

LAKELAND

PODWÓJNA FRYTKOWNICA BEZPOWIELTRZNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: 26920

FRYTKOWNICA BEZPOWIEETRZNA LAKELAND DUAL

Dziękujemy za wybranie Lakeland Dual Air Fryer.

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

Nasza Dual Air Fryer pomaga Ci gotować Twoje ulubione jedzenie w zdrowszy sposób, używając mało oleju lub wcale. Wszechstronny, szybki i wygodny, górny grill rozprowadza gorące powietrze, aby równomiernie gotować jedzenie ze wszystkich stron, dzięki czemu możesz gotować mięso, ryby, drób, owoce morza i wypieki, za naciśnięciem przycisku, do perfekcji.

Fantastyczne do mrożonek, takich jak frytki i scampi, a także do smażenia do 500 gramów chrupiących, pysznych, bez wyrzutów sumienia domowych chipsów z niewielką ilością oleju lub bez niego. Nie ma bałaganu związanego z wymianą oleju i mniej zapachów związanych z tradycyjnymi frytkownicami.

Jest prosty w obsłudze dzięki panelowi sterowania z ekranem dotykowym LED, a przejrzysty licznik czasu pomaga śledzić postępy. Podwójna opcja pozwala na przygotowanie idealnego posiłku.

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
Panel sterowania	4-7
Środki ostrożności	8-9
Pierwsze użycie Dual Air Fryer	10
Instrukcja użytkowania.....	11-14
Sprawdzanie żywności	15
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	16
Przewodnik po czasie gotowania	17
Przepisy	18-20
Często zadawane pytania	21
Pielęgnacja i czyszczenie	22
Informacje techniczne	23
Połączenia elektryczne	23
Recykling urządzeń elektrycznych	23

CECHY PRODUKTU

1. Otwory wentylacyjne

2. Przewód i wtyczka

3. Panel sterowania

4. Wlot powietrza

5. Duża szuflada na warzywa 6.

Uchwyt dużej szuflady na warzywa 7. Mała

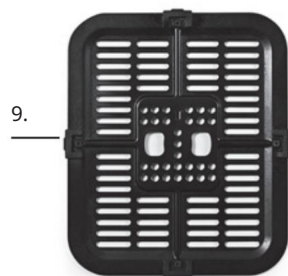
szuflada na warzywa 8. Uchwyt

małej szuflady na warzywa 9. Duża tacka z

powłoką zapobiegającą

przywieraniu 10. Mała tacka z

powłoką zapobiegającą przywieraniu 11. Komora do gotowania i element grzewczy



IKONY PANELU STEROWANIA

1. Włączanie/wyłączanie zasilania

2. Ustawienia wstępne

3. Większa szuflada na warzywa

4. Mała szuflada na warzywa

5. Duża szuflada na warzywa i owoce

6. Duża szuflada na warzywa i owoce zmniejsza się

7. Zwiększenie małej szuflady na warzywa

8. Mała szuflada na warzywa i owoce

9. Funkcja temperatury 10.

Funkcja timera

11. Duża szuflada na warzywa i owoce

12. Duży wskaźnik temperatury szuflady na warzywa

13. Duży wskaźnik czasu szuflady na warzywa

14. Mała szuflada na warzywa i owoce

15. Wskaźnik temperatury małej szuflady na warzywa

16. Wskaźnik czasu w małej szufladzie na warzywa

17. Funkcja frytek

18. Funkcja ciasta

19. Funkcja steka/mięsa

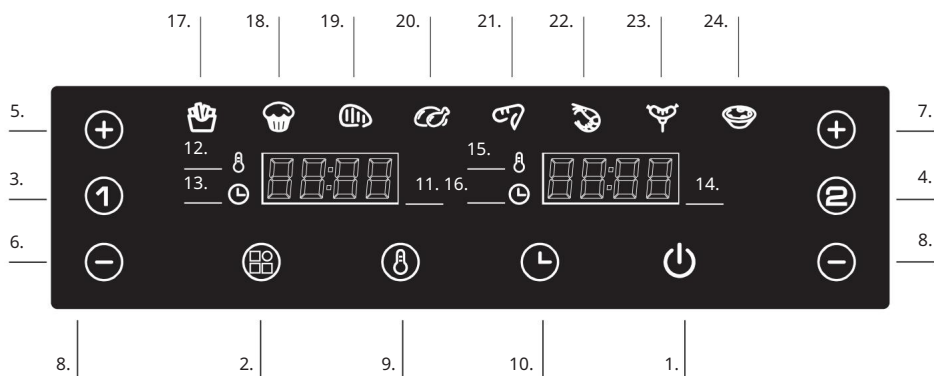
20. Funkcja drobiu

21. Funkcja skrzydełek kurczaka

22. Funkcja Ryby/Owoce Morza

23. Funkcja kiełbasy

24. Funkcja kołowa



1. Włączanie/wyłączanie zasilania

Ikona zasilania wł./wył. będzie podświetlona, gdy urządzenie jest podłączone i włączone w gniazdku, a szuflady na warzywa są na swoim miejscu. Wybierz ikonę zasilania wł./wył., aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości.

Po wybraniu odpowiedniej szuflady na warzywa i owoce naciśnij ikonę włączania/wyłączania po raz drugi, aby rozpocząć proces gotowania.

Naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączania zasilania przez 2 sekundy, aby zatrzymać całe urządzenie podczas gotowania. Na wyświetlaczu odpowiedniego koszyka na warzywa pojawi się napis „OFF”.

Uwaga: Podczas gotowania możesz dotknąć ikony włączania/wyłączania, aby sterować wstrzymaniem lub rozpoczęciem gotowania.

2. Ustawienie wstępne

Wybranie ikony ustawień wstępnych umożliwia przewijanie 8 wstępnie ustawionych funkcji grzania (17-24). Po wybraniu wstępnie ustawiony czas i temperatura gotowania wyświetlają się na panelu sterowania.

3. Duża szuflada na warzywa i owoce

Naciśnij ikonę. Jeśli używasz dużej szuflady na warzywa po lewej stronie, zostanie ona podświetlona. Panel sterowania domyślnie przełączy się na funkcję frytek. Ikona frytek zostanie podświetlona i zacznie migać, panel sterowania wyświetli domyślną temperaturę i czas dla tej funkcji i będzie się między nimi przełączać. Gdy wyświetlana jest temperatura, wskaźnik temperatury w lewym górnym rogu wyświetlacza będzie włączony. Gdy wyświetlana jest godzina, wskaźnik czasu w lewym dolnym rogu wyświetlacza będzie włączony. Jeśli naciśniesz ikonę przez 2 sekundy, możesz anulować wybór dużej szuflady na warzywa, a produkt przejdzie w tryb gotowości.

4. Mała szuflada na warzywa

Naciśnij ikonę. Jeśli używasz małej szuflady na warzywa po prawej stronie, zostanie ona podświetlona. Panel sterowania domyślnie przełączy się na funkcję frytek. Ikona frytek zostanie podświetlona i zacznie migać, panel sterowania wyświetli domyślną temperaturę i czas dla tej funkcji i będzie się między nimi przełączać. Gdy wyświetlana jest temperatura, wskaźnik temperatury w lewym górnym rogu wyświetlacza będzie włączony. Gdy wyświetlana jest godzina, wskaźnik czasu w lewym dolnym rogu wyświetlacza będzie włączony. Jeśli naciśniesz ikonę przez 2 sekundy, możesz anulować wybór małej szuflady na warzywa, a produkt przejdzie w tryb gotowości.

5.  i 6.  Duże ikony zwiększania i zmniejszania szuflady na warzywa

Ikony  zwiększania i  zmniejszania umożliwiają zwiększanie lub zmniejszanie temperatury gotowania w odstępach co 5°C. Jeśli ikona jest przytrzymana, szybko przejdzie przez zakres temperatur. Zakres temperatur: 80°C do 200°C.

Te ikony pozwalają również na zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania dla dużej szuflady na warzywa po lewej stronie, o 1 minutę na raz. Jeśli ikona jest przytrzymana, zakres czasu zostanie szybko przesunięty. Zakres czasu: od 1 do 60 minut.

7.  i 8.  Małe ikony zwiększania i zmniejszania szuflady na warzywa

Ikony  zwiększania i  zmniejszania umożliwiają zwiększanie lub zmniejszanie temperatury gotowania w odstępach co 5°C. Jeśli ikona jest przytrzymana, szybko przejdzie przez zakres temperatur. Zakres temperatur: 80°C do 200°C.

Te ikony pozwalają również na zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania dla małej szuflady na warzywa po prawej stronie, o 1 minutę na raz. Jeśli ikona jest przytrzymana, zakres czasu zostanie szybko przesunięty. Zakres czasu: od 1 do 60 minut.

9.  Funkcja temperatury

Naciśnij ikonę  temperatury na odpowiedniej wybranej szufladzie na warzywa i owoce, a na wyświetlaczu pojawi się temperatura. Możesz dostosować ją do swoich potrzeb, używając odpowiednich ikon zwiększania i zmniejszania.

10.  Funkcja czasu

Naciśnij ikonę  czasu na odpowiedniej wybranej szufladzie na warzywa i owoce, a na wyświetlaczu pojawi się czas. Możesz dostosować go za pomocą odpowiednich ikon zwiększania i zmniejszania.

11. Duża szuflada na warzywa i owoce

Zaświeci się, gdy wybrana zostanie duża szuflada na warzywa lub będzie ona używana.

12. Duża szuflada na warzywa i owoce, temperatura

Po podświetleniu wskaźnika będzie wyświetlać wybraną temperaturę w szufladzie na warzywa i owoce.

13. Duża szuflada na warzywa i owoce

Po podświetleniu wskaźnika będzie widoczny pozostały czas pracy dużej szuflady na warzywa.

14. Mała szuflada na warzywa i owoce

Zaświeci się, gdy mała szuflada na warzywa zostanie wybrana lub będzie używana.

15. Mała szuflada na warzywa i owoce, temperatura

Po podświetleniu wskaźnika będzie wyświetlać wybraną temperaturę w małej szufladzie na warzywa i owoce.

16. Mała szuflada na warzywa i owoce

Po podświetleniu wskaźnika będzie widoczny pozostały czas pracy małej szuflady na warzywa.

17-24. Ustawienia wstępne

Szybkie funkcje wstępnego ustawiania temperatury i czasu.

