

LAKELAND

PIEKARNIK BEZFRYTKOWY

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: 26921

PIEKARNIK BEZALKOHOŁOWY LAKELAND

Dziękujemy za wybranie piekarnika Lakeland 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.

Dzięki naszemu piekarnikowi Air Fryer możesz przygotowywać swoje ulubione potrawy w zdrowszy sposób, używając niewielkiej ilości oleju lub całkowicie go nie używając.

Piekarnik Air Fryer o dużej pojemności, który pozwoli nakarmić całą rodzinę.

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. Łatwy w użyciu panel sterowania z ekranem dotykowym LED i 90-minutowym timerem odliczającym, dzięki czemu wiesz, kiedy jedzenie będzie gotowe.

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.

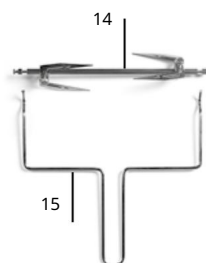
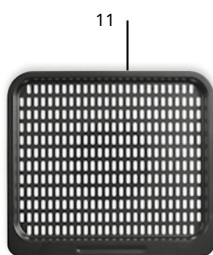
Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiało przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu	4
Panel sterowania	5
Środki ostrożności	6-7
Pierwsze użycie piekarnika Air Fryer	8
Instrukcja użytkowania.....	8-12
Sprawdzanie żywności	12
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	13
Przewodnik po czasie gotowania	14
Przepisy	15-16
Często zadawane pytania	17
Pielęgnacja i czyszczenie	18
Informacje techniczne	19
Połączenia elektryczne	19
Recykling urządzeń elektrycznych	19

CECHY PRODUKTU

1. Wiatr powietrzny
2. Przewód i wtyczka
3. Panel sterowania
4. Wyświetlacz cyfrowy
5. Element grzewczy
6. Komora gotowania
7. Kontynuuj pracę piekarnika
8. Otwory wlotowe powietrza
9. Koszyk na warzywa i owoce
10. Uchwyty koszyka na warzywa i owoce
11. Perforowana blacha do pieczenia
12. Siatkowy ruszt do grilla
13. Tacka ociekająca na olej
14. Rożen
15. Uchwyty rożna



