

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KOMPAKT CYFROWY

FRYTKOWNICA BEZ OLEJU



Model: 61772

LAKELAND DIGITAL KOMPAKTOWA FRYTKOWNICA BEZPOWIEETRZNA

Dziękujemy za wybranie Lakeland Digital Compact 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 cyfrowa, kompaktowa frytkownica beztłuszczowa pozwala przygotowywać ulubione potrawy w zdrowszy sposób, przy użyciu niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

Uniwersalny, szybki i wygodny, górny grill rozprowadza gorące powietrze, aby równomiernie przyrządzać potrawy ze wszystkich stron, dzięki czemu możesz przyrządzić mięso, ryby, drób i owoce morza perfekcyjnie.

Doskonale nadaje się również do mrożonek, takich jak frytki czy krewetki. Można w nim usmażyć do 450 gramów chrupiących, pysznych i bezgrzesznych domowych chipsów, używając niewielkiej ilości oleju lub całkowicie go nie używając.

Dzięki mniejszym rozmiarom w porównaniu do naszego Touchscreen Air Fryer i innych frytkownic powietrznych nie ma bałaganu związanego z wymianą oleju i mniej zapachów związanych z tradycyjnymi frytkownicami. Jest prosty w użyciu dzięki panelowi sterowania z ekranem dotykowym LED, a przejrzysty licznik czasu pomaga 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 cyfrowego kompaktowego frytkownicy beztłuszczowej	8
Instrukcja użytkowania.....	9-10
Sprawdzanie żywności	11
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	12
Przewodnik po czasie gotowania	13
Przepisy	14-16
Często zadawane pytania	17
Pielęgnacja i czyszczenie	18
Informacje techniczne	19
Połączenia elektryczne	19
Recykling urządzeń elektrycznych	19

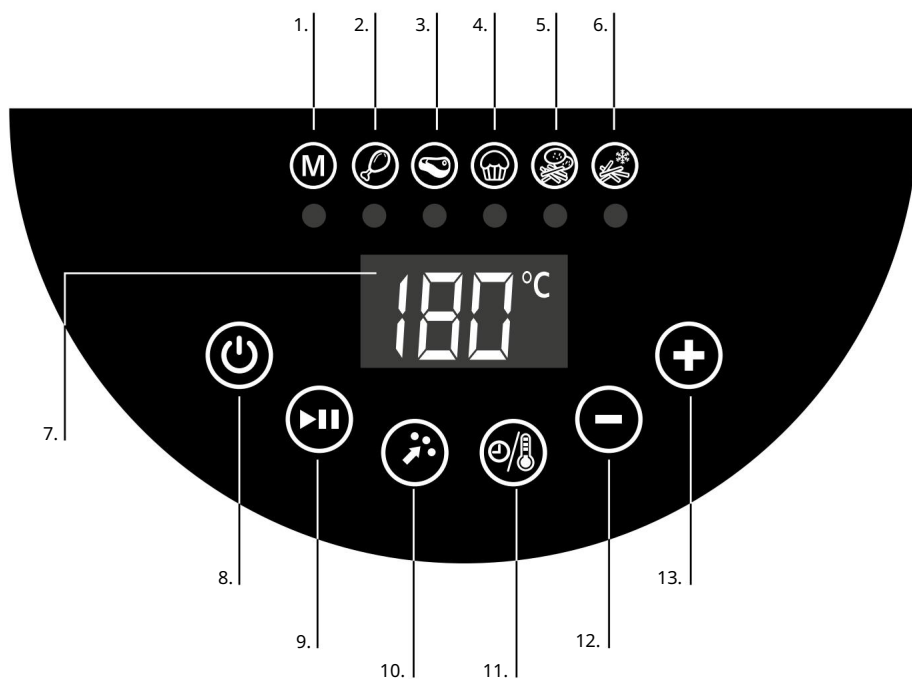
CECHY PRODUKTU

1. Otwory wentylacyjne
2. Przewód i wtyczka
3. Panel sterowania
4. Wyświetlacz cyfrowy
5. Wlot powietrza
6. Szuflada na warzywa
7. Uchwyt szuflady na warzywa
8. Koszyk z powłoką zapobiegającą przywieraniu
9. Tacka
- nieprzystwierająca 10. Komora do gotowania i element grzewczy



