

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

5,5L CYFROWY

WOLNOGRZEWANY I WIELOFUNKCYJNY KUCHENNOŚĆ



Model: 63411

LAKELAND 5,5L CYFROWY WOLNO KUCHENNOŚĆ I WIELOFUNKCYJNE PIEKARNIKI

Dziękujemy za wybranie Lakeland Digital Slow and Multi 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 i multicooker jest fantastyczny dla czterech do pięciu osób, ze szklaną pokrywką dla łatwego przeglądania, panelem sterowania z ekranem dotykowym i funkcjami gotowania na parze, smażenia, jogurtu i sous vide. Inne dodatkowe funkcje to opóźniony start do 24 godzin i funkcja utrzymywania ciepła do 12 godzin.

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 założyliśmy firmę.

Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiał o przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu	4-5
Środki ostrożności	6-8
Pierwsze użycie cyfrowego wolnowaru i multicookera	9
Panel sterowania	10
Instrukcja użytkowania	11-15
Przewodnik po składownikach oraz wskazówki i porady	16
Dostosowywanie przepisów na dania przygotowywane na płycie kuchennej do powolnego gotowania.....	16
Przepisy	17-18
Montaż uchwyty koszyka do smażenia	19
Smażenie	20-21
Przewodnik po składownikach do smażenia i czasie gotowania	21
Wskazówki i porady dotyczące smażenia	22
Przygotowanie domowego jogurtu	23
Przewodnik po składownikach jogurtu oraz wskazówki i porady	24-25
Propozycje podania jogurtu	26
Często zadawane pytania	27
Pielęgnacja i czyszczenie	28
Informacje techniczne.....	29
Połączenia elektryczne	29
Recykling urządzeń elektrycznych	29

CECHY PRODUKTU

1. Pokrywa szklana z uchwytem

2. Garnek do gotowania

3. Jednostka podstawowa z uchwytami

4. Panel sterowania

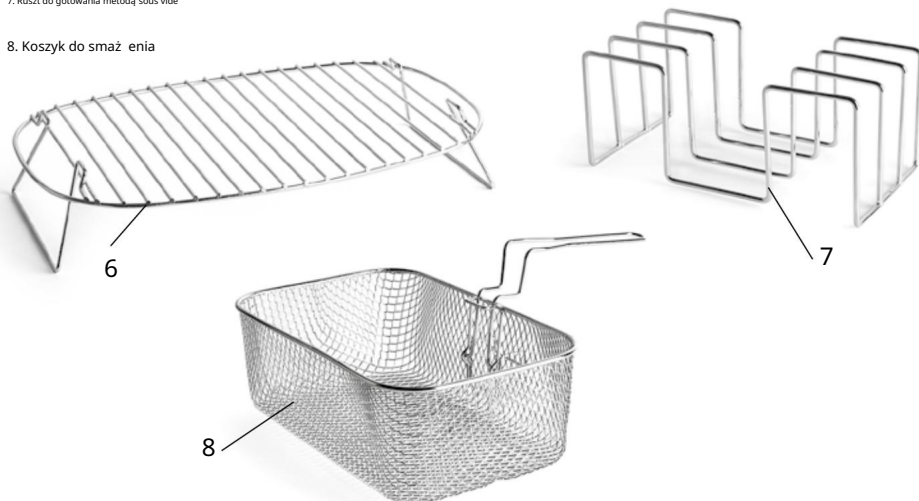
5. Przewód i wtyczka



6. Ruszt do gotowania na parze

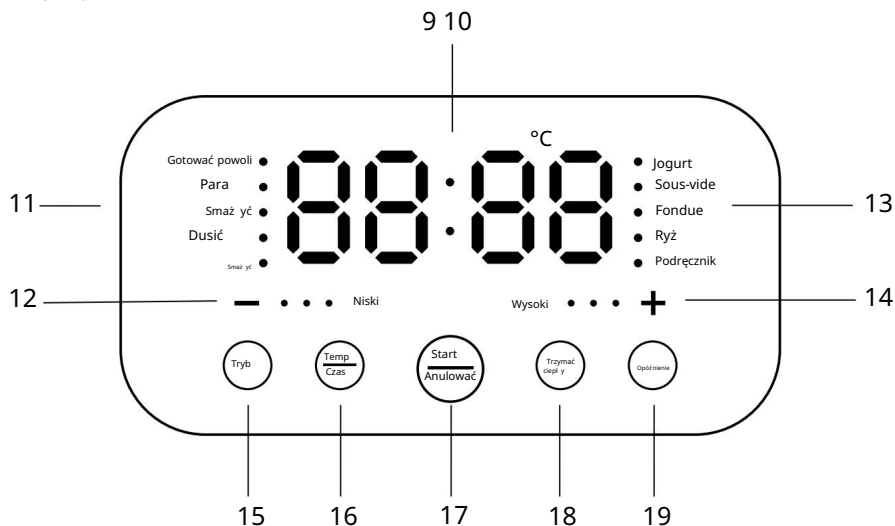
7. Ruszt do gotowania metodą sous vide

8. Koszyk do smażenia



CECHY PRODUKTU

PANEL STEROWANIA



9. Wyświetlacz timera

10. Wyświetlacz temperatury

11. Wskaźnik trybu

12. Przycisk zmniejszania

13. Wskaźnik trybu

14. Przycisk zwiększania

15. Przycisk trybu

16. Przycisk temperatury/
czasu

17. Przycisk Start/Anuluj

18. Przycisk utrzymywania ciepł a

19. Przycisk opóźnienia

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 pouczane 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 i opakowania oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne zostały usunięte z urządzenia.
Przed pierwszym użyciem należy wyjąć 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 zespołem 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 „wyłączony” 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 kontaktu 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 może być stosowany 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.
- Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed podniesieniem garnka oraz gdy nie jest używane. Przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia Digital Slow Cooker lub Multi Cooker należy odczekać, aż ostygnie.
- Cyfrowy wolnowar i multicooker należy odłączyć od zasilania przed napełnieniem lub opróżnieniem garnka. Nie podgrzewaj cyfrowego wolnowaru i multicookera, 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 żywności bezpośrednio do urządzenia Digital Slow Cooker. 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 matce lub podstawie.
- Nie używaj uszkodzonego lub pękniętego garnka, upewniając się, że jego zewnętrzna część jest czysta i sucha.
- Umieść Digital Slow and Multi Cooker z dala od ścian, zasłon i innych materiałów wraz z innymi na ciepło lub parę. Podczas korzystania z Digital Slow and Multi Cooker zapewnij odpowiednią ilość miejsca nad i po bokach, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych przyborów, ponieważ metalowe przybory mogą uszkodzić nierdzewne elementy powłoki 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 zwykła, jednak nie jest niezniszczalna, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się ze szklaną pokrywką.
- Zawsze należy prawidłowo zakładać szklaną pokrywkę na garnek podczas gotowania. Zdemontowanie 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 wstępnie ani nie ogrzewaj pustego urządzenia Digital Slow Cooker ani Multi Cooker.

