

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

CYFROWY

MASZYNA DO ROBIENIA ZUP



Model: 63492

LAKELAND CYFROWY MASZYN DO ROBIENIA ZUP

Dziękujemy za wybranie urządzenia Lakeland Digital Soup Maker.

Przed rozpoczęciem korzystania z usługi prosimy o poświęcenie chwili na przeczytanie tej broszury i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Ten cyfrowy robot do zup robi gładkie i gęste zupy w 25 minut. Cyfrowy robot do zup gotuje, gotuje na wolnym ogniu i miesza zupę od początku do końca, wszystko w jednym dzbanku.

Cyfrowy robot do gotowania zup ma również funkcję gotowania na parze, miksowania, wyciskania soku i gotowania pulsacyjnego.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiało przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

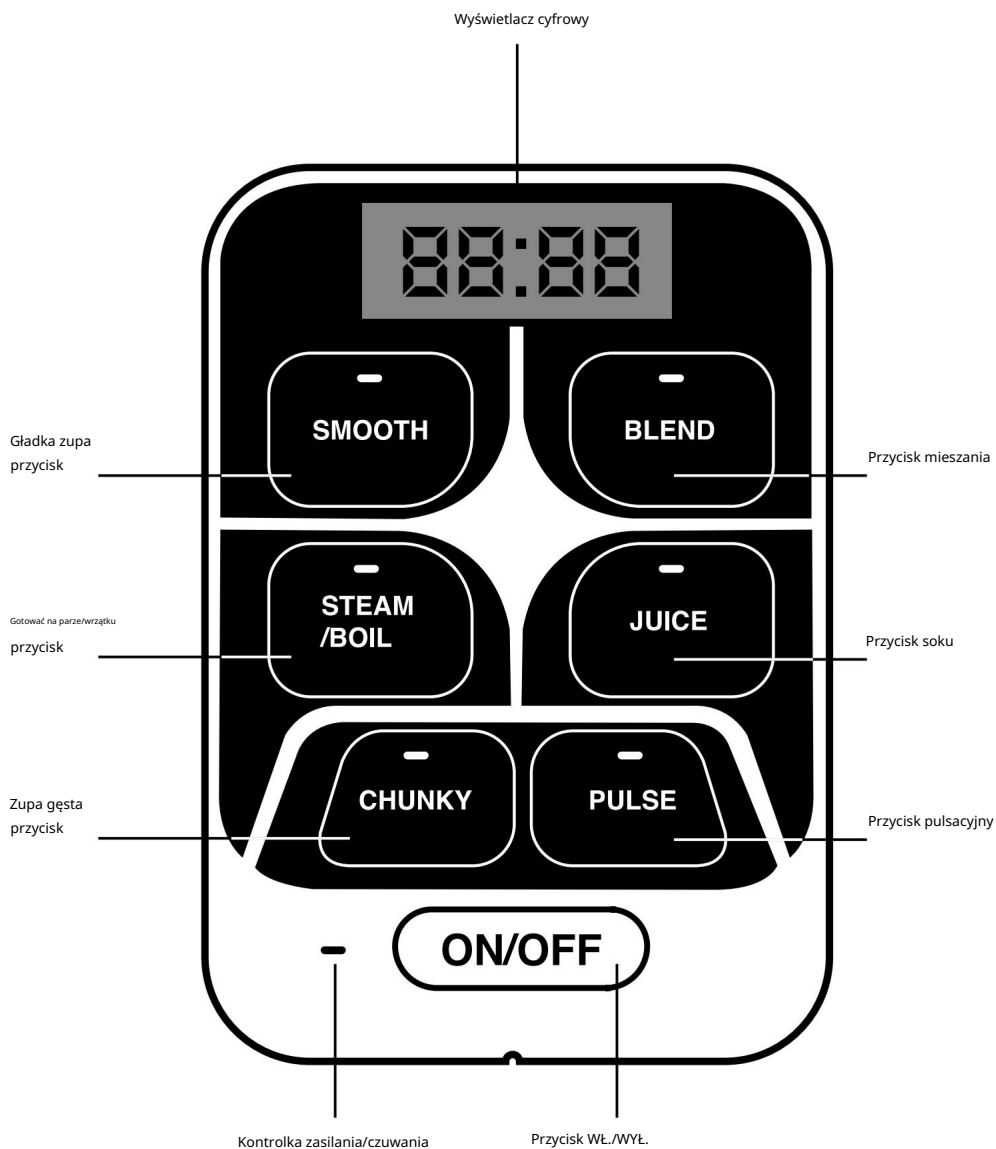
Cechy produktu	4
Panel sterowania.....	5
Środki ostrożności	6-7
Przed pierwszym użyciem cyfrowego urządzenia do przygotowywania zup	8-9
Instrukcja użytkowania	10-11
Przepisy	12-15
Wskazówki i porady.....	16
Często zadawane pytania	17
Kody błędów	18
Pielęgnacja i czyszczenie	19
Informacje techniczne.....	20
Połączenia elektryczne	20
Recykling urządzeń elektrycznych	20