PANEL STEROWANIA

1. Funkcja ręczna
2. Funkcja drobiu
3. Funkcja steka/mięsa
4. Funkcja wypieków
5. Funkcja świeżych frytek i warzyw
6. Funkcja mrożonych frytek i warzyw
7. Wyświetlacz cyfrowy
8. Przycisk zasilania
9. Przycisk start/pauza
10. Przycisk wyboru funkcji
11. Przycisk kontroli czasu/temperatury
12. Przycisk zmniejszania (-)
13. Przycisk zwiększania (+)



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. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 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 gniazda 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.
- Frytkownice powietrznej należy używać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 15 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- **NIE WOLNO** używać frytkownicy beztłuszczowej, gdy jest pusta i nigdy nie napełniać jej powyżej połowy (śruba powinna znajdować się w połowie wysokości koszyka w szufladzie na warzywa).
- **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 jej bezpośredniego kontaktu z elementem grzewczym. Nigdy nie dodawaj żywności do koszyka bez tacy na miejscu, zawsze gotuj żywność w szufladzie na warzywa.
- **NIE** pozostawiaj frytkownicę beztłuszczową bez nadzoru podczas użytkowania.
- Frytkownica powietrzna, szuflada na warzywa i taca pozostają gorące przez pewien czas po użyciu. Wyłącz frytkownicę powietrzną, odłącz ją od zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE

- Wszystkie powierzchnie oznaczone tym symbolem są  symbol ostrzega 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.
- Uważaj podczas wyjmowania szuflady na warzywa i tacki, ponieważ może wydostać się gorąca para, a gorący tłuszcz może przyskać i palić, zawsze używaj uchwytu szuflady na warzywa. Używaj rękawic kuchennych.
- Podczas użytkowania do powietrza uwalniana jest gorąca para otwory wentylacyjne - trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.



PIERWSZE UŻYCIĘ KOMPAKTOWEJ FRYTKOWNICY CYFROWEJ

- Rozpakuj cyfrową kompaktową frytkownicę beztłuszczową 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.
- Umyj szufladę na warzywa i tackę gorącą wodą z mydłem, opłucz i dokładnie osusz.
- 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 do momentu, gdy tacka oprze się o krawędź.



- Wsuń szufladę na warzywa z powrotem do komory piekarnika.
- Frytkownica powietrzna 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, gdy wkładasz składniki do szuflady na warzywa, mniej więcej tam, gdzie znajduje się śruba.

- Umieść Air Fryer na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka. Air Fryer musi należeć stosować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 15 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 grzejnego i zniknie po kilku użyciach.
- Podłącz i włącz Air Fryer do gniazdka, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wyświetlacz cyfrowy na krótko się zaświeci, a następnie pokaże '- - -'. Jednocześnie wszystkie kontrolki funkcji zaświecą się na czerwono.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk ZASILANIA , będzie sygnał dźwiękowy.
- Funkcja Manualna zaświeci się na czerwono, a wyświetlacz cyfrowy zaświeci się i pokaże domyślną temperaturę 180°C. Jeśli naciśniesz przycisk TIME/TEMPERATURE, wyświetli się domyślny czas 10:00 minut. .
- Aby ustawić czas gotowania, użyj przycisków (+) lub (-) – będą one zwiększać lub zmniejszać czas o 1 minutę do 60:00 minut. Możesz nacisnąć i przytrzymać przyciski (+) lub (-), aby szybko przeskoczyć czas.
- Naciśnij przycisk CZAS/TEMPERATURA  zmieniać się z czasu na temperaturę.
- Aby ustawić temperaturę, użyj przycisków (+) lub (-) – zwiększą lub zmniejszą temperaturę o 5°C w zakresie od 60 do 200°C. Możesz nacisnąć i przytrzymać przyciski (+) lub (-), aby szybko przeskakiwać między temperaturami.
- UWAGA: Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową przez 3 minuty, NIE umieszczając żywności w szufladzie na warzywa. temperatura wymagana do ogrzania.
- Aby rozpocząć, dotknij przycisku START/PAUSE, a Air Fryer  uruchomi się. Temperatura i timer będą się zmieniać na wyświetlaczu cyfrowym, timer będzie odliczał minuty. Podczas ostatniej minuty będzie odliczał sekundy do 0.
- Aby WSTRZYMAĆ pracę frytkownicy powietrznej, dotknij przycisku START/PAUSE  silnik zatrzyma się. Cyfrowy wyświetlacz będzie migał, pokazując pozostały czas.
- Jeśli wysuniesz szufladę na warzywa z Air Fryer za pomocą uchwytu szuflady na warzywa. Frytkownica powietrzna automatycznie przejdzie w tryb pauzy, a silnik zatrzyma się.

