

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI MINI CHOPPER PLUS



Model: 31556

LAKELAND MINI CHOPPER PLUS

Dziękujemy za wybranie Lakeland Mini Chopper Plus.

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

Mini Chopper Plus doskonale nadaje się do przygotowywania mniejszych ilości składników, które wymagają użycia noża. Idealnie nadaje się do siekania czosnku, cebuli, ziół, warzyw, bułki tartej, siekania orzechów, sera, mięsa i ryb; pozwala zaoszczędzić na używaniu większego robota kuchennego. W pokrywie znajduje się otwór do wsypywania oliwy, przypraw i innych składników podczas przygotowywania dipów i sosów. Kompaktowy rozmiar ułatwia przechowywanie i ustawienie na blacie kuchennym.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna nadal 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
Składanie Mini Chopper Plus i pierwsze użycie	6-7
Instrukcja użytkowania	8
Przewodnik po składnikach, wskazówkach i poradach.....	9
Przepisy	10-12
Najczęściej zadawane pytania	13
Pielęgnacja i czyszczenie	14
Połączenia elektryczne	15
Recykling urządzeń elektrycznych	15

CECHY PRODUKTU

1. Uchwyt pokrywy

2. Zaczep pokrywy

3. Pokrywa

4. Otwór podający

5. Ostrze

6. Miska

7. Zakładka do miski

8. Przycisk włączania/wyłączania

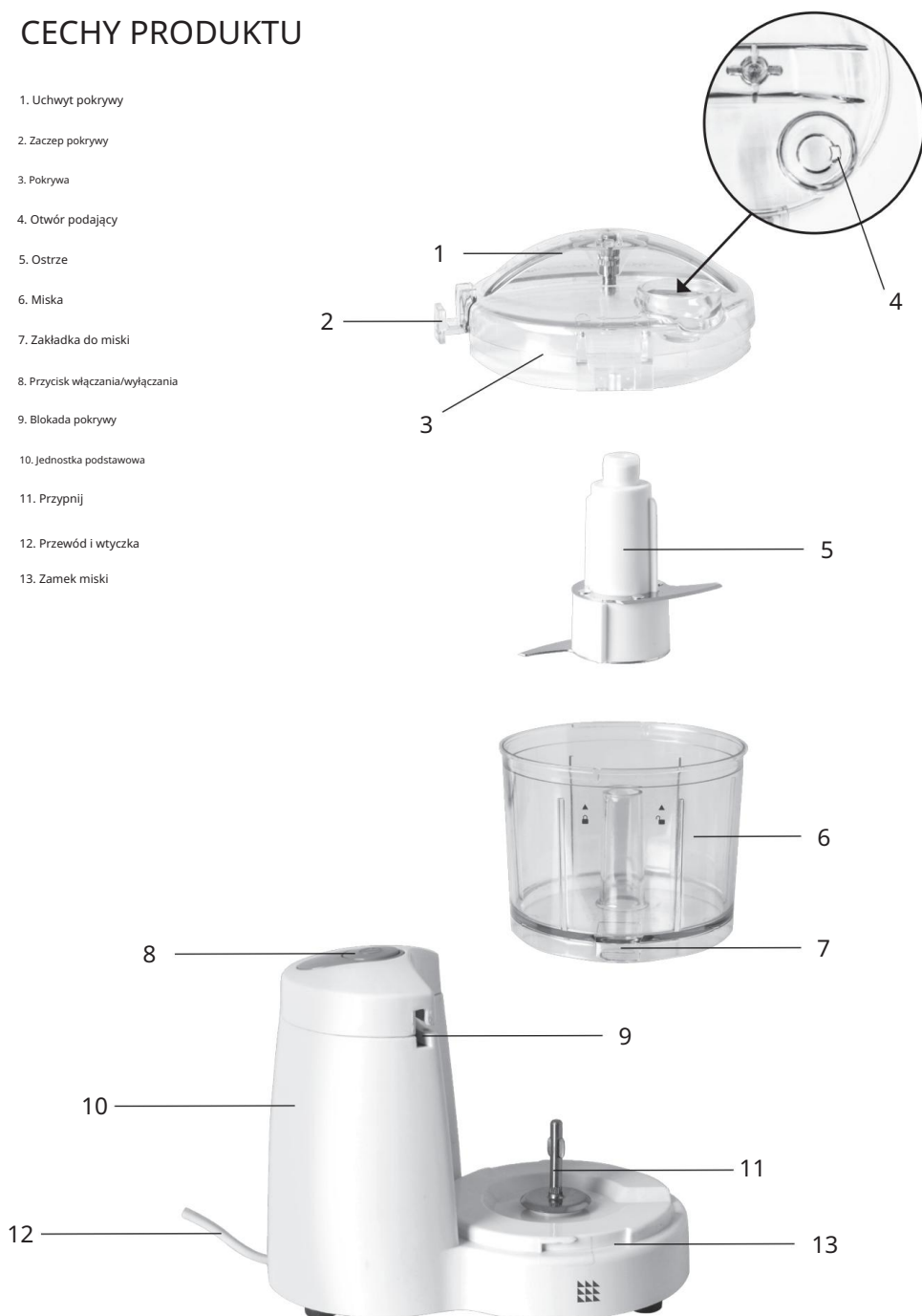
9. Blokada pokrywy

10. Jednostka podstawowa

11. Przyponij

12. Przewód i wtyczka

13. Zamek miski



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać tych środków ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.

- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą używać tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem.
- Upewnij się, że napięcie w sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety lub naklejki promocyjne zostały usunięte z urządzenia. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych śladów uszkodzeń. Nie używaj go, jeśli jest uszkodzony lub został upuszczony. W przypadku uszkodzenia lub usterki urządzenia skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu należy go wymienić na specjalny przewód. Skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłączaj urządzenie od sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć, obróć gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek do tego urządzenia poza tymi, które zostały wymienione polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani bazy w wodzie lub innym płynie.
