

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MINI PROCESOR



Model: 61777

MINI PROCESOR LAKELAND

Dziękujemy za wybranie procesora Lakeland Mini.

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

Mini Processor świetnie nadaje się do przygotowywania mniejszych ilości składników, co jest trudną pracą z nożem. Jest idealny do czosnku, cebuli, ziół, warzyw, robienia bułki tartej, siekania orzechów, sera, mięsa i ryb; i oszczędza Ci używania większego robota kuchennego. Jego kompaktowy rozmiar oznacza, że jest również łatwy do przechowywania i trzymania na blacie.

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	3
Środki ostrożności	4-5
Montaż mini procesora i pierwsze użycie	6-7
Instrukcja użytkowania.....	8
Przewodnik po składnikach, wskazówkach i poradach	9
Przepisy	10-15
Często zadawane pytania	16
Pielęgnacja i czyszczenie	17
Informacje techniczne.....	18
Połączenia elektryczne	18
Recykling urządzeń elektrycznych	18

CECHY PRODUKTU

1. Uchwyt pokrywy

2. Zakładka pokrywy

3. Pokrywka

4. Blokada pokrywy

5. Ostrze

6. Miska

7. Blokada miski

8. Jednostka bazowa

9. Pokrętko sterujące

10. Nóżki ssące



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.
- 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.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland

Skontaktuj się z zespołem pod numerem telefonu 015394 88100.

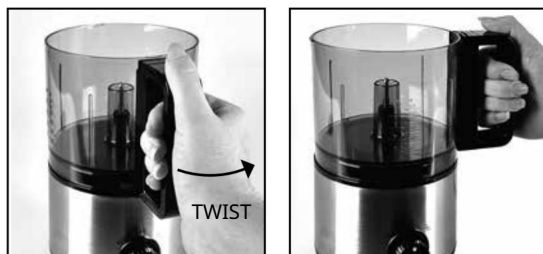
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłączaj od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, włącz gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które zostały polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani bazy 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 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. • UWAGA: Ostrze jest bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzem, opróżniania miski i podczas czyszczenia. Trzymać za plastikowy wrzeciono, z dala od krawędzi tnących.
- NIE UŻYWAJ Mini Procesora, gdy jest pusty.
- Po zakończeniu siekania należy odczekać, aż ostrze całkowicie się zatrzyma. przed zdjęciem i zdjęciem pokrywy. Zdejmij ostrze przed zdjęciem miski z jednostki bazowej i opróżnieniem.
- NIE używaj Mini Processora z gorącym jedzeniem lub płynami. Pozostaw ugotowane jedzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej przed pokrojeniem.
- NIE używaj Mini Robota do siekania kostek lodu.

MONTAŻ MINI PROCESORA I UŻYTKOWANIE PO RAZ PIERWSZY

- Rozpakuj Mini Procesor, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć jednostkę bazową czystą, wilgotną ściereczką.
- Zdejmij pokrywę, ostrze i miskę z jednostki bazowej. Przytrzymaj uchwyt pokrywy i przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować i zdjąć. Ostrożnie podnieś ostrze z miski, trzymając wrzeciono. Przekręć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją odblokować i zdjąć z podstawy.
- Umyj pokrywę, ostrze i miskę w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i dokładnie osusz. Ostrze jest ostre, podczas mycia ręcznego trzymaj je za plastikowy wrzeciono i czyść szczotką.
- Miskę i pokrywkę można myć w zmywarce na górnym poziomie, natomiast ostrze nie.
- Przed złożeniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

OSTRZEŻENIE: Nie wkładaj wtyczki do gniazdka ani nie włączaj Mini Procesora przed jego całkowitym zmontowaniem.



- Umieść jednostkę bazową na płaskiej powierzchni w pobliżu gniazdka. Ustaw pokrętkę sterującą w swoją stronę, umieść miskę z uchwytem po prawej stronie nad kołkiem i przekręć przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż miska zatrzaskuje się całkowicie na swoim miejscu w blokadzie miski.



- Trzymając ostrze za wrzeciono, nasuń je na trzpień wewnątrz miski.