UWAGA: Garnek NIE jest przeznaczony do użytku na kuchenie 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 podnoszenia garnka z Digital Slow and Multi Cooker z gorącym jedzeniem w środku.



KORZYSTANIE Z CYFROWEGO WOLNEGO I WIELOFUNKCYJNEGO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA PO RAZ PIERWSZY

- Rozpakuj urządzenie Digital Slow Cooker i usuń wszystkie materiały w opakowaniach.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj zewnętrzną część cyfrowego wolnowaru i multicookera czystą, wilgotną ściereczką.
- Umyj szklaną pokrywę, garnek do gotowania i akcesoria w gorącej wodzie z mydłem, opłucz i osusz dokładnie.
- Przed włóceniem garnka do piekarnika upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
Cyfrowy wolnowar i multicooker.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych szpatułek, gdyż metalowe przybory mogą uszkodzić powłoki zapobiegające przywieraniu.
- Upewnij się, że wewnątrz obudowy ze stali nierdzewnej jednostki bazowej jest czyste i wolne od zanieczyszczeń.
jakichkolwiek śmieci.
- Podczas obsługi gorącego garnka zawsze używaj suchych rękawic kuchennych lub ściereczki, ponieważ może to spowodować nagrzewanie się w trakcie i po gotowaniu.
- Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia garnka zawierającego gorący olej lub płyn.

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

PANEL STEROWANIA

- Cyfrowy wolnowar i multicooker ma 11 wstępnie ustawionych ustawień programu, dzięki czemu może dostosować czas gotowania. Pościel może na powoli gotować przez całą dzień lub przygotować w ciągu kilku godzin. Z czasem wyczujesz, ile czasu zajmują Twoje ulubione przepisy.
- Po włączeniu urządzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się przycisk START/ANULUJ na panelu.
- Naciśnij przycisk START/ANULUJ, a wszystkie funkcje zostaną podświetlone.
- Aby wybrać jedną z 11 wstępnie ustawionych funkcji gotowania, naciśnij przycisk MODE.
- Czas i temperaturę można regulować naciskając przycisk TEMP/TIME.
Aby dostosować czas, naciśnij przycisk TEMP/TIME, aby wybrać tryb czasu, wyświetlacz LCD pokaże 0:00.
Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk TEMP/TIME, aby wybrać tryb temperatury, wyświetlacz LCD pokaże 000°C, a następnie, aby dostosować czas lub temperaturę naciśnij odpowiednio + lub -.
- Po osiągnięciu żądanego czasu i temperatury naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie.
Sześć kropek pojawi się i zacznie powoli migać, aby pokazać, że funkcja została uruchomiona. Możesz anulować proces gotowania w dowolnym momencie, naciskając przycisk START/ANULUJ za 3 sekundy.
- Podczas gotowania, jeśli wybierzesz nowy czas gotowania i temperaturę gotowania, aby kontynuować proces gotowania naciśnij przycisk START/ANULUJ.
- Gdy cały panel sterowania jest podświetlony, a przez 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie w tryb czuwania, wyświetlając komunikat START/ANULUJ.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Ten cyfrowy wolnowar i multicooker ma pojemność roboczą 5,5 litra, co pozwala na gotowanie na wolnym ogniu.
- Przygotuj składniki. Włóż je do garnka i załóż pokrywę.
- Cyfrowy wolnowar i multicooker powinien być napełniony przynajmniej do połowy.
- Ustaw urządzenie Digital Slow Cooker i Multi Cooker na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka. Urządzenie Digital Slow Cooker i Multi Cooker należy używać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 15 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- Podczas pierwszego użycia Digital Slow and Multi Cooker możesz poczuć lekki zapach spalenizny. Jest to normalne w przypadku nowego elementu grzejnego i zniknie po kilku użyciach.
- Przed przeniesieniem jednostki bazowej należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- NIE wkładaj garnka ani szklanej pokrywy do piekarnika.
- NIE wkładaj garnka ani szklanej pokrywy do kuchenki mikrofalowej.
- NIE używaj garnka na kuchenie indukcyjnej.

FUNKCJA WOLNEGO GOTOWANIA (NISKIE I WYSOKIE)

- Umieść składniki w garnku do gotowania. Ta funkcja działa najlepiej, gdy pokrywa jest założona na urządzeniu.
- Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję Slow Cook. Naciśnij przycisk MODE jeden raz, wybierz wolne gotowanie na poziomie niskim, naciśnij ponownie przycisk MODE, aby wybrać wolne gotowanie na poziomie wysokim.
- W tej funkcji ustawiona jest temperatura, a zmienić można jedynie czas.
- Aby zmienić czas, naciśnij przycisk TEMP/TIME, a pojawią się ikony – i +. Aby ustawić czas gotowania, naciśnij odpowiednio przyciski – i +. Zakres ustawień wynosi od 30 minut do 12 godzin, w odstępach 30-minutowych.
- Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk START/ANULUJ, aby rozpocząć gotowanie. Sześć kropek pojawi się i zacznie powoli migać, aby pokazać, że funkcja została uruchomiona.
- W przypadku użycia tej funkcji po zakończeniu gotowania, urządzenie automatycznie przejdzie w funkcję podtrzymywania ciepła.
- Podczas korzystania z funkcji Slow Cook końcowa temperatura jedzenia wynosi około 120° C, niezależnie od tego, czy zostało ugotowane na niskim, czy wysokim ustawieniu. Jediną różnicą między tymi ustawieniami jest czas trwania procesu gotowania.
- 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.