IKONY PANELU STEROWANIA

1. Włączanie/wyłączanie

zasilania 2. Światło

3. Obniżenie temperatury 4.

Funkcja temperatury

5. Wzrost temperatury

6. Ikona wentylatora

7. Przyrost czasu 8.

Funkcja czasu

9. Skrócenie czasu

10. Funkcja obrotu

11. Podgrzewanie

12. Suszarka

13. Pieczenie

14. Rożen

15. Kurczak

16. Frytki

17. Stek/Kotlety

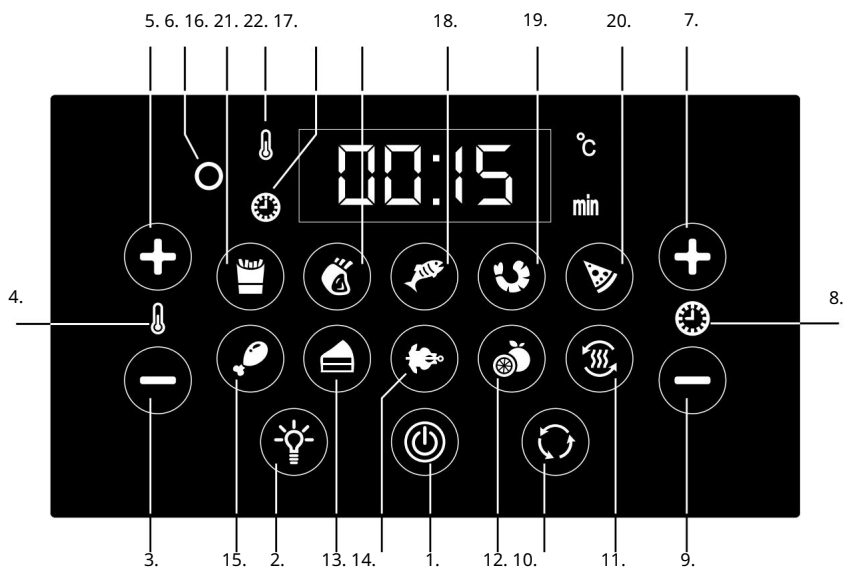
18. Ryba

19. Owoce morza

20. Pizza

21. Wskaźnik temperatury

22. Wskaźnik czasu



IKONY PANELU STEROWANIA



Włączanie/wyłączanie zasilania

Ikona włączania/wyłączania zasilania zaświeci się, gdy urządzenie zostanie podłączone do gniazdka i włączone.

Ponowne



Ikona włączania/wyłączania zasilania zostanie naciśnięta jeden raz, a cały panel sterowania zostanie podświetlony.

Naciśnięcie ikony włączania/wyłączania spowoduje uruchomienie procesu gotowania z domyślnym ustawieniem 190°C i 15 minut.

Naciśnięcie ikony włączania/wyłączania zasilania w dowolnym momencie podczas gotowania spowoduje wyłączenie urządzenia, na panelu sterowania nie będzie się świecić nic poza ikoną włączania/wyłączania zasilania. Wentylator będzie działał przez 20 sekund, aby schłodzić urządzenie.



Światło

Wybranie tej ikony pozwoli na kontrolowanie postępu gotowania podczas pracy urządzenia.

Otwarcie drzwi w trakcie gotowania spowoduje zatrzymanie pracy urządzenia, a wewnętrzne światło zaświeci się wraz z otwarciem drzwi.



Kontrola temperatury

Te ikony umożliwiają podniesienie lub obniżenie temperatury gotowania o 5°C w zakresie od 65°C do 200°C. Zakres odwadniania wynosi od 30°C do 75°C.



Kontrola czasu

Ikony te umożliwiają wybór dokładnego czasu gotowania co do minuty, od 1 do 90 minut (1 godziny 30 minut) we wszystkich trybach, z wyjątkiem suszenia, które wykorzystuje 30-minutowe interwały i czas działania od 2 do 24 godzin.

Wyświetlacz cyfrowy LED

Podczas procesu gotowania wyświetlacz cyfrowy LED pokazuje na zmianę temperaturę i pozostały czas.

Funkcje wstępnego gotowania

Wybranie dowolnej ikony predefiniowanych funkcji powoduje ustawienie temperatury i czasu zgodnie z domyślnymi ustawieniami wybranej funkcji.

Proces gotowania rozpoczyna się automatycznie po 5 sekundach od wybrania funkcji lub można nacisnąć przycisk włączania/wyłączania po ustawieniu wstępnie ustawionej funkcji, aby natychmiast uruchomić urządzenie. Ustawienia wstępne można zmienić za pomocą ikon temperatury i czasu.



Ikona wentylatora

Ikona ta będzie migać sekwencyjnie w trakcie gotowania i będzie migać przez 20 sekund po wyłączeniu urządzenia.



Funkcja obrotu

Wybierz tę ikonę podczas gotowania czegokolwiek przy użyciu funkcji różna. Ikona będzie migać podczas użytkowania.

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 ołowi 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 piekarnik Air Fryer, wtyczkę i przewód z dala od gorących piekarników, płomieni i innych gorących źródeł ciepła. powierzchnie.
- Piekarnik 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 pustego piekarnika Air Fryer.
- **NIE** wylewaj oleju ani innych płynów na akcesoria, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed otwarciem drzwi piekarnika odczekaj, aż dym przestanie się wydobywać.
- **NIE** umieszczaj żywności bezpośrednio w komorze gotowania ani nie dopuszczaj do jej bezpośredniego kontaktu z żywnością. kontakt z elementem grzejnym.
- **NIE** pozostawiaj piekarnika Air Fryer bez nadzoru podczas użytkowania.
- **NIE** przykrywaj żadnej części piekarnika ani komory pieczenia folią metalową.
- Piekarnik Air Fryer i akcesoria pozostają gorące przez pewien czas po użyciu. Wyłącz piekarnik Air Fryer, odłącz go od zasilania i pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE



- Wszystkie powierzchnie oznaczone tym symbolem  symbol będzie nagrzewają się podczas użytkowania.
- Aby zapobiec obrażeniom, **NIE DOTYKAJ**.
- Wyłącz piekarnik Air Fryer, odłącz go od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie, zanim dotkniesz tych powierzchni.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania akcesoriów, ponieważ może wydostać się gorąca para, a gorący tłuszcz może przyskać i palić, dlatego zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Podczas użytkowania przez otwory wentylacyjne wydostaje się gorąca para – trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości.



PIERWSZE UŻYCIE PIEKARNIKA BEZFRYTKOWEGO

- Rozpakuj piekarnik Air Fryer i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj piekarnik od zewnątrz i od wewnątrz czystą, wilgotną ściereczką.
- Części wyjmowane należy umyć w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie opłukać i osuszyć.
- Przed ponownym montażem piekarnika upewnij się, że wszystkie akcesoria są suche.
- Po ponownym złożeniu piekarnika zalecamy uruchomienie go na maksymalnej mocy. temperaturze przez około 15 minut, aby pozbyć się zapachu opakowania, który mógł pozostać po transporcie.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- UWAGA: To frytkownica bezolejowa, która działa na gorące powietrze. NIE napełniaj koszyka na chrupki olejem ani żadnym innym płynem. NIE napełniaj ponad poziom MAX, wkładając składniki do koszyka na chrupki.
- Umieść piekarnik Air Fryer na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni w pobliżu gniazdka. Piekarnik Air Fryer musi być używany w dobrze wentylowanym miejscu, w odległości co najmniej 15 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- Podczas pierwszego użycia piekarnika Air Fryer możesz zauważyć lekkie przypalenie. zapach. Jest to normalne w przypadku nowego elementu grzejącego i zniknie po kilku użyciach.

TRYB WŁĄCZENIA

- Podłącz i włącz piekarnik Air Fryer do gniazdka, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, wyświetlacz cyfrowy na krótko się zaświeci, a następnie zaświeci się ikona włączania/wyłączania, a urządzenie przejdzie w tryb zasilania.

TRYB CZUWANIA

- Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, aby wyłączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Jeśli po 3 minutach nie zostanie dotknięta żadna ikona na panelu sterowania, urządzenie powróci do trybu włączania. Podobnie, jeśli wstrzymałeś lub otworzyłeś drzwi piekarnika i nie wykonano żadnej operacji w ciągu 3 minut, urządzenie powróci do trybu włączania.

GOTOWANIE W PIEKARNIKU BEZTRYSKOWYM

- Umieść składniki żywności na wybranym akcesorium.
- Umieść wybrane akcesorium w urządzeniu i zamknij drzwi.
- Naciśnij ikonę włączania/wyłączania jeden raz, a na wyświetlaczu panelu sterowania będą naprzemiennie pojawiać się domyślna temperatura (185°C) i czas (15 minut).
- Możesz teraz ręcznie ustawić temperaturę i czas, naciskając ikonę włączania/wyłączania lub urządzenie uruchomi się automatycznie za 3 sekundy.
- Temperaturę i czas można regulować podczas pracy piekarnika Air Fryer.
- Wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywał wybraną temperaturę i czas. Czas zacznie odliczać czas, pokazując pozostały czas gotowania.

