

Használati utasítás



Alapvető paraméterek

Úrtartalom: 180 - 300 ml

Feszültség: 220V

Frekvencia: 50 Hz

Fűtési teljesítmény / keverési teljesítmény: 300W / 120W

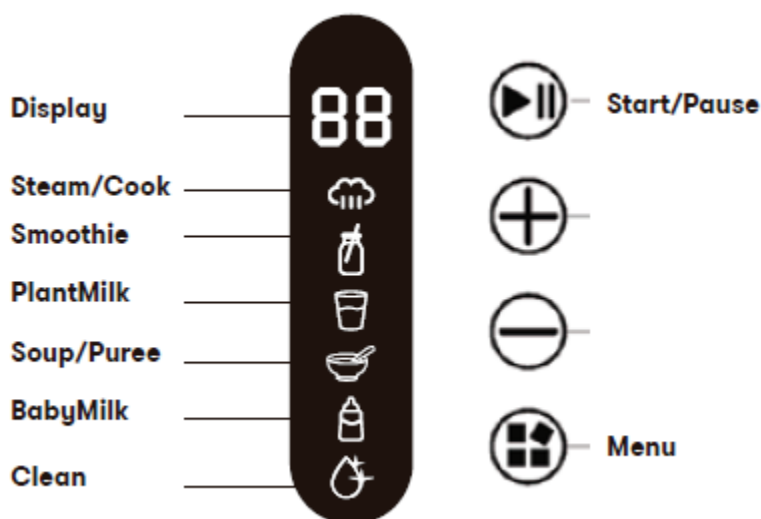
Sebesség (RPM): 16 000 +/- 15%

Gratulálunk az új Luli Chef Minihez! Hiszünk abban, hogy elégedett ügyfeleink közé fog tartozni, és elválaszthatatlan segítője lesz önnek. A Luli Chef Mini megfelel a legmagasabb követelményeknek minőségi, dizájn- és funkcionalitás szempontjából is. Hat programjának köszönhetően krémleveseket vagy leveseket, párolt zöldségeket, kásákat, bébiételeket és rágcálnivalókat, növényi tejet, turmixokat és akár anyatej-tápszert is készíthet. Jó étvágyat és sok örömet kívánunk a használatához. Az Ön biztonsága, valamint a Luli Chef Mini hosszútávú és problémamentes működése érdekében kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást használat előtt. Őrizze meg a használati utasítást a későbbi használatra.

Luli Chef Mini



Kezelőpanel



Fontos tudnivalók használat előtt

- A Luli Chef Mini első használata előtt alaposan vizsgálja meg, és mossa le tisztítószerral, hogy eltávolítsa a gyártásból származó szennyeződések. Csak a rozsdamentes acél részei, a gőzölő edények és a műanyag fedele valók a folyó víz alá. A Luli Chefa Mini mosásáról a Tisztítás és karbantartás részben olvashat bővebben.
- A Luli Chef Mini otthoni használatra készült. A Luli Chefa Mini minden egyes használata között várjon legalább 30 percet.
- Legyen óvatos a Luli Chef Mini kezelésekor – az elkészített ételek és a Luli Chef Mini egyes részei forróak lehetnek.
- Ha a Luli Chef Mini vagy a kábel sérülés jeleit mutatja, ne használja, hanem forduljon a kereskedőhöz.
- A Luli Chefa Mini javítását csak szakképzett munkás végezheti. A nem szakszerű beavatkozás a készülékbe, vezethet a felhasználó sérüléséhez.
- Az edény és a fedél forró főzés közben, ne érintse meg őket.
- Főzéskor kövesse a receptekben feltüntetett összetevők mennyiségét. Ellenkező esetben az étel alulsült lehet, megéghet vagy felforrhat.
- A kés éles. Legyen óvatos, amikor a tartály belsejét tisztítja.
- Ne tegyen jeget a Luli Chefa Minibe. Olvassa fel a fagyasztott gyümölcsöt vagy zöldséget legalább részben, mielőtt a Luli Chef Minibe helyezi őket.
- Ne használja a Luli Chef Minit étel melegítésére.
- Luli Chef Mini 180-300 ml ételt készít. Kisebb vagy nagyobb mennyiség nem lehetséges.
- Az ételek sűrűségét ízlése szerint állíthatja be az összetevők mennyiségének hozzáadásával / eltávolításával, de a vízszintnek mindig 180-300 ml jelölések között kell lennie. Ha túl sok hozzávalót használ, megéghet a Luli Chef Mini alja.

