

Breville®

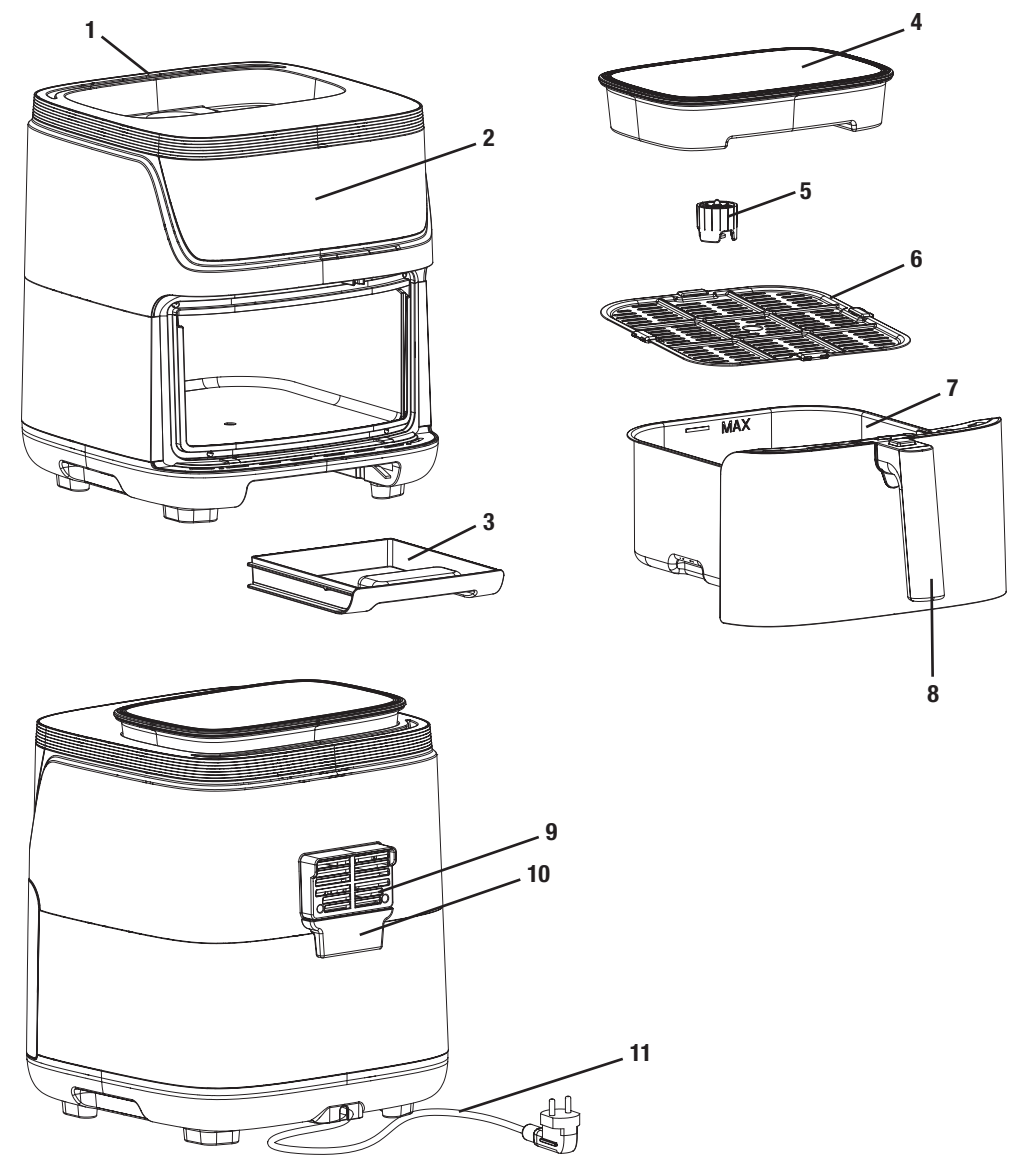
Turn **on** your creativity®



Halo
Steam Air Fryer

VDF133X

| | | |
|-----------|--------------------------------|----|
| EN | Instructions for Use..... | 5 |
| FR | Instructions | 12 |
| IT | Istruzioni per l'uso..... | 18 |
| ES | Instrucciones de uso..... | 24 |
| PT | Instruções de utilização | 30 |
| SV | Bruksanvisning | 36 |
| NO | Bruksinstruksjoner | 42 |
| DK | Brugsanvisning | 48 |
| FI | Käyttöohjeet..... | 54 |
| RO | Instructiuni de utilizare..... | 60 |
| PL | Instrukcja użytkowania | 66 |
| CZ | Návod k použití..... | 72 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | 78 |



product safety

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

This product must be positioned on a stable surface with the handles positioned to avoid the spillage of hot liquids.

 Surfaces of the product are liable to get hot during use.

Never operate the product by means of an external timer or separate remote-control system.

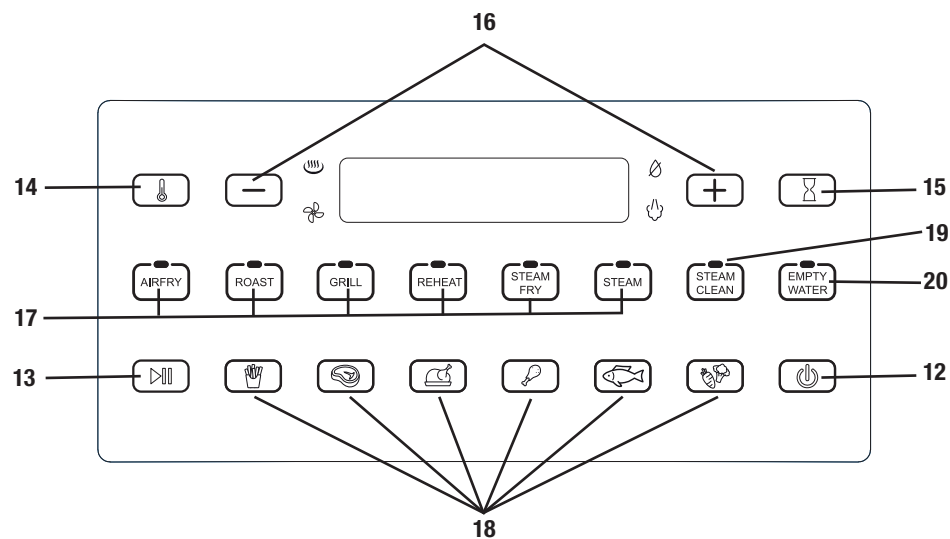
Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in

water or any other liquid.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Ensure the appliance is kept clean after use. For details see the Care and Cleaning section. Pay particular care regarding items that can be immersed in water and/or a dishwasher.

- ⚠ Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- ⚠ Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- ⚠ Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- ⚠ Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket if it is left unattended, when it is not in use or before cleaning. Never leave the appliance unattended when it is in use.
- ⚠ Never use this appliance with an external timer or separate remote-control system.
- ⚠ Always allow the appliance to fully cool down before cleaning or storing.
- ⚠ Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- ⚠ Never let the power cord hang over the edge of a work top, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- ⚠ Do not touch the external surfaces of the appliance during use as they may become very hot.
- ⚠ Only use spares or accessories that are recommended by the manufacturer.
- ⚠ Allow adequate space above and on all sides for air circulation.
- ⚠ Do not allow the appliance to touch any flammable material during use (such as curtains or wall coverings).
- ⚠ Care is required when using the appliance on surfaces that may be damaged by heat. The use of an insulated pad is recommended.



Parts

1. Air flow vent (intake)
2. Control panel
3. Drip tray
4. Water tank
5. Water tank nozzle
6. Non-stick coated air fryer tray
7. Cooking drawer
8. Handle
9. Air flow vent/ steam port (outlet)
10. Condensation collector
11. Power cord

Control Panel

12. Power
13. Start/ stop
14. Temperature setting
15. Timer setting
16. Temperature/ timer adjustment
17. Cooking functions: air fry, roast, grill, reheat, steamfry, steam
18. Presets: fries, steak, whole chicken, drumsticks, fish and vegetables
19. Steam clean
20. Empty water

Cooking Function Chart

| Functions | Temp. | Time | Note |
|-----------|-------|---------|-----------------------------|
| Air Fryer | 200°C | 15mins. | |
| Roast | 180°C | 30mins. | |
| Grill | 200°C | 15mins. | |
| Reheat | 120°C | 10mins. | |
| SteamFry | 180°C | 25mins. | Ensure water tank is filled |
| Steam | 100°C | 10mins. | Ensure water tank is filled |

Preset Chart

| Presets | Functions | Temp. | Time | Note |
|---------------|-----------|-------|---------|-----------------------------|
| Fries | Air fry | 180°C | 15mins. | |
| Steak | Grill | 200°C | 12mins. | |
| Whole chicken | SteamFry | 170°C | 60mins. | Ensure water tank is filled |
| Drumsticks | SteamFry | 180°C | 20mins. | Ensure water tank is filled |
| Fish | SteamFry | 180°C | 10mins. | Ensure water tank is filled |
| Vegetables | Steam | 100°C | 10mins. | Ensure water tank is filled |

Usage Instructions

Preparing Your Air Fryer For First Use

1. Remove all packaging materials, stickers and labels in and on the unit.
2. Clean interior of the Air Fryer wipe with a damp cloth using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.
3. Place unit on a flat surface.
4. Plug the air fryer into an electrical outlet.
5. Press the Power button (⏻) the unit turns on.
6. Select any preset cooking mode for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain.

Function Mode

1. Place unit on a flat surface.
2. Plug the air fryer into an electrical outlet.
3. Place the air fryer tray in the bottom of the air fryer drawer.
4. Add food into air fryer tray and insert the air fryer drawer back into the air fryer.
5. Press Power button (⏻) the unit turns on.
6. Choose the desired Function – Air fryer, roast, grill, reheat, steamfry, steam. Temperature and time will automatically appear.

NOTE: The function temperature and timer are guidance only, please see Air Fryer Cooking Chart for details. To adjust temperature press the (⬇️) and use the (+) and (-) to adjust, to adjust cooking time press the (⏸️) and use the (+) and (-) to adjust.

NOTE: Fill the water tank with clean water when using SteamFry, Steam and Steam Clean function.

7. Press Start (▶️) for Air Fryer to start.
8. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove air fryer drawer and the food with a heat safe cooking utensil. Do not put it on a surface which it is not heatproof. Do not tip the drawer to remove food.

NOTE: To pause cooking cycle open the air fryer drawer, the cooking cycle will continue when drawer is reinserted. To stop cooking cycle press Start/Stop (▶️).

NOTE: Audible alert will sound (3 times) halfway through your programmed time as a reminder to turn your food or shake the air fryer drawer for even cooking (see air fryer cooking chart on page 9 for more details).

Preset Mode

1. Place unit on a flat surface.
2. Plug the air fryer into an electrical outlet.
3. Place the air fryer tray in the bottom of the air fryer drawer.
4. Add food into air fryer tray and insert the air fryer drawer back into the air fryer.
5. Press Power button (⏻) the unit turns on.
6. Choose the desired Preset – Fries, Steak, Whole Chicken, Drumsticks, Fish and Vegetables. Temperature and time will automatically appear.

NOTE: The preset temperature and timer are guidance only, please see Air Fryer Cooking Chart for details. To adjust temperature and time use the plus and minus signs next to the temperature (⬇️) and time (⏸️) symbol.

7. Press Start (▶️) for Air Fryer to start.

NOTE: Audible alert will sound (3 times) halfway through your programmed time as a reminder to turn your food or shake the air fryer drawer for even cooking (see air fryer cooking chart on page 9 for more details).

8. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove air fryer drawer and the food with a heat safe cooking utensil. Do not put it on a surface which it is not heatproof. Do not tip the drawer to remove food.

NOTE: To pause cooking cycle open the air fryer drawer, the cooking cycle will continue when drawer is reinserted. To stop cooking cycle press Start/Stop (▶️).

Cleaning & Maintenance For Your Air Fryer

1. Clean the Air Fryer and accessories after each use.
2. Before cleaning your Breville® Air Fryer, unplug it and allow it to cool.
3. To clean interior of the Air Fryer wipe with a damp cloth using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.
4. Empty the air fryer drawer and tray frequently to avoid accumulation of crumbs.
5. Drawer and tray are dishwasher safe.
6. When the steam function is used and there is water left in the water tank, please pour out the water from the water tank after each use and use the empty water function. Press (EMPTY WATER) then press (▶) the air fryer will empty all the water within a short cycle. Once complete please empty the basket and drip tray.

NOTE: Ensure to empty the drawer, drip tray and condensation collector after steam clean and empty water function.

Descaling

For optimum operation of the air fryer, please descale the air fryer regularly.

1. Pour a minimum of 150ml each of water and white vinegar into the water tank. We recommend the use of purified water.
2. Make sure the water tank nozzle is in place and locked, then put the water tank back into place.
3. Press the (STEAM CLEAN) function (15 mins).
4. When the program is finished, remove the water tank and empty any remaining liquid.
5. Now press the (EMPTY WATER) function (5 mins).
6. Rinse the water tank and fill with clean fresh water.
7. Complete further (STEAM CLEAN) cycle to flush through system.
8. When the program is finished, empty the liquid from the drawer and drip tray.
9. Wash both the water tank and air fryer drawer in warm water and washing up liquid, rinse and dry.

Steam clean

1. Fill the water tank with water and ensure the water tank nozzle is in place and locked, then put the water tank back into place.
2. Press the (STEAM CLEAN) function (15 mins).
3. When the program is finished, empty the dirty water from the drawer, clean with soapy water, rinse and dry before inserting back into the unit. Empty the drip tray.

Air Fryer Cooking Chart

| Food | Weight | Function/ Preset | Time | Temperature | Shake/Turn half way through cooking | Oil |
|----------------------------|---------------|---------------------|--------------|-------------|--|--------|
| POTATOES | | | | | | |
| Hand Cut Fries | 700g - 800g | Fries | 25 - 30 mins | 180°C | Yes | 1 tbsp |
| Hand Cut Fries | 250g | Fries | 12 - 15 mins | 200°C | Yes | ½ tbsp |
| Frozen Fries, (Thick Cut) | 500g - 700g | Fries | 20 - 25 mins | 200°C | Yes | No |
| Frozen Fries, (Thick Cut) | 250g | Fries | 13 - 15 mins | 200°C | Yes | No |
| Frozen Fries, (Thin Cut) | 500g - 700g | Fries | 18 - 20 mins | 200°C | Yes | No |
| Frozen Fries, (Thin Cut) | 250g | Fries | 10 - 12 mins | 200°C | Yes | No |
| Frozen Sweet Potato fries | 500g | Fries | 15 - 18 mins | 200°C | Yes | No |
| Frozen Hash Browns | 600g | Fries | 18 - 20 mins | 200°C | Yes | No |
| Fresh Jacket Potatoes | 1kg (4) | Air fry | 60 mins | 180°C | No | ½ tbsp |
| MEAT/POULTRY/FISH | | | | | | |
| Steak | 250g (1) | Steak | 10 - 15 mins | 200°C | Yes | ½ tbsp |
| Pork Chops | 600g (3) | Steak | 15 - 20 mins | 180°C | Yes | 1 tbsp |
| Beef Burgers | 340g (2) | Steak | 16 - 18 mins | 180°C | Yes | ½ tbsp |
| Whole Roast Chicken | 1.8kg - 2.2kg | Whole Chicken | 80 - 90 mins | 170°C | No | 1 tbsp |
| Whole Roast Chicken | 1.3kg - 1.6kg | Whole Chicken | 60 - 70 mins | 170°C | No | 1 tbsp |
| Chicken Wings | 1 kg | Chicken | 30 - 35 mins | 180°C | Yes | No |
| Salmon Fillet | 480g (2) | Fish | 12 - 15 mins | 180°C | No | No |
| FROZEN FOODS | | | | | | |
| Frozen Battered Fish | 400g (2) | Fish | 12 - 15 mins | 180°C | Yes | No |
| Frozen Chicken Nuggets | 400g | Air fry | 12 - 15 mins | 180°C | Yes | No |
| Frozen Vegetable Burgers | 450g (4) | Air fry | 15 - 20 mins | 200°C | Yes | No |
| Frozen garlic bread slices | 6 slices | Air fry | 6 - 8mins | 180°C | Yes | No |
| VEGETABLES | | | | | | |
| Frozen Onion Rings | 400g | Air Fry | 10 - 12 mins | 180°C | Yes | No |
| Fresh Roasting Vegetables | 800g | Air Fry | 15 - 20 mins | 180°C | Yes | 1 tbsp |
| Fresh Steamed Vegetables | 700g - 800g | Vegetables | 15 - 20 mins | 100°C | Yes | No |
| Fresh Steamed Corn Cobs | 200g - 250g | Vegetables | 8 - 10 mins | 100°C | No | No |
| Tenderstem Broccoli | 200g - 250g | Vegetables | 5 - 7 mins | 100°C | No | No |

Helpful Tips / Troubleshooting

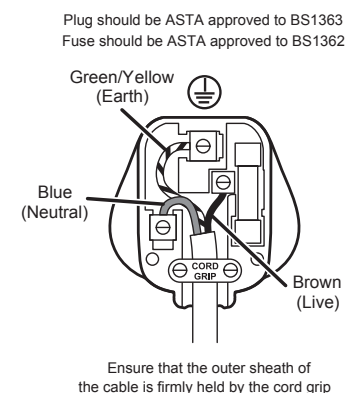
| PROBLEM | POTENTIAL CAUSE | SOLUTION |
|---|--|---|
| Overcooked / Undercooked Foods | <ul style="list-style-type: none"> Incorrect temperature or time setting | <ul style="list-style-type: none"> You may have to adjust the time and temperature to desired taste. Because your Air Fryer is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time. |
| Burning Smell | <ul style="list-style-type: none"> Food build-up inside fryer drawer | <ul style="list-style-type: none"> Refer to "Cleaning Your Air Fryer" Section, Page 8. |
| Touch panel interface is non-responsive | <ul style="list-style-type: none"> Panel is dirty or greasy Excess moisture on panel Controller is malfunctioning Fryer drawer is not inserted | <ul style="list-style-type: none"> Ensure panel is clean and free of debris before using. Ensure panel is clean and dry, and use dry hands to operate. Unplug unit and let it rest for 60 seconds before plugging in again. If the error persists contact aftersales support. Ensure fryer drawer is inserted correctly. |
| Small water drips and steam escape from drawer during cooking | <ul style="list-style-type: none"> Water released from food during the cooking cycle | <ul style="list-style-type: none"> This is not a concern and is part of the normal cooking cycle. Please mop up drips with a soft cloth. |
| E12 warning | <ul style="list-style-type: none"> No water in water tank | <ul style="list-style-type: none"> Ensure water tank is filled and insert back into the unit. If the water tank becomes empty during a steaming programme, the unit will emit an audible beep and error code E12 will continuously flash for 10 minutes. To continue the cycle, refill the tank. If the dry tank alert has surpassed 10 minutes, the E12 error code will still be displayed, however the unit will cancel the cycle and a new programme will need to be selected. |
| E01, E02, E03, E04, E05 and E11 warning | | <ul style="list-style-type: none"> Please contact customer service, see page 11. |

Fitting of a plug - for U.K. and Ireland only

⚠ This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating. If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.