- Możesz także dotknąć jednej z predefiniowanych funkcji i nacisnąć ikonę włączania/wyłączania, w przeciwnym razie urządzenie uruchomi się automatycznie po 3 sekundach.
 - Alternatywnie, możesz nacisnąć ikonę włączania/wyłączania, aby natychmiast rozpocząć cykl gotowania po wybraniu żadanego czasu i temperatury gotowania.
 - Temperaturę i czas można regulować podczas pracy piekarnika Air Fryer.
 - Wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywał wybraną temperaturę i czas. Czas zacznie odliczać czas, pokazując pozostały czas gotowania.
- UWAGA: Możesz otworzyć drzwi, aby się odwrócić i obejrzeć jedzenie w dowolnym momencie procesu, aby sprawdzić postęp. Po zamknięciu drzwi urządzenie będzie kontynuować pracę od tej samej temperatury i czasu, w którym otworzyłeś drzwi.
- Pod koniec czasu gotowania na wyświetlaczu pojawi się słowo „OFF”, a wentylator będzie działał przez 20 sekund. Piekarnik Air Fryer wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a następnie przejdzie w tryb czuwania.

REGULACJA TEMPERATURY LUB CZASU PODCZAS PROCESU GOTOWANIA

- Jeśli w trakcie gotowania zajdzie potrzeba dostosowania temperatury lub czasu, naciśnij ikonę funkcji temperatury lub ikonę funkcji czasu, a na wyświetlaczu pojawią się wartości temperatury lub czasu. Naciśnij lub , aby dostosować odpowiednią temperaturę i czas.
- Urządzenie będzie nadal działać i powróci do normalnego wyświetlania po 3 sekundy, jeśli nic nie zostanie naciśnięte.

OTWIERANIE DRZWI PODCZAS PROCESU GOTOWANIA

- Drzwi piekarnika Air Fryer można otworzyć za pomocą uchwytu. Urządzenie będzie automatycznie zatrzyma się, a panel sterowania zgaśnie. Załóż rękawice kuchenne, aby wyjąć akcesorium i dodać jedzenie lub obrócić jedzenie. Umieść je z powrotem w komorze gotowania i zamknij drzwi, a urządzenie będzie nadal działać.
- Nadmiar oleju z jedzenia może ściekać do tacki ociekowej na olej znajdującej się w podstawie urządzenia. piekarnik.

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA BEZTRYSKOWEGO PODCZAS PROCESU GOTOWANIA

- Aby wyłączyć urządzenie podczas gotowania, naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączania przez 2 sekundy, aby je wyłączyć. Na wyświetlaczu pojawi się słowo „OFF”, a wentylator będzie działał przez 20 sekund. Piekarnik Air Fryer wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a następnie przejdzie w tryb gotowości.

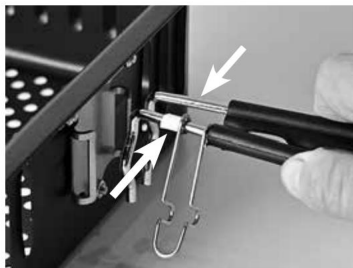
PAMIĘĆ WYŁĄCZENIA

- 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 piekarnik Air Fryer przez 3 minuty, NIE umieszczając w nim żadnego jedzenia, do wymaganej temperatury, aby się rozgrzać.

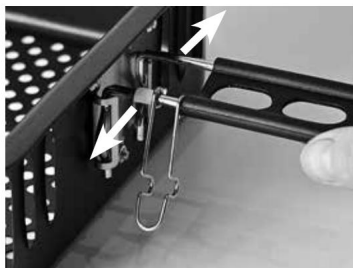
UMIESZCZANIE TACK NA PRZETWARZANIE OWOCÓW W URZĄDZENIU

1. Włóż tackę ociekową na olej do dolnej części urządzenia.
2. Umieść pozostałe akcesoria w urządzeniu, wsuwając je przez boczne rowki na tylną krawędź.
3. Umieść akcesoria bliżej górnego elementu grzewczego, aby przyspieszyć gotowanie i zwiększyć kruchość.



UŻYWANIE KOSZYKA NA OWOCE

1. Po zdjęciu zatrzasku z uchwytu koszyka na warzywa i owoce, ściśnij uchwyt



2. Umieść go pomiędzy gniazdami w koszyku na warzywa i zwolnij uchwyt.



3. Zamknij zatrzask na uchwycie koszyka na warzywa i owoce nad górną krawędzią uchwytu, naciskając zatrzask, aby upewnić się, że jest całkowicie zabezpieczony.

