

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

2 GARNKI

WOLNOWARKA



Model: 61766

LAKELAND 2-GARNKOWY WOLNOWAR

Dziękujemy za wybranie wolnowaru Lakeland 2 Pot.

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

Idealny do gotowania dla jednej lub dwóch osób, nasz kompaktowy wolnowar jest ekonomiczny pod względem mocy i miejsca, a także oszczędza czas i wysiłek w kuchni. Przekształcając tańsze kawałki mięsa w rozpuływające się w ustach przysmaki dzięki długiemu, powolnemu gotowaniu, produkuje najbardziej soczyste zupy, gulasze i zapiekanki.

Garnki te można stosować niezależnie lub razem, co pozwala na przygotowanie pełnego posiłku, na przykład gulaszu i deseru.

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
Pierwsze użycie wolnowaru	6
Pokrętko sterujące i czasy gotowania	6
Instrukcja użytkowania	7
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	8
Dostosowywanie przepisów na dania z płyty kuchennej do powolnego gotowania	8
Przepisy	9-11
Często zadawane pytania	12
Pielęgnacja i czyszczenie	13
Połączenia elektryczne	14
Recykling urządzeń elektrycznych	14

CECHY PRODUKTU

1. Pokrywki ze szkła hartowanego z uchwytemi
2. Ceramiczne garnki do gotowania z uchwytemi
3. Jednostka podstawowa z uchwytemi
4. Kontrolki zasilania
5. Pokręta sterujące



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 awarii urządzenia skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić. Jeśli chcesz wymienić przewód na specjalny, skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłącz od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem odczekaj, aż ostygnie. czyszczenie urządzenia. Aby odłączyć, ustaw gniazdo w pozycji „wylądzone” i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które są przeznaczone do tego celu. polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani jednostki zewnętrznej w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontakt ołowi 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, zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka, ciągnąc 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 dopuścić, aby przewód zwiślał z krawędzi blatu roboczego lub 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.
- Aby wyłączyć wolnowar, ustaw pokrętła na OFF i odłącz od gniazdka. Zawsze odłączaj przed podniesieniem garnków do gotowania i gdy nie są używane. Przed przenoszeniem lub czyszczeniem wolnowaru należy odczekać, aż ostygnie.
- Wolnowar należy odłączyć od zasilania przed napełnianiem lub opróżnianiem garnków. Nie podgrzewaj wolnowaru, gdy garnki są puste.
- Nie należy umieszczać wolnowaru ani garnków bezpośrednio na kuchence gazowej lub elektrycznej, inne źródło ciepła.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub uszkodzenia, nigdy nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do naczynia wolnowaru. Zawsze używaj garnków do gotowania.
- Należy zachować ostrożność podczas stawiania garnków na powierzchniach roboczych, ponieważ dno garnków może porysować i uszkodzić stoły i blaty. Zawsze stawiaj garnki na macie odpornej na ciepło.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE



Powierzchnie oznaczone tym symbolem  będą bardzo gorące podczas użytkowania. Aby zapobiec obrażeniom, NIE DOTYKAJ. Przed dotknięciem tych powierzchni należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie. Do przenoszenia urządzenia lub podnoszenia pokryw zawsze należy używać uchwytów.

Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywek, odchyl je od siebie, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.

Zawsze używaj rękawic kuchennych. Uważaj, wyjmując garnki z wolnowaru z gorącym jedzeniem w środku.



PIERWSZE UŻYCIE WOLNOWARA

- Po pierwszym uruchomieniu wolnowaru może pojawić się delikatny zapach spalenizny. Jest to normalne zjawisko w przypadku nowego elementu grzejnego i ustąpi po kilku użyciach.
- Rozpakuj wolnowar, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć zewnętrzną część wolnowaru czystą, wilgotną ściereczką. Pokrywki i garnki należy myć w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie płukać i osuszać.
- Przed włożeniem garnków do środka upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche. wolnowar.

