

Használati útmutató

Alapvető paraméterek

Kapacitás: 450 - 600 ml

Feszültség: 220V

Frekvencia: 50Hz

Fűtési teljesítmény / keverési teljesítmény: 650W / 150W

Sebesség: 20000±15%

Gratulálunk az új Luli Chef Midi készülékhez! Bízunk benne, hogy Ön is elégedett vásárlóink körét gazdagítja majd és a Luli Chef Midi elválaszthatatlan segítője lesz. A Luli Chef Midig megfelel a legmagasabb minőségi-, formatervezési és felhasználói követelményeknek Hat programjának köszönhetően készíthet hagyományos, vagy krémleveseket, kásákat, bébiételeket, növényi tejet és turmixokat. Jó étvágyat és jó szórakozást kívánunk a használatához! Biztonsága és a Luli Chef Midi hosszútávú problémamentes használata érdekében kérjük, hogy használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót! Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra!

Luli Chef Midi



Fontos információk használat előtt

Az első használat előtt alaposan ellenőrizze a Luli Chef Midi készüléket és mossa ki mosószerrel, hogy eltávolítsa az esetlegesen előforduló gyári szennyeződések.

Csak a rozsdamentes acélból készült elemek és a műanyag fedő kerülhet folyóvíz alá.

A Luli Chef Midi tisztításáról a "Tisztítás és karbantartás" című fejezetben olvashat további tájékoztatást.

- A Luli Chef Midi háztartási használatra készült.
- Legyen óvatos a Luli Chef Midi kezelésénél - az elkészített ételek, valamint a Luli Chef Midi egyes részei forróak lehetnek.
- Ha a Luli Chef Midi vagy a vezeték sérülés jeleit mutatja, ne használja az eszközt, és forduljon a kereskedőhöz.
- A Luli Chef Midi javítását csak szakképzett szakember végezheti. A szakszerűtlen beavatkozás veszélyt jelenthet a felhasználóra.
- A tartály és a fedő a főzés során felforrósodik, ne érjen hozzájuk!
- Főzéskor tartsa be a receptekben megadott mennyiségeket. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy az étel alulkészül, megég vagy kifolyik.
- A kés éles. Legyen óvatos az edény belsejének tisztításakor!
- Ne tegyen jeget a Luli Chef Midibe. Fagyasztott gyümölcsöt, vagy zöldséget részben kiolvadva helyezze a Luli Chef Midibe!
- Ne használja a Luli Chef Midit ételek újramelegítésére a Warm funkció kivételével. A Warm funkciót kizárólag a Luli Chef Midi által készített ételek hőmérsékletének megtartására használja!
- A Luli Chef Midi 450 - 600 ml étel készítésére alkalmas. Nem lehetséges ennél kisebb, vagy nagyobb adagot elkészíteni a készülékben.
- Az ételek sűrűségét tetszés szerint állíthatja be az összetevők mennyiségének hozzáadásával / elvonásával. Ha túl nagy mennyiségű hozzávalót használ fel, akkor a Luli Chef Midi alján megperzselődhet az étel.
- A Luli Chef Midi főzés közben gőzt bocsáthat ki - a fedelén lyukak vannak a gőz távozásához.
- A készülő étel leégésének megelőzése érdekében a Smoothie program kivételével ne tegyen konzerv, előfőzött, vagy ragacsos alapanyagot (pl.: zabpehely, búzadara, cukor, stb., a hagyományos fazékban is állandóan keverendő), lisztet, tejet, tejszínt a Luli Chef Midibe! A Luli Chef Midi alján elhelyezett melegítőspirál minden program (kivéve a Smoothie és a Clean) elején csak melegít (nem kavar), ezért a nem megfelelő alapanyagok esetén leéghet az étel. Az ételízesítőket, mint a fűszerek, só, cukor vagy méz, a program végezte után helyezze a Luli Chef Midibe és a megfelelő elkeverés érdekében válassza a Smoothie programot!