CECHY PRODUKTU

1. Zatykaczka otworu wlotowego
2. Pokrywa
3. Uszczelka gumowa
4. Koszyk do gotowania na parze
5. Dzbaneq do gotowania
6. Jednostka podstawowa
7. Panel sterowania
8. Nóżki antypoślizgowe
9. Uchwyt



PANEL STEROWANIA



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze przestrzegaj tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne zostały usunięte z urządzenia.
Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub jeśli urządzenie rozwinię usterkę, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland
Skontaktuj się z zespołem pod numerem telefonu 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłączaj od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, włącz gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które zostały polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani pokrywy w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontaktu ołowiu z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności i napojów zgodnie z instrukcją obsługi dołączoną do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed odłączeniem wtyczki od sieci. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazda sieciowego za przewód.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.

- Nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
 - Przewód przedłużający można stosować ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi blatu roboczego ani dotykał gorących powierzchni.
 - To urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami dyrektyw 2014/30/UE (dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej) i 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa).
 - OSTRZEŻENIE: Odcięta wtyczka włożona do gniazda 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Upewnij się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutylizowana.
 - UWAGA: Plastikowe torby używane do owijania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, trzymaj te torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Te torby nie są zabawkami.
- 
- UWAGA: Ostrza są bardzo ostre, nie dotykaj ich. Należy zachować ostrożność podczas opróżniania dzbanka i czyszczenia.
 - NIE zanurzaj jednostki bazowej ani dzbanka do gotowania w wodzie.
 - Trzymaj urządzenie, wtyczkę i przewód z dala od gorących piekarników, palników elektrycznych i gazowych, płomieni i gorących powierzchni.
 - Cyfrowego urządzenia do przygotowywania zup należy używać w odległości co najmniej 20 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
 - NIE WOLNO używać urządzenia Digital Soup Maker, gdy jest ono puste i nigdy nie napełniać dzbanka powyżej oznaczenia MAX, 1,5 litra, umieszczonego z boku dzbanka.
 - NIE otwieraj pokrywę, dopóki wszystkie ruchome części nie zatrzymają się.
 - NIE WOLNO obsługiwać urządzenia bez nadzoru. Jeśli opuszczasz pomieszczenie, zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
 - NIE manipuluj żadnym z wyłączników bezpieczeństwa ani funkcji. Zapobiegają one obsłudze urządzenia bez dołączonego dzbanka i zamkniętej pokrywę.
 - OSTRZEŻENIE: Unikaj rozlewania cieczy na złącze elektryczne.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE

- Dzbane i podstawa oraz powierzchnie oznaczone tym symbolem  symbol będzie bardzo gorący podczas użytkowania. Podczas użytkowania temperatura powierzchni dzbanka ze stali nierdzewnej będzie bardzo wysoka.
- NIE DOTYKAJ, gdyż może to spowodować obrażenia. • Zakładaj rękawice kuchenne podczas wyjmowania dzbanka z podstawy. Przed dotknięciem tych powierzchni, przenoszeniem, przechowywaniem lub podnoszeniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- NIE dotykaj pokrywę podczas pracy urządzenia, aby uniknąć obrażeń spowodowanych ciepłem lub parą.
- Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywę.
- Załóż rękawice kuchenne i powoli zdejmij pokrywę, przekręcając ją. Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i otwórz ją od siebie. Uważaj, ponieważ wydostanie się gorąca para, która może poparzyć.