After sales service & replacement parts

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at: **United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154.** International rates may apply. Alternatively, e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

Waste Disposal

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at BrevilleEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.



sécurité du produit

À LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE


Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil doit être placé sur une surface stable en orientant les poignées de sorte à éviter les éclaboussures de liquides chauds.

 Les surfaces de l'appareil risquent de devenir brûlantes en cours d'utilisation.

Ne contrôlez jamais l'appareil au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Ne plongez jamais l'appareil ou son cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Veillez à nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ». Faites particulièrement attention aux éléments qui peuvent être plongés dans l'eau et/ou qui passent au lave-vaisselle.

- ⚠ N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné. Cet appareil est réservé à une utilisation domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- ⚠ Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la fiche ou de mettre l'appareil en marche.
- ⚠ Veillez à utiliser l'appareil sur une surface stable, à niveau, sèche et sans danger.
- ⚠ Veillez à arrêter l'appareil et à le débrancher si vous quittez la pièce, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute opération de nettoyage. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- ⚠ Ne contrôlez pas l'appareil au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ⚠ Attendez toujours que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer ou le ranger.
- ⚠ N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- ⚠ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide ni toucher des surfaces chaudes et évitez qu'il ne s'emmêle, se coince ou se comprime.
- ⚠ Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil en cours d'utilisation, car elle peut être brûlante.
- ⚠ Utilisez uniquement les pièces détachées et les accessoires recommandés par le fabricant.
- ⚠ Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil et au-dessus de ce dernier pour permettre à l'air de circuler.
- ⚠ Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec tout matériau inflammable (rideau ou revêtement mural, par exemple) en cours d'utilisation.
- ⚠ Soyez particulièrement vigilant si vous utilisez l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. L'utilisation d'un support résistant à la chaleur est recommandée.

Pièces

1. Aérateur flux d'air (entrée)
2. Panneau de commande
3. Ramasse-gouttes
4. Réservoir d'eau
5. Buse du réservoir d'eau
6. Plateau pour friteuse à air à revêtement antiadhésif
7. Tiroir de cuisson
8. Poignée
9. Aérateur flux d'air/sortie de vapeur (évacuation)
10. Collecteur de condensation
11. Câble d'alimentation

Panneau de commande

12. Alimentation
13. Démarrage/arrêt
14. Réglage de la température
15. Réglage de la minuterie
16. Réglage de la température/de la minuterie
17. Fonctions de cuisson : frire à l'air, rôtir, griller, réchauffer, SteamFry, cuire à la vapeur
18. Préréglages : frites, steak, poulet entier, ailes de poulet, poisson et légumes
19. Nettoyage à la vapeur
20. Vidange de l'eau

Tableau des fonctions de cuisson

| Fonctions | Temp. | Durée | Remarque |
|-------------------|--------|------------|---|
| Frire à l'air | 200 °C | 15 minutes | |
| Rôtir | 180 °C | 30 minutes | |
| Griller | 200 °C | 15 minutes | |
| Réchauffer | 120 °C | 10 minutes | |
| SteamFry | 180 °C | 25 minutes | S'assurer que le réservoir d'eau est rempli |
| Cuire à la vapeur | 100 °C | 10 minutes | S'assurer que le réservoir d'eau est rempli |

Tableau des préréglages

| Préréglages | Fonctions | Temp. | Durée | Remarque |
|-----------------|-------------------|--------|------------|---|
| Frites | Frire à l'air | 180 °C | 15 minutes | |
| Steak | Griller | 200 °C | 12 minutes | |
| Poulet entier | SteamFry | 170 °C | 60 minutes | S'assurer que le réservoir d'eau est rempli |
| Ailes de poulet | SteamFry | 180 °C | 20 minutes | S'assurer que le réservoir d'eau est rempli |
| Poisson | SteamFry | 180 °C | 10 minutes | S'assurer que le réservoir d'eau est rempli |
| Légumes | Cuire à la vapeur | 100 °C | 10 minutes | S'assurer que le réservoir d'eau est rempli |

Instructions d'utilisation

Préparation de la friteuse à air avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, ainsi que les autocollants et les étiquettes à l'intérieur et sur l'appareil.
2. Nettoyez l'intérieur de votre friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide et d'une eau douce savonneuse. NE PAS IMMÉRER DANS L'EAU. Les nettoyeurs abrasifs, brosses à récurer et nettoyeurs chimiques risquent d'endommager l'appareil.
3. Placez l'appareil sur une surface plane.
4. Branchez la friteuse à air sur une prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) : l'appareil s'allume.
6. Sélectionnez n'importe quel mode de cuisson pré-réglé pendant environ 15 minutes afin d'éliminer tout résidu de fabrication qui pourrait subsister.

Mode de fonctionnement

1. Placez l'appareil sur une surface plane.
2. Branchez la friteuse à air sur une prise électrique.
3. Placez le plateau de la friteuse à air au fond du tiroir de la friteuse.
4. Placez les aliments sur le plateau de la friteuse et réinsérez le tiroir dans la friteuse.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) : l'appareil s'allume.
6. Choisissez la fonction souhaitée - Frire à l'air, rôtir, griller, réchauffer, SteamFry, cuire à la vapeur. La température et la durée s'affichent automatiquement.

REMARQUE : La température de fonctionnement et la durée ne sont données qu'à titre indicatif. Veuillez consulter le Tableau de cuisson de la Friteuse à air pour plus de détails. Pour régler la température, appuyez sur (⬆) et utilisez les touches (+) et (-), pour régler le temps de cuisson, appuyez sur (⏸) et utilisez les touches (+) et (-).

REMARQUE : Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre lorsque vous utilisez les fonctions SteamFry, Vapeur et Nettoyage à la vapeur.

7. Appuyez sur Départ (▶) pour lancer le programme de la friteuse à air.
8. Un signal sonore est émis lorsque le temps est écoulé. Retirez délicatement le tiroir de la friteuse à air et les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine résistant à la chaleur. Ne le posez pas sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur. N'inclinez pas le tiroir pour en retirer les aliments.
REMARQUE : Pour interrompre le cycle de cuisson, ouvrez le tiroir de la friteuse à air ; le cycle de cuisson reprendra lorsque le tiroir sera remis en place. Pour arrêter le cycle de cuisson, appuyez sur le bouton Démarrage/Arrêt (▶||).

REMARQUE : Un signal sonore retentit (3 fois) à la moitié du temps programmé pour vous rappeler de retourner vos aliments ou de secouer le tiroir de la friteuse à air pour une cuisson homogène (voir le tableau de cuisson de la friteuse en page 16 pour plus de détails).

Mode pré-réglé

1. Placez l'appareil sur une surface plane.
2. Branchez la friteuse à air sur une prise électrique.
3. Placez le plateau de la friteuse à air au fond du tiroir de la friteuse.
4. Placez les aliments sur le plateau de la friteuse et réinsérez le tiroir dans la friteuse.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) : l'appareil s'allume.
6. Choisissez le pré-réglage souhaité - frites, steak, poulet entier, ailes de poulet, poisson et légumes. La température et la durée s'affichent automatiquement.

REMARQUE : La température pré-réglée et la durée ne sont données qu'à titre indicatif. Veuillez consulter le Tableau de cuisson de la Friteuse à air pour plus de détails. Pour régler la température et la durée, utilisez les signes plus et moins situés à côté du symbole de température (⬆) et de durée (⏸).

7. Appuyez sur Départ (▶||) pour lancer le programme de la friteuse à air.
REMARQUE : Un signal sonore retentit (3 fois) à la moitié du temps programmé pour vous rappeler de retourner vos aliments ou de secouer le tiroir de la friteuse à air pour une cuisson homogène (voir le tableau de cuisson de la friteuse en page 16 pour plus de détails).

8. Un signal sonore est émis lorsque le temps est écoulé. Retirez délicatement le tiroir de la friteuse à air et les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine résistant à la chaleur. Ne le posez pas sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur. N'inclinez pas le tiroir pour en retirer les aliments.

REMARQUE : Pour interrompre le cycle de cuisson, ouvrez le tiroir de la friteuse à air ; le cycle de cuisson reprendra lorsque le tiroir sera remis en place. Pour arrêter le cycle de cuisson, appuyez sur le bouton Démarrage/Arrêt (▶||).

Nettoyage et entretien de votre friteuse à air

1. Nettoyez la friteuse à air et ses accessoires après chaque utilisation.
2. Avant de nettoyer votre friteuse à air Breville®, débranchez-la et laissez-la refroidir.
3. Nettoyez l'intérieur de votre friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide et d'une eau douce savonneuse. NE PAS IMMÉRER DANS L'EAU. Les nettoyeurs abrasifs, brosses à récurer et nettoyeurs chimiques risquent d'endommager l'appareil.
4. Videz fréquemment le tiroir et le plateau de la friteuse pour éviter l'accumulation de miettes.
5. Le tiroir et le plateau peuvent être lavés au lave-vaisselle.
6. Lorsque vous utilisez la fonction vapeur et qu'il reste de l'eau dans le réservoir, veuillez vider l'eau du réservoir après chaque utilisation et utiliser la fonction de vidange de l'eau. Appuyez sur (VIDANGE DE L'EAU), puis sur (▶||). La friteuse vidangera toute l'eau en un cycle court. Une fois l'opération terminée, veuillez vider le panier et le ramasse-gouttes.

REMARQUE : Veuillez à vider le tiroir, le ramasse-gouttes et le collecteur de condensation après le nettoyage à la vapeur et la fonction de vidange de l'eau.

Détartrage

Pour assurer le fonctionnement optimal de la friteuse à air, veuillez la détartre régulièrement.

1. Versez au moins 150 ml d'eau et de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau. Nous recommandons d'utiliser de l'eau purifiée.
2. Assurez-vous que la buse du réservoir d'eau est en place et verrouillée, puis remettez le réservoir d'eau en place.
3. Appuyez sur la fonction (NETTOYAGE À LA VAPEUR) (15 minutes).
4. Lorsque le programme est terminé, retirez le réservoir d'eau et videz le liquide restant.
5. Appuyez ensuite sur la fonction (VIDANGE DE L'EAU) (5 minutes).
6. Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau propre et fraîche.
7. Effectuez un autre cycle (NETTOYAGE À LA VAPEUR) pour rincer le système.
8. Lorsque le programme est terminé, videz le liquide du tiroir et du ramasse-gouttes.
9. Lavez le réservoir d'eau et le tiroir de la friteuse à air avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez.

Nettoyage à la vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau et assurez-vous que la buse du réservoir d'eau est en place et verrouillée, puis remettez le réservoir d'eau en place.
2. Appuyez sur la fonction (NETTOYAGE À LA VAPEUR) (15 minutes).
3. Lorsque le programme est terminé, videz l'eau sale du tiroir, nettoyez-le avec de l'eau savonneuse, rincez-le et séchez-le avant de le réinsérer dans l'appareil. Videz le ramasse-gouttes.

Tableau de cuisson Friteuse à air

| Nourriture | Poids | Fonction/ Préréglage | Durée | Température | Agiter/ Retourner à mi-cuisson | Huile |
|--------------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------|-------------|--------------------------------------|----------|
| POTATOES | | | | | | |
| Frites coupées à la main | 700 g - 800 g | Frites | 25 - 30 min | 180 °C | Oui | 1 c.à.s. |
| Frites coupées à la main | 250 g | Frites | 12 - 15 min | 200 °C | Oui | ½ c.à.s. |
| Frites surgelées (épaisses) | 500 g - 700 g | Frites | 20 - 25 min | 200 °C | Oui | Non |
| Frites surgelées (épaisses) | 250 g | Frites | 13 - 15 min | 200 °C | Oui | Non |
| Frites surgelées (fines) | 500 g - 700 g | Frites | 18 - 20 min | 200 °C | Oui | Non |
| Frites surgelées (fines) | 250 g | Frites | 10 - 12 min | 200 °C | Oui | Non |
| Frites de patates douces surgelées | 500 g | Frites | 15 - 18 min | 200 °C | Oui | Non |
| Pommes de terre rissolées surgelées | 600 g | Frites | 18 - 20 min | 200 °C | Oui | Non |
| Pommes de terre au four fraîches | 1 kg (4) | Frيره à l'air | 60 min | 180 °C | Non | ½ c.à.s. |
| VIANDE/VOLAILE/POISSON | | | | | | |
| Steak | 250 g (1) | Steak | 10 - 15 min | 200 °C | Oui | ½ c.à.s. |
| Côtelettes de porc | 600 g (3) | Steak | 15 - 20 min | 180 °C | Oui | 1 c.à.s. |
| Burgers de bœuf | 340 g (2) | Steak | 16 - 18 min | 180 °C | Oui | ½ c.à.s. |
| Poulet rôti entier | 1,8 kg - 2,2 kg | Poulet entier | 80 - 90 min | 170 °C | Non | 1 c.à.s. |
| Poulet rôti entier | 1,3 kg - 1,6 kg | Poulet entier | 60 - 70 min | 170 °C | Non | 1 c.à.s. |
| Ailes de poulet | 1 kg | Poulet | 30 - 35 min | 180 °C | Oui | Non |
| Filet de saumon | 480 g (2) | Poisson | 12 - 15 min | 180 °C | Non | Non |
| ALIMENTS SURGELÉS | | | | | | |
| Poisson pané | 400 g (2) | Poisson | 12 - 15 min | 180 °C | Oui | Non |
| Nuggets de poulet surgelés | 400 g | Frيره à l'air | 12 - 15 min | 180 °C | Oui | Non |
| Burgers végétariens surgelés | 450 g (4) | Frيره à l'air | 15 - 20 min | 200 °C | Oui | Non |
| Tranches de pain à l'ail surgelées | 6 tranches | Frيره à l'air | 6 - 8 min | 180 °C | Oui | Non |
| LÉGUMES | | | | | | |
| Rondelles d'oignon surgelées | 400 g | Frيره à l'air | 10 - 12 min | 180 °C | Oui | Non |
| Légumes grillés frais | 800 g | Frيره à l'air | 15 - 20 min | 180 °C | Oui | 1 c.à.s. |
| Légumes frais cuits à la vapeur | 700 g - 800 g | Légumes | 15 - 20 min | 100 °C | Oui | Non |
| Épis de maïs frais cuits à la vapeur | 200 g - 250 g | Légumes | 8 - 10 min | 100 °C | Non | Non |
| Brocolini | 200 g - 250 g | Légumes | 5 - 7 min | 100 °C | Non | Non |

Conseils utiles / Dépannage

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|--|
| Aliments trop ou pas assez cuits | <ul style="list-style-type: none"> Réglage incorrect de la température ou de la durée | <ul style="list-style-type: none"> Il se peut que vous deviez ajuster la durée et la température en fonction du goût souhaité. |
| | | <ul style="list-style-type: none"> La friteuse à air étant plus petite qu'un four ordinaire, elle chauffe plus rapidement et cuit généralement plus rapidement. |
| Odeur de brûlé | <ul style="list-style-type: none"> Accumulation de nourriture dans le tiroir de la friteuse | <ul style="list-style-type: none"> Consultez la section « Nettoyage de votre friteuse à air », page 15. |
| L'interface de l'écran tactile ne répond pas | <ul style="list-style-type: none"> L'écran est sale ou gras Excès d'humidité sur l'écran Le contrôleur fonctionne mal Le tiroir de la friteuse n'est pas inséré | <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'écran est propre et exempt de débris avant de l'utiliser. Veillez à ce que l'écran soit propre et sec veillez à ce que vos mains soient sèches avant de l'utiliser. Débranchez l'appareil et patientez 60 secondes avant de le rebrancher. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente. Vérifiez si le tiroir de la friteuse est correctement inséré. |
| De petites gouttes d'eau et de la vapeur s'échappent du tiroir pendant la cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Eau libérée par les aliments pendant le cycle de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène n'est pas préoccupant et fait partie du cycle de cuisson normal. Épongez les gouttes avec un chiffon doux. |
| Avertissement E12 | <ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas d'eau dans le réservoir | <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli et remettez-le en place dans l'appareil. Si le réservoir d'eau se vide pendant un programme de cuisson à la vapeur, l'appareil émet un signal sonore et le code d'erreur E12 clignote en continu pendant 10 minutes. Pour poursuivre le cycle, remplissez le réservoir. Si l'alerte « Réservoir vide » dépasse les 10 minutes, le code d'erreur E12 restera affiché, mais l'appareil annulera le cycle et un nouveau programme devra être sélectionné. |
| Avertissement E01, E02, E03, E04, E05 et E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter le service client, voir page 17. |

Service après-vente et pièces de rechange

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rappez le produit où vous l'avez acheté pour procéder à un échange. Veuillez remarquer qu'une preuve d'achat valide vous sera exigée. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez prendre contact avec notre service après-vente au :
Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055. Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154. Un tarif international s'applique. Vous pouvez également envoyer un e-mail à : BrevilleEurope@newellco.com.