17.  Funkcja frytek

18.  Funkcja ciasta

19.  Funkcja steka/mięsa

20.  Funkcja drobiu

21.  Funkcja skrzydełek kurczaka

22.  Funkcja Ryby/Owoce Morza

23.  Funkcja kielbasy

Nie nadaje się do kielbas o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu. Gorący olej może pryskać na element grzejny i powodować dymienie urządzenia.

24.  Funkcja kołowa

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze przestrzegaj tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub jeśli urządzenie rozwinięte usterkę, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100 lub info@lakeland.co.uk
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland. Zespół ds. usług pod numerem 015394 88100 lub info@lakeland.co.uk
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odlaczaj od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, włącz gniazdo w pozycji „wylądzone” 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 pokrywy w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontakt ołowiu z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed odłączeniem wtyczki od sieci. gniazdo. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazda sieciowego za przewód.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.

- Nie zaleca się używania z wtyczkowym wyłącznikiem czasowym. • Przewód przedłużający

można używać ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy pozwalać, aby przewód zwiisał z krawędzi blatu roboczego ani dotykał gorących powierzchni.

-  **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.
- Trzymaj Dual Air Fryer, wtyczkę i przewód z dala od gorących piekarników, płomieni i innych źródeł ciepła, gorące powierzchnie.
- Frytkownicy Dual Air Fryer należy używać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 15 cm od ściany i inne powierzchnie, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- **NIE WOLNO** używać Dual Air Fryer pustego urządzenia i nigdy nie napełniać go powyżej połowy.
- **NIE WOLNO** napełniać koszyka olejem ani żadnym innym płynem, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed wyjęciem szuflady na warzywa należy odczekać, aż dym przestanie się wydobywać.
- **NIE** umieszczaj żywności bezpośrednio w komorze gotowania ani nie dopuszczaj do bezpośredniego kontaktu żywności z elementem grzejnym. Nigdy nie dodawaj żywności do koszyka bez tacy na miejscu, zawsze gotuj żywność w szufladzie na warzywa.
- **NIE** pozostawiaj Dual Air Fryer bez nadzoru podczas użytkowania.
- Podwójna frytkownica powietrzna, szuflada na warzywa i tacka pozostaną gorące przez jakiś czas po użyciu. Wyłącz podwójną frytkownicę powietrzną, odłącz ją od zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.



- Wszystkie powierzchnie oznaczone tym symbolem  symbol będą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania.
- Aby zapobiec obrażeniom, **NIE DOTYKAJ**.
- Wyłącz urządzenie Dual Air Fryer, odłącz je od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie, zanim dotkniesz tych powierzchni.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania szuflady na warzywa, i tackę, ponieważ może wydostać się gorąca para, a gorący tłuszcz może przyskać i palić, zawsze używaj uchwyty szuflady na warzywa. Używaj rękawic kuchennych.
- Podczas użytkowania przez otwory wentylacyjne wydostaje się gorąca para – trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.



PIERWSZE UŻYCIE PODWÓJNEJ FRYTKOWNICY BEZPOWIEETRZNEJ

- Rozpakuj Dual Air Fryer i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj jednostkę główną czystą, wilgotną ściereczką.

ABY WYJĄĆ SZUFLADĘ NA PRZETWÓRSTWO ŻYWNOSCIOWE Z KOMORY DO GOTOWANIA

- Wyciągnij szufladę na warzywa z komory gotowania za pomocą szuflady na warzywa obsłużyć i ustawić na suchej, równej powierzchni.
- Umyj szuflady i tacki na warzywa i owoce gorącą wodą z mydłem, opłucz i osusz dokładnie.
- Przed złożeniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.



- Opuść tackę do szuflady na warzywa, tak aby wypustki były skierowane do góry, aż tacka oprze się o krawędź.

Nigdy nie używaj szuflady na warzywa bez tacki w środku.

- Wsuń szufladę na warzywa z powrotem do komory piekarnika.
- Frytkownica Dual Air jest teraz gotowa do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- UWAGA: To frytkownica bezolejowa, która działa na gorące powietrze. NIE wypełniaj szuflady na warzywa olejem ani żadnym innym płynem. NIE wypełniaj jej powyżej połowy, wkładając składniki do szuflady na warzywa.



- Umieść Dual Air Fryer na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka.

Frytkownicy Dual Air Fryer 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 Dual Air Fryer możesz poczuć delikatny zapach spalenizny. Jest to normalne w przypadku nowego elementu grzejnego i zniknie po kilku użyciach.

TRYB WŁĄCZENIA

- Podłącz i włącz Dual Air Fryer do gniazdka, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, Wyświetlacz cyfrowy na chwilę się zaświeci, a ikona włączania/wyłączania zasilania zaświeci się, a urządzenie przejdzie w tryb zasilania.

TRYB CZUWANIA

- Naciśnij ikonę włączania/wyłączania zasilania, aby aktywować urządzenie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ikona dużej szuflady na warzywa i mała ikona szuflady na warzywa pojawią się i pozostaną NA.
- Jeśli po 3 minutach nie zostanie dotknięta żadna ikona na panelu sterowania, urządzenie powróci do trybu włączonego. Podobnie, jeśli wstrzymałeś lub otworzyłeś szufladę na warzywa i nie wykonano żadnej operacji w ciągu 3 minut, urządzenie powróci do trybu włączonego.

