

LAKELAND

CYFROWY CRISP

FRYTKOWNICA BEZ OLEJU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: 62802

LAKELAND DIGITAL CRISP FRYTKOWNICA NA POWIETRZE

Dziękujemy za wybranie Lakeland Digital Crisp Air Fryer.

Przed rozpoczęciem pracy poświęć chwilę na przeczytanie tej broszury i przechowuj ją w bezpiecznym miejscu. Miejsce do wykorzystania w przyszłości.

Nasza cyfrowa frytkownica powietrzna Crisp 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 i owoce morza 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. Urządzenie jest proste w obsłudze dzięki panelowi sterowania z ekranem dotykowym LED, a czytelny licznik czasu pozwala śledzić postępy.

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	4
Panel sterowania	5
Środki ostrożności	6-7
Pierwsze użycie Digital Crisp Air Fryer	8
Instrukcja użytkowania	9-10
Sprawdzanie żywności	11
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	12
Przewodnik po czasie gotowania	13
Przepisy.....	14-17
Często zadawane pytania	18
Pielęgnacja i czyszczenie.....	19
Informacje techniczne.....	20
Połączenia elektryczne	20
Recykling urządzeń elektrycznych	20

CECHY PRODUKTU

1. Otwory wentylacyjne

2. Przewód i wtyczka

3. Wyświetlacz cyfrowy

4. Wlot powietrza

5. Przycisk start/pauza

Szuflada na warzywa 7.

Uchwyt szuflady na warzywa

8. Koszyk z powłoką zapobiegającą przywieraniu

9. Komora gotowania i element grzewczy



WYŚWIETLACZ CYFROWY

1. Przycisk wyboru funkcji

2. Przycisk regulacji temperatury

3. Funkcja pizzy

4. Funkcja do wypieków

5. Funkcja do drobiu

6. Funkcja do steków/mięsa

7. Funkcja świeżych frytek i warzyw
8. Funkcja ryb

9. Funkcja owoców morza

10. Funkcja mrożonych frytek i warzyw

11. Przycisk kontroli czasu

12. Kółko symbolizujące proces smażenia na powietrzu

13. Ikona wentylatora

14. Ikona zasilania



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 rozwinię usterkę, 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
Skontaktuj się z zespołem pod numerem telefonu 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłączaj od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, włącz gniazdo w pozycji „wyłączone” 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 gniazdka sieciowego 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 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.

- Trzymaj frytkownicę beztłuszczową, wtyczkę i przewód z dala od gorących piekarników, płomieni i innych gorących powierzchni.
- Frytkownicy powietrznej należy używać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 30 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- NIE używaj frytkownicy beztłuszczowej, gdy jest pusta i nigdy nie napełniaj jej powyżej oznaczenia „MAX” z boku koszyka.
- 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 grzewczej ani nie dopuść do bezpośredniego kontaktu żywności z elementem grzewczym. Nigdy nie dodawaj żywności do patelni bez założonego koszyka, zawsze gotuj żywność w koszyku.
- NIE pozostawiaj frytkownicy beztłuszczowej bez nadzoru podczas użytkowania.
- Frytkownica beztłuszczowa, kosz i patelnia pozostają gorące przez pewien czas po użyciu. Wyłącz frytkownicę beztłuszczową, odłącz ją od zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE

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



KORZYSTANIE Z CYFROWEJ FRYTKOWNICY BEZ POWIETRZA CRISP PO RAZ PIERWSZY

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

ABY WYJĄĆ SZUFLADĘ NA OWOCE Z KOMORY DO GOTOWANIA

- Wyciągnij szufladę na warzywa z komory gotowania za pomocą uchwytu szuflady na warzywa.
i umieścić na suchej, równej powierzchni.



- Przesuń osłonę przycisku koszyka do przodu.



- Naciśnij kciukiem przycisk zwalniający kosz i unieś uchwyt kosza, aby wyjąć kosz.

- Umyj szufladę na warzywa i koszak gorącą wodą z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Przed złożeniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Opuszczaj kosz do szuflady na warzywa, aż usłyszysz kliknięcie, a następnie przesunąć przycisk zakryj przycisk.
- Wsuń szufladę na warzywa z powrotem do komory piekarnika.
- Frytkownica powietrzna jest teraz gotowa do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA



- **UWAGA:** Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na gorące powietrze. **NIE WOLNO** napelniać patelni olejem ani żadnym innym płynem. Nie należy wkładać składników do koszyka, przekraczając poziom „MAX”.