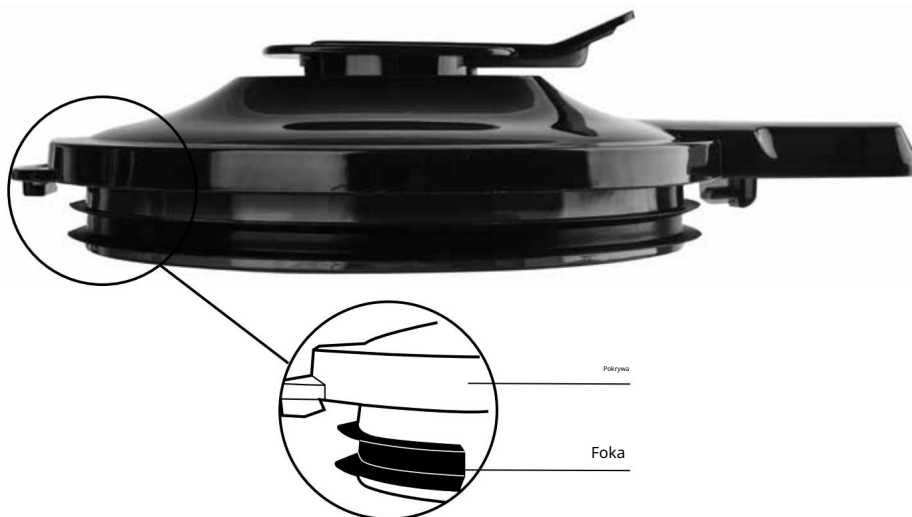


PRZED UŻYCIEM CYFROWEGO URZĄDZENIA DO ROBIENIA ZUP PO RAZ PIERWSZY

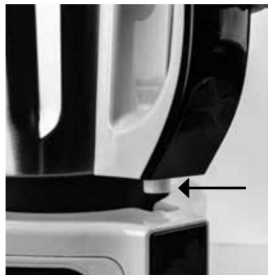
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wkładaj wtyczki do gniazdka elektrycznego ani nie włączaj urządzenia do przygotowywania zupy w dzbanku, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane.
- Rozpakuj urządzenie Digital Soup Maker i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć podstawę i zewnętrzną część dzbanka czystą, wilgotną ściereczką.
- Umyj nasadki w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie osusz. Wypłucz wnętrze dzbanka do gotowania ciepłą wodą z mydłem i dokładnie osusz.
- **NIE** dopuść do kontaktu wody ze złączem elektrycznym w podstawie dzbanka do gotowania.
- Przed złożeniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Umieść jednostkę bazową na płaskiej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka, w odległości co najmniej 20 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- Oboma rękami podnieś dzbanek z powrotem na jednostkę bazową. Wyrównaj wycięcie na dole uchwytu dzbanka z rowkiem znajdującym się na jednostce bazowej.

PONOWNE NAKŁADANIE USZCZELKI NA POKRYWKĘ

1. Aby ponownie nałożyć uszczelkę, upewnij się, że uszczelka ma 2 klapki na zewnątrz.
2. Uszczelkę należy wsunąć na miejsce, wykorzystując rowek znajdujący się na dolnej krawędzi pokrywy.
3. Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że uszczelka jest szczelna.



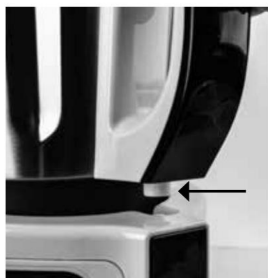
MONTAŻ CYFROWEGO MASZYNY DO ZUPY



1. Umieść dzbanek do gotowania na podstawie, ustawiając wycięcie pod uchwytem w jednej linii z rowkiem na podstawie, a następnie mocno dociśnij, aby znalazł się na miejscu. Jest to zabezpieczenie.
3. Umieść składniki w dzbanku do gotowania.
4. Uwaga: Do naczynia do gotowania nie wolno wkładać orzechów ani kości.
5. Następnie dodaj trochę wody, oleju, mleka lub płynu zgodnie z przepisem. NIE przekraczaj poziomu MAX 1,5 litra.
6. Umieść pokrywkę na dzbanku do gotowania i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby prawidłowo zablokować ją na miejscu. Urządzenie nie będzie działać, jeśli pokrywa nie będzie na swoim miejscu, jest to zabezpieczenie.



