

LAKELAND

EKRAN DOTYKOWY

MASZYNA DO ROBIENIA ZUP

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: 31577

MASZYNA DO ZUPY Z EKRANEM DOTYKOWYM LAKELAND

Dziękujemy za wybranie urządzenia do przygotowywania zupy Lakeland Touchscreen.

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

Ten zupa z ekranem dotykowym sieka, miksuje, gotuje, gotuje na wolnym ogniu i miesza zupę od początku do końca, wszystko w jednym dzbanku. Ma cztery automatyczne ustawienia, które pozwalają wybrać od gładkiej, kremowej zupy aż po gęstą, treściwy bulion. Gotuje i miksuje również sos i kruszy lód.

Możesz ręcznie ustawić Soup Maker, aby nadal gotować swoje ulubione przepisy, będzie miksował składniki w krótkich, delikatnych seriach. Jest szybki i łatwy do czyszczenia, z ustawieniem automatycznego czyszczenia, nieprzywierającą płytą grzewczą i szczoteczką czyszczącą, aby dotrzeć pod ostrze.

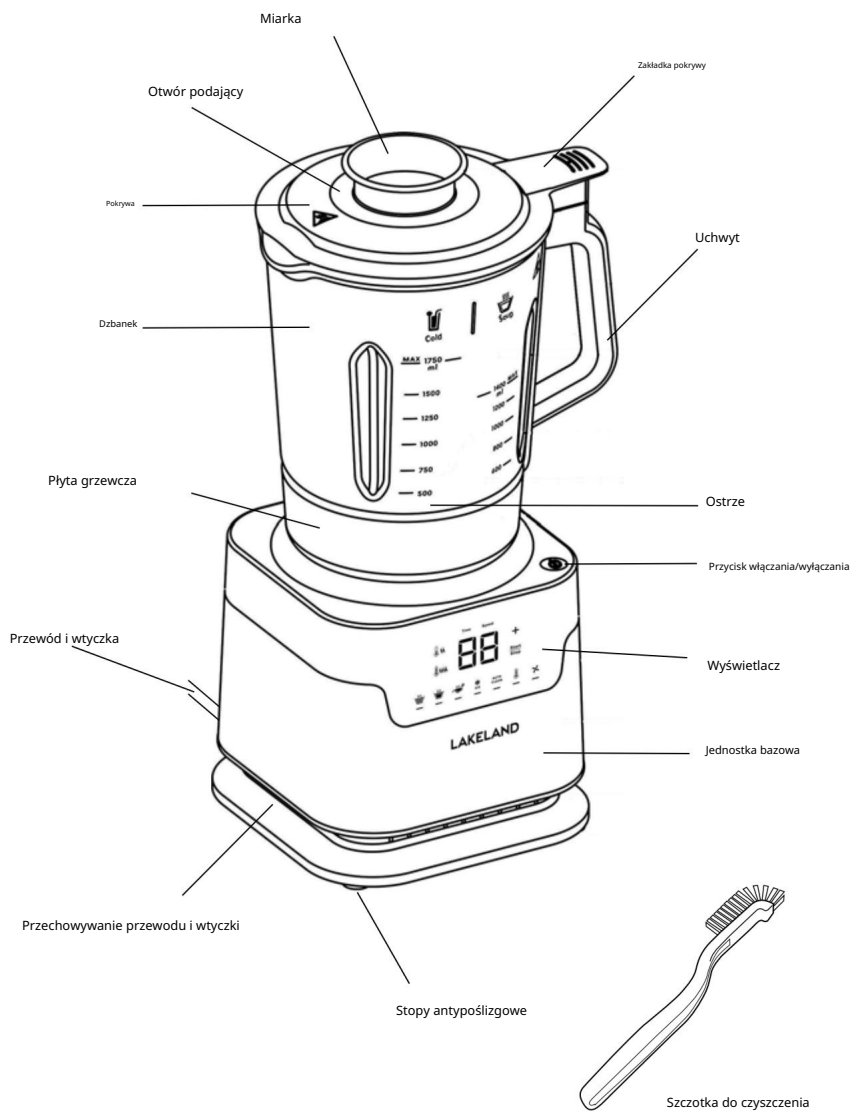
W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

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.