POKRĘTŁO STERUJĄCE I CZASY GOTOWANIA

- Wolnowar posiada trzy ustawienia temperatury, dzięki czemu można dostosować czas gotowania. Posiłki można powoli gotować przez cały dzień lub można je przygotować w ciągu kilku godzin. Z czasem wyczujesz, ile czasu zajmują Twoje ulubione przepisy.
- Końcowa temperatura jedzenia wynosi około 120°C, niezależnie od tego, czy zostało ugotowane na niskim, czy wysokim ustawieniu. Jedyną różnicą między tymi ustawieniami jest czas trwania procesu gotowania.
- Użyj LOW: jeśli chcesz wydłużyć czas gotowania.
- Użyj opcji HIGH (WYSOKA): jeśli chcesz skrócić czas gotowania.
- CIEPŁO: Jest to standardowe ustawienie, ze średnim czasem gotowania 6-8 godzin. To ustawienie gotuje jedzenie na WYSOKIM poziomie, aż do osiągnięcia odpowiedniej temperatury, a następnie utrzymuje je ciepłe do momentu podania.

Wszystkie czasy gotowania są przybliżone i mogą się różnić w zależności od przepisu i wybranych składników.

	GOTUJ NA MAŁO	GOTUJ NA WYSOKIM	GOTUJ NA CIEPŁO
Temperatura	90°C	100°C	68°C
Moc (na garnek)	95 W	120 W	120 W, następnie do 50 W
Czas gotowania przepisu	4-6 godzin	3-4 godziny	6-8 godzin

UWAGA: Podnoszenie pokryw wolnowaru podczas gotowania powoduje utratę temperatury i wydłuża czas gotowania o około 25 minut. Unikaj podnoszenia pokryw.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Ten wolnowar ma pojemność roboczą 2 x 1,7 litra, co pozwala na bulgotanie i

gotowanie na wolnym ogniu.

- Przygotuj składniki. Włóż je do garnka i załóż pokrywkę.
- Naczynie do gotowania powinno być wypełnione przynajmniej w 1/3.
- Podłącz wolnowar do gniazdka i włącz go.
- Wybierz ustawienie temperatury zgodne z przepisem.
- Prosimy o ostrożne obchodzenie się z garnkami i pokrywkami oraz unikanie skrajnych temperatur.
Gdy garnki się nagrzeją, nie dodawaj więcej schłodzonych składników. Może to spowodować pęknięcie garnka.
- Po zakończeniu gotowania ustaw pokrętło sterujące na „OFF”, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka. Zawsze zakładaj rękawice kuchenne przed podniesieniem garnków. Garnki możesz od razu postawić na stole i podawać. Zawsze używaj maty, stawiając garnki, aby chronić stół i powierzchnie robocze przed ciepłem i oparzeniami. Uważaj, zdejmując pokrywki, odchyl je od siebie, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.
- Przed przeniesieniem jednostki bazowej należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

OSTRZEŻENIE: Garnki można bezpiecznie używać w piekarniku do temperatury 150°C. Szklane pokrywki NIE są bezpieczne w piekarniku.

NIE wkładać garnków ani szklanych pokrywek do kuchenki mikrofalowej ani nie stawiać ich bezpośrednio na kuchence gazowej lub elektrycznej, ani na innym źródle ciepła.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH I WSKAZÓWKACH

- Aby zapewnić równomierne gotowanie, pokrój mięso i warzywa na kawałki podobnej wielkości, aby ugotowały się równomiernie. Warzywa korzeniowe często gotują się dłużej niż mięso, dlatego należy je pokroić w kostkę lub drobno posiekać.
- Zrumień mięso przed dodaniem go do wolnowaru. To doda smaku końcowemu danie.
- W przypadku stosowania mrożonego mięsa, należy je dokładnie rozmrozić przed dodaniem do wolnowaru. Nigdy gotować z zamrożonego.
- Przed włączeniem należy dodać tyle płynu, np. bulionu, aby zakryć dno garnka.
w wolnowarze, najlepiej na głębokość około 2 cm od garnka.
- Podczas powolnego gotowania nie trzeba mieszać, ale możesz od czasu do czasu podgrzać potrawę.
Zamieszaj jeśli gotujesz na WYSOKIM poziomie.
- Umieść jedzenie, które może wymagać dłuższego gotowania, na dnie garnka. Będzie ono bliżej źródła ciepła i pozostanie w płynie, co pomoże mu się ugotować.
- Ryby i owoce morza mają tendencję do szybkiego wysychania, dlatego najlepiej dodawać je do potraw pod koniec posiłku.
czasu gotowania.
- Jeśli pod koniec gotowania okaże się, że płynu jest za dużo, zdejmij pokrywkę i gotuj na dużym ogniu przez około 30 minut, aż płyn odparuje.
- Świeże zioła najlepiej dodawać pod koniec gotowania; suszone zioła można dodawać razem z głównymi składnikami.

DOSTOSOWANIE PŁYTY GŁÓWNEJ PRZEPISY NA POWOLNE GOTOWANIE

- Przepisy wymagają znacznie mniej płynu niż ich odpowiedniki przygotowywane na kuchenke: w przepisach przygotowywanych na kuchenke ilość płynu zmniejsz o połowę; zawsze możesz uzupełnić go w trakcie gotowania, jeśli okaże się zbyt suchy.
- Zmniejsz ilość soli w przepisach, ponieważ długie gotowanie i mniejsza ilość płynu oznaczają, że smaki są bardziej wyraziste.
ulepszone i wymaga mniej soli.
- Przepisy często mówią: „Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz temperaturę”. W wolnowarach nie jest to konieczne. Po prostu ustaw garnek na niską temperaturę.

HARMONOGRAM

- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 15-30 minut, w wolnowarze gotowanie będzie trwało do 2 godzin przy ustawieniu wysokiej temperatury.
- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 30-45 minut, w wolnowarze gotowanie będzie trwało do 4 godzin przy ustawieniu wysokiej temperatury.
- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 2-3 godziny, w wolnowarze gotowanie będzie trwało do 6 godzin przy ustawieniu wysokiej temperatury.

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.

KLASYCZNA ZAPIEKANKA WOŁOWA – Porcja dla 2 osób

Składniki	Ilość
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Duszenie wołowiny	750g, grubo posiekane
Średnia cebula	1, pokrojony w cienkie plasterki
Marchewka średnia	1, pokrojony w cienkie plasterki
Duży ząbek czosnku	1, zgnieciony
Świeża pietruszka	1 łyżka, drobno posiekana
Przecier pomidorowy	35g
Musztarda francuska	1 łyżeczka
Wino czerwone	125ml
Bulion wołowy	65ml

NISKI: 7-8 godzin.

CO ROBISZ

Na własnej patelni do smażenia rozgrzej olej i zrumień kawałki wołowiny. Przełóż mięso na talerz.

Dodaj cebulę, marchewkę i czosnek do patelni do smażenia. Mieszaj i smaż, aż cebula zmięknie i stanie się jasnożółta. Przenieś warzywa do wolnowaru.

Dodaj wołowinę do garnka. Wymieszaj z pietruszką, przecierem pomidorowym, musztardą, winem i bulionem.

Założ pokrywkę. Włącz wolnowar i wybierz ustawienie LOW.

Gotować przez 7-8 godzin lub do momentu, aż wołowina będzie miękka. Podawać z kremowym puree ziemniaczanym.

GULASZ IRLANDZKI – Porcja dla 2 osób

Składniki	Ilość
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Szyja jagnięca lub kotlety jagnięce, jeśli wolisz	730g
Mały por	1, drobno posiekane
Duży ziemniak	1, grubo posiekany
Marchewka średnia	1, grubo posiekany
Świeży tymianek	1 łyżka, drobno posiekana
Bulion jagnięcy	500ml

NISKI: 6-7 godzin.

CO ROBISZ

Na własnej patelni do smażenia rozgrzej połowę oleju i zrumień jagnięcinę. Zdejmij mięso na talerz.

Dodaj resztę oleju do patelni i podgrzej. Dodaj pokrojony por, mieszając, aż zmięknie.

Przełóż ugotowany por do garnka wolnowaru.

Dodaj jagnięcinę, ziemniaki, marchewkę, tymianek i bulion do garnka.

Przykryj pokrywką. Włącz wolnowar i wybierz ustawienie LOW. Gotuj przez 6-7 godzin lub do momentu, aż jagnięcina będzie miękka. Podawaj z knedlami lub chrupiącym chlebem, aby wchłonąć soki mięsne.

Budyń z mieszanymi jagodami – porcja dla 3-4 osób

Składniki	Ilość
Masło	60g
Mleko	115ml
Ekstrakt waniliowy	½ łyżeczki
Cukier puder	70g
Mąka samorosnąca	160g
Jajko, średnie	1, lekko ubite
Mrożone mieszane jagody	325g
Dżem malinowy	105g
Wrząca woda	325ml

WYSOKI: 2 godziny.

CO ROBISZ

Nasmaruj tłuszczem garnek do gotowania.

Podgrzej masło i mleko w średnim rondlu na małym ogniu, aż masło się rozpuści. Zdejmij z ognia, ostudź przez 5 minut. Wymieszaj z ekstraktem i cukrem, a następnie przesiej mąkę i dodaj jajko.

Posyp dno garnka zamrożonymi jagodami. Nałóż łyżki dżemu na jagody. Rozłóż mieszaninę budyniową na mieszance jagodowej. Delikatnie wlej wrzącą wodę równomiernie na mieszaninę budyniową.

Gotować pod przykryciem na dużym ogniu przez około 2 godziny, aż środek puddingu stanie się twardy.

Wyjmij miskę z kuchenki. Odstaw pudding na 10 minut przed podaniem.

Uwaga: Nie nadaje się do zamrażania.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego gotowy przepis zawiera tak dużo płynu?

Odpowiedź: Wolne gotowanie utrzymuje płyn. Zdejmij pokrywkę z wolnowaru i gotuj na wysokim ustawieniu przez 30 minut. Następnie razem zmniejsz ilość płynu w przepisie o połowę.

Pytanie: Dlaczego warzywa wydają się chrupiące, a mięso jest dobrze ugotowane?

Odpowiedź: Kawałki warzyw są za duże. Następnie razem pokrój warzywa na mniejsze kawałki. Umieść je na dnie wolnowaru, a mięso na górze.

Pytanie: Dlaczego mięso wydaje się bezbarwne?

Odpowiedź: Mięso zostało ugotowane na surowo z pozostałymi składnikami w wolnowarze. kuchenka. Zrumień mięso przed dodaniem do wolnowaru, aby poprawić wygląd i smak.

Pytanie: Dlaczego ulubiony przepis na potrawę przygotowywaną na kuchence wydaje się bardzo słony, gdy jest przygotowywany w wolnowarze?

Odpowiedź: Zredukowana ilość płynu i długi, powolny czas gotowania mogą nadać potrawie wyrazisty smak rozwijać się bardziej i wydawać się bardziej słonym. Zmniejsz ilość soli użytej w przepisie.

Pytanie: Dlaczego w przepisie nie wyczuwa się smaku ziół?

Odpowiedź: Świeże zioła mogą się przegotować z powodu długiego czasu gotowania. Użyj suszonych ziół na początku procesu gotowania. Pod koniec dodaj świeże zioła, aby zachować smak.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz wolnowar od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
- Przed pierwszym użyciem oraz 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.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić powierzchnie zewnętrzne, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz przed ponownym użyciem.
przechowywanie.
- Umyj garnki i pokrywki w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie opłucz i osusz.
- Garnki i pokrywki można myć w zmywarce.
- Przechowuj wolnowar z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół jednostki.

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 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 www.lakeland.co.uk