- Trzymaj pokrywkę za uchwyt, tak aby zakładka pokrywki była skierowana do przodu. Umieść pokrywkę na misce, przekręć pokrywkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zakładka zatrzaśnie się na swoim miejscu wewnątrz zamka pokrywki.
- Mini procesor jest teraz gotowy do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Zdejmij pokrywę, trzymając za uchwyt pokrywki i przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwolnić zaczep. z zamka pokrywki.
- Pokrój składniki na małe kawałki (około 2 cm) i dodaj je do miski.

Upewnij się, że w misce znajduje się co najmniej 50 ml/gramów. NIE napełniaj miski poza oznaczenie „MAX” (520 ml). Jako wskazówka, urządzenie działa najlepiej z 375 g miękkich składników, 300 g twardych składników i 225 ml płynu. (Więcej szczegółów znajdziesz w „Przewodniku po składnikach”).

- Załóż pokrywę na miskę, tak aby zakładka znajdowała się przed blokadą pokrywki. Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zapadka zatrzaśnie się na swoim miejscu wewnątrz zamka pokrywki.
- Podłącz urządzenie do gniazdka i włącz je.
- Mini procesor ma antypoślizgowe nóżki, dzięki czemu jest stabilny na blacie roboczym. podczas krojenia.
- Aby uruchomić urządzenie, ustaw pokrętkę sterującą w pozycji Pulse lub Chop, a następnie zwolnij przycisk, aby zatrzymać siekanie.



- Konsystencję można sprawdzić w misce i zwolnić przycisk, gdy osiągnąć odpowiednią konsystencję.

SIEKANIE – Grubo siekać składniki, zapobiegając ich nadmiernemu przetworzeniu.

PULSE – Do drobnego siekania składników. Ta drobniejsza konsystencja jest świetna do czosnku lub ziół.

- Po osiągnięciu pożądanej konsystencji należy ustawić pokrętkę sterującą w pozycji wyłączonej. ustawić urządzenie w pozycji wyłączonej i odłączyć je od gniazdka.

OSTRZEŻENIE: Zawsze czekaj, aż ostrze całkowicie przestanie się obracać, zanim zdejmiesz pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze z miski, trzymając wrzeciono, przed wyjęciem miski z jednostki bazowej.

- Używaj Mini-Procesora tylko w krótkich, 20-sekundowych seriach, a następnie odczekaj 1 minutę, aż silnik ostygnie, zanim zaczniesz siekać ponownie.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH, WSKAZÓWKACH I PORADACH

- Pokrój składniki na małe, równe kawałki o wielkości około 2 cm w przypadku miękkich składników, 1,5 cm dla twardych składników przed dodaniem do miski. Nierówne kawałki nie dadzą równomiernego siekania. Siekaj małe ilości na raz.
- Zawsze wkładaj ostrze przed dodaniem jedzenia do miski i ostrożnie je wyjmij przed wyjmowanie jedzenia z miski.
- Przed pokrojeniem chleba lub orzechów upewnij się, że ostrze i miska są całkowicie suche.
- Świeże zioła umyj i osusz, a warzywa i czosnek obierz przed pokrojeniem.
- Aby mieć pewność, że jedzenie zostanie równomiernie posiekane, może być konieczne zeszkobanie resztek jedzenia z boków miski za pomocą drewnianej, plastikowej lub silikonowej szpatułki, a następnie kontynuowanie miksowania. Zawsze najpierw wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Uważaj, aby nie przetworzyć zbyt dużo mokrych składników. Używaj krótkich serii i sprawdzaj spójność w regularnych odstępach czasu.
- NIE używaj Mini Processora z gorącymi potrawami lub płynami. Pozostaw ugotowaną potrawę do Przed posiekaniem ostudzić do temperatury pokojowej.
- To urządzenie nie nadaje się do przetwarzania bardzo twardych produktów spożywczych, np. kostek lodu, ziaren kawy, przypraw, mielenia cukru granulowanego na cukier puder lub mrożonej żywności. Może to uszkodzić ostrze lub silnik.

Poniżej znajdziesz wskazówki dotyczące ilości, jakie należy dodać do miski podczas siekania różnych składników. Czas siekania zależy od pożądanej konsystencji. Możesz to kontrolować w misce.

