod.) Proveďte až po skončení příslušného rogramu. Pokud byste se rozhodli dochucovat před vařením, přidejte tato dochucovadla navrch ingrediencí (ne na spodek nádoby, abyste předešli případnému připálení).
• Luli Chef Midi 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 Midi má 6 programů. Každý z nich má jiný průběh, dobu vaření a také jinou teplotu. Bližší popis programů naleznete na v části Programy Luli Chef Midi.
• Suroviny vložte do Luli Chefa Midi, zalijte vodou mezi rysky MIN a MAX, zavřete, pootočte víko a připojte kabel (nejprve do přístroje, potom do elektřiny). Luli Chef Midi je zapnutý, pokud

vydá zvukový signál a rozblikají se řídicí 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 Midi pracovat.

• Luli Chef Midi můžete vypnout během vaření podržením tlačítka Menu / Cancel po dobu 3 sekund. Luli Chef Midi ukončení programu signalizuje zvukově (zapípá). Víko otevřete až po vypnutí. Pokud jej otevřete v procesu vaření, Luli Chef Midi se vypne.

• Pokud chcete do krémové polévky přidat např. smetanu, učiňte tak po dokončení programu Soup/Puree a polévku ještě promixujte na programu Smoothie.

• Luli Chef Midi má vysokorychlostní motor a inteligentní ovládání rychlostí - mixování má proto různé rychlosti.

Po dovaření

• Luli Chef Midi po dokončení programu zapípá. Kabel odpojte z elektřiny a následně jej vytáhněte z Luli Chefa Midi. Buďte opatrní, protože jídlo, nerezové části Luli Chefa Midi 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 Midi

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

PlantMilk - 27 minutový program přípravy jakéhokoliv rostlinného mléka, např. ze sóji, mandlí, ořechů, ovsu, špaldy a pod. Ohřev dosáhne 100°C a je doprovázen mixováním.

Soup/Puree – 20 minutový program přípravy ovocných a zeleninových vařených pokrmů jako např. dětské výživy a příkrmy bez přidání obilovin. Při používání tohoto programu není možné přidat obiloviny, jelikož dochází k jejich kypění. Ohřev dosáhne 100°C a je doprovázen mixováním.

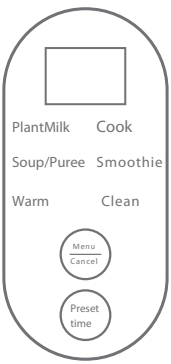
Warm – program, který udržuje teplotu navařeného jídla na 60°C. Po zapnutí programu se buď rozbliká ikona na displeji, což signalizuje, že probíhá ohřev, nebo se zobrazí “60”, což signalizuje, že pokrm má 60°C. Udržování teploty jídla trvá 2 hodiny. U programů PlantMilk, Soup/Puree a Cook se funkce Warm zapne automaticky po dokončení programu. Používejte výhradně k udržení teploty jídla připraveného v Luli Chefovi Midi. Nepoužívejte k ohřevu jiných jídel.

Smoothie - 2 minutový program přípravy ovocných nebo zeleninových smoothies. Rozmixuje ingredience a jako jediný program nevaří a neohřívá. Maximální hmotnost ovoce / zeleniny je 260g.

Cook - 10 minutový program přípravy nemixovaných polévek s kousky zeleniny. Ohřev dosáhne 100°C.

Clean – 1 minutový program na čištění Luli Chefa Midi. Do nádoby nalijte čistou vodu mezi rysky MIN a MAX a zapněte program.

Zapnutí přístroje



• Zavřete přístroj, připojte kabel a připojte jej do elektřiny
• Luli Chef Midi vydá zvukový signál a rozblikají se řídicí tlačítka na ovládacím panelu
• Stiskněte tlačítko Menu / Cancel a opakovaně ho stiskněte, dokud si vyberete požadovaný program.
Program se spustí po 3 sekundách.