KORZYSTANIE Z TRYBU DUŻEJ SZUFLADY NA PRZETWARZANIE OWOCÓW

1. Naciśnij ikonę, na panelu sterowania pojawi się domyślna funkcja frytek i będzie migać.
2. Domyślna temperatura i czas będą się wyświetlać naprzemiennie na dużej szufladzie na warzywa i owoce. wyświetlacz.
3. Po wyświetleniu temperatury wskaźnik temperatury będzie włączony.
4. Gdy wyświetlany jest czas, wskaźnik czasu 5. Jeśli naciśniesz i będzie włączony.
- przytrzymasz szufladę, urządzenie ikona, możesz anulować wybór dużego pojemnika na warzywa przejdzie w tryb czuwania.
6. Gdy ikona miga, możesz dotknąć żądanej funkcji predefiniowanej, ikona ustawień wstępnych do zmiany na której chcesz użyć. Po naciśnięciu ikony funkcja będzie przechodzić przez funkcje predefiniowane i powracać do początku.

7. Naciśnij ikonę wskaźnika temperatury, a na wyświetlaczu pojawi się temperatura aktualnie ustawionej funkcji. Będzie ona wyświetlana na stałe.
8. Naciśnij ikonę  aby  stosować temperaturę. Każde naciśnięcie spowoduje temperatura będzie się zmieniać w odstępach 5°C. Możesz nacisnąć i przytrzymać ikonę, temperatura będzie wzrastać lub spadać w sposób ciągły.
9. Temperaturę można regulować w zakresie od 80°C do 200°C.
10. Naciśnij ikonę wskaźnika czasu, a na wyświetlaczu pojawi się na stałe czas aktualnie ustawionej funkcji.
11. Naciśnij ikonę , aby  stosować czas, za każdym razem, gdy naciśniesz, czas będzie się zmieniał w odstępach 1-minutowych. Możesz nacisnąć i przytrzymać ikonę, czas będzie się ciągle zwiększał lub zmniejszał.
12. Zakres czasu można regulować w zakresie od 1 do 60 minut.
14. Po ustawieniu żądanej funkcji roboczej, temperatury i czasu dotknij przycisku włączania/wyłączania. ikona zasilania.
15. Duża szuflada na warzywa zacznie  łać. Wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywał wybraną temperaturę i czas. Czas zacznie odliczać czas, pokazując pozostały czas gotowania.
16. Ikona dużej szuflady na warzywa z  anie podświetlona.
17. Pod koniec gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się napis „WYŁ.” pojawiają się na wyświetlaczu.
18. Duży wyświetlacz szuflady na warzywa przejdzie w tryb czuwania.

KORZYSTANIE Z TRYBU SZUFLADY NA MAŁE PRZETW

1. Naciśnij przycisk , ikona, domyślna funkcja frytek pojawi się na panelu sterowania i a zacznie migać.
2. Domyślna temperatura i czas będą się wyświetlać naprzemiennie na małej szufladzie na warzywa i owoce wyświetlacz.
3. Po wyświetleniu temperatury wskaźnik temperatury będzie włączony. 
4. Po wyświetleniu czasu wskaźnik czasu 5. Naciśnięcie i  będzie włączony. przytrzymanie ikony spowoduje anulowanie wyboru małej szuflady na warzywa i owoce, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania. .
6. Gdy ikona miga  możesz dotknąć ikony ustawienia wstępnego, aby zmienić ją na żadaną. predefiniowaną funkcję, której chcesz użyć; po naciśnięciu ikony przejdziesz do predefiniowanych funkcji, a następnie powrócisz na początek.
7. Naciśnij ikonę wskaźnika temperatury, a na wyświetlaczu pojawi się temperatura aktualnie ustawionej funkcji. Będzie ona wyświetlana na stałe.
8. Naciśnij ikonę  aby  stosować temperaturę. Każde naciśnięcie spowoduje temperatura będzie się zmieniać w odstępach 5°C. Możesz nacisnąć i przytrzymać ikonę, temperatura będzie wzrastać lub spadać w sposób ciągły.
9. Temperaturę można regulować w zakresie od 80°C do 200°C.
10. Naciśnij ikonę wskaźnika czasu, a na wyświetlaczu pojawi się na stałe czas aktualnie ustawionej funkcji.

11. Naciśnij ikony  i , aby dostosować czas, za każdym razem, gdy naciśniesz, czas będzie się zmieniał w odstępach 1-minutowych. Możesz nacisnąć i przytrzymać ikonę, czas będzie się ciągle zwiększał lub zmniejszał.
12. Zakres czasu można regulować w zakresie od 1 do 60 minut.
14. Po ustawieniu żądanej funkcji roboczej, temperatury i czasu dotknij przycisku włączania/wyłączania. ikona zasilania.
15. Mała szuflada na warzywa zacznie . Wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywał wybraną temperaturę i czas. Czas zacznie odliczać czas, pokazując pozostały czas gotowania.
16. Mała ikona szuflady na warzywa  nie podświetlona.
17. Pod koniec gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się napis „WYŁ.” pojawiają się na wyświetlaczu.
18. Następnie mały wyświetlacz szuflady na warzywa przejdzie w tryb czuwania.