Żywność	Zalecony Pojemność (gramy)	Czas	Przygotowanie
Mięso i ryby, gotowane lub surowe	300g	15 sekund	Pokroić w kostkę o boku 2 cm
Świeże zioła	75g	10 sekund	Umyć i wysuszyć
Orzechy	185g	15 sekund	Można dodać w całości
Ser	150g	10 sekund	Pokroić w kostki o wymiarach 1,5 cm
Chleb na bułkę tartą	110g	10 sekund	Pokroić w kostkę o boku 2 cm
Owoce i warzywa	300g	10-15 sekund	Pokrój w kostki o wymiarach 2 cm
Czosnek	75g	10-15 sekund	Najpierw obierz

PRZEPISY

UWAGA: Wszystkie pomiary łyżkowe są standardowymi pomiarami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka to 15 ml. Zalecamy używanie łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

PESTO – Wystarczy na makaron dla 4 osób

Wskazówka: Przed schowaniem pesto do lodówki, polej je niewielką ilością oliwy z oliwek. Pesto można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do jeden tydzień.

Składniki	Ilość
Orzeszki piniowe	50g
Bazylia	50g
Ząbek czosnku, mały	1, obrany
Cytryna, mała	½ skórki i soku
Ser parmezan	50g
Oliwa z oliwek extra vergine	1½ łyżeczki
Sól i pieprz	Smak

CO ROBISZ

Lekko upraż orzeszki piniowe na suchej patelni.

Umieść wszystkie składniki w minirobocie kuchennym i miksuj, aż do uzyskania preferowanej konsystencji.

Wymieszać z ugotowanym makaronem i podawać.

DIP Z FASOLI CANNELLINI – Wystarczy na 1 małą miskę

Wskazówka: Ten dip świetnie smakuje z surowymi warzywami, krakersami, chipsami lub ciepłym chlebem pita.

Składniki	Ilość
Fasola cannellini w puszcze	125g, odsączone
Ząbek czosnku	1
gałka muszkatołowa mielona	szczypta
Cytryna, mała	½ skórki i soku
Oliwa z oliwek extra virgin	1½ łyżeczki
Sól	½ łyżeczki
Pietruszka	1-2 gałązki, łodygi usunięte i posiekane

CO ROBISZ

Umieść wszystkie składniki (oprócz pietruszki) w misce i miksuj przez kilka sekund, aż masa będzie dobrze wymieszana, ale nie gładka.

Przełożyć do miski.

Umyj i osusz pokrywkę, miskę i ostrze.

Włóż pietruszkę do miski i zmiksuj.

Skropić dip oliwą z oliwek, posypać natką pietruszki i podawać.

ŚWIEŻA SALSA – Wystarczy na 1 małą miskę

Wskazówka: Ten dip świetnie smakuje z surowymi warzywami, krakersami, chipsami lub ciepłym chlebem pita.

Składniki	Ilość
Czerwona cebula	¼
Ząbek czosnku	1, obrany
Pomidory, dojrzałe	1
Liście kolendry	1 mały pęczek
Ocet balsamiczny	1 łyżeczka
Sól	dobry szczypta

CO ROBISZ

Pokrój cebulę na kawałki 2 cm i dodaj do miski z czosnkiem. Miksuj, aż osiągniesz pożądaną konsystencję.

Pokrój pomidory na ćwiartki i dodaj do mieszanki wraz z kolendrą, ponownie zmiksuj.

Przełóż do miski, dodaj ocet balsamiczny i sól.

Wymieszaj i podaj.

SOS JABŁKOWY – Porcja dla czterech osób jako dodatek

Wskazówka: Podawaj ten sos z pieczoną wieprzowiną, kotletami wieprzowymi lub deserami.

Składniki	Ilość
Małe jabłko do gotowania	1, obrane i wydrążone
Goździki mielone	szczypta
gałka muszkatołowa mielona	szczypta
Cukier	1 łyżka stołowa
Masło	25g

CO ROBISZ

Umieść jabłko, przyprawy i cukier w misce mini robota i miksuj przez chwilę.

Przełóż wszystko na patelnię, dodaj 4 łyżki wody i masło.

Gotować na małym ogniu przez 15 minut, aż jabłko zmięknie, ale zachowa swój kształt.

Jeśli chcesz uzyskać rzadszy sos, dodaj więcej wody.

Podawać na ciepło.

GUACAMOLE – Porcja wystarczająca dla czterech osób jako dip

Wskazówka: Podawaj z chipsami tortilla.

Składniki	Ilość
Awokado	2, obrane
Ząbki czosnku	2, posiekane
Pomidor	½
Czerwona cebula	¼
Wapno	Ściskanie
Kolendra	1 łyżka posiekanej
papryczka jalapeno	¼
Sól	1 łyżeczka

CO ROBISZ

Umieść wszystkie składniki w minirobotce.