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

	GOTOWAĆ NA MAŁO	GOTOWAĆ NA WYSOKIM POZIOMIE
Czas gotowania przepisu	8 do 12 godzin	4 do 6 godzin

UWAGA: Podnoszenie pokrywy Digital Slow and Multi Cooker podczas gotowania powoduje utratę temperatury i wydłuża czas gotowania o około 25 minut. Unikaj podnoszenia pokrywy.

FUNKCJA PARY

- Umieść ruszt do gotowania na parze w garnku, napełnij wodą tuż poniżej rusztu.
Umieść składniki do gotowania na parze na ruszcie. Ta funkcja działa najlepiej, gdy na urządzeniu znajduje się pokrywka.
- Wybierz funkcję Steam naciskając przycisk MODE. Na panelu wyświetli się 0:30.
- W tej funkcji ustawiona jest temperatura, a zmienić można jedynie czas.
- Aby zmienić czas, naciśnij przycisk TEMP/TIME, a pojawią się ikony – i +.
Aby dostosować czas gotowania, naciśnij odpowiednio przyciski – i +. Zakres czasu wynosi od 10 minut do 1 godziny 30 minut w odstępach 5-minutowych.
- Po wybraniu czasu naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie. Sześć kropek pojawi się i zacznie powoli migać, aby pokazać, że funkcja została uruchomiona.
- Jeśli chcesz dokonać regulacji, naciśnij przycisk TEMP/TIME, ustaw czas, a następnie naciśnij przycisk START/ANULUJ.
- Gdy urządzenie osiągnie koniec procesu gotowania, wyemituje sygnał dźwiękowy.
w sposób ciągły, a na panelu LCD pojawi się komunikat „Koniec”.
- Naciśnij przycisk START/ANULUJ raz, aby zatrzymać, wszystkie funkcje na panelu zaświecą się. • Wyłącz urządzenie w gniazdku i odłącz je od zasilania.

FUNKCJA SAUTÉ

- Umieść składniki w garnku. • Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję Sauté.
- Domyślna temperatura wynosi 150°C, a domyślny czas to 1 godzina. • Funkcja ta umożliwia wybór czterech ustawień temperatury: 50°C, 100°C, 150°C i 200°C.
- Zakres czasu wynosi od 5 minut do 1 godziny i 30 minut w 5-minutowych odstępach.
- Po ustawieniu naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie. Panel będzie się zmieniał między czasem pozostałym do gotowania a temperaturą. Sześć kropek pojawi się i będzie powoli migać, aby pokazać, że funkcja została uruchomiona.
- Gdy urządzenie osiągnie koniec procesu gotowania, wyemituje sygnał dźwiękowy.
w sposób ciągły, a na panelu LCD pojawi się komunikat „Koniec”.
- Naciśnij przycisk START/ANULUJ raz, aby zatrzymać, wszystkie funkcje na panelu zaświecą się. • Wyłącz urządzenie w gniazdku i odłącz je od zasilania.

FUNKCJA SHMER

- Umieść skł adniki w garnku. • Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję gotowania na wolnym ogniu.
- W tej funkcji ustawiona jest temperatura, a zmienić moż na jedynie czas.
- Domyślny czas gotowania wynosi 2 godziny. Aby zmienić czas, naciśnij przycisk TEMP/TIME, a pojawią się ikony – i +. Dostosuj czas gotowania, naciskając odpowiednio przyciski – i +, zakres czasu wynosi od 30 minut do 24 godzin w 30-minutowych odstępach.
- Po ustawieniu naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie. Sześć kropek pojawi się i zacznie powoli migać, aby pokazać, że e funkcja został a uruchomiona.
- Gdy urządzenie osiągnie koniec procesu gotowania, wyemituje sygnał dźwiękowy. w sposób ciągły y, a na panelu LCD pojawi się komunikat „Koniec”.
- Naciśnij przycisk START/ANULUJ raz, aby zatrzymać, wszystkie funkcje na panelu zaświecą się. • Wył ącz urządzenie w gniazdku i odł ącz je od zasilania.

FUNKCJA SMAŻENIA

- Dodaj olej do garnka i przykryj pokrywką.
- Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję sma ż enia.
- Domyślna temperatura wynosi 160°C, a domyślny czas to 30 minut. • Moż esz dostosować temperaturę, wybierając jedno z następujących ustawień: 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C.
- Aby zmienić czas, naciśnij przycisk TEMP/TIME, a pojawią się ikony – i +. Dostosuj czas gotowania, naciskając odpowiednio przyciski – i +. Zakres czasu wynosi od 10 minut do 1 godziny 30 minut w odstępach co 5 minut.
- Po ustawieniu naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie. Sześć kropek pojawi się i zacznie powoli migać, aby pokazać, że e funkcja został a uruchomiona. • Umieść skł adniki w koszyku do sma ż enia i wł óż do garnka do gotowania, zał óż pokrywkę ostroż nie na wierzchu.
- Na panelu sterowania będą migać wskazania czasu i temperatury. • Gdy urządzenie osiągnie koniec procesu gotowania, wyemituje sygnał dźwiękowy. w sposób ciągły y, a na panelu LCD pojawi się komunikat „Koniec”.
- Naciśnij przycisk START/ANULUJ raz, aby zatrzymać, wszystkie funkcje na panelu zaświecą się. • Wył ącz urządzenie w gniazdku i odł ącz je od zasilania.

FUNKCJA JOGURTOWA

- Umieść skł adniki w garnku do gotowania. Ta funkcja dział a najlepiej, gdy pokrywka jest zał óż ona na urządzeniu.
- Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję jogurtu.
- W tej funkcji ustawiona jest temperatura, a zmienić moż na jedynie czas.
- Aby zmienić czas, naciśnij przycisk TEMP/TIME, a pojawią się ikony – i +. Aby ustawić czas gotowania, naciśnij odpowiednio przyciski – i +. Zakres ustawień wynosi od 4 do 12 godzin w odstępach 30-minutowych.

- Po ustawieniu naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie. Sześć kropek pojawi się i zacznie powoli migać, aby pokazać, że funkcja została uruchomiona.
 - Gdy urządzenie osiągnie koniec procesu gotowania, wyemituje sygnał dźwiękowy. w sposób ciągły, a na panelu LCD pojawi się komunikat „Koniec”.
 - Naciśnij przycisk START/ANULUJ raz, aby zatrzymać, a wszystkie funkcje na panelu zaświecą się.
- Wyłącz urządzenie w gniazdku i odłącz je od zasilania.