REGULACJA TEMPERATURY LUB CZASU PODCZAS PROCESU GOTOWANIA

1. Jeśli w trakcie gotowania konieczna jest zmiana temperatury lub czasu, naciśnij przycisk ikona odpowiedniej szuflady na warzywa lub  .
2. Naciśnij ikonę funkcji  lub ikonę funkcji, na wyświetlaczu pojawi się temperaturę lub czas, następnie naciśnij  lub  od tego, którą szufladę na warzywa chcesz zmienić, aby dostosować odpowiednią temperaturę i czas.
3. Urządzenie będzie nadal działać i powróci do normalnego wyświetlania po 3 sekundy, jeśli nic nie zostanie naciśnięte.

REGULACJA FUNKCJI PRESET PODCZAS PROCESU GOTOWANIA

1. Jeśli w trakcie gotowania zajdzie potrzeba zresetowania menu, lekko naciśnij ikonę włączania/wyłączania , aby przejść do trybu pauzy. Grzałka i silnik przestaną działać.
2. Naciśnij odpowiednią ikonę szuflady na warzywa lub , a wyświetlacz  i  naprzemiennie temperatura i czas.
3. Naciśnij  ikona ustawień wstępnych umożliwiającą dostosowanie funkcji roboczej oraz temperatury przycisk i , aby ustawić czas według potrzeb.
4. Następnie naciśnij ikonę  włączania/wyłączania, aby ponownie rozpocząć proces gotowania.

OTWIERANIE SZUFLADY NA PRZETWARZANIE ŻYWNOSCI PODCZAS PROCESU GOTOWANIA

1. Wsuń szufladę na warzywa z Dual Air Fryer za pomocą uchwytu szuflady na warzywa.
2. Po stronie, z której wyjąłeś szufladę na warzywa z wyświetlacza cyfrowego, pokaż 'OTWARTE'.
3. Włóż żywność do szuflady na warzywa lub obróć żywność, nie napełniaj jej powyżej połowy.
4. Nigdy nie dodawaj żywności do szuflady na warzywa bez zamontowanej tacy, zawsze gotuj żywność w szufladzie na warzywa. Nadmiar oleju z jedzenia spływa przez tackę na dno szuflady na warzywa.
5. Dual Air Fryer przejdzie w tryb pauzy, delikatnie potrząśnij składnikami. Gdy szuflada na warzywa zostanie włożona, Dual Air Fryer będzie kontynuować cykl gotowania.

WYŁĄCZANIE PODWÓJNEJ FRYTKOWNICY BEZPOWIERTRZNEJ PODCZAS PROCESU GOTOWANIA

1. Wybierz szufladę na warzywa lub , która ma  być wyłączona.
2. Aby wyłączyć urządzenie podczas gotowania, naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania  przez 2 sekundy, aby wyłączyć Dual Air Fryer.
3. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”, a następnie rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.
4. Następnie Dual Air Fryer przejdzie w tryb czuwania.

TRYB PRACY PODWÓJNEJ SZUFLADY NA PRZETWARZANIE OWOCÓW

1. Wybierz odpowiednią szufladę na warzywa i owoce lub wybierz funkcję roboczą, temperaturę i czas.
2. Po ustawieniu wybierz inną szufladę na warzywa i owoce,  następnie  wybierz funkcję roboczą, temperaturę i czas.
3. Naciśnij ikonę  zasilania on/off, a dwie szuflady na warzywa zaczną działać w tym samym czasie. Szuflada na warzywa i funkcja presetu będą migać razem, a następnie zmieniać się na drugą szufladę na warzywa.
4. Na wyświetlaczu każdej szuflady na warzywa i owoce będą naprzemiennie pokazywane temperatura i czas, a jednocześnie będzie odliczany upływający czas.
5. Po zakończeniu funkcji szuflady na warzywa i owoce urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych. i wyświetla komunikat „WYL.” na odpowiednim wyświetlaczu.
6. Możesz zmienić temperaturę i czas w obu szufladach na warzywa i owoce, wybierając odpowiednią szufladę na warzywa i owoce, a  następnie  dostosowując temperaturę lub czas, jak w punkcie „Dostosowywanie temperatury lub czasu w trakcie procesu gotowania”.
7. Możesz przejść do trybu pauzy dla każdej z szuflad na warzywa lub ikony zasilania on/off  aby  naciskając , naciśnij ikonę zasilania on/off. 

FUNKCJA PAMIĘCI

1. Urządzenie ma funkcję pamięci, np. jeśli używasz małej szuflady na warzywa z funkcją skrzydełek kurczaka, temperatura jest ustawiona na 190°C, a czas jest ustawiony do 22 minut.
2. Po zakończeniu cyklu gotowania, jeśli urządzenie nie zostanie wyłączone, przy następnym użyciu i wybraniu małej szuflady na warzywa i owoce automatycznie wyświetli się menu ze skrzydełkami z kurczaka. Temperatura wynosi 190°C, a czas trwania 22 minuty.
3. Funkcja pamięci znika, gdy urządzenie zostanie wyłączone na 1 godzinę.
4. Jeżeli minęła godzina i urządzenie zostanie ponownie włączone w celu wybrania pojemnika na małe warzywa szuflada, wyświetli początkowe ustawienia domyślne.