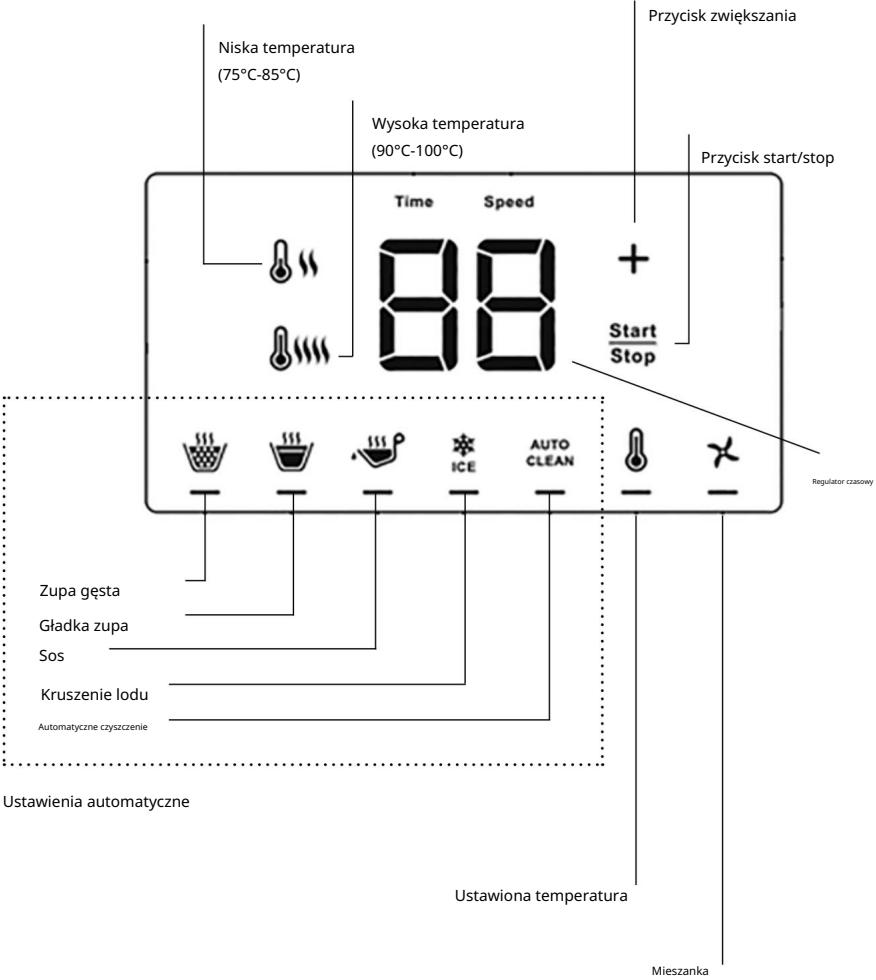
ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu	4
Wyświetlacz	5
Środki ostrożności	6-7
Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowywania zup z ekranem dotykowym	8-9
Korzystanie z ustawienia automatycznego czyszczenia.....	8
Instrukcja użytkowania.....	10-17
Korzystanie z ustawień automatycznych.....	10
Korzystanie z ustawień ręcznych.....	14
Mieszanie.....	17
Przepisy.....	18-24
Często zadawane pytania	25
Pielęgnacja i czyszczenie	26
Informacje techniczne.....	27
Połączenia elektryczne	27
Recykling urządzeń elektrycznych	27

CECHY PRODUKTU



WYŚWIETLACZ



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze należy przestrzegać 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.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne.
- 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 lub info@lakeland.co.uk
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100 lub info@lakeland.co.uk
- 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 „wylądzone” i wyjmij wtyczkę z gniazda 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 pokryw w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontakt 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 dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed odłączeniem wtyczki od sieci. gniazdo. 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. Torby te nie są zabawkami. • Zachowaj ostrożność podczas dodawania składników przez otwór

do podawania. Nie wkładaj do nich przyborów kuchennych.

przez otwór wlewowy. Nie dodawaj zimnych płynów, ponieważ wydostanie się gorąca para i może spowodować oparzenia.

- **UWAGA:** Ostrze jest bardzo ostre, nie dotykaj. Należy zachować ostrożność podczas opróżniania dzbanka i czyszczenia.

- Trzymaj urządzenie, wtyczkę i przewód z dala od gorących piekarników, palników elektrycznych i gazowych, płomieni i gorących powierzchni.

- Urządzenie do gotowania zup z ekranem dotykowym należy używać w odległości co najmniej 10 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.

- **NIE WOLNO** używać pustego urządzenia do przygotowywania zupy z ekranem dotykowym i nigdy nie napełniać dzbanka ponad Oznaczenia „MAX” na ścianie dzbanka.



UWAGA! – GORĄCE POWIERZCHNIE

- Dzbaneł, płyta grzewcza i podstawa oraz powierzchnie oznaczone tym symbolem bardzo się nagrzewają podczas użytkowania.



symbol będzie

- **NIE DOTYKAĆ**, gdyż może to spowodować obrażenia.

Założ rękawice kuchenne podczas wyjmowania dzbanka z jednostki bazowej.

Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed dotknięciem tych powierzchni, obsługą, przenoszeniem lub przechowywaniem tego urządzenia.

- Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywki i miarki.