Mise au rebut

Les équipements électriques usagés ne doivent pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Recyclez ces déchets lorsque cela est possible. Écrivez-nous un e-mail à l'adresse BrevilleEurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.



sicurezza dei prodotti

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro, e ne comprendono i potenziali pericoli.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Questo prodotto deve essere posizionato su una superficie stabile con le maniglie posizionate in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.

 Le superfici del prodotto possono surriscaldarsi durante l'uso.

Non azionare mai il prodotto mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Non immergere mai alcuna parte dell'apparecchio o il cavo di

alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

Assicurarsi che l'apparecchio sia tenuto pulito dopo l'uso. Per i dettagli vedere la sezione Cura e pulizia. Prestare particolare attenzione agli oggetti che possono essere immersi in acqua e/o in lavastoviglie.

- ⚠ Non utilizzare mai questo apparecchio per scopi diversi da quello previsto. Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- ⚠ Assicurarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o accendere l'apparecchio.
- ⚠ Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- ⚠ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di corrente se viene lasciato incustodito, quando non viene utilizzato o prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ⚠ Non utilizzare mai questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ⚠ Lasciare sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riportarlo.
- ⚠ Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta segni visibili di danneggiamento o se presenta perdite.
- ⚠ Non lasciare mai che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si annodi, si incastri o venga pizzicato.
- ⚠ Non toccare le superfici esterne dell'apparecchio durante l'uso in quanto potrebbero diventare molto calde.
- ⚠ Utilizzare solo ricambi o accessori consigliati dal fabbricante.
- ⚠ Lasciare uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.
- ⚠ Evitare che l'apparecchio entri in contatto con qualsiasi materiale infiammabile durante l'uso (come tende o rivestimenti murali).
- ⚠ È necessario prestare attenzione quando si utilizza l'apparecchio su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore. Si consiglia l'uso di un cuscinetto isolante.

Parti

1. Sfiato del flusso d'aria (aspirazione)
2. Pannello di controllo
3. Vaschetta raccogli gocce
4. Serbatoio dell'acqua
5. Ugello del serbatoio dell'acqua
6. Vassoio per friggitrice ad aria con rivestimento antiaderente
7. Cassetto cottura
8. Impugnatura
9. Sfiato del flusso d'aria/porta del vapore (uscita)
10. Collettore di condensa
11. Cavo di alimentazione

Pannello di controllo

12. Alimentazione
13. Avvio/arresto
14. Impostazione della temperatura
15. Impostazione del timer
16. Regolazione temperatura/timer
17. Funzioni di cottura: frittura ad aria, arrostiture, grigliare, riscaldare, friggere al vapore, vapore
18. Preimpostazione: patatine fritte, bistecca, pollo intero, fusi di pollo, pesce e verdure
19. Pulizia a vapore
20. Svuotamento acqua

Tabella delle funzioni di cottura

| Funzioni | Temp. | Tempo | Nota |
|---------------------|--------|---------|---|
| Friggitrice ad aria | 200 °C | 15 min. | |
| Arrosto | 180 °C | 30 min. | |
| Grill | 200 °C | 15 min. | |
| Riscaldare | 120 °C | 10 min. | |
| Frittura al vapore | 180 °C | 25 min. | Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno |
| Vapore | 100 °C | 10 min. | Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno |

Grafico preimpostazioni

| Preimpostazione | Funzioni | Temp. | Tempo | Nota |
|-----------------|--------------------|--------|---------|---|
| Patatine fritte | Frittura ad aria | 180 °C | 15 min. | |
| Bistecca | Grill | 200 °C | 12 min. | |
| Pollo intero | Frittura al vapore | 170 °C | 60 min. | Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno |
| Fusi di pollo | Frittura al vapore | 180 °C | 20 min. | Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno |
| Pesce | Frittura al vapore | 180 °C | 10 min. | Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno |
| Verdura | Vapore | 100 °C | 10 min. | Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno |

Istruzioni per l'uso

Preparare la friggitrice ad aria per il primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette all'interno e sull'unità.
2. Pulire l'interno della friggitrice ad aria con un panno umido usando solo acqua saponata delicata. **NON IMMERGERE IL PRODOTTO NELL'ACQUA.** Detergenti abrasivi, spazzoloni e detergenti chimici danneggiano l'unità.
3. Posizionare l'unità su una superficie piana.
4. Collegare la friggitrice ad aria a una presa elettrica.
5. Premere il pulsante di accensione (⏻) l'unità si accende.
6. Selezionare qualsiasi modalità di cottura preimpostata per circa 15 minuti per eliminare eventuali residui di fabbricazione che potrebbero rimanere.

Modalità funzione

1. Posizionare l'unità su una superficie piana.
2. Collegare la friggitrice ad aria a una presa elettrica.
3. Posizionare il vassoio della friggitrice ad aria nella parte inferiore del cassetto della friggitrice ad aria.
4. Aggiungere il cibo nel vassoio della friggitrice ad aria e reinserire il cassetto della friggitrice ad aria nella friggitrice ad aria.
5. Premere il pulsante di accensione (⏻) l'unità si accende.
6. Scegliere la funzione desiderata: friggitrice ad aria, arrostito, grigliare, riscaldare, friggere al vapore, cuocere a vapore. La temperatura e l'ora appariranno automaticamente.

NOTA: La temperatura della funzione e il timer sono solo indicativi, vedere la tabella di cottura della friggitrice ad aria per i dettagli. Per regolare la temperatura premere il (⏸) e utilizzare i tasti (+) e (-) per regolare, per regolare il tempo di cottura premere il tasto (⏸) e utilizzare (+) e (-) per regolare.

NOTA: Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita quando si utilizza la funzione SteamFry (Frittura la vapore), Steam (Vapore) e Steam Clean (Pulizia al vapore).

7. Premere start (▶) per avviare la friggitrice ad aria.
8. L'avviso acustico suonerà una volta scaduto il timer. Rimuovere con cautela il cassetto della friggitrice ad aria e il cibo con un utensile da cucina resistente al calore. Non appoggiarlo su una superficie che non è resistente al calore. Non ribaltare il cassetto per rimuovere il cibo.

NOTA: Per mettere in pausa il ciclo di cottura, aprire il cassetto della friggitrice ad aria, il ciclo di cottura continuerà quando il cassetto viene reinserito. Per interrompere il ciclo di cottura premere Start/Stop (▶) (▶).

NOTA: L'allarme acustico suonerà (3 volte) a metà del tempo programmato come promemoria per girare il cibo o scuotere il cassetto della friggitrice ad aria per una cottura uniforme (vedere la tabella di cottura della friggitrice ad aria a pagina 22 per maggiori dettagli).

Modalità preimpostata

1. Posizionare l'unità su una superficie piana.
2. Collegare la friggitrice ad aria a una presa elettrica.
3. Posizionare il vassoio della friggitrice ad aria nella parte inferiore del cassetto della friggitrice ad aria.
4. Aggiungere il cibo nel vassoio della friggitrice ad aria e reinserire il cassetto della friggitrice ad aria nella friggitrice ad aria.
5. Premere il pulsante di accensione (⏻) l'unità si accende.
6. Scegliere la preimpostazione desiderata: patatine fritte, bistecca, pollo intero, fusi di pollo, pesce e verdure. La temperatura e l'ora appariranno automaticamente.

NOTA: La temperatura e il timer preimpostati sono solo indicativi, vedere la tabella di cottura della friggitrice ad aria per i dettagli. Per regolare la temperatura e l'ora utilizzare i segni più e meno accanto al simbolo della temperatura (⏸) e del tempo (⏸).

7. Premere start (▶) per avviare la friggitrice ad aria.

NOTA: L'allarme acustico suonerà (3 volte) a metà del tempo programmato come promemoria per girare il cibo o scuotere il cassetto della friggitrice ad aria per una cottura uniforme (vedere la tabella di cottura della friggitrice ad aria a pagina 22 per maggiori dettagli).

8. L'avviso acustico suonerà una volta scaduto il timer. Rimuovere con cautela il cassetto della friggitrice ad aria e il cibo con un utensile da cucina resistente al calore. Non appoggiarlo su una superficie che non è resistente al calore. Non ribaltare il cassetto per rimuovere il cibo.

NOTA: Per mettere in pausa il ciclo di cottura, aprire il cassetto della friggitrice ad aria, il ciclo di cottura continuerà quando il cassetto viene reinserito. Per interrompere il ciclo di cottura premere Start/Stop (▶) (▶).

Pulizia e manutenzione per la friggitrice ad aria

1. Pulire la friggitrice ad aria e gli accessori dopo ogni utilizzo.
2. Prima di pulire la friggitrice ad aria Breville®, scollegarla e lasciarla raffreddare.
3. Per pulire l'interno della friggitrice ad aria, strofinare con un panno umido usando solo acqua saponata delicata. **NON IMMERGERE IL PRODOTTO NELL'ACQUA.** Detergenti abrasivi, spazzoloni e detergenti chimici danneggiano l'unità.
4. Svuotare frequentemente il cassetto e il vassoio della friggitrice ad aria per evitare l'accumulo di briciole.
5. Cassetto e vassoio sono lavabili in lavastoviglie.
6. Quando si utilizza la funzione vapore e nel serbatoio dell'acqua è rimasta dell'acqua, versare l'acqua dal serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo e utilizzare la funzione di svuotamento dell'acqua. Premere (SVUOTAMENTO ACQUA) quindi premere (▶) la friggitrice ad aria scaricherà tutta l'acqua in un breve ciclo. Al termine, svuotare il cestello e la vaschetta raccogliogocce.

NOTA: Assicurarsi di svuotare il cassetto, la vaschetta raccogliogocce e il raccogliore di condensa dopo la pulizia a vapore e svuotare dall'acqua.

Decalcificazione

Per un funzionamento ottimale della friggitrice ad aria, decalcificare regolarmente la friggitrice ad aria.

1. Versare un minimo di 150 ml ciascuno di acqua e aceto bianco nel serbatoio dell'acqua. Si consiglia l'uso di acqua purificata.
2. Assicurarsi che l'ugello del serbatoio dell'acqua sia in posizione e bloccato, quindi riposizionare il serbatoio dell'acqua.
3. Premere la funzione (PULIZIA A VAPORE) (15 min.).
4. Al termine del programma, rimuovere il serbatoio dell'acqua e svuotare il liquido residuo.
5. A questo punto premere la funzione (SVUOTAMENTO ACQUA) (5 min).
6. Sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca pulita.
7. Completare un ulteriore ciclo (PULIZIA A VAPORE) per lavare il sistema.
8. Al termine del programma, svuotare il liquido dal cassetto e dalla vaschetta raccogliogocce.
9. Lavare sia il serbatoio dell'acqua che il cassetto della friggitrice ad aria con acqua calda e detersivo per piatti, sciacquare e asciugare.

Pulizia a vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e assicurarsi che l'ugello del serbatoio dell'acqua sia in posizione e bloccato, quindi riposizionare il serbatoio dell'acqua.
2. Premere la funzione (PULIZIA A VAPORE) (15 min.).
3. Al termine del programma, svuotare il cassetto dall'acqua sporca, pulire con acqua saponata, risciacquare e asciugare prima di reinserirlo nel corpo della friggitrice. Svuotare la vaschetta raccogliogocce.

Grafico di cottura della friggitrice ad aria

| Cibo | Peso | Funzione/ preimpostazione | Tempo | Temperatura | Agitare/girare a metà cottura | Olio |
|---|-----------------|------------------------------|--------------|-------------|----------------------------------|--------------|
| PATATE | | | | | | |
| Patatine fritte tagliate a mano | 700 g - 800 g | Patatine fritte | 25 - 30 min. | 180 °C | Sì | 1 cucchiaino |
| Patatine fritte tagliate a mano | 250 g | Patatine fritte | 12 - 15 min. | 200 °C | Sì | ½ cucchiaino |
| Patatine fritte surgelate, (tagliate spesse) | 500 g - 700 g | Patatine fritte | 20 - 25 min. | 200 °C | Sì | No |
| Patatine fritte surgelate, (tagliate spesse) | 250 g | Patatine fritte | 13 - 15 min. | 200 °C | Sì | No |
| Patatine fritte surgelate (taglio sottile) | 500 g - 700 g | Patatine fritte | 18 - 20 min. | 200 °C | Sì | No |
| Patatine fritte surgelate (taglio sottile) | 250 g | Patatine fritte | 10 - 12 min. | 200 °C | Sì | No |
| Patatine fritte surgelate | 500 g | Patatine fritte | 15 - 18 min. | 200 °C | Sì | No |
| Hash Brown surgelati | 600 g | Patatine fritte | 18 - 20 min. | 200 °C | Sì | No |
| Patate fresche al cartoccio | 1 kg (4) | Frittura ad aria | 60 min. | 180 °C | No | ½ cucchiaino |
| CARNE/POLLAME/PESCE | | | | | | |
| Bistecca | 250 g (1) | Bistecca | 10 - 15 min. | 200 °C | Sì | ½ cucchiaino |
| Braciola di maiale | 600 g (3) | Bistecca | 15 - 20 min. | 180 °C | Sì | 1 cucchiaino |
| Hamburger di manzo | 340 g (2) | Bistecca | 16 - 18 min. | 180 °C | Sì | ½ cucchiaino |
| Pollo arrosto intero | 1,8 kg - 2,2 kg | Pollo intero | 80 - 90 min. | 170 °C | No | 1 cucchiaino |
| Pollo arrosto intero | 1,3 kg - 1,6 kg | Pollo intero | 60 - 70 min. | 170 °C | No | 1 cucchiaino |
| Alette di pollo | 1 kg | Pollo | 30 - 35 min. | 180 °C | Sì | No |
| Filetto di salmone | 480 g (2) | Pesce | 12 - 15 min. | 180 °C | No | No |
| ALIMENTI SURGELATI | | | | | | |
| Pesce in pastella congelato | 400 g (2) | Pesce | 12 - 15 min. | 180 °C | Sì | No |
| Crocchette di pollo congelate | 400 g | Frittura ad aria | 12 - 15 min. | 180 °C | Sì | No |
| Hamburger di verdure surgelate | 450 g (4) | Frittura ad aria | 15 - 20 min. | 200 °C | Sì | No |
| Fette di pane all'aglio surgelate | 6 fette | Frittura ad aria | 6 - 8 min. | 180 °C | Sì | No |
| VERDURA | | | | | | |
| Anelli di cipolla congelati | 400 g | Frittura ad aria | 10 - 12 min. | 180 °C | Sì | No |
| Verdure fresche arrostate | 800 g | Frittura ad aria | 15 - 20 min. | 180 °C | Sì | 1 cucchiaino |
| Verdure fresche al vapore | 700g - 800 g | Verdura | 15 - 20 min. | 100 °C | Sì | No |
| Pannocchie di mais al vapore fresche | 200g - 250 g | Verdura | 8 - 10 min. | 100 °C | No | No |
| Broccoletti | 200g - 250 g | Verdura | 5 - 7 min. | 100 °C | No | No |

Suggerimenti utili/Risoluzione dei problemi

| PROBLEMA | CAUSA POTENZIALE | SOLUZIONE |
|---|--|---|
| Cibi troppo cotti/poco cotti | <ul style="list-style-type: none"> Impostazione errata della temperatura o del tempo | <ul style="list-style-type: none"> Potrebbe essere necessario regolare il tempo e la temperatura in base al gusto desiderato. Poiché la tua friggitrice ad aria è più piccola di un normale forno, si riscalderà più velocemente e generalmente cuocerà in periodi di tempo più brevi. |
| Odore di bruciato | <ul style="list-style-type: none"> Accumulo di cibo all'interno del cassetto della friggitrice | <ul style="list-style-type: none"> Fare riferimento alla sezione "Pulizia della friggitrice ad aria", pagina 21. |
| L'interfaccia del pannello a sfioramento non risponde | <ul style="list-style-type: none"> Il pannello è sporco o unto Eccesso di umidità sul pannello Il controller non funziona correttamente Il cassetto della friggitrice non è inserito | <ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il pannello sia pulito e privo di detriti prima dell'uso. Assicurarsi che il pannello sia pulito e asciutto e usare le mani asciutte per operare. Scollegare l'unità e lasciarla riposare per 60 secondi prima di ricollegarla. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita. Assicurarsi che il cassetto della friggitrice sia inserito correttamente. |
| Piccole gocce d'acqua e fuoriuscita di vapore dal cassetto durante la cottura | <ul style="list-style-type: none"> Acqua rilasciata dal cibo durante il ciclo di cottura | <ul style="list-style-type: none"> Non è un problema e fa parte del normale ciclo di cottura. Asciugare le gocce con un panno morbido. |
| Avviso E12 | <ul style="list-style-type: none"> Manca l'acqua nel serbatoio | <ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno e reinserirlo nell'unità. Se il serbatoio dell'acqua si svuota durante un programma di cottura a vapore, l'unità emetterà un segnale acustico e il codice di errore E12 lampeggerà continuamente per 10 minuti. Per continuare il ciclo, riempire il serbatoio. Se l'avviso di serbatoio vuoto ha superato i 10 minuti, verrà comunque visualizzato il codice di errore E12, tuttavia l'unità annullerà il ciclo e sarà necessario selezionare un nuovo programma. |
| Avviso E01, E02, E03, E04, E05 e E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Contattare il nostro servizio clienti, vedere pagina 23. |

Servizio post vendita e pezzi di ricambio

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita in cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesta una forma valida di prova d'acquisto. Per ulteriore assistenza, contattare il nostro servizio clienti: **Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154.** Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, inviare un'e-mail a: BrevilleEurope@newellco.com.