UWAGA: Koszyk na warzywa można włożyć do urządzenia ręcznie, TYLKO, gdy urządzenie jest zimne. Uchwyt koszyka na warzywa ZAWSZE powinien być używany do wyjmowania koszyka na warzywa z urządzenia.



4. Drzwi nie mogą się zamknąć, gdy w środku znajduje się kosz na warzywa uchwyt nadal przymocowany do koszyka na warzywa. Przed zamknięciem należy zdjąć uchwyt.

NIGDY nie używaj drzwi piekarnika Air Fryer jako miejsca do odkładania gorącego koszyka na chrupki wypełnionego jedzeniem. Gorący koszyk na chrupki może uszkodzić drzwi lub spowodować przewrócenie się urządzenia. Może to spowodować obrażenia ciała.

JAK KORZYSTAĆ Z FUNKCJI ROŻNA

1. Funkcja rożna jest najczęściej używana do pieczenia kurczaka. Możesz jej używać do

inne produkty spożywcze, jeśli są bezpieczne i odpowiednie.

UWAGA: Kurczak powinien być mały i nie może ważyć więcej niż 1,2 kg.

2. Po wyjęciu widelców z pręta, włóż pręt przez środek potrawy wzdłuż.

3. Przesuń widelce po obu stronach pręta, wkładając je po obu stronach kurczaka lub mięsa. Wyśrodkuj mięso wzdłuż pręta i zabezpiecz je na miejscu, dokręcając dwie śruby.

UWAGA: Aby lepiej podeprzeć jedzenie na pręcie, włóż widelce w jedzenie pod różnymi kątami.

WSKAZÓWKI: Kurczaka i kawałki mięsa należy związać bawełnianym sznurkiem, aby nie dostały się do elementu grzejnego lub tacki ociekowej na olej.



4. Trzymaj złożony rożen lekko pod kątem, tak aby prawa strona była wyżej niż lewa, a lewą stronę rożna włóż do przyłącza rożna wewnątrz urządzenia.

5. Mając lewą stronę pewnie na miejscu, opuść prawą stronę rożna do przyłącza rożna znajdującego się po prawej stronie urządzenia.

6. Wybierz funkcję rożna.

Gdy rożen zacznie się obracać, sprawdź, czy kurczak lub mięso mają wystarczająco dużo miejsca, aby się obracać. Jeśli jest zbyt blisko elementu, może to uszkodzić silnik. Jeśli tak się stanie, musisz zatrzymać urządzenie i ustawić mięso w lepszej pozycji.

7. Po zakończeniu funkcji rożna i kurczak lub mięso jest ugotowane. Wyłącz piekarnik i odłącz go od zasilania.



8. Otwórz drzwi całkowicie, gdy wyjmiesz kurczaka lub jedzenie. Umieść rożen uchwyt z haczykami pod prętem rożna. Podnieś i przesunij pręt rożna w lewo i ostrożnie wyjmij z piekarnika.
9. Umieść kurczaka lub mięso w czystym pojemniku lub na tacy, a następnie odkręć widelce rożna od pręta rożna. Przesunij jedzenie na tacę do serwowania lub powierzchnię do krojenia.
- UWAGA: Części będą gorące, dlatego należy założyć rękawice, aby wyjąć pręt rożna.

SPRAWDZANIE ŻYWNOSCI

- Zalecamy sprawdzanie żywności podczas gotowania i delikatne mieszanie składników w połowie czasu pieczenia, aby zapobiec nierównomiernemu upieczeniu potrawy.
- Otwórz drzwi piekarnika Air Fryer za pomocą uchwytu.
- Urządzenie zatrzyma się, a panel sterowania zgaśnie. Będzie świecić tylko ikona włączania/czania zasilania.
- Piekarnik Air Fryer przejdzie w tryb pauzy, delikatnie potrząśnij/obróć składniki. Gdy drzwi piekarnika zostaną zamknięte, piekarnik Air Fryer będzie kontynuował cykl.