- Włóż żywność do szuflady na warzywa lub obróć żywność, nie przekraczając połowy jej pojemności.
- Nigdy nie dodawaj żywności do koszyka bez zamontowanej tacki, zawsze gotuj żywność w szufladzie na warzywa. Nadmiar oleju z jedzenia spływa przez tackę do koszyka podczas gotowania.
- Po ponownym umieszczeniu szuflady na warzywa w urządzeniu Air Fryer cykl gotowania będzie dotknij przycisku START/PAUZA  kontynuowany.

SPRAWDZANIE ŻYWNOŚCI

- Zalecamy sprawdzanie żywności podczas gotowania i delikatne mieszanie składników w połowie czasu pieczenia, aby zapobiec nierównomiernemu upieczeniu potrawy.
- Wstrzymaj działanie frytkownicy powietrznej, wysuń szufladę na warzywa z frytkownicy powietrznej za pomocą szuflady na warzywa uchwyt szuflady.
- Air Fryer przejdzie w tryb „pauzy”, delikatnie potrząśnij składnikami. Gdy szuflada na warzywa zostanie włożona, dotknij przycisku pauzy, a cykl będzie kontynuowany.
- Nie używaj metalowych przyborów kuchennych do koszyka i tacy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Jeśli chcesz obrócić potrawę, użyj plastikowych lub drewnianych, odpornych na ciepło przyborów kuchennych.
- Podczas sprawdzania składników, szufladę na warzywa należy umieścić na powierzchni odpornej na ciepło.
- Temperaturę i czas gotowania można zmieniać w trakcie cyklu gotowania, jeśli żywność jest potrzebuje więcej czasu.
- Wstrzymaj działanie frytkownicy powietrznej za pomocą przycisku START/PAUSE. , będzie sygnał dźwiękowy i Na wyświetlaczu zacznie migać czas, a gotowanie zostanie wstrzymane.
- Możesz zmienić czas lub temperaturę podczas procesu smażenia na powietrzu za pomocą przycisków (+) i (-). Nie możesz dostosować czasu i temperatury, gdy proces jest wstrzymany.
- Po zakończeniu gotowania frytkownica powietrzna wyda podwójny sygnał dźwiękowy, trzy razy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat na wyświetlaczu pojawi się '- - -'.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli nie, wsuń koszyk 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 spłynęły na dno koszyka, wyleją się na żywność. Umieść szufladę na warzywa i owoce na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij żywność na talerz za pomocą szczypiec.
- 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 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.
- 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 Digital Compact 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 zapoznajasz 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.

ZYWNOŚĆ	KWOTA (G)	CZAS (minimalny)	TEMP (°C)	WSTRZĄSAĆ?	DODATKOWE INFORMACJE
MIĘSO					
Stek	225-450	10	180	NIE	Po upływie połowy czasu przewrót szczypcami.
Kotlety wieprzowe	225-450	10-14	180	NIE	
Burger	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 w frytki 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	Po upływie połowy czasu przewrót szczypcami.
Pierś z kurczaka	225-450	20-25	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.