Munka a Luli Chef Midi eszközzel

Előkészítés a főzéshez

- Mindig csak nyers, felkockázott hozzávalókat tegyen a Luli Chef Midi készülékbe (nem előfőzött és nem tartósított). Az olyan lágy alapanyagokat, mint például a zabpehely, csak a Smoothie programhoz használja, ugyanis az edény aljára éghetnek, ezzel kárt téve a Lili Chef Midi eszközben.

- Öntsön hideg vizet az összetevőkre a MIN és MAX vonalak között és zárja le a tartályt. Víz helyett használhat tejet vagy növényi tejet, de kizárólag a Smoothie programban. Ellenkező esetben a tartály tartalma megperzselődhet.
- Rizs vagy gabonakása készítése során mindig adjon hozzá egy második alapanyagot is (pl.: kókuszreszeléket, szezámagot, stb.), ellenkező esetben az alapanyagok kidagadhatnak az edényből. A puszta rizs- vagy gabonakása készítése során keletkezett apró buborékok a kásával együtt kifröcskölnék a Luli Chef Midiből.
- Csak azután fűszerezze (só, bors, méz, stb.) az ételt, miután az adott program lejárt. Ha úgy dönt, hogy a főzés előtt adja hozzá a fűszereket az alapanyagokhoz, akkor a hozzávalók tetejére szórja a fűszereket (ne az edény aljára, ahol megéghetnek)!
- Helyezze a Luli Chef Midi készüléket egy szabad felületre vagy a konyhapultra és kapcsolja be a gőzelszívót, ezzel elkerülheti a páralecsapódást (a főzőprogramokra vonatkozik).

A főzés folyamata

- A Luli Chef Midi 6 programmal rendelkezik, amelyeknek különböző menete, főzési ideje és hőmérséklete van. A programok részletesebb leírását lásd a következő oldalon, a Luli Chef Midi programjai részben.
- Helyezze a hozzávalókat a Luli Chef Midi készülékbe, töltsen fel vízzel a MIN és MAX jelzések között, zárja le, fordítsa el a fedelet és csatlakoztassa a kábelt (először a készülékhez, majd a tápegységbe)! A Lili Chef Midi hangjelzéssel és az irányító panelen található gombok villogásával jelzi, hogy be van kapcsolva. Nyomja meg a Menu/ Cancel gombot, a gombnyomás ismétlésével kiválaszthatja a kívánt programot. A kiválasztott program 3 másodperc után elindul.. Ezután hagyja dolgozni a Luli Chef Midi készüléket.
- A Luli Chef Midi készüléket főzés közben kikapcsolhatja, ha lenyomva tartja a Menu / Cancel gombot 3 másodpercig. A Luli Chef Midi hangjelzéssel jelzi a program befejezését. Csak a kikapcsolás után nyissa ki a fedelet. Ha a főzési folyamat közben nyitja ki, a Luli Chef Midi kikapcsol.
- Ha tejszínt szeretne hozzáadni egy krémleveshez, tegye ezt a Soup/ Puree program befejezése után, és keverje át a levest a Smoothie programban.
- A Luli Chef Midi nagy sebességű motorral és intelligens sebességszabályozóval van ellátva – így a keverés különböző sebességgel történik.

A főzés után

- A Luli Chef Midi hangjelzést ad, amikor a program befejeződik. Húzza ki a kábelt a tápegységből, majd húzza ki a Luli Chef Midi készülékből. Legyen óvatos, mert az étel, a Luli Chef Midi rozsdamentes acél elemei és a műanyag fedél forró lehet (nem onatkozik a Smoothie-ra).
- A kész ételt azonnal tegye át egy másik edénybe. A növényi tejet átsűrheti.
- Javasoljuk, hogy a következő programot csak legalább 30 perc elteltével indítsa el, hogy elkerülje az eszköz túlmelegedését.

Luli Chef Midi programok

A Luli Chef Midi 6 programmal rendelkezik az ételkészítéshez és a tisztításhoz. Ezeket úgy tervezték, hogy tökéletes ételkészítést biztosítsanak.

PlantMilk - 27 perces program bármilyen növényi tej elkészítéséhez, pl. szójaból, mandulából, dióból, zabból, tönkölybúzából stb. A melegítés hőmérséklete eléri a 100°C-ot, és turmixolással jár.