Pokrój składniki, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji (w zależności od tego, czy wolisz guacamole gładkie czy z kawałkami mięsa).

Podawać w ulubionym sosie z chipsami tortilla lub pokrojonymi warzywami.

SZYBKI ŚWIEŻY BURGER Z BEKONEM – Ilość wystarczająca na jednego burgera

Składniki	Ilość
Wołowina, połówka	225g
Ser cheddar	1 kromka
Bułka burgerowa	1
Boczek	2 paski, ugotowane
Sałata i pomidor	Do dekoracji
Ketchup i musztarda	Służyć

CO ROBISZ

Pokrój mięso na kawałki o długości 2 cm i umieść je w misce Mini Processor, a następnie posiekaj według własnego uznania (dodaj ulubioną przyprawę). Uformuj mięso w kształt burgera, a następnie upiecz na grillu lub kuchence według własnego uznania. Dodaj ser tuż przed zakończeniem gotowania burgera, aby ser mógł się rozpuścić.

Gdy już upieczesz burgera z serem, połóż go na dolnej bułce i ułóż na nim bekon, pomidora i sałatę. Nałóż wybrany przez siebie dodatek na górną bułkę, a następnie na wierzch burgera, aby nadać mu ostateczny szlif. Smacznego!

TZATZIKI – Porcja dla czterech osób jako dip

Składniki	Ilość
Jogurt grecki	370g
Ogórek	$\frac{1}{3}$
Sól	$\frac{1}{2}$ łyżki stołowej
Śmietana	60g
Sok z cytryny	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek extra vergine	1 łyżka stołowa
Czosnek w proszku	$\frac{1}{2}$ łyżeczki
Koperek świeży	1½ łyżki posiekanej

CO ROBISZ

Umieść ogórek, sól, sok z cytryny, oliwę z oliwek extra vergine, czosnek w proszku i świeży koperek w mini robotie kuchennym.

Siekaj przez kilka sekund, a następnie dodaj jogurt grecki i śmietanę. Miksuj przez kilka sekund.

Podawać w miseczce do dipów z pitą lub warzywami.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Procesor jest w pełni zmontowany, dlaczego nic się nie dzieje, gdy naciskam przycisk włączania/wyłączania?

Odpowiedź: Mini Processor nie jest prawidłowo zmontowany i ma zabezpieczenie, które uniemożliwia jego włączenie. Wyłącz i odłącz od gniazdka, a następnie sprawdź, czy części są prawidłowo wyrównane. Zaczepek miski musi być całkowicie wkręcony w blokadę miski, a zaczepek pokrywy musi być całkowicie wkręcony w blokadę pokrywy.

Pytanie: Dlaczego suche składniki, na przykład chleb, przywierają do ścianek miski i tworzą grudki?

Odpowiedź: Miska mogła być mokra, gdy dodawałeś jedzenie. Zawsze upewnij się, że miska jest całkowicie sucha przed dodaniem składników.

Pytanie: Po pokrojeniu na górze pozostają duże, niepokrojone kawałki składników.

Odpowiedź: Miska została napełniona zbyt dużą ilością składników. Usuń część z nich i pokrój je w partiach.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem odłącz Mini Procesor od zasilania.
- 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 szpatułek plastikowych, drewnianych lub silikonowych.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki bazowej w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić jednostkę bazową, przetrzyj ją czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz przed ponownym użyciem.
przechowywanie.
- Umyj pokrywkę, ostrze i miskę w gorącej wodzie z mydłem, opłucz i dokładnie osusz przed schowaniem. Miskę i pokrywkę można myć w zmywarce na górnej półce, ostrze nie.
- UWAGA: Ostrza są bardzo ostre, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Podczas mycia ostrze należy trzymać ręką za plastikowy wrzeciono i czyścić szczotką.
- Przechowuj Mini Processor z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

INFORMACJE TECHNICZNE

• Moc: 200W.

• Napięcie: 220-240V. •

Częstotliwość: 50-60Hz.

• Obroty na minutę: 3400.

• Długość elastycznego odcinka ok. 78 cm (30¾").

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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 3 A

Użyj bezpiecznika BS1362 3 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 lakeland.co.uk