- Powoli zdejmij pokrywę, naciskając zakładkę pokrywki, otwieranie odwrócone od ciebie. Uważaj, ponieważ wydostanie się gorąca para, która może poparzyć.



PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DO PRZYZRZĄDZANIA ZUP Z EKRANEM DOTYKOWYM PO RAZ PIERWSZY

-  **OSTRZEŻENIE!** Nie wkładaj wtyczki do gniazdka elektrycznego ani nie włączaj Soup Maker, zanim nie zostanie on w pełni zmontowany.

- Rozpakuj urządzenie do przygotowywania zup, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć podstawę i zewnętrzną część dzbanka czystą, wilgotną ściereczką.

KORZYSTANIE Z USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA

Dzbanek jest jedną kompletną jednostką, która obejmuje ostrza, płytę grzewczą, dzbanek i uchwyt.

Nie próbuj zdejmować dzbanka z płyty grzewczej. Dzbanek nie może być zanurzony w wodzie.

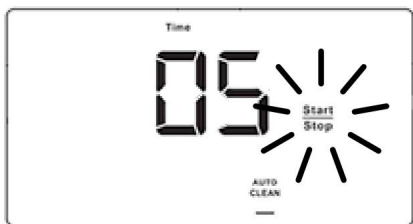
Użyj ustawienia AUTO CLEAN, aby wyczyścić wnętrze dzbanka i pod ostrzami.

- Umieść jednostkę bazową na płaskiej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka.
- Napełnij dzbanek 1000 ml wody i dodaj 3 lub 4 krople płynu do mycia naczyń.



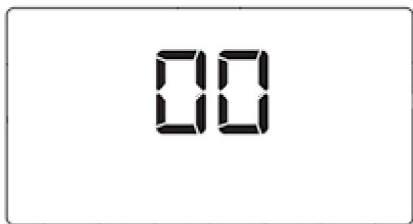
- **UWAGA:** Gdy dzbanek jest pełen płynu, staje się bardzo ciężki. Podnieś dzbanek na podstawę obiema rękami, wycięcie z tyłu dzbanka pasuje do rowka w podstawie.

- Dodaj pokrywkę i mocno zatrzasknij miarkę na miejscu. Urządzenie do robienia zup nie będzie działać, jeśli pokrywka nie będzie na swoim miejscu, jest to zabezpieczenie.



- Podłącz i włącz urządzenie w gniazdo. Przycisk ON/OFF zaświeci się. Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć i podświetlić wyświetlacz. Naciśnij przycisk AUTO CLEAN - pod spodem pojawi się linia i przycisk START/STOP przycisk będzie migał.
- Timer wskaże 5 minut, co jest długością cyklu.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć czyszczenie dzbanka. Soup Maker będzie pisać 3 razy za każdym razem, gdy ostrza będą się mieszać w trakcie cyklu.

- Urządzenie zacznie mieszać, następnie będzie podgrzewać wodę przez 2 minuty, a następnie ją zamieszać. wody aż do zakończenia cyklu automatycznego czyszczenia.
- Timer będzie odliczał. Urządzenie Soup Maker wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu cyklu i licznik pokaże „00”.



- Zdejmij dzbanek z podstawy i połóż go na płaskiej powierzchni.



- Zdejmij pokrywę, naciskając jej zaczep ku górze.
Powoli zdejmij pokrywę, kierując jej spodnią część od siebie, i pozwól, aby para stopniowo się ulotniła.

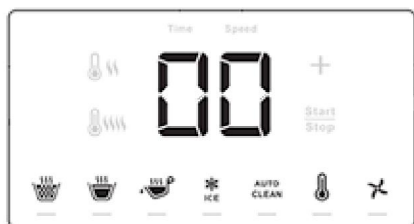
- Pokrywkę i miarkę umyj w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Wylej wodę z mydłem z dzbanka, opłucz czystą wodą, aby usunąć resztki mydła i dokładnie osuszyć.
- Przed złożeniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Oburącz podnieś dzbanek z powrotem na podstawę.
- Mocno dociśnij pokrywkę i miarkę do dzbanka.
- Urządzenie do robienia zup jest teraz gotowe do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

Uwaga: Przyciski na urządzeniu Soup Maker są wrażliwe na dotyk i łatwo je nacisnąć. Trzymaj palce z dala od przycisków podczas gotowania, aby uniknąć ich naciskania.
przez przypadek.