Wskazówka: Jeśli ustawisz timer na połowę czasu przygotowania, usłyszysz pięciokrotny sygnał dźwiękowy, gdy będziesz musiał potrząsnąć/obrócić składniki. Oznacza to jednak, że musisz ponownie ustawić timer na pozostały czas gotowania po potrząśnięciu.

- Nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, gdyż może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Jeśli musisz obrócić potrawę, użyj odpornych na ciepło plastikowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Podczas sprawdzania składników należy umieścić akcesorium na powierzchni odpornej na ciepło.
- Temperaturę i czas gotowania można zmieniać w trakcie cyklu gotowania, jeśli potrawa tego wymaga. dłużej.
- Możesz zmienić czas lub temperaturę podczas smażenia na powietrzu za pomocą przycisków i . Nie  może regulować czasu i temperatury, gdy drzwi są otwarte.
- Po zakończeniu gotowania piekarnik 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 akcesorium z powrotem do komory gotowania i ustaw czas na dodatkowe 5 minut.
- Podczas wyjmowania żywności NIE odwracaj akcesoriów do góry nogami, ponieważ gorący olej lub resztki płynu, które odciekły, wyleją się na jedzenie.
- W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy, z urządzenia może wydobywać się gorąca para. komora do gotowania.
- Połóż wszystkie akcesoria na powierzchni odpornej na ciepło, przełóż jedzenie na talerz 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 około 30 minut, aż całkowicie ostygnie.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH I WSKAZÓWKACH

- W piekarniku Air Fryer nie należy smażyć potraw bardzo tłustych lub zawierających dużo oleju, np. kiełbasek. Gorący olej może wylać się na element grzejny i spowodować wydobywanie się dymu z urządzenia.
- W piekarniku Air Fryer możesz przygotowywać przekąski, które normalnie przygotowuje się w piekarniku.
- Możesz użyć piekarnika Air Fryer do podgrzania 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 koszyka 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 piekarniku Air Fryer można również przygotowywać mrożone frytki. Są one wstępnie ugotowane, więc nie ma potrzeby dodawania oleju.

USTAWIONE JEDZENIE FUNKCJONOWAĆ	DOMYŚLNY TEMPERATURA	DOMYŚLNY CZAS
Podgrzać	115°C	12 minut
Frytki	200°C	15 minut
Stek/Kotlet	175°C	25 minut
Ryba	165°C	15 minut
Owoce morza	160°C	12 minut
Pizza	180°C	15 minut
Kurczak	185°C	40 minut
Pieczenie	160°C	30 minut
Rożen	190°C	30 minut *
Suszarka	30°C	2 godz.

* Czas pieczenia całego pieczonego kurczaka będzie się różnić w zależności od wagi. Użyj mięsa termometr do sprawdzania temperatury wewnętrznej.

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 wskázówek 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.

ŻYWNOSĆ	KWOTA (G)	GODZINY	TEMPERATURA (°C)	WSTRZĄSAĆ?	DODATKOWE INFORMACJE
MIĘSO					
Stek	225-450	10	180	NIE	Po upływie połowy czasu przewróć 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	Za pomocą szczypiec przekręć do połowy.
Pierś z kurczaka	225-450 20-25		200		
PIECZENIE					
Ciasto	300	20-25	160	Nie Używaj	blachy/formy do pieczenia
Wypieki	350	20	160	Nie Używaj	blachy do pieczenia

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.

PIZZA PORTOBELLO ZE SZPINAKIEM - 4 sztuki

Składniki	Ilość
Szpinak	200g
Ząbek czosnku	1, zgnieciony
Oliwa z oliwek	4 łyżki, podzielone
Pomidory	2 średnie, pokrojone w kostkę
Świeża bazylia	Garść posiekanej
Sól i pieprz	Smak
Ocet winny czerwony	1 łyżka stołowa
Pieczarki portobello	4 duże, z usuniętymi trzonami i skrzelami
Ser parmezan	100g, startego
Ser mozzarella	200g, startego

CO ROBISZ

Temperatura: 190°C. Czas: 6 minut.