FUNKCJA Sous-Vide

- Umieść ruszt do gotowania metodą sous vide w garnku.
- Pakuj próżniowo żywność do gotowania metodą sous vide w odpowiednich workach próżniowych do przechowywania żywności. i ułóż na ruszcie do gotowania sous vide.
- Napełnij garnek wodą. Nie przekraczaj poziomu MAX.
- Umieść szczelnie zamknięte torebki w wodzie o temperaturze pokojowej i upewnij się, że torebki są całkowicie zanurzone w wodzie.
- Jeśli gotujesz więcej niż jedną porcję, oddziel ją od siebie za pomocą rusztu do gotowania metodą sous vide. • Funkcja ta działa najlepiej, gdy na urządzenie została ona jest pokrywa.
- Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję Sous Vide.
- Domyślna temperatura wynosi 55°C i 30 minut.
- Aby zmienić temperaturę, naciśnij przycisk TEMP/TIME, a pojawią się ikony – i +. Możesz dostosować temperaturę gotowania w zakresie od 25°C do 100°C przy różnych ustawieniach temperatury, np. 60, 63, 65, 68, 70, 73°C itd.
- Aby zmienić czas, naciśnij przycisk TEMP/TIME, a pojawią się ikony – i +. Aby ustawić czas gotowania, naciśnij odpowiednio przyciski – i +. Zakres ustawień wynosi od 30 minut do 24 godzin, w odstępach 30-minutowych.
- Odliczanie czasu w funkcji Sous Vide nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie osiągnięta żądana temperatura. Po osiągnięciu temperatury urządzenie automatycznie przejdzie do funkcji odliczania.

FUNKCJA FONDUE

- Umieść składniki w garnku. • Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję fondue.
- W funkcji fondue można zmieniać temperaturę gotowania tylko w zakresie od 25°C do 85°C. Przyrosty co 10°C.
- Zakres czasu gotowania nie jest regulowany.
- Po ustawieniu naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie. Sześć kropek pojawi się i zacznie powoli migać, aby pokazać, że funkcja została uruchomiona.

FUNKCJA RYŻU

- Umieść składniki w garnku do gotowania. Ta funkcja działa najlepiej, gdy pokrywa jest zamknięta na urządzeniu.
- Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać funkcję Ryż.

- Podczas korzystania z tej funkcji nie jest wyświetlany żaden czas, ponieważ urządzenie działa na zasadzie wilgoci.
transduktor.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się napis ON.
- Po ustawieniu naciśnij przycisk START/CANCEL, aby rozpocząć gotowanie. Pojawi się sześć kropek, które będą powoli migać, aby pokazać, że funkcja została uruchomiona.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję podtrzymywania ciepła.

FUNKCJA RĘCZNA

- Funkcja ta umożliwia ustawienie urządzenia zgodnie z własnymi potrzebami.
- Regulacja temperatury od 20°C do 220°C.
- Ustawienie czasu można zmienić w zakresie od 5 minut do 12 godzin. • Ustawienie domyślne to 6 godzin i 100°C.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA

- Na początku procesu można wybrać opcję UTRZYMYWANIA CIEPŁA dla dowolnej funkcji podczas ustawiania temperatury i czasu. Naciśnij przycisk KEEP WARM, a wyświetli się domyślny czas 6 godzin. Zakres czasu dla tego ustawienia wynosi od 30 minut do 12 godzin w 30-minutowych odstępach.

FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU

- Urządzenie można ustawić na OPÓŹNIONY START od 5 minut do 24 godzin z dokładnością do 5 minut.
zwiększa się.
- Funkcja OPÓŹNIONY START może być używana wyłącznie w przypadku następujących funkcji: powolne gotowanie (w niskiej i wysokiej temperaturze), gotowanie na parze, gotowanie na wolnym ogniu, jogurt, gotowanie metodą sous vide, gotowanie ryżu.

Przykład

- Jeśli chcesz skorzystać z funkcji WOLNEGO GOTOWANIA (4 godziny) z 8-godzinnym opóźnieniem.
ustawienie musi być następujące:
- Naciśnij przycisk MODE, aby wybrać opcję SLOW COOK High (Wolne gotowanie) i wybierz czas gotowania na 4 godziny. Następnie naciśnij przycisk DELAY (Opóźnienie) i naciśnij + lub -, aby wybrać 8 godzin. Po ustawieniu naciśnij przycisk START/CANCEL (Rozpocznij/Anuluj), aby rozpocząć gotowanie.
- Urządzenie wyświetli pozostały czas funkcji OPÓŹNIONY START i sześć kropek, które będą powoli migać, aby pokazać, że czas pozostały do OPÓŹNIONEGO STARTU. Następnie pokaże funkcję MODE na panelu i czas pozostały do gotowania.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH I WSKAZÓWKACH

- Aby zapewnić równomierne gotowanie, pokrój mięso i warzywa na kawałki podobnej wielkości, aby ugotować się równomiernie. Warzywa korzeniowe często gotują się dłużej niż mięso, dlatego należy je pokroić w kostkę lub drobno posiekać.
- Przed gotowaniem w Digital Slow podsmaż mięso na kuchenke w garnku. Multi Cooker. Dodaje smaku do gotowego dania.
- W przypadku stosowania mrożonego mięsa, drobiu, ryb lub owoców morza, należy je dokładnie rozmrozić przed dodaniem do Digital Slow and Multi Cooker. Nigdy nie gotuj z zamrożonego. Trzymaj surowe mięso i drób oddzielnie od gotowanych potraw.
- Przed gotowaniem należy dodać tyle płynu, np. bulionu, aby przykryć składniki w garnku. Włączając Digital Slow Cooker i Multi Cooker, optymalna wysokość garnka to około 2 cm.
- 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 dłużej szego 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 kuchenke: w przepisach przygotowywanych na kuchenke zmniejsz ilość płynu 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 zawierają polecenie „Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz temperaturę” w przypadku funkcji Digital Slow i Multi Cooker nie jest konieczny. Po prostu ustaw cooker na low.

HARMONOGRAM

- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 15–30 minut, w przypadku cyfrowego wolnowaru i multicookera gotowanie potrwa do 2 godzin przy ustawieniu najwyższym.
- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 30–45 minut, w przypadku cyfrowego wolnowaru i multicookera gotowanie potrwa do 4 godzin przy ustawieniu najwyższym.
- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 2–3 godziny, w przypadku cyfrowego wolnowaru i multicookera gotowanie potrwa do 6 godzin przy ustawieniu najwyższym.