- Umieść Air Fryer na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka. Air Fryer musi należy stosować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 30 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- Podczas pierwszego użycia Air Fryer możesz poczuć delikatny zapach spalenizny. Jest to normalne w przypadku nowego elementu grzejącego i zniknie po kilku użyciach.
- Podłącz i włącz Air Fryer do gniazdka, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wyświetlacz . Zapali się lampka zaświeci się na krótko, a kontrolka zasilania zaświeci się na niebiesko,  zasilania pokazując, że Air Fryer jest zasilany, lecz **NIE** oznacza to, że jest on włączony.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk START/PAUZA, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

FUNKCJA RĘCZNA

- Na wyświetlaczu cyfrowym zaświeci się funkcja ręczna, a domyślna temperatura 180°C i domyślny czas 15:00 minut.
Na wyświetlaczu Air Fryer co 3 sekundy pojawiają się komunikaty o temperaturze i czasie.
- Naciśnij ikonę temperatury na wyświetlaczu. Następnie przekręć przycisk START/PAUSE, aby dostosować temperaturę, co spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie temperatury o 5°C w zakresie od 80 do 200°C.
- Naciśnij ikonę Timer na wyświetlaczu. Następnie przekręć przycisk START/PAUSE, aby dostosować czas, który będzie się zwiększał lub zmniejszał w odstępach 1-minutowych do 30:00 minut.
- Naciśnij ponownie przycisk START/PAUZA, aby rozpocząć smażenie na powietrzu.

FUNKCJA PRESET

- Włącz frytkownicę naciskając przycisk START/PAUZA.
- Naciskaj ikonę wyboru funkcji na wyświetlaczu  cyfrowym, aż zaświeci się ikona żądanej funkcji.
- Naciśnij ponownie przycisk START/PAUZA, aby rozpocząć smażenie na powietrzu.

SMAŻENIE NA POWIETRZU

- **UWAGA:** Używając funkcji ręcznej, podgrzej frytkownicę beztłuszczową przez 3 minuty, **BEZ** żywności w szufladzie na warzywa, do wymaganej temperatury, aby się rozgrzać.
- Aby rozpocząć, dotknij przycisku START/PAUSE, a Air Fryer uruchomi się. Temperatura i timer będą się zmieniać na wyświetlaczu cyfrowym, a timer będzie odliczał minuty.
Ikona wentylatora zaświeci się i zacznie się obracać, podobnie jak kółko symbolizujące proces smażenia na powietrzu.
- Aby **WSTRZYMAĆ** działanie frytkownicy powietrznej, wysuń szufladę na warzywa z frytkownicy powietrznej za pomocą szuflady na warzywa. uchwyt szuflady, Air Fryer automatycznie przejdzie w tryb 'pauzy', a silnik zatrzyma się. Na wyświetlaczu nie będzie nic. Uważaj, aby nie nacisnąć przycisku zwalniającego kosz na warzywa.
- Włóż żywność do szuflady na warzywa lub obróć żywność, nie przekraczając poziomu „MAX”.
- Nigdy nie dodawaj żywności do szuflady na warzywa bez zamontowanego koszyka, zawsze gotuj żywność w szufladzie na warzywa. Nadmiar oleju z jedzenia spływa przez kosz do szuflady na warzywa podczas gotowania.
- Wsuń szufladę na warzywa z powrotem do Air Fryer, gdy koszyk na warzywa zostanie ponownie umieszczony w urządzeniu. Panel wyświetlacza zostanie ponownie podświetlony i ponownie pokaże aktualny stan cyklu. Frytkownica powietrzna uruchomi się automatycznie.
- Po zakończeniu cyklu frytkownica powietrzna wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.
- Aby zatrzymać smażenie na powietrzu, naciśnij przycisk START/PAUSE. Frytkownica powietrzna będzie działać przez około 20 sekund, a następnie wyłączy się.