MONTAŻ CYFROWEGO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA ZUP Z KOSZYKIEM DO GOTOWANIA NA PARZE



1. Umieść dzbanek do gotowania na jednostce bazowej, ustawiając wgłębienie pod uchwytem na jednostce bazowej, a następnie mocno dociśnij, aby zapewnić bezpieczeństwo.
2. Dodaj wodę do poziomu MIN oznaczonego na dzbanku.
3. Następnie umieść koszyk do gotowania na parze w dzbanku.
4. Umieść składniki w koszyku do gotowania na parze.
5. Umieść pokrywkę na dzbanku do gotowania i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby prawidłowo zablokować ją na miejscu. Urządzenie nie będzie działać, jeśli pokrywa nie będzie na swoim miejscu, jest to zabezpieczenie.



INSTRUKCJA UŻYCIA

- Gdy urządzenie jest w pełni zmontowane, podłączone i włączone, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy, a panel sterowania się podświetla. Następnie lampka Smooth i lampka Power/Standby zaczną migać, a na panelu sterowania pojawi się --:--. Digital Soup Maker jest teraz w trybie czuwania.
- Podczas pierwszego użycia urządzenia Digital Soup Maker może być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny. Jest to normalne w przypadku nowego urządzenia i ustąpi po kilku użyciach.
- Naciśnij żądany przycisk funkcyjny, a następnie naciśnij przycisk ON/OFF, a urządzenie zacznie działać. Wybrana kontrolka przycisku funkcyjnego i kontrolka zasilania/czuwania zaświecą się i pozostaną włączone.
- W przypadku funkcji Smooth, Steam/Boil i Chunky panel sterowania będzie podświetlony na całej swojej krawędzi, a każda linia będzie się kolejno świecić. Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, wyświetli się pozostały czas w minutach i sekundach.
- Jeśli włączono funkcję Smooth (Smooth), Steam/Boil (Gotowanie na parze) i Chunky (Grube kawałki), można je anulować w ciągu jednej minuty, naciskając przycisk ON/OFF. Jeśli funkcja ta działa dłużej niż minutę, należy ją anulować, naciskając i przytrzymując przycisk przez około 3 sekundy.
- Wybrana funkcja zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu końca cyklu, urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych, a następnie przejdzie w tryb czuwania.

PRZYBLIŻONE CZASY FUNKCJI

Funkcjonować	Przybliżony czas pracy w minutach
Gładki zupa	25
Zupa gęsta	25
Gotować na parze/warzyżku	30
Mieszanka	3
Sok	2
Puls	Działa, gdy trzymasz palec na przycisku

DODAWANIE SKŁADNIKÓW DLA GŁADKIEJ I GRUBEJ ZUPY

- Umieść pokrojone warzywa, składniki i płyn do przepisu w dzbanku do gotowania. Najlepiej pokroić składniki na małe, równe kawałki o wielkości około 2 cm przed umieszczeniem ich w Digital Soup Maker.
- W przepisach zawsze używaj gotowanego mięsa.
- Te ustawienia podgrzewają składniki.
- NIE napełniaj pojemnika do gotowania powyżej oznaczenia MAX, czyli 1,5 litra.
- Umieść pokrywkę na dzbanku do gotowania i zablokuj ją. Urządzenie nie będzie działać prawidłowo, jeśli pokrywa nie będzie prawidłowo założona i zablokowana, jest to funkcja bezpieczeństwa.

FUNKCJE GŁADKIEJ I GRUBEJ ZUPY

- Dodaj składniki do dzbanka.
- Naciśnij przycisk SMOOTH lub CHUNKY, a następnie naciśnij przycisk ON/OFF, aby wejść ten program.
- Urządzenie do przygotowywania zup automatycznie podgrzeje i zmiksuje składniki zgodnie z ustawionym programem.
- Urządzenie wyda kilka sygnałów dźwiękowych po zakończeniu cyklu, a następnie przejdzie w tryb czuwania.
- Po zakończeniu programu gotowania zupy zawsze pozwól składnikom ostygnąć przez 3-5 minut. minut przed otwarciem pokrywy. Otwórz pokrywę od siebie, ponieważ gorący płyn i para uciekną.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem, silnik zatrzyma się automatycznie w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub przegrzania. Wyłącz urządzenie z gniazdka i odłącz je od zasilania, pozwól urządzeniu ostygnąć przez 30 minut przed ponownym użyciem.

FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE/PARIE

- Napełnij dzbanek wodą do poziomu MIN.
- Umieść koszyk do gotowania na parze w dzbanku i dodaj do niego składniki.
- Naciśnij przycisk STEAM/BOIL (gotowanie na parze), a następnie naciśnij przycisk ON/OFF (włącz/wyłącz), aby wejść do tego programu.
- Urządzenie do gotowania zup automatycznie podgrzeje i ugotuje na parze składniki zgodnie z ustawionym programem.
- Urządzenie wyda kilka sygnałów dźwiękowych po zakończeniu cyklu, a następnie przejdzie w tryb czuwania.
- Po zakończeniu programu gotowania zupy zawsze pozwól składnikom ostygnąć przez 3-5 minut. minut przed otwarciem pokrywy. Otwórz pokrywę od siebie, ponieważ gorący płyn i para uciekną.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem, silnik zatrzyma się automatycznie w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub przegrzania. Wyłącz urządzenie z gniazdka i odłącz je od zasilania, pozwól urządzeniu ostygnąć przez 30 minut przed ponownym użyciem.

FUNKCJE MIESZANIA I WYTWARZANIA SOKÓW

- Dodaj składniki do dzbanka.
- Naciśnij przycisk BLEND lub JUICE, a następnie naciśnij przycisk ON/OFF, aby wejść do tego programu. Panel sterowania będzie odliczał pozostały czas w minutach i sekundach.
- Urządzenie do przygotowywania zup zmiksuje składniki zgodnie z ustawionym programem.
- Urządzenie wyda kilka sygnałów dźwiękowych po zakończeniu cyklu, a następnie przejdzie w tryb czuwania.
- UWAGA: Funkcje te nie podgrzewają składników.

FUNKCJA PULSOWANIA

- Dodaj składniki do dzbanka.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk PULSE.

Podczas użytkowania na ekranie pojawi się HH:HH, urządzenie będzie delikatnie pulsować składniki. Ta funkcja działa tylko z funkcjami Smooth, Steam/Boil i Chunky.

- Maksymalny czas ciągłej pracy funkcji „Puls” wynosi 20 sekund.
- UWAGA: Funkcje te nie podgrzewają składników.

PRZEPISY

Należy pamiętać, że wszystkie pomiary łyżkowe są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka to 15 ml. Zalecamy używanie zestawu łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

ZUPY Z GRUBYMI MIĘSAMI

ZUPA Z KURCZAKA I GRZYBÓW - 4 porcje

Składniki	Ilość
Kurczak	300g bez kości
Grzyby	100g posiekanego
Ziemniak	50g pokrojone w drobną kostkę
Woda	350ml
Sól i mielony biały pieprz	Smak

CO ROBISZ

Włóż kurczaka, grzyby, ziemniaki i wodę do dzbanka.

Używaj trybu „Zupa z grubymi porcjami”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podawaj.

ZUPA Z PORÓW I ZIEMNIAKÓW - 4 porcje

Składniki	Ilość
Małe pory	2, przycięte, posiekane i dokładnie umyte
Młode ziemniaki ze skórą	350g, oczyszczone i pokrojone w drobną kostkę
Bulion z kurczaka lub warzyw	700ml
Sól i mielony czarny pieprz	Smak

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka.

Używaj trybu „Zupa z grubymi porcjami”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podawaj.

ZUPA Z KUKURYDZY I KUKURYDZĄ - 4 porcje

Składniki	Ilość
Rosół z kurczaka	800ml
Pierś z kurczaka	150g, pokrojone w cienkie paski
Ziarna kukurydzy cukrowej, mrożone	300g
Cebula dymka	3, posiekane
Sól i mielony biały pieprz	Smak

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka.

Używaj trybu „Zupa z grubymi porcjami”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podawaj.

ZUPA Z CHORIZO I CIECIERZYCY - 4 porcje

Składniki	Ilość
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Chorizo	250g, posiekane
Płatki chili	1 łyżeczka
Pomidory w puszcze, krojone	400g
Ciecierzycy w puszcze	400g
Bulion z kurczaka, szynki lub warzyw	500ml
Sól i świeżo zmielony pieprz	Smak
Pietruszka	Kilka gałązek, posiekanych

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka, oprócz pietruszki.

Używaj trybu „Zupa z grubymi porcjami”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania doprawić do smaku, doprawić do smaku i dodać kilka gałązek posiekana pietruszka do podania.

ZUPY GŁADKIE

DYNIA - Porcja dla 4 osób

Składniki	Ilość
Surowe orzechy nerkowca	50g
Oliwa z oliwek	10ml
Cebula	30g
Dynia	200g pokrojone w drobną kostkę
Ziemniak	50g pokrojone w drobną kostkę
Woda	350ml
Sól i mielony czarny pieprz	Smak

CO ROBISZ

Włóż składniki do dzbanka.