PAMIĘĆ WYŁĄCZENIA

- Jeżeli urządzenie jest używane i przypadkowo wyłączy się, powróci ono do stanu, w jakim znajdowało się przed awarią zasilania, pod warunkiem że zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 30 minut.

UWAGA: Rozgrzej urządzenie Dual Air Fryer przez 3 minuty, BEZ umieszczania żywności w szufladzie na warzywa, w wymaganej temperaturze, aby się rozgrzać.

SPRAWDZANIE ŻYWNOSCI

- Zalecamy sprawdzanie żywności podczas gotowania i delikatne mieszanie składników w połowie czasu pieczenia, aby zapobiec nierównomiernemu upieczeniu potrawy.
- Wsuń szufladę na warzywa z Dual Air Fryer za pomocą uchwytu szuflady na warzywa.
- Po stronie, z której wyjąłeś szufladę na warzywa z wyświetlacza cyfrowego, pokaż 'OTWARTE'.
- Dual Air Fryer przejdzie w tryb pauzy, delikatnie potrząśnij składnikami. Gdy po wymianie szuflady na warzywa urządzenie Dual Air Fryer będzie kontynuować cykl.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu gotowania, usłyszysz pięciokrotny sygnał dźwiękowy, gdy będziesz musiał potrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że musisz ponownie ustawić timer na pozostały czas gotowania po potrząśnięciu.
- Nie należy używać metalowych przyborów kuchennych w szufladzie na warzywa i tacy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szuflady. powłoka zapobiegająca przywieraniu; jeśli musisz obrócić potrawę, użyj plastikowych lub drewnianych, odpornych na ciepło przyborów.
- Podczas sprawdzania składników, szufladę na warzywa należy umieścić na powierzchni odpornej na ciepło.
- Temperaturę i czas gotowania można zmieniać w trakcie cyklu gotowania, jeśli potrawa tego wymaga. dłużej.
- Podczas smażenia na powietrzu można zmieniać czas i temperaturę za pomocą  i ikon  można dostosować czasu i temperatury podczas procesu wstrzymane, a szuflada na warzywa jest otwarta.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie Dual Air Fryer wyda pięć sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „OFF” (wyłączony), w zależności od używanej strony.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli nie, wsuń szufladę na warzywa z powrotem do komory gotowania. i ustaw czas na dodatkowe 5 minut.
- Wyjmując żywność, NIE odwracaj szuflady na warzywa do góry nogami, ponieważ resztki gorącego oleju, które spłyną na dno szuflady, wyleją się na żywność.
- W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy, z urządzenia może wydobywać się gorąca para. szuflada na warzywa.
- Umieść szufladę na warzywa na powierzchni odpornej na ciepło, wyjmij żywność na talerz z szczypcami.
- Wentylator silnika może nadal pracować, aż urządzenie ostygnie. Gdy wentylator zatrzymał się, wyłącz go i odłącz od gniazdka.
- Przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie. około 30 minut.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH I WSKAZÓWKACH

- Nie nadaje się do kielbas o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu. Gorący olej może przyskać na podgrzewacz. element i spowodować dymienie się urządzenia.
- W urządzeniu Dual Air Fryer możesz przygotowywać przekąski, które normalnie przygotowuje się w piekarniku.
- Frytkownicy Dual Air Fryer można używać do podgrzewania składników, ustawiając temperaturę na 150°C. 10 minut.
- Pokrój żywność na równe kawałki, aby równomiernie się upiekła.

FRYTKI

Polecamy Maris Piper i King Edward potatoes do robienia chipsów. Przechowuj je w ciemnej piwnicy lub chłodnej szafce z dala od światła.

Po obraniu ziemniaków należy je dokładnie umyć przed pokrojeniem i ponownie umyć po pokrojeniu – dzięki temu usuniesz skrobię.

Osusz chipsy za pomocą czystej, dobrze chłonnej ściereczki kuchennej lub ręcznika kuchennego.

Aby chipsy były bardziej chrupiące, posmaruj je olejem i smaż w ciągu kilku minut.

UWAGA: Jest to frytkownica bezolejowa działająca na gorące powietrze. NIE WOLNO napełniać szuflady na warzywa olejem ani żadnym innym płynem.

Im cieńsze chipsy, tym bardziej chrupiące. Im grubsze chipsy, tym bardziej puszyste w środku.

Zmień czas gotowania w zależności od grubości chipsów. Jeśli wolisz chipsy chrupiące, spróbuj gotować je jeszcze przez kilka minut.

Aby nadać chipsom inny smak, możesz pokryć je różnymi rodzajami oleju.

W urządzeniu Dual Air Fryer można również smażyć mrożone frytki. Są one wstępnie ugotowane i nie ma potrzeby dodawania oleju.

żywność	DOMYŚLNY TEMPERATURA	MAŁY OGRODZENIE CZAS SZUFLAD	DUŻY POJEMNIK NA SUSZONE PRZETWORY CZAS SZUFLAD
Mrożone frytki	200°C	25 minut	25 minut
Ciasto	150°C	25 minut	25 minut
Stek/Mięso	200°C	15 minut	15 minut
Drób	200°C	30 minut	30 minut
Skrzydółka kurczaka	190°C	22 minuty	22 minuty
Ryby/Owoce morza	190°C	12 minut	12 minut
Kielbasy (Nie nadaje się do kielbas o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu)	160°C	15 minut	15 minut
Na	170°C	20 minut	20 minut

PRZEWODNIK PO CZASACH GOTOWANIA

Poniżej znajdziesz przewodnik po czasie gotowania różnych rodzajów potraw.