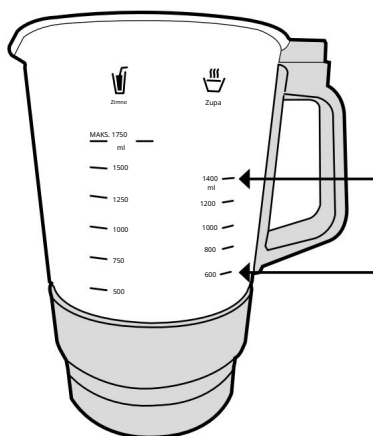
KORZYSTANIE Z USTAWIEŃ AUTOMATYCZNYCH ZESTAWY DO GĘSTEJ ZUPY, GŁADKIEJ ZUPY I SOSÓW

- Podłącz urządzenie do gotowania zupy do gniazdka i włącz je.
- Przycisk WŁ./WYŁ. załączy się.



- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć i podświetlić wyświetlacz.

- Włóż pokrojone warzywa, składniki i płyn do przepisu do dzbanka. Najlepiej pokroić jedzenie na małe, równe kawałki przed włożeniem do urządzenia Soup Maker.

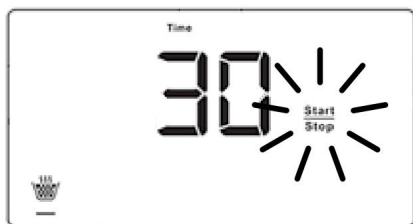


- Te ustawienia podgrzewają składników, NIE wypełniaj dzbanek powyżej znaku „MAX” 1400 ml (na pełnię) i zrób oczywiście, że jest minimum
Pojemność dzbanka: 600ml.

- Dodaj pokrywkę i miarkę. Urządzenie do robienia zup nie będzie działać, jeśli pokrywka nie będzie na swoim miejscu, jest to zabezpieczenie bezpieczeństwa.

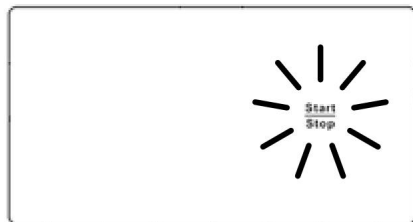
Poniżej znajduje się przewodnik po długości i szybkości mieszania dla każdego ustawienia:

Program		Czas gotowania	Utrzymaj ciepło (75°C)	Mieszanie
Zupa Gęsta (do 100°C)		30 minut	20 minut	Średnia prędkość
Gładka zupa (do 100°C)		30 minut	20 minut	Wysoka prędkość
Sos (85°C - 100°C)		20 minut	-	Niska prędkość



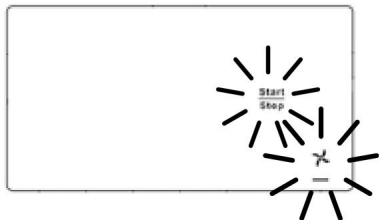
- Wybierz ustawienie automatyczne, którego potrzebujesz dla swojego przepisu, poniżej pojawi się linia, a przycisk START/STOP zacznie migać.

- Timer wskaże 30 minut dla zupy gęstej i gładkiej oraz 20 minut dla zupy sos.



- Rozpocznij cykl gotowania naciskając przycisk Przycisk START/STOP .
- Przycisk przestanie migać i zmieni kolor z białego na żółty. Timer zacznie odliczać, aby pokazać, ile czasu pozostało do końca cyklu gotowania.

- Po pierwszym włączeniu urządzenia Soup Maker może wystąpić lekkie pieczenie. zapach, jest to normalne w przypadku nowego urządzenia i ustąpi po kilku użyciach.
- Urządzenie do robienia zupy rozpocznie podgrzewanie przez kilka minut, a następnie zmiksuje składniki. w zależności od cyklu. Za każdym razem, gdy ostrze miesza, Soup Maker będzie piszczeć 3 razy.



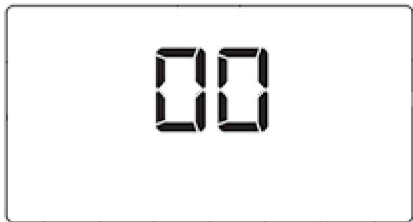
Podczas cyklu gotowania: •

Możesz sprawdzić konsystencję zupy w dzbanku.

Jeśli potrzebujesz gładziej konsystencji, możesz zamieszać ostrzem w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk BLEND.

- Możesz wstrzymać cykl naciskając przycisk START/STOP i dodać więcej składniki przez otwór wlotowy za pomocą miarki. Przycisk START/STOP będzie migał na białą, gdy urządzenie jest wstrzymane. Naciśnij ponownie, aby kontynuować. Nie wyjmuj miarki ani nie dodawaj składników, gdy urządzenie miksuje.
- Może być konieczne zeskrobanie resztek jedzenia z boków dzbanka za pomocą plastikowego lub silikonowego narzędzia, szpatułki podczas cyklu gotowania. W tym celu należy zatrzymać urządzenie.

- W ostatniej minucie cyklu gotowania, w zależności od ustawień, Soup Maker może zacząć mieszać składniki częściej. Podczas cyklu gotowania zupy zauważysz, że ostrze miesza częściej w całym cyklu, nawet w trybie „utrzymywania ciepła”.