SPRAWDZANIE ŻYWNOSCI

- Zalecamy sprawdzanie żywności podczas gotowania i delikatne mieszanie składników w połowie czasu pieczenia, aby zapobiec nierównomiernemu upieczeniu potrawy.
- Wstrzymaj działanie frytkownicy powietrznej, wysuwając szufladę na warzywa z frytkownicy powietrznej za pomocą szuflady na warzywa. uchwyt szuflady.
- Air Fryer przejdzie w tryb „pauzy”, delikatnie potrząśnij składnikami. Uważaj, aby nie nacisnąć przycisku zwalniania koszyka na warzywa podczas potrząsania, ponieważ spowoduje to zwolnienie koszyka na warzywa. Po ponownym włożeniu szuflady na warzywa cykl będzie kontynuowany.
- Nie używaj metalowych przyborów w koszyku na warzywa i szufladzie, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Jeśli musisz obrócić jedzenie, użyj plastikowych lub drewnianych przyborów odpornych na ciepło.
- 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.
- Możesz zmienić czas i temperaturę podczas smażenia na powietrzu, obracając Przycisk START/PAUSE. Nie można regulować czasu i temperatury, gdy proces jest wstrzymany.
- Po zakończeniu gotowania frytkownica powietrzna wyda pięciokrotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się komunikat pokaże . 
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli nie, wsuń koszyk na warzywa z powrotem do komory gotowania i ustaw czas na dodatkowe 5 minut, a następnie ponownie sprawdź jedzenie.
- Wyjmując żywność, nie odwracaj szuflady na warzywa do góry nogami, ponieważ resztki gorącego oleju, które spłyną na dno szuflady, wyleją się na żywność.
- Umieść szufladę na warzywa i owoce na powierzchni odpornej na ciepło, przełóż jedzenie na talerz za pomocą szczyptec lub wyjmij koszyk na warzywa i owoce z szuflady.
- 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. Wyjęcie szuflady na chrupiące produkty pozwoli na szybsze ostygnięcie Air Fryer.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH I WSKAZÓWKACH

- Nie smaż w Air Fryer bardzo tłustego lub tłustego jedzenia, takiego jak kielbaski. Gorący olej może przyskać na element grzejny i powodować dymienie urządzenia.
- W urządzeniu Air Fryer możesz przygotowywać przekąski, które normalnie przygotowuje się w piekarniku.
- Frytkownicy powietrznej można używać do podgrzewania składników, ustawiając temperaturę na 150°C. 10 minut. Sprawdź, czy jedzenie jest dobrze podgrzane.
- 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 obtoczyć je w różnych rodzajach oleju lub przypraw.

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

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 zapoznajesz 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.

ŻYWNOŚĆ	KWOTA (G)	CZAS (minimalny)	TEMP (°C)	POTRZĄSAŃC?	DODATKOWE INFORMACJE
MIĘSO					
Stek	100-500	10-20	200	NIE	Po upływie połowy czasu przewrót szczypcami.
Kotlety wieprzowe	100-500	10-25	200	NIE	
Burger	100-500	15	200	NIE	
CHIPSY I MROŻONKI					
Kawałki słodkich ziemniaków	300-500	15-20	200	Tak	Wymieszaj w misce z 1-2 łyżeczkami oliwy, solą, pieprzem i papryką (opcjonalnie).
Domowe chipsy	300-500	20-25	200	Tak	Pokrój ziemniaki w frytki o grubości 1 cm. Wymieszaj w misce z 1-2 łyżeczkami oleju.
Cienkie mrożone chipsy	300-500	20	200	Tak	Nie dodawaj oleju.
Grube mrożone chipsy	300-500	25	200	Tak	
Mrożone kawałki kurczaka	100-500	10-15	200	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	NIE	Po upływie połowy czasu przewrót szczypcami.
Mrożone krewetki	100-500	15	200	Tak	
RYBY I OWOCE MORZA					
Ryba	100-500	10-20	200	NIE	Po upływie połowy czasu przewrót szczypcami.
Krewetki	100-500	8-12	180	Tak	Użyj ugotowanych krewetek, rozmroź je, jeśli są zamrożone.
Krewetki królewskie	100-500	9-14	180	Tak	
DRÓB					
Pałki perkusyjne	100-500	20-15	200	NIE	Po upływie połowy czasu przewrót szczypcami.
Pierś z kurczaka	100-500	15-20	200	NIE	

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.

FRYTKI – 4 porcje

Składniki	Ilość
Duże ziemniaki	4, umyte i wysuszone
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Sól morską	2 łyżki stołowe

CO ROBISZ

Temperatura: 200°C. Czas: 10 minut.

Użyj ustawienia funkcji Świeże frytki i warzywa w Air Fryer.

Pokrój ziemniaka wzdłuż na 1 cm plasterki. Połóż plasterki płasko i ponownie pokrój wzdłuż na 1 cm kawałki.

Połóż kawałki ziemniaków na papierowym ręczniku i obtocz je w wodzie, aby osuszyć je z nadmiaru wilgoci.

Wrzuć kawałki ziemniaków do miski z olejem.

Włóż naoliwione kawałki do koszyka. Upewnij się, że się nie skleją. Można je układać warstwami, o ile powietrze może przez nie przechodzić.

Umieść w Air Fryer. Smaż w 200°C przez 10 minut, potrząsając raz w połowie cyklu. Dopraw solą natychmiast po ugotowaniu.

KALAFIOR BAWOLI - 4 porcje

Składniki	Ilość
Sos Buffalo	
Masło niesolone	1 łyżka stołowa
Sos chili	¼ łyżki stołowej
Miód	½ łyżki stołowej
Ząbek czosnku	½, zmiążdżony
Kalafior	
Różyczki kalafiora	350g, pokrojone na ½ kawałka
Mąka kukurydziana	½ łyżki stołowej
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Sól morska	Szczypta

CO ROBISZ

Temperatura: 200°C. Czas: 10 minut.