- A Luli Chef Mini bepárasodhat főzés közben – a fedélen van egy lyuk a gőz távozásához.
- A leégés elkerülése érdekében a turmix kivételével minden programnál ne tegyen konzervált vagy előre elkészített ételt a Luli Chef Minibe, főtt vagy ragacsos hozzávalók (pl. zabpehely, búzadara, cukor stb.), mert ezeket még egy edényben is folyamatosan keverni kell), liszt, tej vagy tejszín. A Luli Chef Mini edény alján egy fűtőspirál található, a készülék minden program elején felmelegszik (kivéve a Smoothie és Clean programokat), így a hozzávalók rosszul megválasztása esetén égés léphet fel. A program befejezése után tegyen fűszereket, például sót, cukrot vagy mézet a Luli Chef Mini-be, és használja a turmix programot a jobb keverés érdekében.
- Ne futtasson egyetlen programot sem „üresen”, nyersanyag nélkül.

Főzés és munka a Luli Chef Minivel

Előkészítés a főzéshez

- A Luli Chef Minibe mindig csak nyers (főzetlen, nem tartósított, nem fagyasztott) hozzávalókat tegyen kisebb darabokra vágva.
- Csak a turmix programhoz használjon olyan összetevőket, mint például a zabpehely – ezek nagyon kényesek, hajlamosak odaégni a tartály aljára, és károsíthatják a Luli Chef Minit.
- Töltse fel a hozzávalókat hideg vízzel a 180-300 ml-es jelölések között, és zárja le az edényt. Víz helyett használhatunk tejet ill. növényi tejet, de csak a Smoothie programmal. Ellenkező esetben égés léphet fel.
- Steam/Cook program esetén öntsön vizet a 180-300 ml-es jelölések közé az edénybe és a gőzölő edénybe beletesszük a pároláshoz feldarabolt hozzávalókat. Tudjon meg többet a gőzölésről a Luli Chef Mini Programok részben.
- A rizs- vagy búzakását mindig egy második összetevő (például kókuszreszelék, szezám-mag stb.) hozzáadásával készítse el, ellenkező esetben felforrhat. A tiszta rizs vagy a tiszta búzakása főzésekor enyhe buborékok keletkeznek, és ezek a buborékok a főtt zabkásával együtt kiforrhatnak a Luli Chef Miniből.
- Fűszert (só, bors, méz stb.) csak az adott program befejezése után adjon hozzá. Ha úgy dönt, hogy előtte fűszerezi, főzéskor ezeket a fűszereket a hozzávalók tetejére szórjuk (ne az edény aljára, hogy elkerüljük az esetleges megégést).
- Helyezze a Luli Chef Minit egy szabad területre vagy a konyhapultra, és kapcsolja be a szívat. Ez kiküszöböli a gőz lecsapódását (a főzési programokra vonatkozik).
- Győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően van rögzítve (a nyíl a zárt fedélre mutat) – különben a Luli Chef Mini nem fog keverni egyik programban sem.
- Gőztartályok felhelyezése esetén azok elhelyezkedése nem fontos a Steam/Cook program indítása szempontjából.

A főzés folyamata

- A Luli Chef Mini 6 programmal rendelkezik. Mindegyiknek más a menete, a főzési ideje és hőmérséklete. A programok részletes leírását a Programok Luli Chef Mini résznél találja.
- Tedd a hozzávalókat a Luli Chef Minibe (edénybe vagy gőzölő edénybe), töltsd fel vízzel a 180-300 ml-es jelölések közé, zárd le, fordítsd el a fedelet és helyezd rá az alapra, amit rákötsz

az elektromos hálózatra. A Luli Chef Mini akkor van bekapcsolva, amikor hangjelet ad ki, és a program ikonjai világítanak a vezérlőpulton.