Smaltimento dei rifiuti

I prodotti elettrici di scarto non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Si prega di riciclare in strutture idonee. Inviare un'e-mail a BrevilleEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclaggio e RAEE.



seguridad del producto

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR PARA CONSULTAS FUTURAS

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los posibles peligros.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este producto debe ubicarse en una superficie estable con las asas colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.

 Las superficies del producto pueden calentarse durante el uso.

No utilice nunca el producto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

No sumerja el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación ni

el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

Asegúrese de que el aparato se mantiene limpio después de su uso. Para más detalles, consulte la sección Cuidado y limpieza. Preste especial atención a qué artículos pueden sumergirse en agua y/o lavarse en un lavavajillas.

- ⚠ No utilice nunca este aparato para un uso distinto al previsto. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato en exterior.
- ⚠ Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- ⚠ Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- ⚠ Asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado de la toma de corriente si se deja sin vigilancia, cuando no se utilice o antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato sin supervisión cuando lo esté utilizando.
- ⚠ No utilice nunca este aparato con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- ⚠ Deje siempre que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⚠ No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta signos visibles de daños o tiene fugas.
- ⚠ Evite que el cable de alimentación cuelgue del borde de una encimera, toque superficies calientes o se enrede, quede aprisionado o se pince.
- ⚠ No toque las partes metálicas del aparato durante su uso, ya que pueden estar muy calientes.
- ⚠ Utilice únicamente repuestos o accesorios recomendados por el fabricante.
- ⚠ Deje espacio suficiente por encima y por todos los lados para que circule el aire.
- ⚠ No deje que el aparato toque ningún material inflamable durante su uso (como cortinas o revestimientos murales).
- ⚠ Tenga especial cuidado si utiliza el aparato sobre superficies que puedan dañarse por el calor. Se recomienda el uso de un sistema de acolchado aislante.

Piezas

1. Flujo de aire (admisión)
2. Panel de control
3. Bandeja de goteo
4. Depósito de agua
5. Boquilla del depósito de agua
6. Bandeja antiadherente de la freidora de aire
7. Cajón de cocción
8. Asa
9. Ventilación del flujo de aire/ salida de vapor (salida)
10. Colector de condensación
11. Cable de alimentación

Panel de control

12. Alimentación
13. Inicio/parada
14. Ajuste de temperatura
15. Ajuste del temporizador
16. Ajuste de temperatura/temporizador
17. Funciones de cocción: freír al aire, asar, gratinar, recalentar, freír al vapor, cocer al vapor
18. Preajustes: patatas fritas, filete, pollo entero, muslos, pescado y verduras
19. Limpieza con vapor
20. Vacíe el agua

Tabla de funciones de cocción

| Funciones | Temp. | Tiempo | Nota |
|------------------|-------|---------|---|
| Freidora de aire | 200°C | 15 min. | |
| Asado | 180°C | 30 min. | |
| Parrilla | 200°C | 15 min. | |
| Recalentar | 120°C | 10 min. | |
| SteamFry | 180°C | 25 min. | Asegúrese de que el depósito de agua está lleno |
| Vapor | 100°C | 10 min. | Asegúrese de que el depósito de agua está lleno |

Tabla de preajustes

| Preajustes | Funciones | Temp. | Tiempo | Nota |
|----------------|---------------|-------|---------|---|
| Patatas fritas | Freír al aire | 180°C | 15 min. | |
| Bistec | Parrilla | 200°C | 12 min. | |
| Pollo entero | SteamFry | 170°C | 60 min. | Asegúrese de que el depósito de agua está lleno |
| Barritas | SteamFry | 180°C | 20 min. | Asegúrese de que el depósito de agua está lleno |
| Pescado | SteamFry | 180°C | 10 min. | Asegúrese de que el depósito de agua está lleno |
| Verduras | Vapor | 100°C | 10 min. | Asegúrese de que el depósito de agua está lleno |

Instrucciones de uso

Cómo preparar la freidora de aire para su primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje, adhesivos y etiquetas de la unidad.
2. Limpie el interior de la freidora de aire con un paño húmedo utilizando sólo agua jabonosa suave. NO LO SUMERJA EN AGUA. Los productos de limpieza abrasivos, cepillos de fregar y productos químicos dañarán la unidad.
3. Coloque la unidad sobre una superficie plana.
4. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente.
5. Pulse el botón de encendido (☺) la unidad se enciende.
6. Seleccione un modo de cocción preestablecido durante unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que pueda quedar.

Modo de funcionamiento

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana.
2. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente.
3. Coloque la bandeja de la freidora de aire en la parte inferior del cajón de la freidora.
4. Ponga los alimentos en la bandeja de la freidora de aire e introduzca de nuevo el cajón en la misma.
5. Pulse el botón de encendido (☺) la unidad se enciende.
6. Elija la Función deseada - freidora de aire, asar, gratinar, recalentar, freír al vapor, cocción al vapor. La temperatura y la hora aparecerán automáticamente.

NOTA: La temperatura de funcionamiento y el temporizador son orientativos, consulte la tabla de cocción de la freidora de aire para más información. Para ajustar la temperatura pulse el botón (Ⓜ) y utilice los botones (+) y (-) para ajustar, para ajustar el tiempo de cocción pulse el botón (ⓧ) y utilice los botones (+) y (-) para ajustar.

NOTA: Llène el depósito de agua con agua limpia cuando utilice las funciones SteamFry, Steam y Steam Clean.

7. Pulse Start (▶||) para que la freidora de aire se ponga en marcha.
8. Una vez finalizado el temporizador, sonará una alerta acústica. Retire con cuidado el cajón de la freidora de aire y saque los alimentos con un utensilio de cocina apto para el calor. No lo coloque sobre una superficie que no sea resistente al calor. No incline el cajón para sacar los alimentos.

NOTA: Para pausar el ciclo de cocción, abra el cajón de la freidora de aire, el ciclo de cocción continuará cuando vuelva a introducir el cajón. Para detener el ciclo de cocción pulse el botón de inicio/parada, Start/Stop (▶||).

NOTA: Sonará una alerta acústica (3 veces) a la mitad del tiempo programado como recordatorio para dar la vuelta a los alimentos o agitar el cajón de la freidora de aire para una cocción uniforme (consulte la tabla de cocción de la freidora de aire en la página 28 para obtener más detalles).

Modo preestablecido

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana.
2. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente.
3. Coloque la bandeja de la freidora de aire en la parte inferior del cajón de la freidora.
4. Ponga los alimentos en la bandeja de la freidora de aire e introduzca de nuevo el cajón en la misma.
5. Pulse el botón de encendido (☺) la unidad se enciende.
6. Elija el preajuste deseado: patatas fritas, filete, pollo entero, muslos, pescado y verduras. La temperatura y la hora aparecerán automáticamente.

NOTA: La temperatura preestablecida y el temporizador son sólo orientativos, consulte la Tabla de cocción de la freidora de aire para más información. Para ajustar la temperatura y la hora, utilice los signos más y menos que verá junto al símbolo de la temperatura (Ⓜ) y la hora (ⓧ).

7. Pulse Start (▶||) para que la freidora de aire se ponga en marcha.

NOTA: Sonará una alerta acústica (3 veces) a la mitad del tiempo programado como recordatorio para dar la vuelta a los alimentos o agitar el cajón de la freidora de aire para una cocción uniforme (consulte la tabla de cocción de la freidora de aire en la página 28 para obtener más detalles).

8. Una vez finalizado el temporizador, sonará una alerta acústica. Retire con cuidado el cajón de la freidora de aire y saque los alimentos con un utensilio de cocina apto para el calor. No lo coloque sobre una superficie que no sea resistente al calor. No incline el cajón para sacar los alimentos.

NOTA: Para pausar el ciclo de cocción, abra el cajón de la freidora de aire, el ciclo de cocción continuará cuando vuelva a introducir el cajón. Para detener el ciclo de cocción pulse el botón de inicio/parada, Start/Stop (▶||).

Limpieza y mantenimiento de la freidora de aire

1. Limpie la freidora de aire y los accesorios después de cada uso.
2. Antes de limpiar su freidora de aire Breville®, desenchúfela y deje que se enfríe.
3. Limpie el interior de la freidora de aire con un paño húmedo utilizando sólo agua jabonosa suave. NO LO SUMERJA EN AGUA. Los productos de limpieza abrasivos, cepillos de fregar y productos químicos dañarán la unidad.
4. Vacíe con frecuencia el cajón y la bandeja de la freidora de aire para evitar la acumulación de restos y migas.
5. El cajón y la bandeja se pueden lavar en el lavavajillas.
6. Cuando se utiliza la función de vapor y queda agua en el depósito de agua, extraiga el agua del depósito después de cada uso y utilice la función de vaciado de agua. Pulse (EMPTY WATER, Vaciar agua) y luego después (▶||), la freidora de aire vaciará toda el agua en un ciclo corto. Una vez terminado, vacíe la cesta y la bandeja de goteo.

NOTA: Asegúrese de vaciar el cajón, la bandeja de goteo y el colector de condensación después de la limpieza con vapor y la función de vaciado de agua.

Descalcificación

Para un funcionamiento óptimo de la freidora de aire, descalcifique la freidora de aire con regularidad.

1. Vierta un mínimo de 150 ml de agua y vinagre blanco en el depósito de agua. Recomendamos el uso de agua destilada.
2. Asegúrese de que la boquilla del depósito de agua está en su sitio y bloqueada y seguidamente, vuelva a colocar el depósito de agua en su sitio.
3. Pulse la función (STEAM CLEAN) (15 min).
4. Una vez finalizado el programa, retire el depósito de agua y vacíe el líquido restante.
5. Pulse ahora la función (VACIAR AGUA) (5 min).
6. Enjuague el depósito de agua y llénelo de agua limpia y fresca.
7. Complete otro ciclo (STEAM CLEAN) para limpiar el sistema.
8. Una vez finalizado el programa, vacíe el líquido del cajón y de la bandeja de goteo.
9. Lave el depósito de agua y el cajón de la freidora de aire con agua caliente y detergente líquido, aclárelos y séquelos.

Limpieza con vapor

1. Llène el depósito de agua y asegúrese de que la boquilla del depósito de agua está en su sitio y bloqueada; a continuación, vuelva a colocar el depósito de agua en su sitio.
2. Pulse la función (STEAM CLEAN) (15 min).
3. Una vez finalizado el programa, vacíe el agua sucia del cajón, límpielo con agua jabonosa, aclárelo y séquelo antes de insertarlo en el aparato. Vacía la bandeja de goteo.

Tabla de cocción de la freidora de aire

| Alimentos | Peso | Función/ Preajuste | Tiempo | Temperatura | Agitar/girar a mitad de cocción | Aceite |
|--|-----------------|-----------------------|--------------|-------------|---------------------------------------|-------------|
| PATATAS | | | | | | |
| Patatas fritas frescas | 700 g - 800 g | Patatas fritas | 25 - 30 min. | 180°C | Sí | 1 cucharada |
| Patatas fritas frescas | 250g | Patatas fritas | 12 - 15 min. | 200°C | Sí | ½ cucharada |
| Patatas fritas congeladas, (corte grueso) | 500 g - 700 g | Patatas fritas | 20 - 25 min. | 200°C | Sí | No |
| Patatas fritas congeladas, (corte grueso) | 250g | Patatas fritas | 13 - 15 min. | 200°C | Sí | No |
| Patatas fritas congeladas, (corte fino) | 500 g - 700 g | Patatas fritas | 18 - 20 min. | 200°C | Sí | No |
| Patatas fritas congeladas, (corte fino) | 250g | Patatas fritas | 10 - 12 min. | 200°C | Sí | No |
| Patatas fritas de boniato congeladas | 500g | Patatas fritas | 15 - 18 min. | 200°C | Sí | No |
| Hash Browns congeladas | 600g | Patatas fritas | 18 - 20 min. | 200°C | Sí | No |
| Patatas asadas frescas | 1kg (4) | Freír al aire | 60 min. | 180°C | No | ½ cucharada |
| CARNE/AVES/PESCADO | | | | | | |
| Bistec | 250g (1) | Bistec | 10 - 15 min. | 200°C | Sí | ½ cucharada |
| Chuletas de cerdo | 600g (3) | Bistec | 15 - 20 min. | 180°C | Sí | 1 cucharada |
| Hamburguesas de ternera | 340g (2) | Bistec | 16 - 18 min. | 180°C | Sí | ½ cucharada |
| Pollo asado entero | 1,8 kg - 2,2 kg | Pollo entero | 80 - 90 min. | 170°C | No | 1 cucharada |
| Pollo asado entero | 1,3 kg - 1,6 kg | Pollo entero | 60 - 70 min. | 170°C | No | 1 cucharada |
| Alitas de pollo | 1 kg | Pollo | 30 - 35 min. | 180°C | Sí | No |
| Filete de salmón | 480g (2) | Pescado | 12 - 15 min. | 180°C | No | No |
| ALIMENTOS CONGELADOS | | | | | | |
| Pescado rebozado congelado | 400g (2) | Pescado | 12 - 15 min. | 180°C | Sí | No |
| Nuggets de pollo congelados | 400g | Freír al aire | 12 - 15 min. | 180°C | Sí | No |
| Hamburguesas vegetales congeladas | 450g (4) | Freír al aire | 15 - 20 min. | 200°C | Sí | No |
| Rebanadas de pan de ajo congeladas | 6 rebanadas | Freír al aire | 6 - 8 min. | 180°C | Sí | No |
| VERDURAS | | | | | | |
| Aros de cebolla congelados | 400g | Freír al aire | 10 - 12 min. | 180°C | Sí | No |
| Verduras frescas para asar | 800g | Freír al aire | 15 - 20 min. | 180°C | Sí | 1 cucharada |
| Verduras frescas al vapor | 700 g - 800 g | Verduras | 15 - 20 min. | 100°C | Sí | No |
| Mazorcas de maíz frescas al vapor | 200 g - 250 g | Verduras | 8 - 10 min. | 100°C | No | No |
| Tallos tiernos de brócoli | 200 g - 250 g | Verduras | 5 - 7 min. | 100°C | No | No |

Consejos útiles/Solución de problemas

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|---|--|
| Alimentos demasiado cocidos/poco cocidos | <ul style="list-style-type: none"> Ajuste incorrecto de la temperatura o del tiempo | <ul style="list-style-type: none"> Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura al gusto deseado. Como su freidora de aire es más pequeña que su horno normal, se calentará más rápido y generalmente cocinará en periodos de tiempo más cortos. |
| Olor a quemado | <ul style="list-style-type: none"> Acumulación de alimentos en el interior del cajón de la freidora | <ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Limpieza de la freidora de aire", página 27. |
| La interfaz del panel táctil no responde | <ul style="list-style-type: none"> El panel está sucio o grasiento Exceso de humedad en el panel El controlador no funciona correctamente El cajón de la freidora no está insertado | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el panel esté limpio y sin residuos antes de utilizarlo. Asegúrese de que el panel esté limpio y seco, manéjelo con las manos secas. Desenchufe el aparato y déjelo reposar durante 60 segundos antes de volver a enchufarlo. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio posventa. Asegúrese de que el cajón de la freidora está insertado correctamente. |
| Salen pequeñas gotas de agua y vapor del cajón durante la cocción | <ul style="list-style-type: none"> Los alimentos desprenden agua durante el ciclo de cocción | <ul style="list-style-type: none"> Esto no es preocupante y forma parte del ciclo normal de cocción. Limpie las gotas con un paño suave. |
| Advertencia E12 | <ul style="list-style-type: none"> No hay agua en el depósito | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el depósito de agua está lleno y vuelva a insertarlo en la unidad. Si el depósito de agua se vacía durante un programa de cocción al vapor, la unidad emitirá un pitido audible y el código de error E12 parpadeará durante 10 minutos. Para continuar el ciclo, rellene el depósito. Si la alerta de depósito vacío ha sobrepasado los 10 minutos, seguirá apareciendo el código de error E12, y la unidad cancelará el ciclo y será necesario seleccionar un nuevo programa. |
| Advertencia E01, E02, E03, E04, E05 y E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, consulte la página 29. |

Servicio posventa y piezas de repuesto

En caso de que el aparato no funcione pero esté en garantía, devuelva el producto en el lugar donde lo compró para su sustitución. Tenga en cuenta que se requerirá una prueba de compra válida. Si necesita más ayuda, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Consumidor: **Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Para los demás países, llame al +44 800 028 7154.** Pueden aplicarse tarifas internacionales. También puede enviar un correo electrónico: BrevilleEurope@newellco.com.

Eliminación de residuos

Los residuos de productos eléctricos no deben eliminarse con la basura doméstica. Le rogamos recicle en los puntos donde haya instalaciones. Envíenos un correo electrónico a BrevilleEurope@newellco.com para obtener más información sobre reciclaje y sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



segurança dos produtos

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA


Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

A limpeza e a manutenção a executar pelo utilizador não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.

Este produto tem de ser colocado numa superfície estável com as pegas posicionadas de modo a evitar o derrame de líquidos quentes.

 As superfícies do produto são suscetíveis de aquecer durante a utilização.

Nunca opere o aparelho por meios de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Nunca submerja o corpo principal do aparelho ou o cabo elétrico e a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

Se o cabo de alimentação ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.

Assegure que o aparelho é mantido limpo após a utilização. Para mais informações, consulte a secção Cuidados e limpeza. Preste especial atenção aos artigos que podem ser imersos em água e/ou colocados numa máquina de lavar louça.