Soup/ Puree - 20 perces program krémlevesek, pürék, bébiételek készítésére. A melegítés hőmérséklete eléri a 100°C-ot, és turmixolással jár.

Warm - a program az elkészült étel hőmérsékletét 60 °C-on tartja. A program elindítása után felvillan a jelzőfény a kijelzőn, ami a melegítést jelzi, vagy megjelenik a "60", ami azt jelzi, hogy az étel 60 °C-os. Az eszköz két órán át tartja az étel hőmérsékletét. A PlantMilk, Soup/ Puree és Cook programok végeztével a Warm program automatikusan bekapcsol. Kizárólag a Luli Chef Midi-ben készült ételek hőmérsékletének megtartására használja! Ne használja más ételek melegítésére.

Cook - 10 perces program levesek elkészítéséhez zöldségdarabkával. A melegítés hőmérséklete eléri a 100°C-ot.

Smoothie - 2 perces program gyümölcsök vagy turmixok készítéséhez.

Összeturmixolja az összetevőket, az egyetlen program, amely nem főzi, vagy melegíti az ételt. Legfeljebb 260 g gyümölcs/ zöldség feldolgozására.

Clean - 1 perces program a Luli Chef Midi tisztítására. Öntsön tiszta vizet a tartályba a MIN és MAX vonalak közé, és indítsa el a programot.

Az eszköz bekapcsolása



- Zárja le az eszköz fedelét és csatlakoztassa az aljzatba a hálózati kábelt.
- A Luli Chef Midi hangjelzést ad, és felvillannak az irányítópanelen található gombok.
- Nyomja meg a Menu/Cancel gombot, és nyomja meg többször, amíg ki nem választja a kívánt programot. A program 3 másodperc elteltével elindul.

Preset time funkció (késleltetett indítás)

- Lehetővé teszi az étel elkészítésének ütemezését a beállítástól számított 1 - 12 órára.
- Nem kombinálható a Smoothie és a Clean programokkal.
- Beállítás: zárja le a Luli Chef Midit és csatlakoztassa a kábelt a hálózati aljzathoz. Válassza ki a programot a fenti leírás szerint és a program kiválasztását követő 3 másodpercen belül nyomja le a Preset time gombot annyiszor, ameddig ki nem választja a késleltetett indítás kívánt idejét.

A készülék kikapcsolása

- Amikor a program lejárt, a Luli Chef Midi hangjelzéssel jelzi, hogy elkészült az étel.
- Csatlakoztassa le az eszközt a hálózatról (húzza ki a kábelt előbb az aljzathoz, majd az eszközből), nyissa fel a fedelet és öntse át az elkészült ételt/ italt egy másik edénybe.
- A Luli Chef Midit működés közben is kikapcsolhatja a Menu/ Cancel gomb lenyomva tartásával 3 másodpercig. A Luli Chef Midi hangjelzéssel jelzi a program befejezését (sípol). Csak a kikapcsolás után nyissa fel a fedelet. Ha a főzés közben nyitja fel az eszköz fedelét, a Luli Chef Midi besípol és kikapcsol.

Az eszköz használata

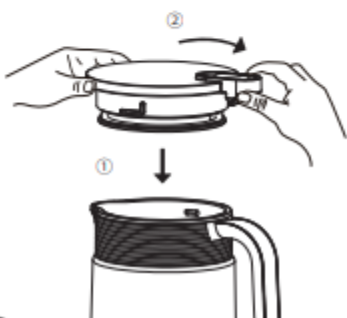
1. Készítse el a hozzávalókat a recept szerint és helyezze azokat a tartályba.



2. Töltse fel vízzel a tartályt a MIN és a MAX jelzés közötti szintig.



3. Zárja le a Luli Chef Midit - helyezze rá a fedelet és enyhén fordítsa el.



4. Csatlakoztassa a kábelt az eszközhöz, majd az aljzatba.





Tisztítás és karbantartás

- Javasoljuk, hogy a Luli Chef Midi készüléket főzés után azonnal mossa el - engedjen vizet a Luli Chef Midi tartályába a MIN és MAX jelzésig, ismét kapcsolja be az eszközt és válassza ki a Clean programot majd fejezze be a Luli Chef Midi tisztítását a mellékelt kefével vagy bármilyen szivaccsal és tisztítószerrel.
- Csak a készülék rozsdamentes acél részeit mossa folyó víz alatt és a műanyag fedelet, de a fedelet ne merítse vízbe. A többi részt nedves ruhával törölje át.
- Soha ne helyezze az eszköz alsó részét nedves vagy vizes felületre. A Luli Chef Midi készüléket hagyja nyitva, amíg teljesen meg nem szárad, a penész kialakulásának megelőzése érdekében.
- A Luli Chef Midi a mellékelt kefével és egy normál tisztítószerrel tisztítható.
- Az edény alján lévő kés éles, legyen óvatos a tisztításkor.



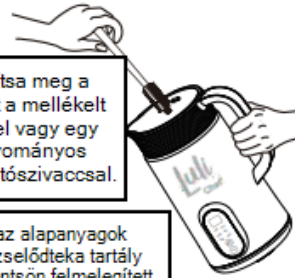
Törölje át nedves ruhával és megfelelő tisztítószerrel.



Mossa ki a fedelet folyó víz alatt, ne merítse bele.



Ne helyezze az eszköz alsó részét nedves vagy vizes felületre.



Tisztítsa meg a tartályt a mellékelt kefével vagy egy hagyományos mosogatószivaccsal.

Ha az alapanyagok leperzselődtek a tartály alján, öntsön felmelegített ecetet az dénybe, majd hagyja állni körülbelül 15 percig. Ne zárja le a Luli Chef Midit.

Ezt követően mossa ki az alját egy durva szivaccsal és egy erősebb tisztítószerrel. Ne tisztítsa a tartályt éles éles tárgyakkal.



A Clean programmal is kitisztíthatja az eszközt - engedjen vizet a tartályba a MAX jelzésig és indítsa el a Clean programot.

Hibák és megoldásaik

Hiba	Oka	Megoldás
Kellemetlen szag első használat során	Általános jelenség a készülék első használatánál	A szag néhány használat után eltűnik. Ajánlott jól szellőző helyen tárolni.
E1	Eszközhiba (az érzékelő nyitott riasztása)	Forduljon a kereskedőhöz / szervizhez.
E2	Roszul illesztett fedő	Helyezze fel helyesen a fedőt (fordítsa el)
E3	A melegítés nem működik	Forduljon a kereskedőhöz / szervizhez.
E5	Túlmelegedési riasztás	1. Ürítse ki az eszközt és hagyja legalább 30 percig hűlni. Ha az 1. pont nem segít, forduljon a kereskedőhöz / szervizhez
E6	A motor túlterhelése	Kapcsolja ki a gépet, és állítsa be a hozzávalók mennyiségét.
E7	A készülék látszólag működik de nem melegít és nem kever	1. Húzza ki az eszközt az aljzatból, majd 5 perc múlva csatlakoztassa vissza a készüléket, és kapcsolja be újra. 2. Ha az 1. pont nem segít, forduljon a kereskedőhöz / szervizhez
E8	Eszközhiba (rövidzárlat-riasztás)	Forduljon a kereskedőhöz / szervizhez

Környezeti hatások

Ha a Luli Chef Midi élettartama lejárt, ne dobja a háztartási hulladék közé az eszközt, hanem vigye el egy hivatalos gyűjtőhelyre újrahasznosítás céljából. Ez segít megővni a környezetet. Ha a Luli Chef Midi készüléke jótállás alatt van, vegye igénybe az ingyenes garanciális szolgáltatást - a pontos részletekért látogasson el a www.mamigo.hu weboldalra. Ha a Luli Chef Midi készüléke már nincs jótállás alatt, és szeretné megjavíttatni, kérjük, vegye fel velünk a kapcsolatot az alábbi címen info@mamigo.hu.

A Luli Chef Midi készülékkel kapcsolatos további információkért kérjük, látogasson el a www.mamigo.hu weboldalra.