- 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 wykorzystywać do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączoną do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed wyjęciem wtyczki z gniazdka. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie należy przykrywać urządzenia podczas użytkowania.

- Nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani zdalnego sterowania. • Przedłużacz można używać ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie, jak parametry urządzenia. Przewód nie powinien zwisać z krawędzi blatu ani dotykać gorących powierzchni. • To urządzenie spełnia podstawowe wymagania dyrektyw

2014/30/UE (dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej) i 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa).

- OSTRZEŻENIE: Odcięta wtyczka włożona do gniazdka 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Należy upewnić się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutilizowana.

-  UWAGA: Plastikowe torby używane do pakowania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy przechowywać je 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 czyszczenia. Trzymaj za plastikowy wrzeciono, z dala od krawędzi tnących. • NIE używaj Mini Chopper Plus z

pustym pojemnikiem.

- Po zakończeniu siekania należy odczekać, aż ostrze całkowicie się zatrzyma. przed zdjęciem i zdjęciem pokrywy. Przed zdjęciem miski z podstawy i opróżnieniem należy wyjąć ostrze.

- NIE używaj Mini Chopper Plus z gorącym jedzeniem lub płynami. Pozostaw ugotowane jedzenie do Przed posiekaniem ostudzić do temperatury pokojowej.

MONTAŻ MINI CHOPPER PLUS I UŻYTKOWANIE PO RAZ PIERWSZY

- Rozpakuj Mini Chopper Plus i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć jednostkę bazową czystą, wilgotną ściereczką.
- Zdejmij pokrywę, ostrze i miskę z podstawy. Trzymając za uchwyt pokrywy, obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować i zdjąć. Wyjmij ostrze z miski, trzymając za wrzeciono, zdejmij i wyrzuć plastikową osłonę ostrza. Obróć miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować i wyjąć z podstawy.
- Umyj pokrywę, ostrze i miskę w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i dokładnie wysusz. Ostrze jest ostre, dlatego myjąc je ręcznie, trzymaj je za plastikowy trzpień i czyść szczoteczką.
- Miskę i pokrywkę można myć w zmywarce, natomiast ostrze nie.
- Przed złożeniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

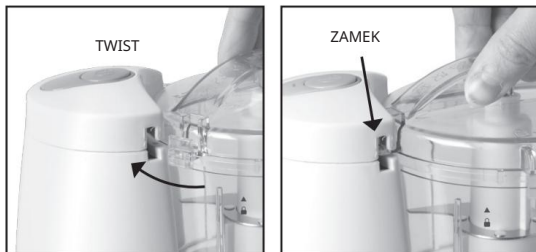
OSTRZEŻENIE: Nie wkładaj wtyczki do gniazdka ani nie włączaj urządzenia Mini Chopper Plus przed jego całkowitym złożeniem.