- ⚠ Nunca utilize este aparelho para outro fim que não a sua utilização prevista. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho ao ar livre.
- ⚠ Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- ⚠ Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- ⚠ Certifique-se de que o aparelho está desligado e desconectado da tomada de alimentação se for deixado sem vigilância, quando não estiver a ser utilizado ou antes de o limpar. Nunca deixe o aparelho vigilância durante a utilização.
- ⚠ Nunca utilize este aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ⚠ Deixe sempre o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.
- ⚠ Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído ou se houver sinais visíveis de danos ou fugas.
- ⚠ Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado, preso ou entalado.
- ⚠ Não toque nas peças metálicas do aparelho durante a utilização, uma vez que podem ficar bastante quentes.
- ⚠ Utilize apenas peças sobresselentes ou acessórios recomendados pelo fabricante.
- ⚠ Deixe um espaço adequado acima e em todos os lados para a circulação do ar.
- ⚠ Não deixe que o aparelho toque em materiais inflamáveis durante a utilização (como cortinas ou revestimentos de parede).
- ⚠ É necessário cuidado ao usar o aparelho em superfícies que podem ser danificadas pelo calor. Recomenda-se a utilização de um tapete isolado.

Peças

1. Abertura para fluxo de ar (admissão)
2. Painel de controlo
3. Tabuleiro
4. Depósito de água
5. Bocal do depósito de água
6. Tabuleiro da Air Fryer com revestimento antiaderente
7. Gaveta de cozedura
8. Pega
9. Abertura para entrada de ar/saída de vapor
10. Coletor de condensação
11. Cabo de alimentação

Painel de Controlo

12. Energia
13. Iniciar/Parar
14. Regulação da temperatura
15. Regulação do temporizador
16. Regulação da temperatura/temporizador
17. Funções de cozedura: fritar com ar quente, assar, grelhar, reaquecer, fritar a vapor, vapor
18. Predefinições: batatas fritas, bife, frango inteiro, coxas, peixe e legumes
19. Limpeza a vapor
20. Esvaziar a água

Tabela de funções de cozedura

| Funções | Temp. | Tempo | Nota |
|------------------|--------|--------|--|
| Air Fryer | 200 °C | 15 min | |
| Assar | 180 °C | 30 min | |
| Grelhador | 200 °C | 15 min | |
| Reaquecer | 120 °C | 10 min | |
| Fritar com vapor | 180 °C | 25 min | Certifique-se de que o depósito de água está cheio |
| Vapor | 100 °C | 10 min | Certifique-se de que o depósito de água está cheio |

Tabela de predefinições

| Predefinições | Funções | Temp. | Tempo | Nota |
|-----------------|------------------|--------|--------|--|
| Batatas fritas | Fritar sem óleo | 180 °C | 15 min | |
| Bife | Grelhador | 200 °C | 12 min | |
| Frango inteiro | Fritar com vapor | 170 °C | 60 min | Certifique-se de que o depósito de água está cheio |
| Coxas de frango | Fritar com vapor | 180 °C | 20 min | Certifique-se de que o depósito de água está cheio |
| Peixe | Fritar com vapor | 180 °C | 10 min | Certifique-se de que o depósito de água está cheio |
| Legumes | Vapor | 100 °C | 10 min | Certifique-se de que o depósito de água está cheio |

Instruções de utilização

Preparar a Air Fryer para a primeira utilização

1. Remova todos os materiais de embalagem, autocolantes e etiquetas do interior e exterior da unidade.
2. Para limpar o interior da Air Fryer, passe um pano húmido utilizando apenas água com sabão neutro. NÃO IMERGIR EM ÁGUA. Os produtos de limpeza abrasivos, as escovas de esfregar e os produtos de limpeza químicos danificam a unidade.
3. Coloque a unidade numa superfície plana.
4. Ligue a Air Fryer a uma tomada elétrica.
5. Prima o botão de alimentação (⏻) e a unidade liga-se.
6. Selecione um modo de cozedura predefinido para cerca de 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de fabrico que possa ainda estar presente no aparelho.

Modo de funcionamento

1. Coloque a unidade numa superfície plana.
2. Ligue a Air Fryer a uma tomada elétrica.
3. Coloque o tabuleiro da Air Fryer no fundo da gaveta da Air Fryer.
4. Adicione os alimentos no tabuleiro da Air Fryer e volte a inserir a gaveta na Air Fryer.
5. Prima o botão de alimentação (⏻) para que a unidade se ligue.
6. Escolha a função pretendida - fritar com ar quente, assar, grelhar, reaquecer, fritar a vapor, vapor. A temperatura e a hora aparecerão automaticamente.

NOTA: A temperatura e o temporizador predefinidos são meramente indicativos. Para mais informações, consulte a Tabela de Cozedura da Air Fryer. Para regular a temperatura, prima o botão (⬇) e utilize os botões (+) e (-) para regular. Para regular o tempo de cozedura, prima o botão (⏸) e utilize os botões (+) e (-) para regular.

NOTA: Encha o depósito de água com água limpa quando utilizar as funções SteamFry (fritar a vapor), Steam (Vapor) e Steam Clean (Limpar com vapor).

7. Prima Start (▶) para que a Air Fryer comece a funcionar.
8. Um alerta sonoro será emitido quando o temporizador estiver concluído. Retire cuidadosamente a gaveta da Air Fryer e os alimentos com um utensílio de cozinha seguro para o calor. Não a coloque numa superfície que não seja resistente ao calor. Não incline a gaveta para retirar os alimentos.

NOTA: Para interromper o ciclo de cozedura, abra a gaveta da Air Fryer, o ciclo de cozedura continuará quando a gaveta for reinserida. Para parar o ciclo de cozedura, prima Iniciar/Parar (▶).

NOTA: O alerta sonoro soará (3 vezes) a meio do tempo programado como um lembrete para virar os alimentos ou agitar a gaveta da Air Fryer para uma cozedura uniforme (consulte a tabela de cozedura da Air Fryer na página 34 para mais detalhes).

Modo predefinido

1. Coloque a unidade numa superfície plana.
2. Ligue a Air Fryer a uma tomada elétrica.
3. Coloque o tabuleiro da Air Fryer no fundo da gaveta da Air Fryer.
4. Adicione os alimentos no tabuleiro da Air Fryer e volte a inserir a gaveta na Air Fryer.
5. Prima o botão de alimentação (⏻) para que a unidade se ligue.
6. Escolha a predefinição pretendida - Batatas fritas, Bife, Frango inteiro, Coxas, Peixe ou Legumes. A temperatura e a hora aparecerão automaticamente.

NOTA: A temperatura e o temporizador predefinidos são meramente indicativos. Para mais informações, consulte a Tabela de Cozedura da Air Fryer. Para ajustar a temperatura e a hora, utilize os sinais de mais e menos junto ao símbolo da temperatura (⬆) e da hora (⏸).

7. Prima Start (▶) para que a Air Fryer comece a funcionar. **NOTA:** O alerta sonoro soará (3 vezes) a meio do tempo programado como um lembrete para virar os alimentos ou agitar a gaveta da Air Fryer para uma cozedura uniforme (consulte a tabela de cozedura da Air Fryer na página 34 para mais detalhes).

8. Um alerta sonoro será emitido quando o temporizador estiver concluído. Retire cuidadosamente a gaveta da Air Fryer e os alimentos com um utensílio de cozinha seguro para o calor. Não a coloque numa superfície que não seja resistente ao calor. Não incline a gaveta para retirar os alimentos.

NOTA: Para interromper o ciclo de cozedura, abra a gaveta da Air Fryer, o ciclo de cozedura continuará quando a gaveta for reinserida. Para parar o ciclo de cozedura, prima Iniciar/Parar (▶).

Limpeza e manutenção da sua Air Fryer

1. Limpe a Air Fryer e os acessórios após cada utilização.
2. Antes de limpar a sua Breville® Air Fryer, desligue-a da corrente elétrica e deixe-a arrefecer.
3. Para limpar o interior da Air Fryer, passe um pano húmido utilizando apenas água com sabão neutro. NÃO IMERGIR EM ÁGUA. Os produtos de limpeza abrasivos, as escovas de esfregar e os produtos de limpeza químicos danificam a unidade.
4. Esvazie frequentemente a gaveta e o tabuleiro da Air Fryer para evitar a acumulação de migalhas.
5. A gaveta e o tabuleiro podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
6. Quando se utiliza a função de vapor e ainda há água no depósito de água, é necessário deitar fora a água do depósito de água após cada utilização e utilizar a função de esvaziamento de água. Prima "EMPTY WATER" (Esvaziar a água) e, em seguida, prima (▶) para que a Air Fryer esvazie toda a água num curto ciclo. Uma vez terminado, esvazie o cesto e o tabuleiro.

NOTA: Certifique-se de que esvazia a gaveta, o tabuleiro e o coletor de condensação após a limpeza a vapor e a função de esvaziamento de água.

Descalcificar

Para um funcionamento ótimo da Air Fryer, descalcifique-a regularmente.

1. Deite um mínimo de 150 ml de água e de vinagre branco no reservatório de água. Recomendamos a utilização de água purificada.
2. Certifique-se de que o bocal do depósito de água está no lugar e bloqueado e, em seguida, volte a colocar o depósito de água no lugar.
3. Prima a função "STEAM CLEAN" (Limpeza a vapor) (15 minutos).
4. Quando o programa estiver concluído, retire o depósito de água e esvazie o líquido restante.
5. Prima agora a função "EMPTY WATER" (Esvaziar a água) (5 min).
6. Enxague o reservatório de água e encha com água limpa e fresca.
7. Conclua mais um ciclo "STEAM CLEAN" (Limpeza a vapor) para lavar o sistema.
8. Quando o programa terminar, esvazie o líquido da gaveta e do tabuleiro.
9. Lave o reservatório de água e a gaveta da Air Fryer com água morna e detergente para a loiça, enxague e seque.

Limpeza a vapor

1. Encha o depósito de água com água e certifique-se de que o bocal do depósito de água está no lugar e bloqueado, depois volte a colocar o depósito de água no lugar.
2. Prima a função "STEAM CLEAN" (Limpeza a vapor) (15 minutos).
3. Quando o programa estiver concluído, esvazie a água suja da gaveta, limpe com água e sabão, enxague e seque antes de voltar a colocar no aparelho. Esvazie o tabuleiro.

Tabela de Cozedura da Air Fryer

| Alimentos | Peso | Função/ Predefinição | Tempo | Temperatura | Agitar/Virar a meio da cozedura | Óleo |
|--|-----------------|-------------------------|-------------|-------------|---------------------------------------|------------------|
| BATATAS | | | | | | |
| Batatas fritas cortadas à mão | 700 g - 800 g | Batatas fritas | 25 - 30 min | 180 °C | Sim | 1 colher de sopa |
| Batatas fritas cortadas à mão | 250 g | Batatas fritas | 12 - 15 min | 200 °C | Sim | ½ colher de sopa |
| Batatas fritas congeladas (corte grosso) | 500 g - 700 g | Batatas fritas | 20 - 25 min | 200 °C | Sim | Não |
| Batatas fritas congeladas (corte grosso) | 250 g | Batatas fritas | 13 - 15 min | 200 °C | Sim | Não |
| Batatas fritas congeladas (corte fino) | 500 g - 700 g | Batatas fritas | 18 - 20 min | 200 °C | Sim | Não |
| Batatas fritas congeladas (corte fino) | 250 g | Batatas fritas | 10 - 12 min | 200 °C | Sim | Não |
| Batatas fritas de batata-doce congeladas | 500 g | Batatas fritas | 15 - 18 min | 200 °C | Sim | Não |
| "Hash Browns" congelados | 600 g | Batatas fritas | 18 - 20 min | 200 °C | Sim | Não |
| Batata assada | 1 kg (4) | Fritar sem óleo | 60 min | 180 °C | Não | ½ colher de sopa |
| CARNE/AVES/PEIXE | | | | | | |
| Bife | 250 g (1) | Bife | 10 - 15 min | 200 °C | Sim | ½ colher de sopa |
| Costeletas de porco | 600 g (3) | Bife | 15 - 20 min | 180 °C | Sim | 1 colher de sopa |
| Hambúrgueres de carne de bovino | 340 g (2) | Bife | 16 - 18 min | 180 °C | Sim | ½ colher de sopa |
| Frango assado inteiro | 1,8 kg - 2,2 kg | Frango inteiro | 80 - 90 min | 170 °C | Não | 1 colher de sopa |
| Frango assado inteiro | 1,3 kg - 1,6 kg | Frango inteiro | 60 - 70 min | 170 °C | Não | 1 colher de sopa |
| Asas de frango | 1 kg | Frango | 30 - 35 min | 180 °C | Sim | Não |
| Filete de salmão | 480 g (2) | Peixe | 12 - 15 min | 180 °C | Não | Não |
| ALIMENTOS CONGELADOS | | | | | | |
| Peixe panado congelado | 400 g (2) | Peixe | 12 - 15 min | 180 °C | Sim | Não |
| Nuggets de frango congelados | 400 g | Fritar sem óleo | 12 - 15 min | 180 °C | Sim | Não |
| Hambúrgueres de legumes congelados | 450 g (4) | Fritar sem óleo | 15 - 20 min | 200 °C | Sim | Não |
| Fatias de pão de alho congeladas | 6 fatias | Fritar sem óleo | 6 - 8 min | 180 °C | Sim | Não |
| LEGUMES | | | | | | |
| Anéis de cebola congelados | 400 g | Fritar sem óleo | 10 - 12 min | 180 °C | Sim | Não |
| Legumes frescos para assar | 800 g | Fritar sem óleo | 15 - 20 min | 180 °C | Sim | 1 colher de sopa |
| Legumes frescos cozidos a vapor | 700 g - 800 g | Legumes | 15 - 20 min | 100 °C | Sim | Não |
| Espigas de milho frescas cozidas a vapor | 200 g - 250 g | Legumes | 8 - 10 min | 100 °C | Não | Não |
| Brócolos de caule tenro | 200 g - 250 g | Legumes | 5 - 7 min | 100 °C | Não | Não |

Sugestões úteis / Resolução de problemas

| PROBLEMA: | CAUSA POTENCIAL | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| Alimentos demasiado cozinhados / pouco cozinhados | <ul style="list-style-type: none"> Definição incorreta da temperatura ou do tempo | <ul style="list-style-type: none"> Pode ser necessário ajustar o tempo e a temperatura ao gosto desejado. Uma vez que a sua Air Fryer é mais pequena do que um forno normal, aquece mais rapidamente e, geralmente, cozinha em períodos de tempo mais curtos. |
| Cheiro a queimado | <ul style="list-style-type: none"> Acumulação de alimentos na gaveta da fritadeira | <ul style="list-style-type: none"> Consulte a secção "Limpar a sua Air Fryer", página 33. |
| A interface do painel tátil não responde | <ul style="list-style-type: none"> O painel está sujo ou gorduroso Excesso de humidade no painel O controlador não funciona corretamente A gaveta da fritadeira não está inserida | <ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o painel está limpo e sem detritos antes de o utilizar. Certifique-se de que o painel está limpo e seco e opere sempre com as mãos secas. Desligue a unidade e deixe-a repousar durante 60 segundos antes de a voltar a ligar. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda. Verifique se a gaveta da fritadeira está corretamente inserida. |
| Pequenos pingos de água e vapor saem da gaveta durante a cozedura | <ul style="list-style-type: none"> Água libertada pelos alimentos durante o ciclo de cozedura | <ul style="list-style-type: none"> Isto não é preocupante e faz parte do ciclo normal de cozedura. Limpe as gotas com um pano macio. |
| Aviso E12 | <ul style="list-style-type: none"> Não existe água no depósito de água | <ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o depósito de água está cheio e volte a inseri-lo na unidade. Se o reservatório de água ficar vazio durante um programa de vapor, o aparelho emite um sinal sonoro e o código de erro E12 pisca continuamente durante 10 minutos. Para continuar o ciclo, volte a encher o depósito. Se o alerta de depósito seco tiver ultrapassado os 10 minutos, o código de erro E12 continuará a ser apresentado, mas a unidade cancelará o ciclo e será necessário selecionar um novo programa. |
| Aviso E01, E02, E03, E04, E05 e E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Contacte o serviço de apoio ao cliente; consulte a página 35. |

Serviço pós-venda e peças de substituição

No caso de o aparelho não funcionar mas ainda estiver dentro da garantia, devolva o produto ao local onde o comprou para obter um produto de substituição. Tenha em atenção que será necessário apresentar um comprovativo de compra válido. Para apoio adicional, contacte o nosso Departamento de Apoio ao Cliente: **Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055.** Para todos os outros países, contactar +44 800 028 7154. Podem aplicar-se taxas internacionais. Em alternativa, enviar um e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

Eliminação de resíduos

Os produtos elétricos de desperdício não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem desse material sempre que existam instalações para esse efeito. Para obter mais informação sobre REEE e reciclagem, envie um e-mail para BrevilleEurope@newellco.com.



produktsäkerhet

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN


Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn om de är minst åtta år gamla och övervakas av en vuxen.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.

Produkten måste placeras på ett stabilt underlag med handtagen monterade för att undvika att spilla varma vätskor.

 **Produktens utsida kan bli varm vid användning.**

Produkten får aldrig sättas på/ stängas av med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes

serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

Se till att apparaten rengörs efter användning. Det finns mer information i avsnittet om skötsel och rengöring. Var särskilt försiktig när det gäller föremål som kan doppas i vatten och/eller placeras i en diskmaskin.