PRZEPISY

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

KLOPSY W SOSIE POMIDOROWYM – 6 porcji

Składniki	Ilość
Pieczewo białe	2 kromki (90g) bez skórki
Mleko	125ml
Mięso mielone wołowe	1kg
Cebula brązowa, średnia	1, starty na tarce o drobnych oczkach
Marchewka, średnia	1, starty na tarce o drobnych oczkach
Ząbki czosnku	3, zgnieciony
Jajko	1
Koncentrat pomidorowy	2 łyżki stołowe
Suszony oregano	½ łyżeczki
Świeża bazylia	2 łyżki, drobno posiekane
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Cebula brązowa, średnia	1, drobno posiekane
Ząbki czosnku	2, zgnieciony
Pomidory krojone	puszka 400g
Pomidorki koktajlowe	400g
Koncentrat pomidorowy	2 łyżki stołowe
Bulion wołowy	250ml
Świeże liście bazylii	3 łyżki stołowe

NISKI: 6 godzin.

CO ROBISZ

Wymieszaj chleb i mleko w dużej misce; odstaw na 10 minut. Dodaj wołowinę, cebulę, marchewkę, czosnek, jajko, pastę, oregano i posiekaną bazylię, dopraw; dobrze wymieszaj. Uformuj płaskie łyżki mieszanki w kulki. Przelóż do wolnowaru.

Rozgrzej olej na dużej patelni; smażyć dodatkową cebulę i czosnek, mieszając, aż cebula zmięknie.

Wymieszaj z nieodsączonymi pomidorami, dodatkową pastą i bulionem; przelóż do garnka. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu przez 6 godzin. Dopraw do smaku.

Podawać ze spaghetti, posypane listkami bazylii.

FILET Z ŁOSOSIA W STYLU AZJATYCKIM – Porcja dla 2 osób

Składniki	Ilość
Czerwony pieprz	1
Filety z łososia	2 (w sumie 225-250 g)
Sos sojowy	1 łyżka stołowa
Cukier	½ łyżeczki
Sos rybny	1 łyżka stołowa

CO ZROBIĆ

Papryczkę chili pozbawić pestek i drobno posiekać.

Włóż rybę do worka próżniowego, dodaj chili, sos sojowy, cukier i sos rybny.

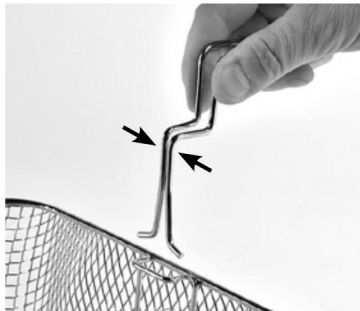
Zwiń woreczek próżniowo zgodnie z instrukcją pakowania.

Ustaw temperaturę na 63°C i timer na 30 minut.

Przygotuj potrawę korzystając z funkcji Sous Vide.

Po ugotowaniu wyjmij danie z woreczka i podawaj ze świeżymi warzywami, makaronem lub sałatką.

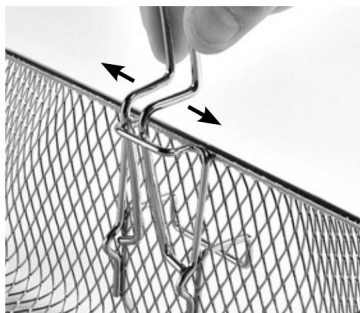
MONTAŻ UCHWYTU KOSZYKA DO SMAŻENIA



1. Weź uchwyt koszyka tak, aby dwa metalowe zęby były skierowane w dół.



2. Ściskając zęby razem, wsuń je pomiędzy pręt a tylną część koszyka.



3. Umieść końce dwóch metalowych zębów w dwóch otworach.



4. Pociągnij uchwyt w kierunku krawędzi koszyka, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu i będzie bezpieczny. Zachowaj szczególną ostrożność, aby upewnić się, że uchwyt jest mocno zablokowany na swoim miejscu w koszyku.

SMAŻENIE

OSTRZEŻENIE: Nie podgrzewaj frytkownicy bez uprzedniego wiania oleju do garnka. Olej musi być napełniony do minimalnego poziomu i nie może przekraczać maksymalnego poziomu.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj frytkownicy pod szafkami wiszącymi, ponieważ może to uniemożliwić całkowite zdjęcie pokryw. Nie pozostawiaj frytkownicy bez nadzoru, gdy jest włączona.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA OLEJU

1. Wlej olej do garnka, upewniając się, że jest pomiędzy oznaczeniami „MIN” i „B”.
Linie wypełnienia „MAX”.
2. Nie należy dolewać ani przelewać oleju. Poziom oleju musi być utrzymywany pomiędzy minimalnym a maksymalnym poziomem oznaczonym wewnątrz garnka.
3. Można użyć mieszanej oleju roślinnego, oleju kukurydzianego lub oleju rzepakowego. Nie używaj oliwy z oliwek.
Nigdy nie mieszaj starego oleju z nowym ani różnych olejów.

PODGRZEWANIE

1. **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie podłączaj urządzenia do zasilania przed napełnieniem garnka olejem.
Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli go nie używasz.
2. Upewnij się, że poziom oleju w garnku mieści się pomiędzy oznaczeniami „MAX” i „MIN”.
Wypełnij linie wewnątrz garnka.
3. Przykryj frytkownicę pokrywą.
4. Podłącz wtyczkę do gniazda ściennego.