- Po zakończeniu cyklu rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych i odliczanie czasu wyświetli "11:11-30-00".
- Następnie urządzenie do przygotowywania zupy przełączy się na tryb utrzymywania ciepła na 20 minut, dzięki czemu zupa będzie gotowa jest gotowy do podania na stół, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "11:11-30-00". Nie utrzyma się „ciepły” w ustawieniu sosu.
- Po 20 minutach utrzymywania ciepła urządzenie wyda kilka sygnałów dźwiękowych, a następnie przejdzie w tryb czuwania i wyświetli „00”. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od gniazdka.

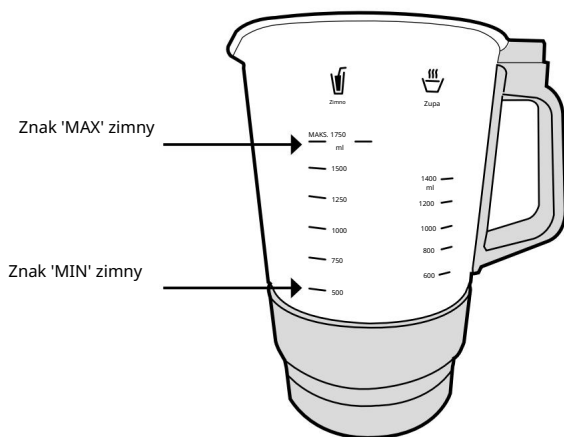


Kiedy dzbanek jest pełny, jest bardzo ciężki. Kiedy zupa jest gotowa, podnieś ją obiema rękami i załóż rękawice kuchenne, ponieważ dzbanek będzie gorący. Ostrożnie wylej gorący płyn.

USTAWIENIE KRUSZENIA LODU

Funkcja kruszenia lodu miksuje z dużą prędkością bez podgrzewania, umożliwiając tworzenie pożywnych koktajli i shake'ów mlecznych.

- Włóż składniki przepisu i lód do dzbanka.

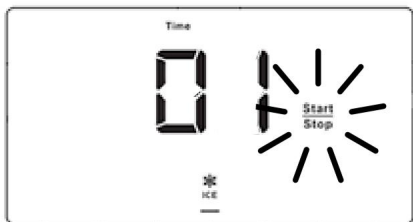


- W przypadku przepisów na zimno nie napełniaj dzbanka powyżej znaku „MAX”, Na dzbanku ustaw 1750 ml i zawsze uzupełniaj go minimum 500 ml.

Jeśli kruszysz tylko lód w dzbanku, nie napełniaj go powyżej 750 ml. Najpierw pozwól lodowi rozmrozić się przez dziesięć minut w temperaturze pokojowej.

- Dodaj pokrywkę i miarkę. Urządzenie do robienia zup nie będzie działać, jeśli pokrywka nie będzie na swoim miejscu, jest to zabezpieczenie bezpieczeństwa.

- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby uruchomić urządzenie.



- Naciśnij przycisk KRUSZENIE LODU ,
linia pojawi się poniżej, a przycisk START/STOP
zacznie migać. Timer będzie pokazywał 1 minutę.

- Naciśnij przycisk START/STOP , aby rozpocząć cykl. Przycisk przestanie migać i
zmienić z białego na żółty.
- Ostrze będzie mieszać z dużą prędkością przez jedną minutę.



- Po zakończeniu cyklu urządzenie wyda pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się „00”.
- Natychmiast usuń kostki lodu, aby zapobiec ich zamarznięciu w postaci pokruszonego lodu.
jedna zamrożona masa.

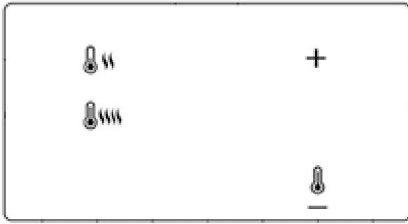
Kupione kostki lodu mogą się przykleić i wymagać więcej mieszania. Pulsuj, naciskając i przytrzymując przycisk BLEND, a następnie zeszkrob i pulsuj ponownie.

- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od gniazdka.

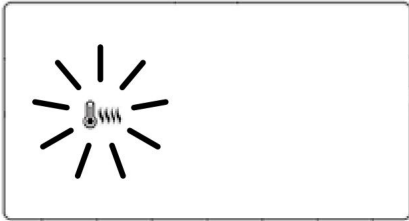
KORZYSTANIE Z USTAWIEŃ RĘCZNYCH

W urządzeniu do przygotowywania zup z ekranem dotykowym możesz korzystać w trybie ręcznym, eksperymentując z gotowaniem ulubionych przepisów.