- Nyomja meg a Menü gombot, és nyomja meg ismételten, amíg ki nem választja a kívánt programot. A program a Start/Pause gomb megerősítésével indul. Ezután hagyja, hogy a Luli Chef Mini működjön. Egyes programoknál ki kell választani a program hosszát, a hőmérsékletet illetve a keverési ciklusok számát - a programokról bővebb információt a Luli Chef Mini Programok részénél talál.
- A Luli Chef Mini főzés közben a Start/Pause gomb megnyomásával kikapcsolható. Luli Chef Mini hanggal lép ki a programból (sípólás). Csak kikapcsolás után nyissa fel a fedelet. Ha főzés közben kinyitja, ill. ha rosszul teszed fel a fedőt, a Luli Chef Mini csak melegít, de a keverő funkció kikapcsol.
- Ha szeretne hozzáadni pl. tejszínt, tegye ezt a Soup/Puree program befejezése után, és keverje újra a levest a turmix programon.
- A Luli Chef Mini nagy sebességű motorral és intelligens fordulatszám-szabályozással rendelkezik - a keverés ezért különböző sebességű, a fordulatszám 16 000 +/- 15%.

Főzés után

- A Luli Chef Mini sípol a program végén. Húzza ki a kábelt az elektromos hálózatról, és válassza le a tartályt az alapról.
- Legyen óvatos a tartály kinyitásakor, mivel az étel, a Luli Chef Mini rozsdamentes acél részei és a műanyag fedél forró lehet.
(nem vonatkozik a Smoothie and Clean programra)
- Azonnal öntse a kész élelmiszert egy másik edénybe. A növényi tejet szitán átszűrhetjük.
- Javasoljuk, hogy a következő programot legkorábban 30 perc elteltével indítsa újra, hogy a készülék ne melegedjen túl.

A készülék bekapcsolása

- Helyezze a fedelet a tartályra – óvatosan fordítsa el úgy, hogy a megfelelő pozícióba kerüljön (a záró nyíl a fedélen a nyélen lévő nyílra irányul), különben a keverés nem indul el a program alatt. Ha gőzölő edényeket használ, egyszerűen tegye őket a tartályra. Helyezze a zárt tartályt az elektromos hálózatra csatlakoztatott alapra.
- A Luli Chef Mini sípol, és a vezérlőpulton lévő ikonok világítanak.
- Nyomja meg a Menü gombot, majd nyomja meg ismételten, amíg ki nem választja a kívánt programot, majd nyomja meg a Start / Pause program gombot. Az egyes programokkal kapcsolatos további részletekért lásd a Luli Chef Mini Programok részt.

Kapcsolja ki a készüléket

- Amikor a program befejeződött, a Luli Chef Mini sípol, és az étel készen áll.
- Válassza le a bázist az elektromos hálózatról. Nyissa ki a fedelet (ügyeljen a forró gőzre), és öntse a kész ételt a tartályból egy másik edénybe.
- Ha szeretné befejezni a programot annak időtartama alatt, nyomja meg az Start/Pause gombot - a Luli Chef Mini is megszólaltatja a program végét. Ezután válassza le az elektromos hálózatról, és válassza le a tartályt az alapról.

Luli Chef Mini Programok

A Luli Chef Mini 6 programmal rendelkezik ételkészítéshez és tisztításhoz. Úgy tervezték, hogy biztosítsák a tökéletes ételkészítést.

Steam/Cook – egy program, amellyel párolhat vagy levest készíthet, a főzési/párolási időtartam beállításával (5-30 perc). A programot a Start / Pause gomb megnyomásával szüneteltetheti és újraindíthatja.

1/ Gőzölés - a párolóedénybe friss (vagy felengedett) zöldséget vagy kisebb darabokra vágott friss húst tegyünk, az edényeket kössük össze egymással, helyezzük az edény tetejére és zárjuk le a fedéllel. Öntsön vizet a 180-300 ml-es jelölések közé a tartályba, és helyezze az elektromos hálózatra csatlakoztatott alapra. Az első Steam/Cook ikon kigyullad, és az idő 20 perc lesz, a + vagy - gombokkal állítsa be a kívánt hosszra (5-30 perc), majd nyomja meg a Start / Pause gombot.

jegyzet 1: Javasoljuk, hogy mindig mindkét gőzölő edényt használja. Még ha csak a felső edényben gőzöl, akkor is rögzítse

az alsót, hogy felfogja a felső tartályban lévő alapanyagokból a csöpögő folyadékokat.

jegyzet 2: Gőzölés közben ne tegyen semmilyen hozzávalót az edénybe, csak vizet a jelölések közé.

jegyzet 3: Legyen óvatos, amikor a gőzölés befejezése után kinyitja a fedelet - a gőz nagyon forró.