NAPEŁNIANIE KOSZYKA DO SMAŻENIA I SMAŻENIE

1. **OSTRZEŻENIE:** Podczas smażenia mrożonek wyjmij koszyk z frytkownicy przed napełnieniem go olejem, ponieważ może on prysnąć i powodować oparzenia.
2. **UWAGA:** Podczas smażenia mrożonych żywności, takiej jak frytki, usuń lód z mrożonej żywności przed smażeniem. Niewykonanie tego może spowodować przepełnienie frytkownicy, gdy żywność zostanie umieszczona w oleju.
3. Nie napełniaj koszyka, gdy jest zanurzony w gorącym oleju.
4. Umieść jedzenie w koszyku. Nie wrzucaj jedzenia do gorącego oleju do gotowania. Nie przepełnij go i nigdy nie przekraczaj 2/3 głębokości koszyka. Aby uzyskać optymalne rezultaty i krótszy czas smażenia, smaż mniejsze ilości.
5. Ostrożnie i powoli zanurzaj koszyk w garnku, aby go nie przypalić.
chlapać olejem.
6. Podczas smażenia załóż pokrywę na urządzenie, aby chronić się przed zachlapaniem.
oleju podczas gotowania potrawy.
7. Użyj okienka, aby obejrzeć jedzenie lub wyjmij koszyk z oleju i zawieś go na haku.
na bok garnka, żeby przyjrzeć się potrawie.
8. Po zakończeniu gotowania ostrożnie zdejmij pokrywę, unosząc ją od siebie, aby umożliwić wydostanie się pary przed całkowitym zdjęciem pokryw. Trzymaj twarz z dala od górnej części urządzenia, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą.
Unikaj stania zbyt blisko pracującej frytkownicy.

9. Wyłącz urządzenie w gniazdku i odłącz je od zasilania.
10. Podnieś koszyk za uchwyt i zawieś na krawędzi garnka, aby umożliwić olej do spuszczenia.
11. Gdy olej odcednie z koszyka, możesz go podnieść. Umieść ugotowane jedzenie na papierze kuchennym, aby wchłonięła nadmiar oleju, a następnie podawaj.
- OSTRZEŻENIE:** Zawsze pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć (około 2 godzin) przed czyszczeniem lub przechowywaniem. Nigdy nie przenoś ani nie przesuwaj urządzenia, gdy w środku znajduje się gorący olej.
- UWAGA:** Metalowe powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania. Nie dotykaj boków urządzenia, gdy jest ono używane.

PRZEWODNIK PO SMAŻENIU SKŁADNIKÓW I CZASACH GOTOWANIA

Ta tabela jest jedynie przybliżonym przewodnikiem po czasie gotowania różnych produktów spożywczych. Dokładny czas może się różnić w zależności od rzeczywistej ilości, osobistych preferencji kulinarnych, rozmiaru i grubości kawałków itp. Następnie możesz użyć tych składników w swoich ulubionych przepisach i potrawach. Zasadniczo używaj niższych ustawień dla delikatnych produktów spożywczych (warzywa, ryby), a wyższych ustawień dla mrożonek, chipsów i kurczaka.

Żywność	Temperatura	Waga	Czas
Świeże chipsy (kawałek steka, grubość 1,5 cm)	200°C	350g	8-10 minut.
Mrożone chipsy (kawałek steka, grubość 1,5 cm)	200°C	350g	10-15 minut.
Świeża ryba w cieście lub panierce	160°C	150g	3-5 minut.
Mrożona ryba w cieście lub panierce	180°C	150g	12-15 minut.
Paluszki z kurczaka	180°C	150g	6-8 minut.
Świeży pałki z kurczaka	180°C	150g	12-15 minut.
Krążki cebulowe, pieczarki bez panierki	160°C	100g	3 minuty.
Krążki cebulowe i paski papryki w cieście tempura	180°C	100g	2-3 minuty.
Churros	180°C	50g każdy	4-5 minut.
Ciasto na pączki (rozwałkowane na grubość ok. 1,5 cm)	180°C	50g każdy	4-5 minut

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

OLEJ

- Zalecamy stosowanie oleju roślinnego, oleju kukurydzianego lub oleju rzepakowego. Zawsze sprawdzaj, czy olej jest zalecany do głębokiego smażenia. Nie mieszaj różnych olejów ani nowego i starego oleju razem.
- Zawsze zaczynaj od czystego oleju. Aby utrzymać olej w czystości, odcedź wszelkie resztki jedzenia po użyciu i wymień olej całkowicie po 10 użyciach lub po upływie 6 miesięcy.
- Aby zachować chrupkość potraw i zapobiec wchłanianiu przez nie zbyt dużej ilości oleju, zawsze upewnij się, że: Przed rozpoczęciem gotowania olej jest podgrzewany do odpowiedniej temperatury.
- Jeśli obtaczasz jedzenie w cieście przed smażeniem, odcedź nadmiar ciasta przed dodaniem go do frytkownicy. Dzięki temu unikniesz konieczności czyszczenia kawałków ciasta z oleju.
- Garnek do gotowania jest wyjmowany, przechyl i wylej do pustego. Nie próbuj opróżnić oleju, gdy olej lub urządzenie są jeszcze gorące. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia (około 2 godzin) przed przenoszeniem, wymianą oleju, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Po użyciu olej można przechowywać w osobnym naczyniu, aż do ponownego użycia. Nie przechowywać przez okres dłuższy niż 4 tygodnie.

GOTOWANIE

- W frytkownicy można przyrządzać szeroką gamę potraw pikantnych i słodkich.
- Generalnie rzecz biorąc, potrawy pokryte ciastem lub panierką wymagają wyższej temperatury smażenia.
- Mrożoną żywność i surowe mięso należy gotować w niższej temperaturze, aby podgrzać się, ale nie zbrązowiały zbyt szybko.
- Potrawy przygotowywane z mrożonką wymagają dłuższego czasu gotowania niż potrawy świeże.
- Usuń nadmiar lodu z zewnętrznej części zamrożonej żywności, aby zapobiec pryskaniu oleju podczas dodawania żywności do frytkownicy.
- Jeśli planujesz przyrządzić kilka różnych potraw w jednym cyklu gotowania we frytkownicy, Na początku sesji zacznij od produktów o najniższym smaku, aby olej nie przenosił aromatów między produktami.
- Pokarmy zawierające cukier mogą zbrązowieć na zewnątrz, nie będąc w pełni ugotowane w środku, należy je gotować w niższej temperaturze. Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest w pełni ugotowane przed podaniem.
- Zdecydowanie zalecamy, aby nie wypełniać koszyka więcej niż dwie trzecie. jedzenie. W przypadku chipsów nie gotuj więcej niż 350g na raz.
- Gotuj potrawę przez zalecany czas, zgodnie z „Przewodnikiem po składnikach i czasach gotowania” lub instrukcjami na opakowaniu potrawy.
- UWAGA: Pamiętaj, że jedzenie może zacząć nabierać złotego koloru, zanim będzie w pełni ugotowane. ugotowane, przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest w pełni ugotowane.

PRZYGOTOWYWANIE DOMOWEGO JOGURT

Jogurt robi jogurt! Jogurt to ż ywy produkt mleczny, który moż e rozmnaż ać się w ciepł ych warunkach. Ł atwy i niedrogi do zrobienia w domu, wszystko czego potrzebujesz to naturalny ż ywy jogurt i mleko, aby zacząć.

PRZEWODNIK PO CZASACH

Ró ż ne rodzaje mleka potrzebują ró ż nej ilości czasu, aby zamienić się w jogurt. Musisz ustawić czas na urządzeniu zgodnie z mlekiem, którego uż ywasz.

Mleko peł ne = 8 godzin

Mleko pół tł uste = 10 godzin

Mleko odtł uszczone = 12 godzin

W przypadku napojów roślinnych potrzeba więcej czasu.

- Wyjmij jogurt startowy (naturalny jogurt naturalny) z lodówki, aby miał czas na podgrzej je do temperatury pokojowej, podczas gdy przygotowujesz mleko.
- Zaczynij od 1250 ml mleka. Dodaj je do rondla i doprowadź do wrzenia, od czasu do czasu mieszaj trzepaczką, dzięki temu powstanie gęstszy jogurt. Następnie pozostaw do ostygnięcia do temperatury 32°C-43°C, sprawdź termometrem kuchennym, czy osiągnęł o odpowiednią temperaturę.
- Dodaj 125 ml jogurtu startowego do schł odzonego mleka i ubij, aby wymieszać. Im śwież szy, tym lepszy, więc sprawdź datę przydatności do spoż ycia. Uważ aj, aby nie ubijać mieszanki zbyt energicznie, konsystencja powinna być gł adka, bez grudek jogurtu.
- Wł ać mieszankę do garnka do gotowania. Zał oż yć pokrywkę na urządzenie, upewniając się, ż e jest prawidł owo zamontowany na górze.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk „START/ANULUJ”, aby zatrzymać urządzenie.
- Pozostaw urządzenie w spokoju do końca cyklu. Wiele osób uważ a, ż e wygodnie jest przygotować jogurt w nocy, wł ączając maszynę przed pójściem spać.
- Po zakończeniu cyklu wył ącz urządzenie i odł ącz je od zasilania. Nie pozostawiaj jogurtu w urządzeniu po zakończeniu odliczania czasu. Powoli zdejmuj pokrywę, ponieważ podczas podgrzewania tworzy się kondensacja. Uż ywaj rękawicy kuchennej lub ściereczki podczas wyjmowania garnka z jednostki bazowej.
- Na wierzchu jogurtu moż e znajdować się niewielka ilość pł ynu (serwatki). Jest to normalne. Wymieszaj jogurt w garnku. Przeł óż do szczelnego pojemnika i wstaw do lodówki na co najmniej 3 godzin.
- Delektuj się naturalnym jogurtem lub dodaj do smaku, korzystając z naszych propozycji podania.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie przechowuj jogurtu w lodówce dł uż ej niż 4 dni po jego przygotowaniu. Nie uż ywaj przeterminowanego mleka lub przeterminowanego jogurtu w urządzeniu, uż ywaj wył ącznie śwież ych skł adników.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH JOGURTU I WSKAZÓWKI I PORADY

STARTER

- Użyj naturalnego jogurtu bez dodatków smakowych, najświeższego dostępnego z datą ugięcia terminem przydatności do spożycia. Probiotyki zawarte w jogurcie zakwasowym pomagają przekształcić mleko w jogurt.
- Jeśli regularnie robisz jogurt, zachowaj 125 ml jogurtu bezzakwasowego z ostatniej partii, aby zacząć robić następną. Jeśli to robisz, upewnij się, że nie przechowujesz go zbyt długo, ponieważ probiotyki mogą osłabnąć i jogurt nie będzie taki. Zalecamy robienie tego tylko dla 2-3 partii z rzędu. Następnie użyj świeżego jogurtu.
- Jogurt z dodatkami aromatów lub owoców, ani jogurt pełny nie nadają się jako zaczyn.

MLEKO

- Po zagotowaniu mleka sprawdź za pomocą termometru kuchennego, czy jest już odpowiednia temperatura.
- Aby uzyskać gęstszy jogurt, możesz spróbować dodać do mleka 2 łyżki mleka w proszku przed zagotowaniem. Dodaj więcej, jeśli chcesz, aby jogurt był gęstszy.
- Jogurt zrobiony z mleka półtłustego lub odtłuszczonego będzie miał rzadszą konsystencję.
- Jogurt można zrobić z innych rodzajów mleka. Można eksperymentować z odparowanym, mlekiem kozim, owczym, sojowym, migdałowym lub kokosowym zamiast pasteryzowanego mleka krowiego. Z tych mleka powstanie jogurt w dość krótkim czasie. Kalorie, zawartość tłuszczu i smak będą się różnić w zależności od wybranego rodzaju mleka.
 - Jeśli eksperymentujesz z niepasteryzowanym mlekiem kozim lub owczym, doprowadź je do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu przez 7 minut przed ostudzeniem.
 - Mleko UHT o długim okresie przydatności, odparowane i w proszku zostało już przetworzone i nie wymaga gotowania. Używać w temperaturze pokojowej, nie prosto z lodówki.

LOKALIZACJA

- Przygotowanie jogurtu zajmie więcej czasu w chłodnym, przewiewnym pomieszczeniu. Jeśli to możliwe, wybierz pozycję wolną od przeciągów.
- Ruch może spowodować rozdzielenie i nierówną teksturę, dlatego należy unikać przesuwania urządzenia podczas użytkowania i nie umieszczać go na źródle wibracji, np. lodówce lub pralce.
- Trzymaj urządzenie z dala od źródeł ciepła, takich jak piekarniki i kucharki. Nie należy umieszczać go na podłodze nad grzejnikiem.
- Mimo że może to być kuszące, nie podnoś pokryw i nie ruszaj urządzenia, dopóki nie zakończy pracy, gdyż zakłóci to proces przygotowywania jogurtu.

PIECZENIE Z JOGURTEM

Możesz eksperymentować z jogurtem jako zdrowym zamiennikiem podczas pieczenia. Jogurt o niskiej zawartości tłuszczu (zrobiony z półtłustego lub odtłuszczonego mleka) może być używany do zmniejszenia lub zastąpienia tłuszczu, oleju, masła lub śmietany. Dodaje kremowej konsystencji do Twoich przepisów.