- ⚠ Använd aldrig apparaten till någonting annat än det den är avsedd för. Apparaten är endast avsedd för privat bruk. Apparaten får inte användas utomhus.
- ⚠ Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar kontakten eller slår på apparaten.
- ⚠ Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- ⚠ Se till att apparaten är avstängd och urkopplad från vägguttaget om den lämnas obebaktad, när den inte används eller före rengöring. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.
- ⚠ Använd aldrig den här apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- ⚠ Låt alltid apparaten svalna helt före rengöring eller förvaring.
- ⚠ Använd inte apparaten om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- ⚠ Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- ⚠ Vidrör inte apparatens utsida under användning eftersom den kan bli mycket varm.
- ⚠ Använd endast reservdelar eller tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- ⚠ Lämna tillräckligt med utrymme för luftcirkulation på ovansidan och alla sidor.
- ⚠ Apparaten får inte vidröra lättantändligt material (till exempel gardiner eller tapeter) under användning.
- ⚠ Du måste vara försiktig när du använder apparaten på ytor som kan skadas av värme. Användning av isolerande underlägg rekommenderas.

Delar

1. Luftflödesventil (inlopp)
2. Kontrollpanel
3. Droppbricka
4. Vattenbehållare
5. Vattenbehållarmunstycke
6. Luftfritösbricka med non-stick-beläggning
7. Tillagningslåda
8. Handtag
9. Luftflödesventil/ångport (utlopp)
10. Kondensuppsamlare
11. Strömsladd

Kontrollpanel

12. Ström
13. Start/stopp
14. Temperaturinställning
15. Timerinställning
16. Temperatur/timerjustering
17. Tillagningsfunktioner: luftfritering, ugnsstekning, grill, eftervärmning, ångfritering, ånga
18. Förinställningar: pommes frites, biff, hel kyckling, kycklingben, fisk och grönsaker
19. Ångrengöring
20. Töm ut vatten

Tabell över tillagningsfunktioner

| Funktioner | Temp. | Tid | Obs: |
|--------------|--------|---------|---------------------------------------|
| Luftfritös | 200 °C | 15 min. | |
| Ugnsstekning | 180 °C | 30 min. | |
| Grill | 200 °C | 15 min. | |
| Uppvärmning | 120 °C | 10 min. | |
| Ångfritering | 180 °C | 25 min. | Se till att vattenbehållaren är fylld |
| Ånga | 100 °C | 10 min. | Se till att vattenbehållaren är fylld |

Förinställningsdiagram

| Förinställningar | Funktioner | Temp. | Tid | Obs: |
|------------------|---------------|--------|---------|---------------------------------------|
| Pommes frites | Luftfritering | 180 °C | 15 min. | |
| Biff | Grill | 200 °C | 12 min. | |
| Hel kyckling | Ångfritering | 170 °C | 60 min. | Se till att vattenbehållaren är fylld |
| Kycklingben | Ångfritering | 180 °C | 20 min. | Se till att vattenbehållaren är fylld |
| Fisk | Ångfritering | 180 °C | 10 min. | Se till att vattenbehållaren är fylld |
| Grönsaker | Ånga | 100 °C | 10 min. | Se till att vattenbehållaren är fylld |

Användningsinstruktioner

Förbereda din luftfritös inför det första användningstillfället

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter inuti och på enheten.
2. För att rengöra insidan av luftfritösen, torka av med en fuktig trasa med endast mildt diskmedelsvatten. SÄNK INTE NED I VATTEN. Slipande rengöringsmedel, skurborstar och kemiska rengöringsmedel kommer att skada enheten.
3. Placera enheten på en plan yta.
4. Anslut luftfritösen till ett eluttag.
5. Tryck på strömknappen (⏻). Enheten slås på.
6. Välj valfritt förinställt tillagningsläge i cirka 15 minuter för att eliminera eventuella tillverkningsrester som kan finnas kvar.

Funktionsläge

1. Placera enheten på en plan yta.
2. Anslut luftfritösen till ett eluttag.
3. Placera luftfritösbrickan i botten av luftfritöslådan.
4. Lägg de livsmedel som ska tillagas i luftfritösbrickan och sätt tillbaka den i luftfritösen.
5. Tryck på strömknappen (⏻). Enheten slås på.
6. Välj önskad funktion – luftfritering, ugnsstekning, grill, återuppvärmning, ångfritering, ånga. Temperatur och tid visas automatiskt.
OBS: Funktionstemperaturen och timern är endast vägledande, se tillagningstabellen för luftfritösen för detaljer. För att justera temperaturen, tryck på (⬇) och använd (+) och (-) för att justera. För att justera tillagningstiden, tryck på (⏸) och använd (+) och (-) för att justera.
OBS: Fyll vattenbehållaren med rent vatten när du använder funktionen för ångfritering, ånga och ångrengöring.
7. Tryck på Start (▶) för att starta luftfritösen.
8. En ljudsignal hörs när timern är klar. Ta försiktigt bort luftfritöslådan och maten med ett värmetåligt köksredskap. Placera inte lådan på en yta som inte är värmebeständig. Tippa inte lådan för att ta ut maten.
OBS: För att pausa tillagningscykeln, öppna luftfritöslådan. Tillagningscykeln fortsätter när lådan sätts in igen. För att stoppa tillagningscykeln, tryck på Start/Stop (▶).
OBS: En ljudsignal kommer att ljuda (3 gånger) halvvägs genom din programmerade tid som en påminnelse om att vända maten eller skaka luftfritöslådan för jämn tillagning (se tillagningstabell för luftfritös på sidan 40 för mer information).

Förinställt läge

1. Placera enheten på en plan yta.
2. Anslut luftfritösen till ett eluttag.
3. Placera luftfritösbrickan i botten av luftfritöslådan.
4. Lägg de livsmedel som ska tillagas i luftfritösbrickan och sätt tillbaka den i luftfritösen.
5. Tryck på strömknappen (⏻). Enheten slås på.
6. Välj önskad förinställning – pommes frites, biff, hel kyckling, kycklingben, fisk och grönsaker. Temperatur och tid visas automatiskt.
OBS: Den förinställda temperaturen och timern är endast vägledande, se tillagningstabellen för luftfritösen för detaljer. För att justera temperatur och tid, använd plus- och minustecknen bredvid symbolen för temperatur (⬆) och tid (⏸).
7. Tryck på Start (▶) för att starta luftfritösen.
OBS: En ljudsignal kommer att ljuda (3 gånger) halvvägs genom din programmerade tid som en påminnelse om att vända maten eller skaka luftfritöslådan för jämn tillagning (se tillagningstabell för luftfritös på sidan 40 för mer information).
8. En ljudsignal hörs när timern är klar. Ta försiktigt bort luftfritöslådan och maten med ett värmetåligt köksredskap. Placera inte lådan på en yta som inte är värmebeständig. Tippa inte lådan för att ta ut maten.
OBS: För att pausa tillagningscykeln, öppna luftfritöslådan. Tillagningscykeln fortsätter när lådan sätts in igen. För att stoppa tillagningscykeln, tryck på Start/Stop (▶).

Rengöring och underhåll av din luftfritös

1. Rengör luftfritösen och tillbehören efter varje användning.
2. Innan du rengör din Breville®-luftfritös, koppla bort den från strömmen och låt den svalna.
3. För att rengöra insidan av luftfritösen, torka av med en fuktig trasa med endast mildt diskmedelsvatten. SÄNK INTE NED I VATTEN. Slipande rengöringsmedel, skurborstar och kemiska rengöringsmedel kommer att skada enheten.
4. Töm luftfritöslådan och -brickan ofta för att undvika ansamling av smulor.
5. Lådan och brickan kan diskas i diskmaskin.
6. När ångfunktionen används och det finns vatten kvar i vattenbehållaren, håll ut vattnet från vattenbehållaren efter varje användning och använd vattentömningsfunktionen. Tryck på (EMPTY WATER) och tryck sedan på (▶), så tömmer fritösen ut allt vatten inom en kort cykel. När du är klar, töm korgen och droppbrickan.
OBS: Se till att tömma lådan, droppbrickan och kondenssuppsamlaren efter ångrengöring och tömning av vatten.

Avkalkning

För att luftfritösen ska fungera optimalt, måste den avkalkas regelbundet.

1. Häll minst 150 ml vatten och ättika i vattenbehållaren. Vi rekommenderar att man använder renat vatten.
2. Se till att vattenbehållarens munstycke sitter på plats och är låst, och sätt sedan tillbaka vattenbehållaren på plats.
3. Tryck på ångrengöringsfunktionen (STEAM CLEAN) (15 min.).
4. När programmet är klart, ta bort vattenbehållaren och töm ut eventuell kvarvarande vätska.
5. Tryck nu på funktionen (EMPTY WATER) (5 min.).
6. Skölj ur vattenbehållaren och fyll den med rent nytt vatten.
7. Slutför ångrengöringscykeln (STEAM CLEAN) för att spola igenom systemet.
8. När programmet är klart, töm vätskan från lådan och droppbrickan.
9. Diska både vattenbehållaren och fritöslådan i varmt vatten och diskmedel, skölj och låt torka.

Ångrengöring

1. Fyll vattenbehållaren med vatten och se till att vattenbehållarens munstycke sitter på plats och är låst. Sätt sedan tillbaka vattenbehållaren på plats.
2. Tryck på ångrengöringsfunktionen (STEAM CLEAN) (15 min.).
3. När programmet är klart, töm ut det smutsiga vattnet från lådan, rengör med diskmedelsvatten, skölj och låt torka innan du sätter tillbaka den i enheten. Töm droppbrickan.

Tillagningsschema för luftfritös

| Livsmedel | Vikt | Funktion/ förinställning | Tid | Temperatur | Skaka lådan/ vänd maten efter halva tillagningen | Olja |
|---------------------------------------|---------------|-----------------------------|------------|------------|---|-------|
| POTATISAR | | | | | | |
| Handskurna pommes frites | 700 g-800 g | Pommes frites | 25-30 min. | 180 °C | Ja | 1 msk |
| Handskurna pommes frites | 250 g | Pommes frites | 12-15 min. | 200 °C | Ja | ½ msk |
| Frysta pommes frites (tjocka) | 500 g-700 g | Pommes frites | 20-25 min. | 200 °C | Ja | Nej |
| Frysta pommes frites (tjocka) | 250 g | Pommes frites | 13-15 min. | 200 °C | Ja | Nej |
| Frysta pommes frites (tunna) | 500 g-700 g | Pommes frites | 18-20 min. | 200 °C | Ja | Nej |
| Frysta pommes frites (tunna) | 250 g | Pommes frites | 10-12 min. | 200 °C | Ja | Nej |
| Frysta pommes frites av sötpotatis | 500 g | Pommes frites | 15-18 min. | 200 °C | Ja | Nej |
| Frysta hash browns | 600 g | Pommes frites | 18-20 min. | 200 °C | Ja | Nej |
| Färsk bakpotatis | 1 kg (4) | Luftfritering | 60 min. | 180 °C | Nej | ½ msk |
| KÖTT/FÄGEL/FISK | | | | | | |
| Biff | 250 g (1) | Biff | 10-15 min | 200 °C | Ja | ½ msk |
| Fläskkotletter | 600 g (3) | Biff | 15-20 min. | 180 °C | Ja | 1 msk |
| Nötköttburgare | 340 g (2) | Biff | 16-18 min. | 180 °C | Ja | ½ msk |
| Helstekt kyckling | 1,8 kg-2,2 kg | Hel kyckling | 80-90 min. | 170 °C | Nej | 1 msk |
| Helstekt kyckling | 1,3 kg-1,6 kg | Hel kyckling | 60-70 min. | 170 °C | Nej | 1 msk |
| Kycklingvingar | 1 kg | Kyckling | 30-35 min. | 180 °C | Ja | Nej |
| Laxfilé | 480 g (2) | Fisk | 12-15 min. | 180 °C | Nej | Nej |
| FRYSTA LIVSMEDEL | | | | | | |
| Fryst panerad fisk | 400 g (2) | Fisk | 12-15 min. | 180 °C | Ja | Nej |
| Frysta kycklingnuggets | 400 g | Luftfritering | 12-15 min. | 180 °C | Ja | Nej |
| Frysta grönsaksburgare | 450 g (4) | Luftfritering | 15-20 min. | 200 °C | Ja | Nej |
| Frysta vitlöksbrödskivor | 6 skivor | Luftfritering | 6-8 min. | 180 °C | Ja | Nej |
| GRÖNSAKER | | | | | | |
| Frysta lökringar | 400 g | Luftfritering | 10-12 min. | 180 °C | Ja | Nej |
| Stekning av färska grönsaker | 800 g | Luftfritering | 15-20 min. | 180 °C | Ja | 1 msk |
| Färska ångade grönsaker | 700 g-800 g | Grönsaker | 15-20 min. | 100 °C | Ja | Nej |
| Färska ångade majscolvar | 200 g-250 g | Grönsaker | 8-10 min. | 100 °C | Nej | Nej |
| Grön broccoli | 200 g-250 g | Grönsaker | 5-7 min. | 100 °C | Nej | Nej |

Praktiska tips/felsökning

| PROBLEM | POTENTIELL ORSAK | LÖSNING |
|--|---|--|
| Överkoka/underkoka livsmedel | <ul style="list-style-type: none"> Felaktig temperatur eller tidsinställning | <ul style="list-style-type: none"> Du kan behöva justera tid och temperatur till önskad smak. Eftersom din luftfritös är mindre än din vanliga ugn, kommer den att värmas upp snabbare och i allmänhet tillaga livsmedel snabbare. |
| Det luktar bränt | <ul style="list-style-type: none"> Livsmedel har ansamlats i fritöslådan | <ul style="list-style-type: none"> Se avsnittet "Rengöra din luftfritös" på sidan 39. |
| Pekskärmsgränssnittet svarar inte | <ul style="list-style-type: none"> Panelen är smutsig eller flottig Överskott av fukt på panelen Styrenheten fungerar inte Fritöslådan är inte insatt | <ul style="list-style-type: none"> Se till att panelen är ren och fri från skräp innan du använder den. Se till att panelen är ren och torr och använd den med torra händer. Koppla ur enheten och låt den vila i 60 sekunder innan du ansluter den igen. Kontakta kundsupport om felet kvarstår. Se till att fritöslådan är korrekt isatt. |
| Små vattendroppar och ånga kommer ut ur lådan under tillagningen | <ul style="list-style-type: none"> Vatten som frigörs från maten under tillagningscykeln | <ul style="list-style-type: none"> Detta är inget problem och är en del av den normala tillagningscykeln. Torka upp dropparna med en mjuk trasa. |
| E12-varning | <ul style="list-style-type: none"> Det finns inget vatten i vattenbehållaren | <ul style="list-style-type: none"> Se till att vattenbehållaren är fylld och sätt tillbaka den i enheten. Om vattenbehållaren blir tom under ett ångprogram kommer enheten att avge en ljudsignal och felkoden E12 blinkar kontinuerligt i 10 minuter. För att fortsätta cykeln, fyll på behållaren. Om varningen för tom behållare har ljudit i 10 minuter, kommer E12-felkoden fortfarande att visas, men enheten kommer att avbryta cykeln och ett nytt program måste väljas. |
| Varning E01, E02, E03, E04, E05 och E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Kontakta kundtjänst, se sidan 41. |

Efterförsäljning och reservdelar

Om apparaten inte fungerar och garantin fortfarande gäller returnerar du produkten till inköpsstället så att apparaten kan bytas ut. Tänk på att ett giltigt inköpsbevis krävs. Kontakta vår kundtjänstavdelning om du behöver ytterligare hjälp:
Storbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. Övriga länder: ring +44 800 028 7154.
 Internationella priser kan gälla. Du kan också skicka e-post: BrevilleEurope@newellco.com.

Avfallshantering

Elektriskt avfall ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Produkterna bör i möjligaste mån återvinnas. Skicka e-post till oss på BrevilleEurope@newellco.com om du vill veta mer om återvinning och WEEE-direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall.



produksikkerhet

LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE


Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn som er under 8 år eller uten tilsyn.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Produktet må stå på en stabil overflate med håndtakene i posisjon for å unngå søling av varm væske.

 Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

Ikke bruk produktet ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Dypp aldri en del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.

Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for ikke å utgjøre en fare.

Sørg for at apparatet holdes rent etter bruk. Se delen Vedlikehold og rengjøring for mer informasjon. Vær spesielt forsiktig med elementer som kan senkes i vann og/eller vaskes i oppvaskmaskin.

- ⚠ Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun ment for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- ⚠ Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du tar i støpselet eller slår på apparatet.
- ⚠ Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- ⚠ Påse at apparatet er slått av og koblet fra strømforsyningen dersom det forlates uten oppsyn, når det ikke er i bruk samt før rengjøring. Ikke la apparatet være uten oppsyn når det er i bruk.
- ⚠ Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- ⚠ La alltid apparatet bli helt kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- ⚠ Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekker.
- ⚠ Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- ⚠ Ikke rør apparatets ytre overflater under bruk, da de kan bli svært varme.
- ⚠ Bruk kun reservedeler eller tilbehør som er anbefalt av produsenten.
- ⚠ Sørg for tilstrekkelig med rom over og omkring apparatet for luft sirkulasjon.
- ⚠ Ikke la apparatet komme i kontakt med brennbar materiale ved bruk (som f.eks. gardiner eller veggkledning).
- ⚠ Vær varsom når du bruker apparatet på overflater som kan skades av varme. Bruk av en isolasjonsplate anbefales.