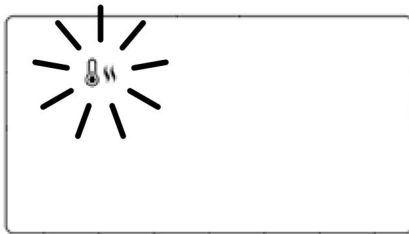
- Podłącz urządzenie do gotowania zupy do gniazdka i włącz je.
- Przycisk WŁ./WYŁ. zaświeci się.
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć i podświetlić wyświetlacz.
- Włóż składniki przepisu do dzbanka. Najlepiej pokroić jedzenie na małe, równe kawałki przed włożeniem do urządzenia Soup Maker.
- W przypadku przepisów na ciepło nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczenia „MAX”, 1400 ml i uzupełnij go co najmniej 600 ml. W przypadku przepisów na zimno nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczenia „MAX”, 1750 ml i uzupełnij go co najmniej 500 ml.
- Dodaj pokrywkę i miarkę. Urządzenie do robienia zup nie będzie działać, jeśli pokrywka nie będzie na swoim miejscu, jest to zabezpieczenie bezpieczeństwa.



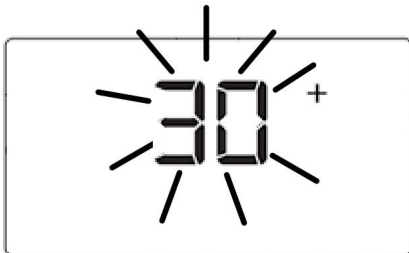
- Naciśnij przycisk TEMPERATURE SET , co spowoduje podświetlenie nowych ikon na wyświetlaczu.



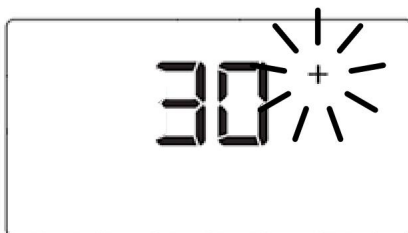
- Na wyświetlaczu pojawi się ikona wysokiej temperatury, co oznacza, że temperatura gotowania wynosi 90°C - 100°C.



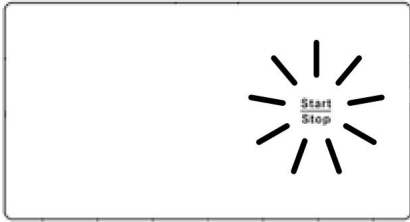
- Naciśnij ponownie ikonę ustawienia temperatury, aby podświetlić ikonę niskiej temperatury i gotować w niższej temperaturze 75°C - 85°C.



- Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania wynoszący 30 minut.

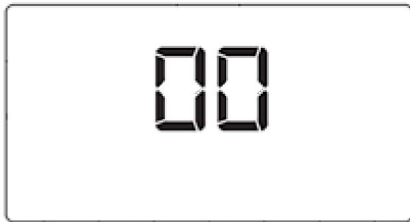


- Naciśnij przycisk ZWIĘKSZ , aby dostosować czas gotowania dla swojego przepisu. Możesz ustawić czas od 1 do 60 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko przejść przez minuty.



- Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć cykl gotowania.

Przycisk przestanie migać i zmieni kolor z białego na żółty. Timer zacznie odliczać, aby pokazać, ile czasu pozostało do końca cyklu gotowania.



- Po zakończeniu cyklu urządzenie wyda pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się symbol " 77-77-30-00 ".

- Następnie urządzenie do przygotowywania zupy przełączy się na tryb podtrzymywania ciepła na 20 minut, dzięki czemu zupa będzie gotowa do podania na stół.

- Po 20 minutach urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a następnie przejdzie w tryb czuwania i wyświetli „00”. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie.

- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od gniazdka.



MIESZANIE

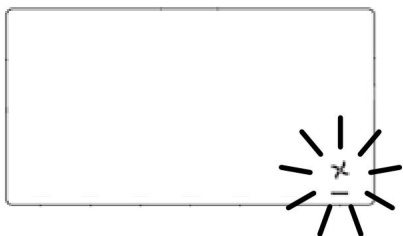
Urządzenie do przygotowywania zup można używać jako blendera bez konieczności podgrzewania, do przygotowywania posiłków dla dzieci, przecierów, zimnych dipów i sosów.

Blender ma trzy ustawienia prędkości: NISKA (01), ŚREDNIA (02) i WYSOKA (03).

- Podłącz urządzenie do gotowania zupy do gniazdka i włącz je.
- Przycisk WŁ./WYŁ.  zaświeci się.
- Naciśnij przycisk ON/OFF  aby włączyć i podświetlić wyświetlacz.