Jeśli przepis wymaga użycia masła, zastąp połowę masła a połowę ilości jogurtu.

Na przykład zamiast 1 szklanki masła, użyj ½ szklanki masła i ¼ szklanki jogurtu.

W przepisach należy zastępować śmietanę pojedynczą porcją jogurtu.

Jogurt może nawet zastąpić część wody lub mleka w przepisie. Zaczynaj od zastąpienia ¼ płynu z jogurtem. Rezultat będzie bardziej kremowy.

WYKORZYSTANIE JOGURTU W INNYCH PRZEPISACH

- Nałóż trochę na musli i polej płynnym miodem.
- Wypróbuj takie aromaty, jak zmiślane owoce z puszki, posiekane orzechy, syrop klonowy lub ekstrakt waniliowy. Płynne aromaty rozcieńczą jogurt.
- Jogurt stanowi chłodny, kremowy dodatek do pikantnych dań, takich jak curry i chilli con carne. Dodaj świeżo posiekane zioła, czosnek, chilli lub zmielone przyprawy, takie jak kminek, kurkuma lub kolendra.
- Świeży jogurt stanowi doskonałą bazę do sosów satawkowych, dipów, sosów z owoców morza, raity z ogórkami i dodatków do ziemniaków w mundurkach.

PROPOZYCJE PODANIA JOGURT

UWAGA: wszystkie pomiary 1 łyżeczki są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka to 15 ml. Zalecamy używanie 1 łyżeczki pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

Aromaty należy dodawać po przygotowaniu jogurtu, nigdy przed. Aby uzyskać najświeższe smaki, dodaj owoce lub aromat tuż przed zjedzeniem jogurtu. Jogurt smakowy można przechowywać w lodówce do 4 dni.

Poniżej przepisy są na jedną szklankę jogurtu.

W razie potrzeby dół jogurt miodem, syropem klonowym lub cukrem.

Jogurt	Składniki
Jabłko	¼ małego jabłka
Jagoda	1 łyżeczka konfitury borówkowej
Czekolada	2 łyżeczki syropu czekoladowego lub 1 łyżeczka mleka czekoladowego w proszku. 1 łyżeczka startej czekolady (opcjonalnie)
Miód	1 łyżeczka miodu
Cytrynowy	2 łyżeczki świeżego soku z cytryny
Wapno	2 łyżeczki świeżego soku z limonki
Klon-Orzech	1 łyżeczka syropu klonowego 2-4 łyżeczki drobno posiekanych orzechów
Pomarańczowy	2 łyżeczki konfitury pomarańczowej lub posiekanej pomarańczy
Suszona śliwka	2 suszone śliwki, pokrojone w kostkę
Malina	1 łyżeczka dżemu malinowego
Truskawka	1 łyżeczka dżemu truskawkowego lub 2 łyżeczki pokrojonych truskawek
Wanilia	1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
Migdałowy	1 łyżeczka posiekanych migdałów, 8 kropli ekstraktu migdałowego
Morela	3 suszone morele, pokrojone w kostkę
Banan	1½ łyżeczki miodu, 1/3 szklanki obranego i pokrojonego w kostkę banana
Wiśniowy	1 łyżeczka dżemu wiśniowego, 6 wiśni pokrojonych w kostkę i bez pestek
Kawa	1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej rozpuszczonej w ½ łyżeczki wody
Brzoskwinia	1 łyżeczka dżemu brzoskwiniowego lub 5 plasterków obranej brzoskwini
Gruszka	5 cienkich plasterków gruszek, pokrojonych w kostkę
Śliwka	2 małe świeże śliwki pokrojone w plasterki

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego nie świecą się żadne kontrolki?

Odpowiedź: Sprawdź, czy pod garnkiem do gotowania na górze nie ma żadnych zanieczyszczeń.
płoty grzewcza, jeśli tak, usuń zanieczyszczenia. Wymień garnek do gotowania.

Płoty grzewcza lub kabel zasilający mogą ulec uszkodzeniu. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do kabla, podłączone i włożone w gniazdko ściennym.

Pytanie: Dlaczego gotowy przepis zawiera tak dużo płynu?

Odpowiedź: Wolne gotowanie utrzymuje płyn. Zdejmij pokrywkę z Digital Slow and Multi Cooker i gotuj na wysokim ustawieniu przez 30 minut. Następnie raz 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 raz pokrój warzywa na mniejsze kawałki. Umieść je na dnie Digital Slow and Multi Cooker, a mięso na górze.

Pytanie: Dlaczego mięso wydaje się bezbarwne?

Odpowiedź: Mięso zostało ugotowane na surowo z innymi składnikami w Digital Slow and Multi Cooker. Zrumień mięso przed dodaniem do Digital Slow and Multi Cooker, aby poprawić wygląd i smak.

Pytanie: Dlaczego ulubiony przepis przygotowany przy użyciu kuchenki mikrofalowej wydaje się bardzo słony, gdy gotujesz go w cyfrowym wolnowarze i multicookerze?

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.

Pytanie: Dlaczego mój ryż jest zbyt suchy i twardy po ugotowaniu?

Odpowiedź: W garnku nie ma wystarczającej ilości wody, aby rozpocząć gotowanie.

Pytanie: Dlaczego mój ryż jest zbyt wilgotny i rozmiękły po ugotowaniu?

Odpowiedź: Na początku w garnku jest za dużo wody.

Pytanie: Dlaczego dolna warstwa ryżu jest zrumieniona lub chrupiąca?

Odpowiedź: Ryż nie jest czyszczony, należy go umyć w wodzie przed dodaniem do garnka.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz urządzenie Digital Slow Cooker i Multi Cooker 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 wielonastalowej.
- 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 szklaną pokrywę, garnek do gotowania i akcesoria w gorącej wodzie z mydłem. Wyłóż i osusz dokładnie.
- Przechowuj Digital Slow and Multi Cooker z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy owinać go ściśle wokół jednostki.

INFORMACJE TECHNICZNE

Moc: 1500W.

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 10 AMP

Użyj bezpiecznika 10 A BS1362. 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 bezpiecznika należy ponownie założyć na wtyczkę. Nie wolno używać urządzenia bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia, zamiennie 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, przystąpił 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