2/ Leves főzése - a hozzávalókat tegye az edénybe, töltsse fel vízzel a 180-300 ml-es jelölések közé, zárja le és helyezze rá a tápra csatlakoztatva. Az első Steam/Cook ikon világítani kezd, és az idő 20 perc lesz - állítsa be a + vagy - gombokkal a kívánt hosszra, majd nyomja meg a Start / Pause gombot.

Smoothie – egy program gyümölcs- és/vagy zöldségturmix készítésére, amely kever, de nem melegszik. Tegye a hozzávalókat a tartályba, öntsön 180-300 ml-t a jelölések közé, zárja le a fedelet, és helyezze a tartályt az elektromos hálózatra csatlakoztatott alapra. A Menü gombbal válassza ki a Smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Pause gombot. A kijelzőn világít az 5-ös szám, ami a keverési ciklusok számát jelöli - a + vagy - gombok megnyomásával kevesebb (1-5) állíthatja. Egy öt ciklusból álló program körülbelül 1,5 percet vesz igénybe.

PlantMilk – program bármilyen növényi tej elkészítésére, pl. szójaból, mandulából, dióból, zabból, kókuszából stb. A melegítés eléri a 100°C-ot, és keverés kíséri. Tegye a hozzávalókat az edénybe, töltsse fel vízzel a 180-300 ml-es jelölések közé, zárja le a fedelet és helyezze az edényt az elektromos hálózatra csatlakoztatott alapra. A Menü gombbal válassza ki a PlantMilk programot, és nyomja meg a Start/Pause gombot. Először a fűtés indul, amit villogó display jelez. A kívánt hőmérséklet elérése után a 20-as szám jelenik meg - azaz 20 perc főzés és keverés.

Soup/Puree – program krémlevesek, kásák, bébiételek és köretek készítéséhez. A melegítés eléri a 100°C-ot, és keverés kíséri. Tegye a hozzávalókat az edénybe, töltsse fel vízzel a 180-300 ml-es jelölések közé, zárja le a fedelet és helyezze az edényt az elektromos hálózatra

csatlakoztatott alapra. A Menü gombbal válassza ki a Soup/Puree programot, majd nyomja meg a Start/Pause gombot. A készülék elkezd a keverést és a melegítést, amit villogó display jelez. A kívánt hőmérséklet elérése után a 20-as szám jelenik meg - azaz 20 perc főzés és keverés.

BabyMilk – mesterséges csecsemőtej készítésére szolgáló program. Keveri, melegíti és fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet (35-70°C).

1 órán keresztül. Öntsön műtejet az edénybe és töltsen fel vízzel a jelölések közé (arányosan a tejgyártó utasítása szerint), zárja le a fedelet és helyezze az edényt az elektromos hálózatra csatlakoztatott alapra. A Menü gombbal válassza ki a BabyMilk programot a kijelzőn megjelenik az ital alapértelmezett hőmérséklete, a + vagy – gombokkal állítsa be a hőmérsékletet a kívánt hőmérsékletre, majd nyomja meg a Start / Pause gombot. Megkezdődik a keverési és melegítési folyamat. Néhány percen belül a tej a kívánt hőmérsékletre melegszik, miután a készülék megszólal. Ezt követően folyamatos keveréssel a hőmérséklet fenntartása kezdődik kb. 1 órán keresztül.

Clean - a készülék tisztítására szolgáló program, amely kever, de nem melegszik. Öntsön vizet a 300 ml jelölésig a tartályba, zárja le a fedelet, és helyezze a tartályt az elektromos hálózatra csatlakoztatott alapra. A Menü gombbal válassza ki a Clean programot, majd nyomja meg a Start/Pause gombot. A kijelzőn világít az 5-ös szám, ami a keverési ciklusok számát jelöli - a + vagy - gombok megnyomásával kevesebbre (1-5) állíthatja. Egy öt ciklusból álló program körülbelül 1,5 percet vesz igénybe. Ha szükséges, utána tisztítsa meg a tartályt szivaccsal/kefével.