Deler

1. Luftstrømventil (inntak)
2. Kontrollpanel
3. Dryppskål
4. Vanntank
5. Vanntankdyse
6. Luftfrityrbrett med non-stick belegg
7. Matlagingseskuff
8. Håndtak
9. Luftstrømventil/ dampport (uttak)
10. Kondensopsamlere
11. Strømledning

Kontrollpanel

12. Strøm
13. Start/ stopp
14. Temperaturinnstilling
15. Tidsinnstilling
16. Temperatur/timerjustering
17. Matlagingsfunksjoner: luftsteking, steking, grilling, gjenoppvarming, dampsteking, dampkoking
18. Forhåndsinnstillinger: pottes frites, biff, hel kylling, kyllinglår, fisk og grønnsaker
19. Damprense
20. Tømme vann

Oversikt over matlagingsfunksjoner

| Funksjoner | Temp. | Tid | Merk |
|-----------------|-------|---------|--------------------------------|
| Luftfrityrkoker | 200°C | 15min. | |
| Steke | 180°C | 30 min. | |
| Grille | 200°C | 15min. | |
| Gjenoppvarming | 120°C | 10min. | |
| Dampsteke | 180°C | 25min. | Sørg for at vanntanken er fylt |
| Dampkoke | 100°C | 10min. | Sørg for at vanntanken er fylt |

Liste over forhåndsinnstillinger

| Forhåndsinnstillinger | Funksjoner | Temp. | Tid | Merk |
|-----------------------|------------|-------|--------|--------------------------------|
| Frites | Luftsteke | 180°C | 15min. | |
| Biff | Grille | 200°C | 12min. | |
| Hel kylling | Dampsteke | 170°C | 60min. | Sørg for at vanntanken er fylt |
| Kyllinglår | Dampsteke | 180°C | 20min. | Sørg for at vanntanken er fylt |
| Fisk | Dampsteke | 180°C | 10min. | Sørg for at vanntanken er fylt |
| Grønnsaker | Dampkoke | 100°C | 10min. | Sørg for at vanntanken er fylt |

Bruksanvisning

Klargjøring av luftfrityrkokeren for første gangs bruk

1. Fjern all emballasje, klistremerker og etiketter i og på enheten.
2. Tørk av innsiden av luftfrityrkokeren med en fuktig klut med kun mildt såpevann. IKKE SENK NED I VANN. Skuremidler, skurebørster og kjemiske rengjøringsmidler vil skade enheten.
3. Sett enheten på et flatt underlag.
4. Koble luftfrityrkokeren til en stikkontakt.
5. Trykk på strømknappen (⏻) enheten slås på.
6. Velg en forhåndsinnstilt tilberedningsmodus i ca. 15 minutter for å eliminere eventuelle produksjonsrester som kan gjenstå.

Funksjonsmodus

1. Sett enheten på et flatt underlag.
2. Koble luftfrityrkokeren til en stikkontakt.
3. Sett brettet i bunnen av skuffen.
4. Legg mat i brettet og sett skuffen tilbake i luftfrityrkokeren.
5. Trykk på strømknappen (⏻) enheten slås på.
6. Velg ønsket funksjon – Luftfrityr, steking, grilling, gjenoppvarming, dampsteke, dampkoke. Temperatur og tid vises automatisk.

MERK: Funksjonstemperaturen og tidtakeren er kun veiledende, se luftfrityrkokerens matlagingstabell for detaljert informasjon. For å justere temperaturen, trykk på (⬆) og bruk (+) og (-) for å justere, for å justere tilberedningstiden, trykk på (⏏) og bruk (+) og (-) for å justere.

MERK: Fyll vanntanken med rent vann når du bruker SteamFry-, Steam- og Steam Clean-funksjonen.

7. Trykk Start (▶▶) for å starte luftfrityrkokeren.
8. Et akustisk signal vil lyde når programmet er fullført. Fjern forsiktig skuffen og maten med et varmesikkert kjøkkenredskap. Ikke legg den på en overflate som ikke er varmebestandig. Ikke vipp skuffen for å fjerne mat.

MERK: For å pause tilberedningssyklusen, åpne skuffen, tilberedningssyklusen fortsetter når skuffen settes inn igjen. For å stoppe tilberedningssyklusen, trykk på Start/Stopp (▶▶).

MERK: Et akustisk signal vil lyde (3 ganger) halvveis i den programmerte tiden som en påminnelse om å snu maten eller riste luftfrityreskuffen for jevn tilberedning (se matlagingstabellen for luftfrityrkokeren på side 46 for flere detaljer).

Forhåndsinnstilt modus

1. Sett enheten på et flatt underlag.
 2. Koble luftfrityrkokeren til en stikkontakt.
 3. Sett brettet i bunnen av skuffen.
 4. Legg mat i brettet og sett skuffen tilbake i luftfrityrkokeren.
 5. Trykk på strømknappen (⏻) enheten slås på.
 6. Velg ønsket forhåndsinnstilling – pommes frites, biff, hel kylling, kyllinglår, fisk og grønnsaker. Temperatur og tid vises automatisk.
- MERK:** Den forhåndsinnstilte temperaturen og tidtakeren er kun veiledende. Se luftfrityrkokerens matlagingstabell for detaljert informasjon. For å justere temperatur og tid, bruk pluss- og minustegnene ved siden av temperaturen (⬆) og tid (⏏) symbol.
7. Trykk Start (▶▶) for å starte luftfrityrkokeren.
- MERK:** Et akustisk signal vil lyde (3 ganger) halvveis i den programmerte tiden som en påminnelse om å snu maten eller riste luftfrityreskuffen for jevn tilberedning (se matlagingstabellen for luftfrityrkokeren på side 46 for flere detaljer).
8. Et akustisk signal vil lyde når programmet er fullført. Fjern forsiktig skuffen og maten med et varmesikkert kjøkkenredskap. Ikke legg den på en overflate som ikke er varmebestandig. Ikke vipp skuffen for å fjerne mat.
- MERK:** For å pause tilberedningssyklusen, åpne skuffen, tilberedningssyklusen fortsetter når skuffen settes inn igjen. For å stoppe tilberedningssyklusen, trykk på Start/Stopp (▶▶).

Rengjøring og vedlikehold av luftfrityrkokeren

1. Rengjør luftfrityrkokeren og tilbehøret etter hver bruk.
2. Før du rengjør Breville® luftfrityrkokeren, koble den fra og la den avkjøles.
3. For å rengjøre innsiden av luftfrityrkokeren, tørk av med en fuktig klut med kun mildt såpevann. IKKE SENK NED I VANN. Skuremidler, skurebørster og kjemiske rengjøringsmidler vil skade enheten.
4. Tøm skuffen og brettet til luftfrityrkokeren ofte for å unngå opphopning av smuler.
5. Skuff og Brett tåler oppvaskmaskin.
6. Når dampfunksjonen brukes og det er vann igjen i vanntanken, hell ut vannet fra vanntanken etter hver bruk og bruk funksjonen for tømming av vann. Trykk på (EMPTY WATER - tømme ut vann) og trykk deretter på (▶▶). Luftfrityrkokeren vil tømme ut alt vannet i løpet av en kort syklus. Når du er ferdig, skal du tømme kurven og dryppbrettet.

MERK: Sørg for å tømme skuffen, dryppbrettet og kondensopsamlere etter funksjonen for damprensing og tømning av vann.

Avkalking

For optimal drift av luftfrityrkokeren må den avkalkes regelmessig.

1. Hell minimum 150 ml hver av vann og hvit eddik i vannbeholderen. Vi anbefaler bruk av renset vann.
2. Sørg for at vanntankdysen sitter på plass og er låst, og sett deretter vanntanken på plass igjen.
3. Trykk på funksjonen (STEAM CLEAN - damprensing) (15 minutter).
4. Når programmet er ferdig, fjern vanntanken og tøm eventuell gjenværende væske.
5. Trykk nå på (EMPTY WATER - tømning av vann) funksjonen (5 min).
6. Skyll vanntanken og fyll den med rent og friskt vann.
7. Fullfør en ytterligere (STEAM CLEAN - damprensing) syklus for å skylle gjennom systemet.
8. Når programmet er ferdig, tøm væsken fra skuffen og dryppbrettet.
9. Vask både vanntanken og luftfrityreskuffen i varmt vann og oppvaskmiddel, skyll og tørk.

Damprensing

1. Fyll vanntanken med vann og sørg for at vanntankdysen sitter på plass og er låst, sett deretter vanntanken på plass igjen.
2. Trykk på funksjonen (STEAM CLEAN - damprensing) (15 minutter).
3. Når programmet er ferdig, tøm det skitne vannet fra skuffen, rengjør med såpevann, skyll og tørk før du setter det tilbake i enheten. Tøm dryppskålen.

Matlagingstabell for luftfrityrkokeren

| Mat | Vekt | Funksjon/ forhåndsinnstilt | Tid | Temperatur | Rist/snu halvveis gjennom stekingen | Olje |
|-------------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------|------------|--|------|
| POTETER | | | | | | |
| Håndkuttete pommes frites | 700g - 800g | Frites | 25 - 30 minutter | 180°C | Ja | 1 ss |
| Håndkuttete pommes frites | 250 g | Frites | 12 - 15 min | 200°C | Ja | ½ ss |
| Frosne pommes frites, (tykke) | 500g - 700g | Frites | 20 - 25 min | 200°C | Ja | Nei |
| Frosne pommes frites, (tykke) | 250 g | Frites | 13 - 15 min | 200°C | Ja | Nei |
| Frosne pommes frites, (tynne) | 500g - 700g | Frites | 18 - 20 min | 200°C | Ja | Nei |
| Frosne pommes frites, (tynne) | 250 g | Frites | 10 - 12 min | 200°C | Ja | Nei |
| Frosne søtpotetfries | 500g | Frites | 15 - 18 min | 200°C | Ja | Nei |
| Frosne Hash Browns | 600g | Frites | 18 - 20 min | 200°C | Ja | Nei |
| Ferske jakkepoteter | 1 kg (4) | Luftsteke | 60 min | 180°C | Nei | ½ ss |
| KJØTT/FJÆRFE/FISK | | | | | | |
| Biff | 250g (1) | Biff | 10 - 15 min | 200°C | Ja | ½ ss |
| Svinekoteletter | 600g (3) | Biff | 15 - 20 min | 180°C | Ja | 1 ss |
| Hamburgere | 340g (2) | Biff | 16 - 18 min | 180°C | Ja | ½ ss |
| Helstekt kylling | 1,8 kg - 2,2 kg | Hel kylling | 80 - 90 minutter | 170°C | Nei | 1 ss |
| Helstekt kylling | 1,3 kg - 1,6 kg | Hel kylling | 60 - 70 min | 170°C | Nei | 1 ss |
| Kyllingvinger | 1 kg | Kylling | 30 - 35 min | 180°C | Ja | Nei |
| Laksefilet | 480g (2) | Fisk | 12 - 15 min | 180°C | Nei | Nei |
| FROSSEN MAT | | | | | | |
| Frossenfisk i batter (røre) | 400g (2) | Fisk | 12 - 15 min | 180°C | Ja | Nei |
| Frosne kyllingnuggets | 400g | Luftsteke | 12 - 15 min | 180°C | Ja | Nei |
| Frosne grønnsaksburgere | 450g (4) | Luftsteke | 15 - 20 min | 200°C | Ja | Nei |
| Frosne hvitløksbrødiskiver | 6 skiver | Luftsteke | 6 - 8 min | 180°C | Ja | Nei |
| GRØNNSAKER | | | | | | |
| Frosne løkringer | 400g | Luftsteke | 10 - 12 min | 180°C | Ja | Nei |
| Friske stekegrønnsaker | 800g | Luftsteke | 15 - 20 min | 180°C | Ja | 1 ss |
| Ferske dampede grønnsaker | 700g - 800g | Grønnsaker | 15 - 20 min | 100°C | Ja | Nei |
| Ferske dampede maiskolber | 200g - 250g | Grønnsaker | 8 - 10 min | 100°C | Nei | Nei |
| Brokkoli med tynn stamme | 200g - 250g | Grønnsaker | 5 - 7 min | 100°C | Nei | Nei |

Nyttige tips / feilsøking

| PROBLEM | MULIG ÅRSAK | LØSNING |
|---|---|--|
| Overkøkt / underkøkt mat | <ul style="list-style-type: none"> Feil temperatur- eller tidsinnstilling | <ul style="list-style-type: none"> Du må kanskje justere tid og temperatur til ønsket smak. Fordi din Air Fryer er mindre enn den vanlige ovnen din, vil den varmes opp raskere og vanligvis tilberedes på kortere tidsrom. |
| Det lukter brent | <ul style="list-style-type: none"> Matbelegg inne i frityrskuffen | <ul style="list-style-type: none"> Se avsnittet "Rengjøre luftfrityrkokeren", side 45. |
| Berøringspanelets grensesnitt reagerer ikke | <ul style="list-style-type: none"> Panelet er skittent eller fettete For mye fuktighet på panel Kontrolleren fungerer ikke Frityrskuffen er ikke satt inn | <ul style="list-style-type: none"> Sørg for at panelet er rent og fritt for rusk før bruk. Sørg for at panelet er rent og tørt, og bruk tørre hender til å betjene. Koble fra enheten og la den hvile i 60 sekunder før du kobler den til igjen. Kontakt kundestøtte hvis feilen vedvarer. Sørg for at frityrskuffen er satt inn riktig. |
| Små vandrdåper og damp kommer ut av skuffen under matlaging | <ul style="list-style-type: none"> Vann som frigjøres fra maten under tilberedningssyklusen | <ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke et problem og er en del av den normale kokesyklusen. Tørk opp drypp med en myk klut. |
| E12 advarsel | <ul style="list-style-type: none"> Ingen vann i vanntanken | <ul style="list-style-type: none"> Sørg for at vanntanken er fylt og sett den tilbake i enheten. Hvis vanntanken blir tom under et dampprogram, vil enheten avgi et pip og feilkode E12 vil blinke kontinuerlig i 10 minutter. For å fortsette syklusen, fyll på tanken. Hvis tørrtankvarselet har passert 10 minutter, vil E12-feilkoden fortsatt vises, men enheten vil avbryte syklusen og et nytt program må velges. |
| E01, E02, E03, E04, E05 og E11 advarsel | | <ul style="list-style-type: none"> Ta kontakt med kundeservice, se side 47. |

Ettersalg og reservedeler

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at en gyldig form for kjøpsbevis vil være nødvendig. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling i: **Storbritannia: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. For alle andre land kan du ringe + 44 800 028 7154.** Internasjonale priser kan påløpe. Eller send en e-postmelding til: **BrevilleEurope@newellco.com.**

Avfallshåndtering

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation), kan du sende en e-postmelding til **BrevilleEurope@newellco.com.**



produktsikkerhed

LÆS DISSE OMHYGGELIGT IGENNEM, OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG

Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen.

Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn.

Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde for børn under 8 år.

Dette produkt skal stilles på en stabil overflade med håndtagene placeret således, at der er mindst risiko for at spilde varme væsker.

 Dele af produktet kan blive varme under brug.

Brug aldrig produktet sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Nedsænk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.

Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

Sørg for, at apparatet holdes rent efter brug. Få flere oplysninger i afsnittet om pleje og rengøring. Vær særlig forsigtig med genstande, der kan nedsænkes i vand og/eller en opvaskemaskine.

- ⚠ Brug aldrig dette apparat til andet end dets tilsigtede anvendelse. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.
- ⚠ Sørg altid for, at dine hænder er tørre, inden du rører ved stikket eller tænder for apparatet.
- ⚠ Anvend altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- ⚠ Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er taget ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, når det ikke er i brug, eller før det rengøres. Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.
- ⚠ Brug aldrig dette apparat med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- ⚠ Lad altid apparatet køle helt ned inden rengøring eller opbevaring.
- ⚠ Undlad at anvende apparatet, hvis det er blevet tabt, udviser synlige tegn på skader eller lækker.
- ⚠ Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- ⚠ Undlad at røre ved apparatets ydersider under brug, da de kan blive meget varme.
- ⚠ Brug kun reservedele eller tilbehør, som anbefales af producenten.
- ⚠ Sørg for tilstrækkelig plads til luftcirkulation over og rundt om alle sider.
- ⚠ Sørg for, at apparatet ikke kommer i berøring med brandbare materialer under brug (som fx gardiner eller vægbeklædninger).
- ⚠ Vær forsigtig, hvis apparatet bruges på overflader, der kan beskadiges af varme. Det anbefales at bruge en isolerende bordskåner.

Dele

1. Luftstrømsventil (indtag)
2. Kontrolpanel
3. Drypbakke
4. Vandbeholder
5. Vandbeholdertud
6. Slip let-belagt airfryerbakke
7. Madlavningsskuffe
8. Håndtag
9. Luftstrømsventil/dampport (udgang)
10. Kondensopsamler
11. Strømkabel

Kontrolpanel

12. Strøm
13. Start/stop
14. Temperaturindstilling
15. Timerindstilling
16. Temperatur-/tidsjustering
17. Tilberedningsfunktioner: airfry, steg, grill, genopvarm, dampsteg, damp
18. Forudindstillinger: pommes frites, bøf, hel kylling, kyllingelår, fisk og grøntsager
19. Damprengøring
20. Tøm vand ud

Oversigt over tilberedningsfunktioner

| Funktioner | Temp. | Tid | Bemærk |
|------------|-------|---------|--------------------------------------|
| Airfryer | 200°C | 15 min. | |
| Steg | 180°C | 30 min. | |
| Grill | 200°C | 15 min. | |
| Genopvarm | 120°C | 10 min. | |
| Dampsteg | 180°C | 25 min. | Sørg for, at vandbeholderen er fyldt |
| Damp | 100°C | 10 min. | Sørg for, at vandbeholderen er fyldt |

Diagram over forudindstillinger

| Forudindstillinger | Funktioner | Temp. | Tid | Bemærk |
|--------------------|------------|-------|---------|--------------------------------------|
| Pommes frites | Airfry | 180°C | 15 min. | |
| Bøf | Grill | 200°C | 12 min. | |
| Hel kylling | Dampsteg | 170°C | 60 min. | Sørg for, at vandbeholderen er fyldt |
| Kyllingeunderlår | Dampsteg | 180°C | 20 min. | Sørg for, at vandbeholderen er fyldt |
| Fisk | Dampsteg | 180°C | 10 min. | Sørg for, at vandbeholderen er fyldt |
| Grøntsager | Damp | 100°C | 10 min. | Sørg for, at vandbeholderen er fyldt |

Brugsanvisning

Klargøring af din airfryer til første brug

1. Fjern alle emballagematerialer, klistermærker og etiketter i og på enheden.
2. Rengør airfryeren indvendigt ved at tørre den af med en fugtig klud med kun mildt sæbevand. NEDSÆNK IKKE I VAND. Slibende rengøringsmidler, skurebørster og kemiske rengøringsmidler vil beskadige enheden.
3. Placer enheden på en flad overflade.
4. Sæt airfryeren i en stikkontakt.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻). Enheden tænder.
6. Vælg en hvilken som helst forudindstillet tilberedningsfunktion i ca. 15 minutter for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingen.