CHRUPIĄCE KULKI MOZZARELLI - 8 porcji

Składniki	Ilość
Kulki mozzarella (wielkości wiśni)	8
Mąka zwykła	½ szklanki
Jajko	1, pobity
Drobna bułka tarta Panko	1 filiżanka
Sól koszerne	¼ łyżeczki
Pietruszka (opcjonalnie)	½ łyżeczki

CO ROBISZ

Temperatura: 200°C. Czas: 8 minut.

Odcedź kulki mozzarella i osusz je papierowymi ręcznikami. Obtocz kulki mozzarella w mące i strzepnij nadmiar.

Wymieszaj drobną bułkę tartą panko z solą koszerne.

Umieść kulki mozzarella w mieszance jajecznej i dokładnie przykryj, a następnie umieść w mieszance panko, aby je przykryć. Powtórz ten proces trzy razy.

Umieść kulki mozzarella w urządzeniu Air Fryer.

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

Pozostaw do ostygnięcia na 1 minutę przed wyjęciem z Air Fryer. Udekoruj świeżą pietruszką i podawaj z sałatką.

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W PIĘCIU PRZYPRAWACH - 4 sztuki

Składniki	Ilość
Skrzydółka kurczaka	4
Sól koszerne	¼ łyżeczki
Proszek pięciu przypraw	½ łyżeczki
Mąka zwykła	¼ szklanki
Olej roślinny	½ łyżeczki

CO ROBISZ

Użyj ustawienia „Drób” w Air Fryer.

Połóż skrzydółka kurczaka na papierowym ręczniku i dokładnie osusz.

Wymieszaj z solą koszerne i przyprawą pięciu smaków.

Posypać mąką i strząsnąć nadmiar.

Następnie polej skrzydółka kurczaka olejem roślinnym.

Umieścić w urządzeniu Air Fryer i usmażyć na powietrzu, używając funkcji drobiu.

KAWAŁKI AWOKADO - 4-8 porcji

Składniki	Ilość
Awokado	½, wydrążone i pokrojone w plasterki
Mąka zwykła	2 łyżki stołowe
Jajko	1, pobity
Bułka tarta Panko	¼ szklanki
Sól koszerne	Szczypta

CO ROBISZ

Temperatura: 200°C. Czas: 10 minut.

Ostrożnie wyjmij plasterki awokado z miąższu i oddziel je.

Do jednej dużej miski wsyp mąkę pszenną, do drugiej dużej miski wbij ubite jajko, a do kolejnej dużej miski wsyp bułkę tartą panko z solą.

Obtocz awokado w mące i potrząśnij, aby usunąć nadmiar mąki. Obtocz awokado w mieszance jajecznej, a następnie w bułce tartej panko. Potrząśnij awokado, aby usunąć nadmiar bułki tartej panko.

Umieść w Air Fryer. Smaż w Air Fryer w temperaturze 200°C przez 10 minut, potrząsając raz w połowie cyklu.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego Digital Compact Air Fryer nie działa?

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

Cyfrowa Kompaktowa Frytkownica Powietrzna ma zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli wewnątrz temperatura przekroczyła bezpieczną temperaturę roboczą 380°C, wystąpiła usterka i bezpiecznik się przepalił. 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 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 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 potrawie mogą znajdować się resztki z poprzedniego gotowania, dlatego należy dokładnie wyczyścić koszyk i tackę 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 na warzywa i tackę, umyj ją w gorącej wodzie z mydłem, używając nieściernej gąbki.
- Jeśli składniki przywarły do koszyka lub tacy, 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 Compact Air Fryer z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Moc: 1200W.
- Napięcie: 220-240V~.
- Częstotliwość: 50/60Hz.
- Długość elastycznego odcinka ok.: 78 cm (30¾").
- Waga produktu ok. 3,25 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 gniazdka 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, 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, przystąpiło do programu, w ramach którego klienci mogą oddawać niechciane produkty elektryczne do punktów recyklingu rozmieszczonych na terenie całego kraju.

Odwiedź stronę www.recycle-more.co.uk, aby znaleźć najbliższy punkt recyklingu.



Lakeland

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

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