- Naciśnij przycisk BLEND na wyświetlaczu. Ikona SPEED zaświeci się, a wyświetlacz domyślnie ustawi średnią prędkość (02). Naciśnij przycisk ZWIĘKSZ , aby zmienić prędkość mieszania, pomiędzy NISKĄ (01), ŚREDNIĄ (02) i WYSOKĄ (03).
- Włóż składniki przepisu do dzbanka.
- Nie napełniaj dzbanka powyżej oznaczenia „MAX” (1750 ml w przypadku przepisów na zimno) i upewnij się, że w dzbanku znajduje się co najmniej 500 ml składników.
- Dodaj pokrywkę i miarkę. Urządzenie do robienia zup nie będzie działać, jeśli pokrywka nie będzie na swoim miejscu, jest to zabezpieczenie bezpieczeństwa.



- Naciśnij i przytrzymaj przycisk BLEND , kontroluj składniki w dzbanku i zwolnij przycisk, aby zatrzymać.
- Mieszaj i miksuj jedzenie, aż uzyskasz odpowiednią konsystencję.
- Miksowanie zatrzyma się automatycznie po 35 sekundach. Jest to zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu silnika.
- Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ.  aby wyłączyć urządzenie.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od gniazdka.

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 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 PORÓW I ZIEMNIAKÓW - 4 porcje

Składniki	Ilość
Małe pory	2, przycięte, posiekane i dokładnie umyte
Młode ziemniaki ze skórką	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 CHORIZO I CIECIERZYCY - 4 porcje

Składniki	Ilość
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Chorizo	250g, posiekane
Płatki chili	1 łyżeczka
Pomidory w puszcze, krojone	400g
Ciecierzycza 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, poprawić do smaku i dodać kilka gałązek posiekana pietruszka do podania.

ZUPY GŁADKIE

ZUPA POMIDOROWA - 4 porcje

Składniki	Ilość
Dojrzałe pomidory	700g
Oliwa z oliwek	4 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 fraiche.

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

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podaj z śmietaną.

ZUPA Z ZIELONEGO 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 DYNI 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 i udekorować listkami kolendry.
podawać.

SOSY

SOS BESZAMELOWY - Wydajność około 600 ml

Składniki	Ilość
Mąka zwykła	50g, przesiane
Masło solone	50g
Mleko	500ml
Sól, świeżo zmielony czarny pieprz i świeżo starta gałka muskatołowa	Smak

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka.

Używaj trybu „Sos”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania należy spróbować, doprawić i podać.

SOS GRZYBOWY - Wydajność około 600 ml

Składniki	Ilość
Pieczarki kasztanowe lub pieczarki guzikowe	150g, oczyszczone i przekrojone na pół
Duża cebula	1, obrany i pokrojony na ćwiartki
Ząbek czosnku	1, obrany
Olej roślinny	3 łyżki stołowe
Śmietana podwójna	284ml
Sól i pieprz	Smak

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka.

Używaj trybu „Sos”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podawaj.

SOS NIEBIESKI - Wydajność około 600 ml

Składniki	Ilość
Mała cebula	1/2 obranego i przekrojonego na pół
Masło solone	50g
Ser pleśniowy, np. Stilton, Roquefort itp.	150g, grubo posiekane
Ser mascarpone	150g
Śmietana do ubijania	142ml
Świeżo zmielony czarny pieprz	Smak

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka.

Używaj trybu „Sos”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podawaj.

GRZYBY Z CZOSNKIEM I PIETRUSZKĄ - Porcja dla 2 osób

Składniki	Ilość
Oliwa z oliwek	75ml
Ząbek czosnku	1/2 obranego
Pieczarki	175 g, oczyszczone i przekrojone na pół
Świeża pietruszka	Mały pęczek, łodygi usunięte
Sól i świeżo zmielony pieprz	Smak

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka, oprócz pietruszki.

Używaj trybu „Sos”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podaj, dodając pietruszkę.

SOS POMIDOROWY Składniki na 1 miszkę, można podawać jako dip lub dodatek

Składniki	Ilość
Cebula	1 średni, obrany i pokrojony na ćwiartki
Ząbki czosnku	2, obrane
Tymianek suszony	1/4 łyżeczki
Oliwa z oliwek	100ml
Cukier	2 łyżeczki
Sól i pieprz	
Woda	218ml
Dojrzałe pomidory	600g
Liście bazylii	2

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka.

Używaj trybu „Sos”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podawaj.

SOS Z BIAŁEGO WINA Wydajność około 600 ml

WSKAZÓWKI: Aby sos był bardziej wykwintny, zastąp część mleka śmietanką kremówką.

Składniki	Ilość
Mąka zwykła	100g
Mleko	300ml
Masło	30g
Białe wino	200ml
Sól	1/4 łyżeczki
Pieprz biały mielony	Smak

CO ROBISZ

Włóż wszystkie składniki do dzbanka.