Stosuj ustawienie „Zupa gładka”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj i dopraw przed podaniem.

ZUPA POMIDOROWA - 4 porcje

Składniki	Ilość
Dojrzałe pomidory	700g
Oliwa z oliwek	4 łyżki stołowe
Przecier pomidorowy	2 łyżki stołowe
Szczypta cukru	
Średnia cebula	1, obrany i pokrojony na 5-6 kawałków
Ząbki czosnku	2, obrane
Bulion z kurczaka lub warzyw	500ml
Sól i mielony czarny pieprz	Smak
Świeża śmietana (opcjonalnie)	2 łyżki stołowe

CO ROBISZ

Włóż składniki do dzbanka, oprócz crème fraîche.

Stosuj ustawienie „Zupa gładka”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podaj z śmietaną.

ZUPA Z ZIEŁONEGO GROSZKU - 4 porcje

Składniki	Ilość
Cebula dymka	3. Korzenie usunięte i pokrojone na 2-3 kawałki
Masło	50g
Groszek mrożony	350g
Bulion z kurczaka lub warzyw	700ml
Sól i mielony czarny pieprz	Smak
Liście mięty (opcjonalnie)	6-8

CO ROBISZ

Włóż składniki do dzbanka, oprócz liści mięty.

Stosuj ustawienie „Zupa gładka”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podaj, dodając liście mięty.

ZUPA Z DYNII BUTTERNUT - 4 porcje

Składniki	Ilość
Dynia Butternut, średnia	1 (około 600 g) obrany, pozbawiony pestek i pokrojony na duże kawałki
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Cebula	1, obrany i pokrojony na 6 kawałków
Ząbki czosnku	3, obrane
Kolendra mielona	½ łyżeczki
Kurkuma	¼ łyżeczki
Bulion z kurczaka lub warzyw	600ml
Sól	Smak
Liście kolendry	Kilka gałązek do dekoracji

CO ROBISZ

Włóż składniki do dzbanka, oprócz liści kolendry.

Stosuj ustawienie „Zupa gładka”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania doprawić do smaku, doprawić do smaku, udekorować listkami kolendry i podać.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Jeśli gotujesz surowe mięso, zawsze dokładnie je ugotuj przed dodaniem składników do dzbanka.
- Pokrój mięso na kawałki o wielkości 2 cm lub mniejsze.
- Aby uniknąć uszkodzenia ostrzy, należy usunąć orzechy i kości.
- NIE używaj urządzenia do podgrzewania lub gotowania na parze bez wody. Podczas gotowania na parze Zawsze napełniaj dzbanek wodą do poziomu oznaczonego MIN.
- NIE otwieraj pokrywy, gdy ostrza się obracają. Jeśli pokrywa zostanie otwarta, gdy ostrza się obracają, nastąpi odcięcie bezpieczeństwa. Ostrza zatrzymają się natychmiast.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy i zawsze otwieraj ją z dala od siebie, jeśli używasz piekarnika. rękawicy, gdyż będzie wydobywać się gorąca para.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego urządzenie do przygotowywania zup nie działa?

Odpowiedź: Sprawdź, czy urządzenie do przygotowywania zupy jest podłączone do gniazdka i włączone.

Następnie sprawdź, czy dzbanek jest prawidłowo osadzony na podstawie. Wycięcie na dzbanku musi być pewnie osadzone w rowku podstawy. Wycięcie na dzbanku musi być pewnie osadzone w rowku podstawy.

Pokrywa musi być prawidłowo założona i mocno dokręcona, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać, ponieważ pokrywa nie zetknie się z wyłącznikiem bezpieczeństwa.

Pytanie: Dlaczego nie ma wyświetlacza LCD?

Odpowiedź: Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane.

Pytanie: Dlaczego urządzenie nagle przestało działać?

Odpowiedź: Sprawdź, czy pokrywa nie poluzowała się podczas pracy urządzenia.

Pytanie: Dlaczego składniki w moim urządzeniu do przyrządzania zup nie mieszają się dobrze?

Odpowiedź: Sprawdź, czy składniki nie przekroczyły znaku MAX wewnątrz dzbanka do gotowania. Może być przepełniony, usuń część składników. W dzbanku może nie być wystarczająco dużo wody lub płynu do gotowania, aby pomóc w wymieszaniu składników.