- Umieść jednostkę bazową na płaskiej powierzchni w pobliżu gniazdka. Kierując strzałki w swoją stronę, umieść miskę na trzpień i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż wypustka miski wsckoczy całkowicie na swoje miejsce w blokadzie miski.



- Przytrzymaj ostrze za wrzeciono i nasuń je na trzpień wewnątrz miski.



- Trzymaj pokrywę za uchwyt z wypustką po lewej stronie. Załóż pokrywę na miskę, z zakładką przed blokadą pokrywy. Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zakładka zatrzaskuje się na swoim miejscu w blokadzie pokrywy.
- Urządzenie Mini Chopper Plus jest teraz gotowe do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Zdejmij pokrywę, trzymając za uchwyt pokrywy i przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż wypustka zostanie zwolniona z blokady pokrywy.
- Pokrój składniki na małe kawałki (około 2 cm) i dodaj je do miski.

Upewnij się, że w misce znajduje się co najmniej 50 ml/gram. NIE napełniaj miski powyżej oznaczenia „MAX” (350 ml). Urządzenie działa najlepiej z 250 g miękkich składników, 200 g twardych składników i 150 ml płynu. (Więcej szczegółów znajdziesz w „Przewodniku po składnikach”).

- Załóż pokrywę na miskę, tak aby zakładka znajdowała się przed blokadą pokrywy. Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zakładka zatrzaśnie się w blokadzie pokrywy.
- Podłącz urządzenie do gniazdka i włącz je.
- Mini Chopper Plus ma antypoślizgowe nóżki, dzięki którym utrzymuje się stabilnie na blacie roboczym podczas pracy. okazały.
- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, zwolnij przycisk, aby zatrzymać okazały.



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

Grube siekanie – Krótkie naciśnięcia przycisku włączania/wyłączania spowodują „pulsacyjne” siekanie składników, co zapobiegnie ich nadmiernemu przetworzeniu. Kilka naciśnień pulsacyjnych wystarczy, aby posiekać większość składników.

Drobne siekanie – Naciśnij przycisk włączania/wyłączania na kilka sekund, aby uzyskać drobniejsze siekanie. Ta drobniejsza konsystencja doskonale nadaje się do czosnku lub ziół.
- Podczas siekania możesz dodawać przez mały otwór płyny, takie jak olej, ocet lub przyprawy, bez konieczności zdejmowania pokrywy.
- Po osiągnięciu pożądanej konsystencji zwolnij przycisk włączania/wyłączania i przełącz wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka.

OSTRZEŻENIE: Zawsze odczekaj, aż ostrze całkowicie się zatrzyma, zanim zdejmiesz pokrywę. Ostrożnie wyjmij ostrze z miski, trzymając za wrzeciono, przed zdjęciem miski z podstawy.

- Używaj urządzenia Mini Chopper Plus tylko przez krótkie, 15-sekundowe serie, a następnie odczekaj 1 minutę, aż silnik ostygnie, zanim ponownie zaczniesz siekać.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH, WSKAZÓWKACH I PORADACH

- Pokrój składniki na małe, równe kawałki o wielkości około 2 cm w przypadku składników miękkich i Pozostaw 1,5 cm w przypadku twardych składników przed dodaniem do miski. Nierówne kawałki nie zapewnią równomiernego posiekania. Siekaj małe ilości na raz.
- Zawsze wkładaj ostrze przed dodaniem jedzenia do miski i ostrożnie je wyjmij przed wyjmowanie jedzenia z miski.
- Przed posiekaniem chleba lub orzechów należy upewnić 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 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 przesadzić z przetwarzaniem mokrych składników. Miksuj krótko i kontroluj spójność w regularnych odstępach czasu.
- NIE używaj Mini Chopper Plus do gorących potraw ani płynów. Pozostaw ugotowane jedzenie do Przed posiekaniem ostudzić do temperatury pokojowej.
- Urządzenie nie nadaje się do przetwarzania bardzo twardych produktów spożywczych, np. kostek lodu, ziaren kawy, przypraw, mielenia cukru granulowanego na cukier puder ani mrożonek. Może to spowodować uszkodzenie ostrza lub silnika.