Tisztítás és karbantartás

- Javasoljuk a Luli Chef Mini azonnali elmosását a főzés után - töltsen fel a Luli Chef Minit vízzel 300 ml-ig, és indítsa el a Clean programot (további információ a Luli Chef Mini Programok részben), majd tisztítsa meg a mellékelt kefével vagy bármilyen szivaccsal és tisztítószerrel.
 - Csak a készülék rozsdamentes acél részeit, a gőzölő edényeket és a műanyag fedelet mossa folyó víz alatt. Dörzsölje meg a többi részt nedves ruhával.
 - Soha ne helyezze az alapot vagy a tartályt nedves vagy vizes felületre.
 - Javasoljuk, hogy a rozsdamentes acél tartályt rendszeresen tisztítsa meg a vízkőtől (például vízzel 1:4 arányban hígított ecettel a Steam/Cook programon 10 percig).
 - Ha az edény alján megégnék az alapanyagok, öntsön felforrósított ecetet a tartályba, és hagyja állni kb. 15 percig.
- Ne zárja be a Luli Chef Minit. Utána durvább szivaccsal és erősebb eltávolító szerrel mossuk le az alját. Ne tisztítsa a tartályt éles tárgyakkal.
- Hagyja nyitva a Luli Chef Minit, amíg teljesen meg nem szárad a penészedés elkerülése érdekében.
 - A Luli Chef Minit a mellékelt kefével és klasszikus mosószerrel tisztíthatja.
 - A kés a tartály alján éles, legyen óvatos a tisztítás során.

Problémák és megoldásuk

Hiba	Ok	Megoldás
Szag az első használatkor	Gyakori helyzet a készülék első használatakor	A szag néhány használat után eltűnik. Javasoljuk, hogy szellőző helyen tárolja.
E1		Lépjön kapcsolatba a kereskedővel/szervizzel.
E2		Lépjön kapcsolatba a kereskedővel/szervizzel.
E3	Túlmelegedés	Hagyja lehűlni a készüléket, és ellenőrizze, hogy a vízszint a 180-300 ml-es jelölések között legyen. Ha a készülék továbbra sem működik, lépjön kapcsolatba a kereskedővel /szervizzel.
E4	A készülék nem melegszik fel	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Ha igen, és a probléma továbbra is fennáll, lépjön kapcsolatba a forgalmazóval/szervizzel.
E5	Motor túlterhelés	Ellenőrizd a 1/ túl sok alapanyagot helyezett-e a tartályba - ha igen, távolítsa el az alapanyagokat 2/ hogy a készülék még meleg volt-e az előző főzéstől (legalább 30 perc szünetet kell hagyni a két főzés között) - ha igen, hagyja kihűlni 3/ hogy megégett-e az edény alja - ha igen, tisztítsa meg. Ha egyik forgatókönyv sem áll fenn, forduljon a kereskedőhöz/szervizhez.

Környezet

A Luli Chefa Mini hasznos élettartamának végén ne dobja a háztartási szemétbe, hanem adja le a hivatalos gyűjtőhelyen újrahasznosítási célokra. Ezzel hozzájárul a környezet védelméhez. Ha a Luli Chef Mini garanciális, akkor vegye igénybe az ingyenes garanciális szolgáltatást – részletes információkat a www.mamigo.hu oldalon talál. Ha Luli Chef Minire lejárt a garancia, és szeretné megjavítani, kérjük, vegye fel velünk a kapcsolatot az info@mamigo.hu címen. A Luli Chef Miniről a www.mamigo.hu oldalon talál további információt.

GARANCIA

A garanciális javítás igénylésének menetét a <https://mamigo.hu/informacio/reklamacio> oldalon találja

1. Erre a készülékre a vásárlás dátumától számított 2 év garanciát vállalunk a készülék anyag- vagy gyártási hibáira.
2. A garancia nem terjed ki a következők által okozott károkra:
 - a. baleset vagy esés,
 - b. nem rendeltetésszerű használat - a kézikönyv utasításainak be nem tartása,
 - c. a tisztaság figyelmen kívül hagyása,
 - d. helytelen javítás,
 - e. kereskedelmi használatra ill.
 - f. illetéktelen személy által végzett javítások.
3. A garancia abban az esetben sem vállalható, ha:
 - a. a készülék vásárlásától számított 2 éves jótállási idő lejárt
 - b. vásárlást igazoló bizonylat nem áll rendelkezésre.
4. A jótállás érvényesítéséhez be kell mutatni a vásárlást igazoló bizonylatot.