Używaj trybu „Sos”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu gotowania spróbuj, dopraw i podawaj.

NAPOJE

ŚWIEŻA LEMONIADA - Wystarczy na około 6 szklanek

WSKAZÓWKA: Aby przygotować napój gazowany, zamiast wody z kranu możesz użyć lemoniady albo wody gazowanej lub sodowej.

Składniki	Ilość
Cytryny niewoskowane, ze skórką	4, pokrojone na 8 kawałków każdy
Cukier puder	100g
Woda	300ml

CO ROBISZ

Do dzbanka włóż cytryny, cukier i wodę.

Miksuj przy użyciu ustawienia „Kruszenie lodu”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu cyklu przecedź mieszankę przez sito, aby usunąć miąższ.

Wlej lemoniadę do dużego dzbanka i dodaj kolejne 750 ml wody.

Przed podaniem dodaj lód i kilka gałązek mięty.

KOKTAJL TRUSKAWKOWY Z ARBUZEM - 4 porcje

WSKAZÓWKA: Jeśli nie jest sezon na arbuzy, użyj innego rodzaju melona lub innego miękkiego owocu.

Składniki	Ilość
Truskawki	400 g łodyg usuniętych i wypłukanych
Arbuz	600 g skórki i pestek
Woda	200ml
Kostki lodu	3-4
Świeże liście mięty	5-6, do dekoracji

CO ROBISZ

Włóż truskawki, arbuza, wodę i kostki lodu do dzbanka.

Miksuj przy użyciu ustawienia „Kruszenie lodu”, patrz „Instrukcja użycia”.

Po zakończeniu cyklu rozlać do czterech szklanek i podać z listkami mięty.

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 dobrze osadzone w rowku.

Pokrywa musi być prawidłowo założona i mocno dociśnięta do dzbanka. Jest to zabezpieczenie i urządzenie do robienia zup nie będzie działać, jeśli pokrywa nie będzie założona na miejscu.

Pytanie: Dlaczego urządzenie Soup Maker nie reaguje, gdy naciskam przyciski na wyświetlacz?

Odpowiedź: Na panelu sterowania może gromadzić się brud i tłuszcz. Wyłącz i odłącz Soup Maker od gniazdka. Przetrzyj panel sterowania wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

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

Odpowiedź: Sprawdź, czy składniki nie przekroczyły znaczników „MAX” dla potraw na gorąco. i zimne składniki w dzbanku. Może być przepełniony, usuń część składników. W dzbanku może nie być wystarczająco dużo wody lub płynu do gotowania, aby pomóc w wymieszaniu składników.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk Blend, aby zmiksować i mieszać składniki dłużej.

Pytanie: Dlaczego moja zupa się przypaliła?

Odpowiedź: Możliwe, że wybrałeś niewłaściwy program przez przypadek. W dzbanku może być za mało płynu, więc składniki miały bezpośredni kontakt z płytą grzewczą i się przypaliły, dodaj więcej płynu.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz urządzenie do przygotowywania zupy z ekranem dotykowym 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, ponieważ metalowe przybory mogą je uszkodzić.
powłoki zapobiegające przywieraniu.
- 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 osuszyć.
- Po przygotowaniu zupy użyj szczotki czyszczącej, aby usunąć wszelkie pozostałości przyklejone do dzbanka i wokół ostrzy. Nie
sięgaj do dzbanka i nie dotykaj ostrzy rękami.
- Żadna z części nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Aby wyczyścić wnętrze dzbanka i ostrza, użyj ustawienia automatycznego czyszczenia. Zobacz instrukcje w części „Przed pierwszym
użyciem urządzenia do robienia zup z ekranem dotykowym”.
- Pokrywkę i miarkę umyj w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Wokół podstawy urządzenia do robienia zupy znajduje się schowek na przewód.
- Przechowuj Touchscreen Soup Maker z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Moc: silnik 500 W, element 1000 W.
- Napięcie: 220-240V. •
- Częstotliwość: 50-60Hz.
- Obroty: 19 000.
- Dzbaneł waży 2,6 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 10 AMP

Użyj bezpiecznika BS1362 10 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

Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE) nakłada na dystrybutorów w Wielkiej Brytanii obowiązek maksymalizacji selektywnej zbiórki i przyjaznego dla środowiska przetwarzania ZSEE.

Dystrybutorzy w Wielkiej Brytanii (w tym sprzedawcy detaliczni) są zobowiązani do stworzenia systemu, który umożliwi wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny bezpłatne poddanie starego sprzętu recyklingowi.

Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny spełniliśmy te wymagania, oferując wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny i elektroniczny bezpłatny odbiór starego sprzętu na zasadzie zwrotu takiego samego sprzętu.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 lakeland.co.uk