Jest to jedynie wskazówka, czas gotowania może się różnić w zależności od tego, czy jedzenie jest sezonowe, czy też ma dużą grubość, a także od Twoich preferencji co do stopnia wysmażenia potrawy (np. stek).

W przypadku mrożonek należy stosować się do wskazówek dotyczących czasu i temperatury gotowania podanych na opakowaniu.

Podczas gdy zapoznasz się z czasem gotowania, kontroluj jakość przygotowywanego jedzenia i gotuj je przez kilka minut dłużej, jeśli to konieczne.

Przed podaniem upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.

ZYWNOSĆ	KWOTA (G)	GODZINY (min)	TEMPERATURA (°C)	WSTRZĄSAĆ?	DODATKOWE INFORMACJE
MIĘSO					
Stek	225-450	10	180	NIE	Po upływie połowy czasu przewróć szpiczami.
Kotlety wieprzowe	225-450	10-14	180	NIE	
Burgery	225-450	7-14	180	NIE	
Kiełbasy (Nie nadaje się do kiełbas o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu)	225-450	7-14	180	NIE	
CHIPSY I MROŻONKI					
Kawałki słodkich ziemniaków	225-450	10-15	200	Tak	Wymieszaj w misce z 1-2 łyżeczkami oliwy, solą, pieprzem i papryką (opcjonalnie).
Domowe chipsy	225-450	25-30	180	Tak	Pokrój ziemniaki na chipsy o grubości 1 cm. Wymieszaj w misce z 1-2 łyżeczkami oleju.
Cienkie mrożone chipsy	450	20	180	Tak	Nie dodawaj oleju.
Grube mrożone chipsy	450	25	180	Tak	
Mrożone kawałki kurczaka	225-450	10-15	200	Tak	
DRÓB					
Pałki perkusyjne	225-450	20-25	200	Nie	Użyj szpiczka, aby obrócić do połowy.
Pierś z kurczaka	225-450	20-25	200	Nie	Użyj szpiczka, aby obrócić do połowy.

Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PRZEPISY

Należy pamiętać, że wszystkie pomiary łyżkowe są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka to 15 ml. Zalecamy używanie zestawu łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

CHRUPIĄCA CIECIERZYCA Z PIKANTNĄ ...

Składniki	Ilość
Oliwa z oliwek extra vergine	2 łyżeczki
Kminek mielony	1 łyżeczka
Nasiona sezamu	1 łyżeczka
Chili w proszku	1 łyżeczka
Tymianek suszony	½ łyżeczki
Czosnek w proszku	¼ łyżeczki
Sól morską	¼ łyżeczki
Ciecierzycę	1 puszka (420 g) odsączona, wypłukana i osuszona

CO ROBISZ

Temperatura: 190°C. Czas: 18 do 20 minut.

W średniej misce wymieszaj oliwę z oliwek, kminek, nasiona sezamu, chili w proszku, tymianek, czosnek w proszku i sól.

Wymieszaj z ciecierzycą, aby pokryć. Usuń wszelkie skórki, które odpadną.

Przenieś ciecierzycę na ruszt Dual Air Fryer i piecz w temperaturze 190°C, potrząsając koszykiem co 5 minut, aż stanie się chrupiąca. Zajmie to od 18 do 20 minut.

PLACEK Z CUKINII – 2-3 porcje

Składniki	Ilość
Cukinia	1 średni, obrany i starty
Ser parmezan	50g świeżo startego
Jajko	1 duże jajko, ubite
Sól morska	½ łyżeczki
Świeżo zmielony czarny pieprz	¼ łyżeczki
Ząbek czosnku	1, zgnieciony
Szczypiorek	1, duża, biała i zielona część, drobno posiekana
Okruszki chleba	60g
Olej w sprayu do gotowania	

CO ROBISZ

Temperatura: 200°C. Czas: 7 minut.

W średniej misce wymieszaj cukinię, parmezan, jajko, sól i pieprz, aż składniki się połączą.

Dodaj czosnek i posiekaną cebulkę dymkę, a następnie bułkę tartą.

Nabierz około 2 łyżek mieszanki na dłoń. Uformuj kulkę, a następnie spłaszcz ją na naleśnik o grubości około 6 mm. Powtórz z pozostałą mieszanką.

Umieść placki w koszyku Dual Air Fryer, pozostawiając pomiędzy nimi odstępy.

Spryskać wszystkie strony oliwą w sprayu do smażenia.

Smażyć w gorącym powietrzu w temperaturze 200°C, aż do uzyskania złotego koloru, około 7 minut.

ŁOSOŚ TERIYAKI

Składniki	Ilość
Sos sojowy jasny	3 łyżki stołowe
Woda	1 łyżka stołowa
Cukier brązowy	1 łyżka stołowa
Imbir łodygowy	½ cala (1,3 cm), obrane i drobno starte (około 1 łyżeczki)
Czosnek	1 ząbek, drobno starty
Filety z łososia	2, około 160g

CO ROBISZ

Temperatura: 190°C. Czas: 10 do 15 minut.