Pytanie: Dlaczego moja zupa się przypaliła?

Odpowiedź: Być może wybrałeś niewłaściwy program przez przypadek. W dzbanku może być za mało płynu, więc składniki miały bezpośredni kontakt z dnem dzbanka do gotowania, dodaj więcej płynu.

Pytanie: Dlaczego pokrywkę trudno jest założyć na dzbanek do gotowania?

Odpowiedź: Uszczelka jest trochę sztywna przy pierwszym użyciu. Dokładnie umyj w ciepłej wodzie z mydłem i bezpiecznie wymień.

Uszczelnienie jest zabezpieczeniem i musi być wystarczająco szczelne, aby mieć pewność, że para i gorący płyn nie wydostaną się na zewnątrz podczas gotowania i miksowania zawartości dzbanka.

Przy obchodzeniu się z pokrywką i garnkiem zawsze używaj rękawic kuchennych.

KODY BŁĘDÓW

KOD BŁĘDU	PROBLEM
Dźwięk alarmu „Beep” i kod błędu „E1” wyświetlany na wyświetlaczu LCD	Czujnik temperatury spowodował zwarcie lub zabezpieczenie przed wysoką temperaturą. Proszę NIE zanurzać dzbanka do gotowania w wodzie, a jeśli w środku znajduje się woda, należy osuszyć wnętrze dzbanka. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, należy zwrócić się do działu obsługi klienta Lakeland w celu wykonania profesjonalnej konserwacji.
Dźwięk alarmu „Beep” i kod błędu „E2” wyświetlany na wyświetlaczu LCD	Sonda temperatury tworzy obwód otwarty. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, należy zwrócić się do działu obsługi klienta Lakeland w celu przeprowadzenia profesjonalnej konserwacji.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz urządzenie Digital Soup Maker od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść.
- Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani wełny stalowej.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych szpatulek, gdyż metalowe przybory mogą uszkodzić ścianki dzbanka do gotowania.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki bazowej, dzbanka, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić zewnętrzne powierzchnie jednostki bazowej i dzbanka, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką i Przed przechowywaniem dokładnie osusz.
- Po przygotowaniu zupy, użyj szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości przyklejone do dzbanka. Wypłucz wnętrze dzbanka do gotowania ciepłą wodą z mydłem i dokładnie osusz.
- Nie dopuść do kontaktu wody ze złączem elektrycznym znajdującym się na podstawie dzbanka do gotowania.
- Nakładki należy myć w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie płukać i osuszać.
- Żadna z części nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Nie wkładaj rąk do dzbanka i nie dotykaj ostrzy.
- UWAGA: Ostrza są bardzo ostre, nie dotykaj ich. Należy zachować ostrożność podczas opróżniania dzbanka i czyszczenia.
- Przechowuj Digital Soup Maker z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Pojemność robocza: 1,5 litra.
- Moc: silnik 350W, element 800-900W.
- Napięcie: 220-240V.
- Częstotliwość: -50/60Hz.
- Waga dzbanka 1,2 kg.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE

Urządzenie wyposażone jest we wtyczkę z bezpiecznikiem i trzema bolcami zgodną z normą BS1363, która nadaje się do stosowania we wszystkich domach wyposażonych w gniazdka zgodne z obowiązującymi normami.

WYMIANA BEZPIECZNIKA 13 A

Użyj bezpiecznika BS1362 13 A. Należy używać wyłącznie bezpieczników zatwierdzonych przez BSI lub ASTA. Jeśli nie masz pewności, jakiej wtyczki lub bezpiecznika użyć, zawsze skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uwaga: Po wymianie bezpiecznika w wtyczce formowanej wyposażonej w osłonę bezpiecznika, osłonę należy ponownie założyć na wtyczkę. Nie wolno używać urządzenia bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia, zamienne osłony bezpieczników można uzyskać w sklepie elektrycznym. To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE: 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa) i 2014/30/UE (dyrektywa EMC).

RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Lakeland, podobnie jak wiele innych sieci handlowych, przystąpiło do programu, w ramach którego klienci mogą oddawać niechciane produkty elektryczne do punktów recyklingu rozmieszczonych na terenie całego kraju.

Odwiedź stronę www.recycle-more.co.uk, aby znaleźć najbliższy punkt recyklingu.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ
Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk