

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

3,5L CYFROWY WOLNOWAR



Model: 62797

CYFROWY WOLNOWAR LAKELAND

Dziękujemy za wybranie Lakeland Digital Slow Cooker.

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 wolnowar jest fantastyczny dla dwóch do czterech osób. Dwie dodatkowe funkcje to wielofunkcyjny garnek do gotowania, który nadaje się również do użytku na kuchenkach (nie wliczając indukcji) i może być używany w piekarniku. Inną dodatkową funkcją jest funkcja opóźnionego startu, dzięki której można ustawić urządzenie tak, aby włączało się po 24 godzinach.

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	4-6
Pierwsze użycie wolnowaru	7
Używanie garnka na kuchence lub w piekarniku	7
Pokrętko sterujące i czasy gotowania	8
Instrukcja użytkowania	9-10
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	11
Dostosowywanie przepisów na dania z płyty kuchennej do powolnego gotowania	11
Przepisy	12-15
Najczęściej zadawane pytania	16
Pielęgnacja i czyszczenie	17
Informacje techniczne.....	18
Połączenia elektryczne	18
Recykling urządzeń elektrycznych	18

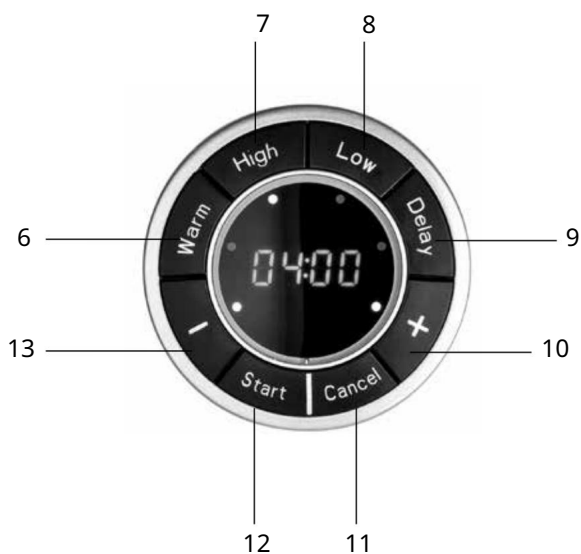
CECHY PRODUKTU

1. Pokrywka ze szkła hartowanego z uchwytem
2. Garnek aluminiowy do gotowania
3. Jednostka podstawowa z uchwytami
4. Pokrętko sterujące
5. Przewód i wtyczka



POKRĘTKO STERUJĄCE

6. Przycisk ciepła
7. Przycisk wysoki
8. Przycisk niski
9. Przycisk opóźnienia
10. Przycisk zwiększania
11. Przycisk Anuluj
12. Przycisk startu
13. Przycisk zmniejszania



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. 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 urządzenie. Aby odłączyć, ustaw gniazdo w pozycji „wylączone” 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 jednostki zewnętrznej 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 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 pozwalać, aby przewód zwiślał 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.

- Aby wyłączyć wolnowar, naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka. Zawsze odłączaj od zasilania przed podniesieniem garnka do gotowania i gdy nie jest używany. Przed przenoszeniem lub czyszczeniem wolnowaru pozwól mu ostygnąć.
- Przed napełnieniem lub opróżnieniem garnka wolnowar należy odłączyć go od zasilania. Nie podgrzewaj wolnowaru, gdy garnek jest pusty.
- Aby korzystać z tego urządzenia, garnek do gotowania musi być na swoim miejscu.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub uszkodzenia, nigdy nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do naczynia wolnowaru. Zawsze używaj garnka do gotowania.
- Należy zachować ostrożność podczas stawiania garnka na powierzchniach roboczych, ponieważ dno garnka może porysować i uszkodzić stoły i blaty. Zawsze stawiaj garnek na odpornej na ciepło macie lub podstawie.
- Nie używaj uszkodzonego lub pękniętego garnka.
- Ustaw wolnowar w odpowiedniej odległości od ścian, zasłon i innych źródeł ciepła lub pary. delikatne materiały. Podczas używania wolnowaru należy zapewnić odpowiednią ilość miejsca nad i po bokach, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych przyborów, ponieważ metalowe przybory mogą uszkodzić nierzewne naczynia. powłoka w sztyfcie.
- W przypadku korzystania z plastikowych przyborów kuchennych nie pozostawiaj ich wewnątrz urządzenia, gdy jest gorące lub ustawione na ciepłą wodę. • Szklana pokrywka została specjalnie obrobiona, aby była mocniejsza, trwalsza i bezpieczniejsza niż zwykle szkło, jednak nie jest niezniszczalna, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się ze szklaną pokrywką.
- Zawsze należy prawidłowo zakładać szklaną pokrywkę na garnek podczas gotowania. działanie urządzenia, chyba że przepis nakazuje jego wymontowanie.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas gotowania.
- Unikaj nagłych zmian temperatury.
- Nie wkładaj zamrożonej lub bardzo zimnej żywności do wyjmowanej miski do gotowania, gdy jest ona gorąca.
- Nie wkładaj gorącego garnka do zimnej wody.
- Nie podgrzewaj wolnowaru, gdy jest pusty.

UWAGA: Garnek NIE jest przeznaczony do użytku na kuchence indukcyjnej.

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 pokrywy zawsze należy używać uchwytów.

Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, odchyl ją od siebie, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.

Zawsze używaj rękawic kuchennych. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania garnka z wolnowaru z gorącym jedzeniem w środku.



PIERWSZE UŻYCIE WOLNOWARKA

- 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 przetrzyj zewnętrzną część wolnowaru czystą, wilgotną ściereczką. Umyj pokrywkę i garnek w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Garnek i szklaną pokrywkę można myć w zmywarce.
- Chociaż ten przedmiot można myć w zmywarce ze względów praktycznych, zalecamy mycie ręczne, aby przedłużyć trwałość powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Przed włożeniem garnka do naczynia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche. wolnowar.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych szpatulek, ponieważ metalowe przybory mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. powłoki.
- Upewnij się, że wnętrze obudowy ze stali nierdzewnej jednostki bazowej jest czyste i wolne od zanieczyszczeń. jakichkolwiek śmieci.

UŻYWANIE GARNKA NA PŁYCIE LUB W

PIEKARNIK

- Garnek można używać na kuchence i w piekarniku.
 - UWAGA: Garnek NIE nadaje się do użytku na kuchence indukcyjnej.
 - Nie używać w kuchence mikrofalowej.
 - Nie używać pod grillem. • Nie
- stawiać gorącego garnka na delikatnych powierzchniach, zawsze używać maty odpornej na ciepło. lub podstawka.
- Nie pozostawiaj pustego garnka na gorącej kuchence ani nie dopuść do jego wygotowania. W przypadku wygotowania się garnka nie ruszaj go z kuchenki, dopóki nie ostygnie.
 - Garnek do gotowania nie powinien być napełniony w stopniu większym niż dwie trzecie jego pojemności, na kuchence.
 - Aby zachować optymalną wydajność energetyczną, należy używać garnka na palniku o mocy odpowiedniej średnicy, a jeśli używasz kuchenki gazowej, dostosuj płomień tak, aby nie wychodził poza boki garnka. • Zawsze używaj suchych rękawic

kuchennych lub ściereczki podczas obsługi gorącego garnka, ponieważ nagrzewają się w trakcie i po gotowaniu.

- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia garnka zawierającego gorący olej lub płyny.
- Przesuwanie garnka po płycie ceramicznej może spowodować zarysowanie powierzchni płyty.

OSTRZEŻENIE: Produkt może się nagrzewać, dlatego zawsze używaj rękawic kuchennych.

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.
- Gdy wolnowar zostanie podłączony do gniazdka i włączony, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a panel sterowania zaświeci się i zacznie migać. Urządzenie wyłączy się w ciągu 5 minut, jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
- Użyj LOW: jeśli chcesz wydłużyć czas gotowania, idealny do gotowania na wolnym ogniu i gotowania na wolnym ogniu.
- Użyj opcji HIGH (WYSOKA): jeśli chcesz skrócić czas gotowania, idealna do szybszego gotowania.
- CIEPŁE: ustawienie standardowe, 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	96°C	100°C	85°C
Czas gotowania przepisu	8 godzin	4 godziny	12 godzin

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

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Ten wolnowar ma pojemność roboczą 2,5 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.
- Umieść wolnowar na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka. Wolnowar należy stosować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 15 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- Podłącz i włącz wolnowar do gniazdka. Wolnowar wyda sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „88:88”, a następnie „----”, sześć kropek funkcji będzie migać, aż do naciśnięcia przycisku.
- Podczas pierwszego użycia wolnowaru możesz poczuć delikatny zapach spalenizny. Jest to normalne zjawisko w przypadku nowego elementu grzebnego i zniknie po kilku użyciach.
- Wybierz żądane ustawienie – LOW, HIGH, WARM, DELAY, wybierz ustawienie czasu gotowania zgodnie z przepisem. Po ustawieniu i naciśnięciu START urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie w ciągu 3 sekund.
- Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania lub opóźnienia. Za każdym razem przyrost wynosi 30 minut. Możesz nacisnąć i przytrzymać przyciski, aby szybko przeskoczyć czas.
- Czas gotowania można dostosować w dowolnym momencie.
- Domyślny czas OPÓŹNIENIA wynosi 2 godziny. Możesz wybrać czas opóźnienia od 30 minut do 24 godzin. Najpierw wybierz czas opóźnienia, a następnie wybierz funkcję. Podczas ustawiania funkcji kropka LED będzie migać, po ustawieniu lub użyciu nie będzie migać.
- Domyślny czas LOW wynosi 8 godzin. Możesz wybrać czas gotowania od 30 minut do 24 godzin. Podczas ustawiania funkcji, kropka LED będzie migać, po ustawieniu lub użyciu nie będzie migać.
- Domyślny czas HIGH to 4 godziny. Możesz wybrać czas gotowania od 30 minut do 24 godzin. Podczas ustawiania funkcji, kropka LED będzie migać, po ustawieniu lub użyciu nie będzie migać.
- Domyślny czas WARM wynosi 12 godzin. Możesz wybrać czas gotowania od 30 minut do 24 godzin. Podczas ustawiania funkcji, kropka LED będzie migać, po ustawieniu lub użyciu nie będzie migać.
- Po ustawieniu właściwego ustawienia wolnowar uruchomi się automatycznie. Pokrętko sterujące najpierw pokaże czas opóźnienia, a po jego zakończeniu pokaże czas gotowania. Kroki LED przy '+' i '-' pokażą się, a także ustawione funkcje.

- **PRZYKŁAD:** Jeśli ustawisz OPÓŹNIENIE na 04:00 godzin, a następnie chcesz gotować na WYSOKIM poziomie, pokrętko sterujące będzie wyglądać następująco.



- Po upływie czasu OPÓŹNIENIA kropka LED zgaśnie, a następnie zaświeci się tylko kropka. zostanie wyświetlona funkcja HIGH.
- Naciśnij przycisk ANULUJ, aby anulować niewłaściwe ustawienie lub zatrzymać wolnowar.
- Należy ostrożnie obchodzić się z garnkiem i pokrywką oraz unikać skrajnych temperatur. Gdy garnek się nagrzeje, nie dodawaj już schłodzonych składników.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz wolnowar, naciskając przycisk ANULUJ na pokrętko sterujące, wyłącz urządzenie w gniazdku i odłącz je od zasilania.
- Zawsze zakładaj rękawice kuchenne przed podniesieniem garnka do gotowania. Możesz od razu zanieść garnek do gotowania na stół i podawać. Zawsze używaj podstawki lub maty odpornej na ciepło podczas stawiania garnka do gotowania, aby chronić stół i powierzchnie robocze przed ciepłem i oparzeniami. Uważaj podczas zdejmowania pokrywki, odchyl ją od siebie, aby uniknąć oparzenia gorącą parą.
- Przed przeniesieniem jednostki bazowej należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

OSTRZEŻENIE: Garnek można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturze do 200°C (400°F, poziom gazu 6).

NIE wkładaj garnka ani szklanej pokrywki do kuchenki mikrofalowej.

NIE używaj garnka na kuchenke indukcyjnej.

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.
- Przed gotowaniem w wolnowarze podsmaż mięso na kuchenie w garnku.
Dodaje to smaku gotowej potrawie.
- W przypadku stosowania mrożonego mięsa, należy je dokładnie rozmrozić przed dodaniem do wolnowaru. Nigdy gotować z zamrożonego.
- Przed włączeniem wolnowaru należy dodać tyle płynu, np. bulionu, aby przykryć składniki w garnku. Najlepiej, aby woda sięgała do 2 cm nad powierzchnię garnka.
- Podczas powolnego gotowania nie trzeba mieszać, ale możesz od czasu do czasu podsmażyć 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 można dodawać razem z głównymi składnikami.

DOSTOSOWANIE PŁYTY GŁÓWNEJ PRZEPISY NA POWOLNE GOTOWANIE

- Przepisy wymagają znacznie mniej płynu niż ich odpowiedniki przygotowywane na kuchenie: w przepisach przygotowywanych na kuchenie 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.

RATATOUILLE – Porcja dla 6 osób

Składniki	Ilość
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Cebula czerwona, duża	1, grubo posiekane
Ząbki czosnku	3, zgnieciony
Liście bazylii, świeże	6 łyżek
Pasta pomidorowa	2 łyżki stołowe
Przeszedł	700g
Cukier puder	2 łyżeczki
Bakłażan, duży	1, grubo posiekane
Cukinia duża	2, grubo posiekane
Zielona papryka, średnia	1, grubo posiekane

NISKI: 4 godziny.

CO ROBISZ

Rozgrzej olej w garnku do gotowania lub dużej patelni na kuchence. Podsmaż cebulę, czosnek i połowę bazylii, mieszając, aż cebula zmięknie. Dodaj pastę i gotuj, mieszając przez 1 minutę.

Zdjąć z ognia, dodać passatę i cukier i wymieszać.

Umieść warzywa i mieszanekę sosu w wolnowarze. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu przez 4 godziny. Dopraw do smaku.

Podawaj ratatouille posypane resztą bazylii.

FASOLA CHILLI Z SOSEM POMIDOROWYM – 6 porcji

Składniki	Ilość
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Boczek bez skórki	390g, drobno posiekane
Łodyga selera	150g, przycięte, drobno posiekane
Cebula brązowa, mała	1 (80g), drobno posiekany
Marchewka mała	1 (70g), drobno posiekany
Świeża, długa, czerwona papryczka chili	1, drobno posiekane
Pasta pomidorowa	70g
Przeszedł	700g
Rosół z kurczaka	180ml
Cukier puder	2 łyżeczki
Fasola cannellini w puszcze	800g, wypłukane, odsączone
Świeża, płaska pietruszka	3 łyżki grubo posiekanego

NISKI: 8 godzin

CO ROBISZ

Rozgrzej olej w garnku do gotowania lub dużej patelni na kuchence. Smaż boczek, seler, cebulę, marchewkę i chili, mieszając, aż cebula zmięknie.

Dodaj pastę; gotuj, mieszając, przez 1 minutę.

Przenieś mieszankę do wolnowaru. Wymieszaj z passatą, bulionem, cukrem i fasolą.

Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 8 godzin.

Dodaj pietruszkę i dopraw do smaku.

Podawać z podpieczonym chlebem na zakwasie.

CIASTO KARMELOWE Z BŁOTEM – Porcja dla 12 osób

Składniki	Ilość
Ciasto	
Czekolada biała	180g, drobno posiekane
Masło niesolone	60g, drobno posiekane
Jajka	5, oddzielone
Ekstrakt waniliowy	2 łyżeczki
Migdały mielone	600g
Mąka samorosnąca	35g
Ciemny brązowy cukier	75g
Lukier karmelowy	
Masło niesolone	20g, posiekane
Ciemny brązowy cukier	40g
Mleko	45ml
Cukier puder	40g

WYSOKI: 2 godziny.

CO ROBISZ

Ciasto

Nasmaruj tłuszczem 2-litrową miskę do pieczenia puddingu, wyłóż jej dno papierem do pieczenia.

Połącz czekoladę i masło w średnim rondlu, mieszaj na małym ogniu, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

Zdejmij z ognia i ostudź przez 10 minut. Wymieszaj żółtka jaj i ekstrakt, a następnie zmielone migdały i przesianą mąkę do mieszanki czekoladowej.

Ubij białka jajek w małej misce mikserem elektrycznym, aż utworzą się miękkie szczyty. Dodaj cukier i ubijaj, aż cukier się rozpuści. Wmieszaj mieszankę białek jajek do mieszanki czekoladowej w dwóch partiach. Wlej mieszankę do miski na pudding.

Umieść miskę bez pokrywki w wolnowarze, wlej tyle wrzącej wody, aby sięgała do połowy wysokości miski.

Gotować pod przykryciem w wolnowarze ustawionym na wysoką temperaturę przez około 2 godziny lub do momentu, aż potrawa zgęstnieje.

Wyjmij ciasto z piekarnika. Natychmiast przełóż na kratkę wyłożoną papierem do pieczenia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Przygotuj lukier karmelowy i posmaruj nim ciasto.

Lukier karmelowy

Rozpuść masło w małym rondelku na średnim ogniu.

Dodaj brązowy cukier i mleko, gotuj, mieszając na średnim ogniu, aż cukier się rozpuści.

Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować przez 1 minutę.

Zdjąć z ognia, dodać przesiany cukier puder i ubijać do uzyskania gładkiej masy.

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 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.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych szpatulek, gdyż metalowe przybory mogą uszkodzić powłoki zapobiegające przywieraniu.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić powierzchnie zewnętrzne, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
przed przechowywaniem.
- Umyj garnek i pokrywkę w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie opłucz i osusz.
- Garnek i pokrywkę można myć w zmywarce.
- Chociaż ten przedmiot można myć w zmywarce ze względów praktycznych, zalecamy mycie ręczne.
mycie w celu przedłużenia właściwości nieprzywierających.
- Przechowuj wolnowar z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno.
wokół jednostki.

INFORMACJE TECHNICZNE

Moc: 190W.

Napięcie: 220 - 240V.

Częstotliwość: 50-60Hz.

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 lakeland.co.uk