W małym rondelku umieść sos sojowy, wodę, brązowy cukier, imbir i czosnek, a następnie gotuj na wolnym ogniu, aż cukier się rozpuści, a mieszanka nabierze lekko syropowej konsystencji, zajmie to około 2 minut.

Wyłóż kratkę Dual Air Fryer papierem pergaminowym. Posmaruj kawałki łososia sosem i przenieś na przygotowaną kratkę.

Smażyc w temperaturze 190°C, aż ryba stanie się całkowicie nieprzezroczysta, około 10–15 minut.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego Dual Air Fryer nie działa?

Odpowiedź: Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu i włączone w gniazdku, a kontrolka zasilania świeci się.

Być może nie ustawiono timera. Ustaw klawisz timera na wymagany czas przygotowania.

Dual Air Fryer ma zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli temperatura wewnętrzna przekroczy bezpieczną temperaturę roboczą 380°C, występuje usterka i bezpiecznik został wyłączony. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland.

Pytanie: Dlaczego moje jedzenie nie jest odpowiednio ugotowane?

Odpowiedź: W koszyku może być za dużo jedzenia – sprawdź zalecaną ilość w tabeli na stronie 17.

Alternatywnie, włóż mniejsze porcje do Dual Air Fryer – dzięki temu jedzenie będzie ugotowane bardziej równomiernie.

Temperatura może być zbyt niska, zwiększ temperaturę gotowania.

Czas gotowania może być za krótki, należy gotować jeszcze 5 minut.

Pytanie: Dlaczego jedzenie jest nierównomiernie ugotowane?

Odpowiedź: Niektóre produkty spożywcze, takie jak chipsy i nuggetsy, należy potrząsnąć w połowie gotowania.

Pytanie: Dlaczego domowe chipsy nie są chrupiące?

Odpowiedź: Upewnij się, że używasz właściwego rodzaju ziemniaków (niektóre dają lepsze rezultaty). Podczas przygotowywania chipsów upewnij się, że są tej samej wielkości, umyj je i osusz przed włożeniem do Dual Air Fryer, aby usunąć skrobię i lekko posmaruj olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Pytanie: Dlaczego szuflada na warzywa nie wsuwa się do Dual Air Fryer?

Odpowiedź: Szuflada na warzywa i owoce jest przepełniona – usuń część żywności i upewnij się, że nie jest wypełniona ponad połowę.

Szuflada na warzywa i owoce może być nieprawidłowo umieszczona w komorze piekarnika. Wsuń szufladę na warzywa do komory piekarnika, aż usłyszysz kliknięcie.

Pytanie: Dlaczego z mojej frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się dym?

Odpowiedź: Produkty spożywcze o bardzo dużej zawartości tłuszczu mogą przyskać na element grzejny, powodując dymienie urządzenia.

Pytanie: Dlaczego z Dual Air Fryer wydobywa się nadmierna ilość pary?

Odpowiedź: Składniki, które gotujesz, są zbyt tłuste, aby można je było gotować w Dual Air Fryer, olej i tłuszcz ze składników mogły rozpryskiwać się na elemencie grzewczym. Wyłącz Dual Air Fryer i wyczyść - patrz 'Pielęgnacja i czyszczenie'.

W potrawie mogą znajdować się resztki z poprzedniego gotowania, dlatego należy dokładnie wyczyścić koszyk i tackę po każdym użyciu.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz Dual Air Fryer od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem, około 30 minut. Jeśli wyjmiesz szuflady na warzywa z Dual Air Fryer i umieścisz je na powierzchni odpornej na ciepło, ostygną szybciej.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść.
- Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani wełny stalowej.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić jednostkę bazową i panel sterowania, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką i osusz.
Przed przechowywaniem dokładnie umyj.
- Aby wyczyścić szuflady i tace na warzywa, umyj je w gorącej wodzie z mydłem, używając nieściernej gąbki.
- Jeśli składniki przywarły do koszyków lub tacek, namocz je na 10 minut przed czyszczeniem i usuń za pomocą gąbki lub miękkiej szczotki.
- Wyczyść komorę gotowania wilgotną, nieścierną szmatką.
- Wyczyść elementy grzewcze przy użyciu czystej, suchej szczotki.
- Przechowuj Dual Air Fryer z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Moc: 1700W.
- Napięcie: 220-240V.~
- Częstotliwość: 50-60Hz.
- Długość elastycznego odcinka ok. 70 cm (27½").
- Waga produktu ok. 6,8 kg.

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 gniazdko zgodne z obowiązującymi normami.

WYMIANA BEZPIECZNIKA 10 AMP

Użyj bezpiecznika BS1362 10 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 osłony bezpieczników można nabyć w sklepie elektrycznym.



RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE) nakłada na dystrybutorów w Wielkiej Brytanii obowiązek maksymalizacji selektywnej zbiórki i przyjaznego dla środowiska przetwarzania ZSEE.

Dystrybutorzy w Wielkiej Brytanii (w tym sprzedawcy detaliczni) są zobowiązani do stworzenia systemu, który umożliwi wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny bezpłatne poddanie recyklingowi starego sprzętu.

Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny spełniliśmy te wymagania, oferując wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny i elektroniczny bezpłatny odbiór starego sprzętu na zasadzie zwrotu takiego samego sprzętu.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ

Tel: +44(0)15394 88100 lakeland.co.uk