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

Żywność	Zalecany Pojemność (gramy)	Czas	Przygotowanie
Mięso i ryby, gotowane lub surowe 200g		15 sekund	Pokroić w kostkę o boku 2 cm
Świeże zioła	50g	10 sekund	Umyć i wysuszyć
Orzechy	125g	15 sekund	Można dodać w całości
Ser	100g	10 sekund	Pokroić w kostkę o boku 1,5 cm
Chleb na bułkę tartą	75g	10 sekund	Pokroić w kostkę o boku 2 cm
Owoce i warzywa	200g	10-15 sekund	Pokroić w kostkę o boku 2 cm
Czosnek	50g	10-15 sekund	Najpierw obierz

PRZEPISY

UWAGA: Wszystkie miary łyżkowe są standardowe i metryczne, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka stołowa to 15 ml. Aby uzyskać dokładne wyniki, zalecamy używanie łyżek miarowych.

PESTO – Wystarcza 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
Bazylija	50g
Ząbek czosnku, mały	1, obrany
Cytryna, mała	½ skórki i soku
Ser parmezan	50g
Oliwa z oliwek extra virgin	1 ½ łyżeczki
Sól i pieprz	Do smaku

CO ROBISZ

Lekko upraż orzeszki piniowe na suchej patelni.

Umieść wszystkie składniki w Mini Chopper Plus i miksuj, aż do uzyskania preferowanej konsystencji.

Wymieszać z ugotowanym makaronem i podawać.

DIP Z FASOLI CANNELLINI – Wystarczy na 1 małą miseczkę

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

Składniki	Ilość
Fasola cannellini w puszcze	125 g, odsączone
Ząbek czosnku	1
Mielona gałka muszkatołowa	szczypta
Cytryna, mała	½ skórki i soku
Oliwa z oliwek extra virgin	1 ½ 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.

Przełóż do miski do serwowania.

Umyj i wysusz 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 i 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 2 cm kawałki i dodaj do miski z czosnkiem. Miksuj pulsacyjnie, aż uzyskasz 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 podawaj.

MUS JABŁKOWY – Wystarczy dla czterech osób jako dodatek

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

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

CO ROBISZ

Umieść jabłko, przyprawy i cukier w misce Mini Chopper Plus i miksuj energicznie.

Przełóż wszystko do rondla, 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.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

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

Odpowiedź: Mini Chopper Plus nie jest prawidłowo zmontowany i posiada zabezpieczenie uniemożliwiające jego włączenie. Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka, a następnie sprawdź, czy części są prawidłowo ustawione. Zaczep miski musi być całkowicie wkręcony w blokadę miski, a zaczep pokrywy musi być całkowicie wkręcony w blokadę pokrywy.

Pytanie: Dlaczego suche składniki, np. chleb, przywierają do ścianek miski i zlepiają się ze sobą?

Odpowiedź: Miska mogła być mokra, kiedy 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 jest zbyt pełna, usuń część składników i posiekaj Twoje składniki w partiach.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie Mini Chopper Plus od zasilania.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani wełny stalowej.
- Zawsze używaj szpatulek 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 pokrywę, ostrze i miskę w gorącej wodzie z mydłem, oplucz i dokładnie wysusz przed użyciem.
Przechowywanie. Miskę i pokrywkę można myć w zmywarce, 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 Chopper Plus z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

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 3 A

Użyj bezpiecznika BS1362 o natężeniu 3 A. Należy używać wyłącznie bezpieczników zatwierdzonych przez BSI lub ASTA. W razie wątpliwości, 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. Urządzenia nie wolno używać bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia, zamienne osłony bezpieczników można nabyć 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, przyłączyło się do programu, w ramach którego klienci mogą oddawać niechciane urządzenia 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