Użyj ustawienia funkcji Świeże frytki i warzywa w Air Fryer.

Wymieszaj różyczki kalafiora z oliwą i ½ łyżki mąki kukurydzianej.

Smażyć na powietrzu w temperaturze 200°C przez 15 minut.

Podczas gotowania kalafiora dodaj wszystkie składniki sosu buffalo do małej patelni na średnim ogniu. Ubij, aby wymieszać masło i zmniejsz ogień do minimum.

Wymieszaj różyczki z mieszanką sosu i posyp solą. Podawaj z dressingiem z sera pleśniowego lub ulubionym dipem.

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA SRIRACHA – 2 porcje

Składniki	Ilość
Skrzydółka z kurczaka w kawałkach	5
Olej roślinny	½ łyżki stołowej
Sól morską	½ łyżeczki
Sos chili	1 łyżka stołowa
Jestem wierzba	½ łyżki stołowej
Masło niesolone	1 łyżka stołowa
Miód	¼ łyżki stołowej
Cebula dymka	2, pokrojone w cienkie plasterki

CO ROBISZ

Temperatura: 200°C. Czas: 25 minut.

Użyj ustawienia „Drób” w Air Fryer.

Osusz nadmiar wilgoci na skrzydełkach ręcznikiem papierowym, wymieszaj wysuszone skrzydełka z olejem i solą. Umieść same skrzydełka w koszyku frytkownicy i ustaw timer na 25 minut.

Podczas gotowania kurczaka, w małym rondlu i na małym ogniu rozgrzej sos chili, sos sojowy, masło i miód.

Ubij składniki razem, aż miód się rozpuści, a masło rozpuści, a następnie zmniejsz ogień do niskiego, aby utrzymać ciepło. Wrzuć skrzydełka do miski z glazurą, udekoruj pokrojoną cebulką dymką i podawaj natychmiast.

BABECZKI – 4 sztuki

Składniki	Ilość
Złoty cukier puder	60g
Masło	60g, zmiękczone
Duże jajko	1
Ekstrakt waniliowy	½ łyżeczki
Mąka samorosnąca	60g
Sól	Szczypta

CO ROBISZ

Temperatura: 200°C. Czas: 8 minut.

Utrzyj cukier z masłem. Wbij jajko, a następnie dodaj ekstrakt waniliowy, mąkę i sól i wymieszaj, aby uzyskać ciasto.

Włóż mieszankę do 4 silikonowych foremek na babeczki, a następnie przełóż ją do koszyka na warzywa.

Smażyć na powietrzu przez 8 minut w temperaturze 200°C.

Pozostawić do ostygnięcia na 1 minutę przed wyjęciem z frytkownicy.

Wskazówka: Silikonowe foremki na babeczki pomagają zachować ich kształt.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego Digital Crisp Air Fryer nie działa?

Odpowiedź: Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka i włączone, a panel sterowania jest podświetlony.

Digital Crisp 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 znajdować się zbyt dużo jedzenia – sprawdź zalecaną ilość w tabeli na stronie 13. Możesz też wkładać do frytkownicy mniejsze porcje – 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 frytkownicy powietrznej, aby usunąć skrobię i lekko posmaruj olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

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

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

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 frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się nadmiar pary?

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

W pojemniku mogą znajdować się resztki potraw z poprzedniego gotowania, dlatego należy dokładnie wyczyścić koszyk i szufladę po każdym użyciu.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz frytkownicę powietrzną od zasilania i pozwól jej całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem, około 30 minut. Jeśli wyjmiesz szufladę na warzywa z Air Fryer i umieścisz ją 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 szufladę i koszyk na warzywa, umyj je w gorącej wodzie z mydłem, używając nieściernej szczoteczki.
gąbka.
- Jeśli składniki przywarły do koszyka na warzywa lub szuflady, namocz je na 10 minut przed czyszczeniem i usuń za pomocą gąbki lub miękkiej szczotki.
- Wyczyść komorę gotowania wilgotną, nieścierną ściereczką.
- Wyczyść element grzejny przy użyciu czystej, suchej szczotki.
- Przechowuj Digital Crisp Air Fryer z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy go nie owijaj.
ściśle wokół produktu.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Moc: 1350W.
- Napięcie: 220-240V.
- Częstotliwość: 50-60Hz.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE

To urządzenie jest wyposażone 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 specyfikacjami.

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, 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

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: 015394 88100 lakeland.co.uk