Funkce Preset time (Odložený start)

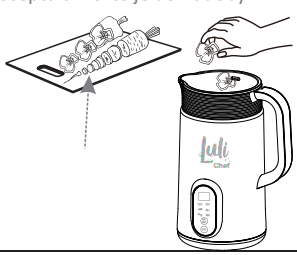
• Umožní naplánovat si začátek přípravy vašeho jídla za 1 až 12 hodin.
• Není možné zkombinovat ji s programem Smoothie a Clean
• Postup: Zavřete Luli Chef Midi a zapojte ho do elektřiny, zvolte si program podle postupu výše a do 3 sekund od výběru programu stiskněte tlačítko Preset time a mačkejte, dokud si vyberete požadovanou dobu Odloženého startu

Vypnutí přístroje

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

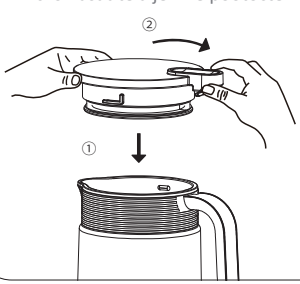
Používání

1.Připravte si suroviny podle receptu a vložte je do nádoby.

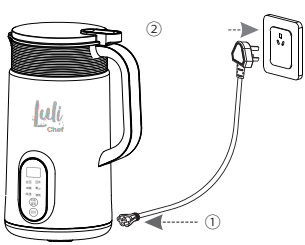


2. Zalijte vodou mezi rysky MIN a MAX.

3. Zavřete Luli Chef Midi – víčko nasaďte a jemně pootočte.



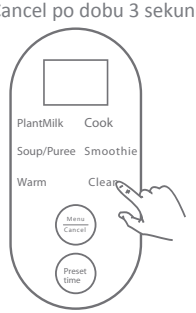
4. Zapojte kabel do přístroje a poté do elektřiny.



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, skořici a 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 Midi doporučujeme ihned po dovaření umýt - do Luli Chefa Midi napusťte vodu mezi rysky MIN a MAX, opětovně jej zapněte a zvolte program Clean, následně dočistěte Luli Chefa Midi přiloženým kartáčkem nebo jakoukoli houbičkou a čisticím prostředkem.

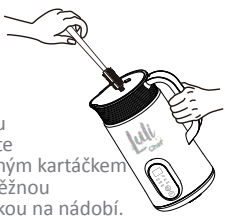
• Pod tekoucí vodou myjte jen nerezové části přístroje a plastové víko. Víko však neponořujte do vody. Ostatní části přetřete navlhčeným hadříkem.

• Spodní díl nestavte nikdy na vlhký či mokrý podklad. Luli Chef Midi nechte otevřený až do úplného vyschnutí, abyste předešli tvorbě plísní.
• Luli Chef Midi můžete čistit přiloženým kartáčkem a běžným čisticím prostředkem.
• Nůž na dně nádoby je ostrý, buďte opatrní při jeho čištění.

Otírejte mokrým hadříkem a vhodným čisticím prostředkem.

Víko omyjte pod tekoucí vodou, neponořujte.

Spodní díl nestavte na vlhký či mokrý podklad.



Nádobu vyčistěte 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.

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

Problémy a jejich řešení

Chyba	Príčina	Riešenie
Zápach při 1. použití	Běžná situace při prvním použití přístroje	Zápach zmizí po několika použitích. Doporučujeme umístit na ventilované místo.
E1	Chyba přístroje (alarm otevřeného okruhu snímače)	Kontaktujte prodejce / servisní středisko.
E2	Špatně nasazené víko	Nasaďte víko správně (pootočte jej)
E3	Špatně nasazené víko	Kontaktujte predajcu/servisné stredisko.
E5	Alarm nadměrného ohřevu	1. Vyčistěte přístroj a nechte jej vychladnout alespoň na 30 minut. 2. Pokud nepomůže bod 1., kontaktujte prodejce / servisní středisko
E6	Přetížení motoru	Vypněte přístroj a přizpůsobte množství surovin.
E7	Přístroj se zdá, že funguje v pořádku, ale nefunguje ohřev ani mixování	1. Vypojte z elektřiny a po 5ti minutách přístroj opětovně zapojte a zapněte. 2. Pokud nepomůže bod 1., kontaktujte prodejce / servisní středisko
E8	Chyba přístroje (alarm zkratu snímače)	Kontaktujte predajcu/servisné stredisko.

Životní prostředí

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

Více informací o Luli Chefovi Midi 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