Podsmaż szpinak z czosnkiem i 2 łyżkami oliwy, aż zwiędnie, i odstaw.

Wymieszaj pomidory, bazylię, sól, pieprz, pozostałe 2 łyżki oliwy z oliwek i ocet winny.

Podziel mieszankę pomidorów i bazylii na kapelusze portobello. Na wierzchu umieść szpinak, a następnie parmezan i mozzarellę.

Przenieś na perforowaną blachę do pieczenia i smaż w gorącym powietrzu w temperaturze 190°C, aż pieczarki zmiękną, a ser zacznie brązowieć, około 6 minut.

SUFLA Z CYTRYNY I MIGDAŁÓW - Ilość: 4

Składniki	Ilość
Masło	Do smarowania
Jajka	4 duże
Cukier granulowany	4 łyżki stołowe (48 g), podzielone
Skórka cytrynowa	1 łyżeczka startego
Sok z cytryny	3 łyżki (45 ml) świeżego
Migdały mielone	3 łyżki stołowe (24 g)
Sól morską	¼ łyżeczki
Cukier puder	Do odkurzenia

CO ROBISZ

Temperatura: 185°C. Czas: 8 do 10 minut.

Nasmaruj masłem sześć foremek o pojemności 120 g (4 uncje).

Oddziel żółtka od białek, umieszczając 3 żółtka w jednej dużej misce (pozostałe żółtko zachowaj na inną okazję), a 4 białka włóż do drugiej, dużej, bardzo czystej miski.

Do żółtek dodać 3 łyżki (36 g) cukru, skórkę z cytryny, sok z cytryny, mąkę migdałową i sól, wymieszać.

Używając miksera, ubij białka na pianę.

Dodaj pozostałą 1 łyżkę (12 g) cukru i ubijaj dalej, aż powstanie sztywna, błyszcząca piana, zajmie to około 2–3 minut.

Wymieszaj jedną trzecią mieszanki białek z mieszanką żółtek, a następnie dodaj resztę białek i mieszaj, tylko do połączenia się składników.

Włóż mieszankę do przygotowanych foremek (po ½ szklanki, czyli 120 g, do każdej foremki).

Przenieś na perforowaną blachę do pieczenia i piecz w temperaturze 185°C, aż ciasto napęcznieje i lekko się zrumieni, przez około 8–10 minut.

Zdjąć z rusztu i od razu podawać, posypane cukrem pudrem.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego piekarnik Air Fryer nie działa?

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

Piekarnik 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 piekarniku może być za dużo jedzenia – sprawdź zalecaną ilość w tabeli na stronie 15. Alternatywnie, włóż mniejsze porcje do piekarnika Air Fryer – dzięki temu jedzenie będzie pieczone 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 piekarnika Air Fryer, aby usunąć skrobię i lekko posmaruj olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

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

Odpowiedź: Koszyk na warzywa i owoce jest przepełniony – usuń część żywności i upewnij się, że nie jest wypełniony powyżej znaku MAX.

Możliwe, że koszyk na warzywa i owoce został nieprawidłowo umieszczony w komorze piekarnika.

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

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

Na akcesoriach mogą znajdować się resztki potraw z poprzedniego gotowania, dlatego należy je dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz piekarnik Air Fryer od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem, około 30 minut.
- Jeśli wyjmiesz akcesoria z piekarnika 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 jednostki głównej w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić zewnętrzną część piekarnika i panel sterowania, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką. Przed przechowywaniem dokładnie osusz.
- Aby wyczyścić akcesoria, umyj je w gorącej wodzie z mydłem, używając gąbki nierysującej powierzchni. dokładnie osusz.
- Jeśli składniki przywarły do akcesoriów, 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 Air Fryer Oven z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół produktu.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Moc: 1800W.
- Napięcie: 220-240V.
- Częstotliwość: 50/60Hz.
- Długość elastycznego odcinka ok. 100 cm (39¼").
- Waga produktu ok. 7,7 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, 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: +44(0)15394 88100 lakeland.co.uk