Funktionstilstand

1. Placer enheden på en flad overflade.
2. Sæt airfryeren i en stikkontakt.
3. Placer airfryerbakken i bunden af airfryerskuffen.
4. Placer mad i airfryerbakken, og sæt airfryerskuffen tilbage i airfryeren.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻). Enheden tænder.
6. Vælg den ønskede funktion – airfry, steg, grill, genopvarm, dampsteg, damp. Temperatur og tid vises automatisk.

BEMÆRK: Funktionens temperatur og tid er kun vejledende, se airfryer-tilberedningsskemaet for flere oplysninger. For at justere temperaturen, tryk på (⬇) og brug (+) og (-) til at justere, for at justere tilberedningstiden, tryk på (⏮) og brug (+) og (-) til at justere.

BEMÆRK: Fyld vandbeholderen med rent vand, når du bruger funktionerne dampsteg, damp og damprengøring.

7. Tryk på start (▶▶) for at starte airfryeren.
8. Der lyder en alarm, når timeren er færdig. Fjern forsigtigt airfryerskuffen og maden med et varmebestandigt køkkenredskab. Læg den ikke på en overflade, som ikke er varmebestandig. Vip ikke skuffen for at fjerne maden.

BEMÆRK: For at standse tilberedningscyklussen skal du åbne airfryerskuffen. Tilberedningscyklussen fortsætter, når skuffen sættes i igen. For at stoppe tilberedningscyklussen skal du trykke på start/stop (▶▶).

BEMÆRK: Der lyder en alarm (3 gange) halvvejs i din programmerede tid som en påmindelse om at vende din mad eller ryste airfryerskuffen for at opnå ensartet tilberedning (se airfryer-tilberedningsskema på side 52 for flere oplysninger).

Forudindstillet tilstand

1. Placer enheden på en flad overflade.
2. Sæt airfryeren i en stikkontakt.
3. Placer airfryerbakken i bunden af airfryerskuffen.
4. Placer mad i airfryerbakken, og sæt airfryerskuffen tilbage i airfryeren.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen (⏻). Enheden tænder.
6. Vælg den ønskede forudindstilling – pommes frites, bøf, hel kylling, kyllingelår, fisk og grøntsager. Temperatur og tid vises automatisk.

BEMÆRK: Den forudindstillede temperatur og tid er kun vejledende, se airfryer-tilberedningsskemaet for flere oplysninger. For at justere temperatur og tid skal du bruge plus- og minustegnene ved siden af temperaturen (⬆) og tidssymbolet (⏮).

7. Tryk på start (▶▶) for at starte airfryeren.

BEMÆRK: Der lyder en alarm (3 gange) halvvejs i din programmerede tid som en påmindelse om at vende din mad eller ryste airfryerskuffen for at opnå ensartet tilberedning (se airfryer-tilberedningsskema på side 52 for flere oplysninger).

8. Der lyder en alarm, når timeren er færdig. Fjern forsigtigt airfryerskuffen og maden med et varmebestandigt køkkenredskab. Læg den ikke på en overflade, som ikke er varmebestandig. Vip ikke skuffen for at fjerne maden.

BEMÆRK: For at standse tilberedningscyklussen skal du åbne airfryerskuffen. Tilberedningscyklussen fortsætter, når skuffen sættes i igen. For at stoppe tilberedningscyklussen skal du trykke på start/stop (▶▶).

Rengøring og vedligeholdelse af din airfryer

1. Rengør airfryeren og tilbehør efter hver brug.
2. Før du rengør din Breville® airfryer, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade den køle af.
3. For at rengøre airfryeren indvendigt skal du tørre den af med en fugtig klud med kun mildt sæbevand. NEDSÆNK IKKE I VAND. Slibende rengøringsmidler, skurebørster og kemiske rengøringsmidler vil beskadige enheden.
4. Tøm airfryerskuffen og -bakken ofte for at undgå ophobning af krummer.
5. Skuffe og bakke tåler opvaskemaskine.
6. Når dampfunktionen bruges, og der er vand tilbage i vandbeholderen, skal du hælde vandet ud af vandbeholderen efter hver brug og bruge funktionen til tømning for vand. Tryk på (EMPTY WATER/TØM VAND UD) og tryk derefter på (▶▶). Airfryeren vil tømme alt vandet ud inden for en kort cyklus. Når den er færdig, bedes du tømme kurven og drypbakken.

BEMÆRK: Sørg for at tømme skuffen, drypbakken og kondensopsamlere efter damprengøring og tømning af vand.

Afkalkning

For optimal drift af airfryeren skal du afkalke airfryeren regelmæssigt.

1. Hæld mindst 150 ml vand og lys eddike i vandbeholderen. Vi anbefaler brug af rensed vand.
2. Sørg for, at vandbeholdertuden er på plads og låst, og sæt derefter vandbeholderen på plads igen.
3. Tryk på funktionen (STEAM CLEAN/DAMPRENGØRING) (15 min.).
4. Når programmet er færdigt, skal du fjerne vandbeholderen og tømme eventuelt resterende vand ud.
5. Tryk nu på (EMPTY WATER/TØM VAND UD) (5 min.).
6. Skyl vandbeholderen og fyld den med rent ferskvand.
7. Gennemfør yderligere (STEAM CLEAN/DAMPRENGØRING)-cyklus for at skylle systemet igennem.
8. Når programmet er færdigt, tømmes væsken fra skuffen og drypbakken.
9. Vask både vandbeholderen og airfryerskuffen i varmt vand og opvaskemiddel, skyl og tør.

Damprengøring

1. Fyld vandbeholderen med vand og sørg for, at vandbeholdermundstykket er på plads og låst, og sæt derefter vandbeholderen på plads igen.
2. Tryk på funktionen (STEAM CLEAN/DAMPRENGØRING) (15 min.).
3. Når programmet er færdigt, skal du tømme det snavsede vand ud af skuffen, rengøre med sæbevand, skylle og tørre, før beholderen sættes tilbage i enheden. Tøm drypbakken.

Airfryer tilberedningsskema

| Fødevarer | Vægt | Funktion/ forudindstilling | Tid | Temperatur | Ryst/vend halvvejs gennem tilberedningen | Olie |
|--|------------|-------------------------------|------------|------------|---|---------|
| KARTOFLER | | | | | | |
| Håndskårede pommes frites | 700-800 g | Pommes frites | 25-30 min. | 180°C | Ja | 1 spsk. |
| Håndskårede pommes frites | 250 g | Pommes frites | 12-15 min. | 200°C | Ja | ½ spsk. |
| Frosne pommes frites, (tykt skåre) | 500-700 g | Pommes frites | 20-25 min. | 200°C | Ja | Nej |
| Frosne pommes frites, (tykt skåre) | 250 g | Pommes frites | 13-15 min. | 200°C | Ja | Nej |
| Frosne pommes frites, (tyndt skåret) | 500-700 g | Pommes frites | 18-20 min. | 200°C | Ja | Nej |
| Frosne pommes frites, (tyndt skåret) | 250 g | Pommes frites | 10-12 min. | 200°C | Ja | Nej |
| Frosne pommes frites af sød kartoffel | 500 g | Pommes frites | 15-18 min. | 200°C | Ja | Nej |
| Frosne hash browns | 600 g | Pommes frites | 18-20 min. | 200°C | Ja | Nej |
| Rå bagekartofler | 1 kg (4) | Airfry | 60 min. | 180°C | Nej | ½ spsk. |
| KØD/FJERKRÆ/FISK | | | | | | |
| Bøf | 250 g (1) | Bøf | 10-15 min. | 200°C | Ja | ½ spsk. |
| Svinekoteletter | 600 g (3) | Bøf | 15-20 min. | 180°C | Ja | 1 spsk. |
| Okseburgere | 340 g (2) | Bøf | 16-18 min. | 180°C | Ja | ½ spsk. |
| Hel grillkylling | 1,8-2,2 kg | Hel kylling | 80-90 min. | 170°C | Nej | 1 spsk. |
| Hel grillkylling | 1,3-1,6 kg | Hel kylling | 60-70 min. | 170°C | Nej | 1 spsk. |
| Kyllingevinger | 1 kg | Kylling | 30-35 min. | 180°C | Ja | Nej |
| Laksefilet | 480 g (2) | Fisk | 12-15 min. | 180°C | Nej | Nej |
| FROSNE FØDEVARER | | | | | | |
| Frosne panerede fisk | 400 g (2) | Fisk | 12-15 min. | 180°C | Ja | Nej |
| Frosne kyllingenugets | 400 g | Airfry | 12-15 min. | 180°C | Ja | Nej |
| Frosne vegetarburgere | 450 g (4) | Airfry | 15-20 min. | 200°C | Ja | Nej |
| Frosne skiver hvidløgsbrød | 6 skiver | Airfry | 6-8 min. | 180°C | Ja | Nej |
| GRØNTSAGER | | | | | | |
| Frosne løgringe | 400 g | Airfry | 10-12 min. | 180°C | Ja | Nej |
| Friske grøntsager til stegning | 800 g | Airfry | 15-20 min. | 180°C | Ja | 1 spsk. |
| Friske grøntsager til dampning | 700-800 g | Grøntsager | 15-20 min. | 100°C | Ja | Nej |
| Friske majsolber til dampning | 200-250 g | Grøntsager | 8-10 min. | 100°C | Nej | Nej |
| Tenderstem broccoli | 200-250 g | Grøntsager | 5-7 min. | 100°C | Nej | Nej |

Nyttige tips/fejlfinding

| PROBLEM | MULIG ÅRSAG | LØSNING |
|--|--|---|
| Mad har fået for meget/ for lidt | <ul style="list-style-type: none"> Forkert temperatur- eller tidsindstilling | <ul style="list-style-type: none"> Du skal muligvis justere tid og temperatur efter smag. For din airfryer er mindre end din almindelige ovn, vil den varme hurtigere op og generelt lave maden på kortere tid. |
| Brændt lugt | <ul style="list-style-type: none"> Madophobning inde i airfryerskuffen | <ul style="list-style-type: none"> Se afsnittet "Rengøring af din Air Fryer", side 51. |
| Kontrolpanelets interface reagerer ikke | <ul style="list-style-type: none"> Panelet er snavset eller fedtet Overskydende fugt på panelet Kontrolenheden er i uorden Airfryerskuffen er ikke sat i | <ul style="list-style-type: none"> Sørg for, at panelet er rent og frit for snavs før brug. Sørg for, at panelet er rent og tørt, og brug tørre hænder til at betjene. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet hvile i 60 sekunder, før du tilslutter det igen. Kontakt eftersalgssupport, hvis fejlen fortsætter. Sørg for, at airfryerskuffen er sat korrekt i. |
| Små vanddryp og damp kommer ud af skuffen under tilberedningen | <ul style="list-style-type: none"> Vand frigivet fra mad under tilberedningscyklussen | <ul style="list-style-type: none"> Dette er ikke et problem og er en del af den normale tilberedningscyklus. Tør gerne dryp op med en blød klud. |
| E12-advarsel | <ul style="list-style-type: none"> Intet vand i vandbeholderen | <ul style="list-style-type: none"> Sørg for, at vandbeholderen er fyldt, og sæt den tilbage i enheden. Hvis vandbeholderen bliver tom under et dampningsprogram, vil enheden udsende et hørbart bip, og fejlkoden E12 vil blinke konstant i 10 minutter. For at fortsætte cyklussen skal du genopfylde beholderen. Hvis alarmer om tør tank har overskredet 10 minutter, vil E12-fejlkoden stadig blive vist, men enheden vil annullere cyklussen, og et nyt program skal vælges. |
| Advarsel E01, E02, E03, E04, E05 og E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Kontakt venligst kundeservice, se side 53. |

Eftersalg og reservedele

Hvis apparatet ikke virker, men er dækket af garantien, skal produktet returneres til det oprindelige købssted med henblik på udskiftning. Bemærk, at et gyldigt købsbevis er påkrævet. Kontakt vores kundeserviceafdeling for yderligere support:
Storbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrig: 0805 542 055. Andre lande: +44 800 028 7154.
 Internationale takster kan være gældende. Det er også muligt at sende en e-mail til: BrevilleEurope@newellco.com.

Bortskaffelse af affald

Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. De bør om muligt indleveres på et genbrugsanlæg. Send en e-mail til os på BrevilleEurope@newellco.com for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



tuoteturvallisuus

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit.

Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli kahdeksanvuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

Pidä laite ja sen virtajohto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Tämä tuote on asetettava vakaalle pinnalle ja kahvat asetettava niin, että kuumaa nestettä ei läiky.

 Tuotteen pinnat voivat kuumentua käytössä.

Älä koskaan käytä tuotetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kautta.

Älä koskaan upota laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

Puhdista laite käytön jälkeen. Katso lisätietoja hoito- ja puhdistusosiosta. Kiinnitä erityistä huomiota osiin, jotka voidaan upottaa veteen ja/tai pestä astianpesukoneessa.

- ⚠ Laitetta saa käyttää vain sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- ⚠ Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- ⚠ Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- ⚠ Varmista, että laite on sammutettu ja irrotettu pistorasiasta, jos se jätetään vartioimatta tai se ei ole käytössä sekä ennen sen puhdistusta. Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.
- ⚠ Älä koskaan käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- ⚠ Anna laitteen aina jäähtyä täysin ennen puhdistusta tai varastointia.
- ⚠ Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, jos siinä näkyy vaurioita tai jos se vuotaa.
- ⚠ Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.
- ⚠ Älä koske laitteen ulkopintoihin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.
- ⚠ Käytä vain valmistajan suosittelema varaosia tai lisävarusteita.
- ⚠ Jätä laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään.
- ⚠ Laite ei saa käytön aikana koskea mihinkään tulenarkoihin materiaaleihin (kuten verhoihin tai seinäpäällysteisiin).
- ⚠ Laitetta on käytettävä varoen pinnoilla, joita kuumuus voi vahingoittaa. Eristävän suojuksen käyttöä suositellaan.

Osat

1. Ilmanottoaukko (imu)
2. Ohjauspaneeli
3. Vuotokaukalo
4. Vesisäiliö
5. Vesisäiliön suutin
6. Tarttumaton päällystetty kiertoilmakypsentimen alusta
7. Kypsennyslokero
8. Kahva
9. Ilmavirtauksen tuuletusaukko/ höyryaukko (poistoaukko)
10. Kondensaation kokoojaputki
11. Virtajohto

Ohjauspaneeli

12. Virta
13. Käynnistys/ pysäytys
14. Lämpötilan asetus
15. Ajastimen asetus
16. Lämpötilan/ ajastimen säätö
17. Kypsennystoiminnot: ilmafriteeraus, paahtaminen, grillaus, uudelleenlämmitys, höyrypaistaminen, höyrystäminen
18. Esiasetukset: ranskalaiset, pihvi, kokonainen kana, kanankoivet, kala ja vihannekset
19. Höyrypuhdistus
20. Tyhjennä vesi

Kypsennyskaavio

| Toiminnot | Lämpötila | Aika | Huomautus |
|-----------------------|-----------|---------------|---------------------------------------|
| Kiertoilmakypsentimen | 200°C | 15 minuuttia. | |
| Paahtaminen | 180°C | 30 minuuttia. | |
| Grillaus | 200°C | 15 minuuttia. | |
| Uudelleenlämmitys | 120°C | 10 minuuttia. | |
| Höyrypaisto | 180°C | 25 minuuttia. | Varmista, että vesisäiliö on täytetty |
| Höyrystäminen | 100°C | 10 minuuttia. | Varmista, että vesisäiliö on täytetty |

Esiasetuskaavio

| Esiasetukset | Toiminnot | Lämpötila | Aika | Huomautus |
|-----------------|-----------------------|-----------|---------------|---------------------------------------|
| Ranskalaiset | Kiertoilmakypsentimen | 180°C | 15 minuuttia. | |
| Pihvi | Grillaus | 200°C | 12 minuuttia. | |
| Kokonainen kana | Höyrypaisto | 170°C | 60 minuuttia. | Varmista, että vesisäiliö on täytetty |
| Kanankoivet | Höyrypaisto | 180°C | 20 minuuttia. | Varmista, että vesisäiliö on täytetty |
| Kala | Höyrypaisto | 180°C | 10 minuuttia. | Varmista, että vesisäiliö on täytetty |
| Vihannekset | Höyrystäminen | 100°C | 10 minuuttia. | Varmista, että vesisäiliö on täytetty |

Käyttöohjeet

Kiertoilmakypsentimen valmistelu ensimmäistä käyttökertaa varten

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja etiketit laitteesta ja sen päältä.
- Puhdista kiertoilmakypsentimen sisäpuoli kostealla liinalla käyttämällä vain mietoa saippuavettä. ÄLÄ UPOTA LAITETTA VETEEN. Hiovat puhdistusaineet, hankausharjat ja kemialliset puhdistusaineet vahingoittavat laitetta.
- Aseta laite tasaiselle alustalle.
- Kytke kiertoilmakypsentimen pistorasiaan.
- Paina virtapainiketta (☺) -laite kytkeytyy päälle.
- Valitse minkä tahansa esiasetus kypsentimien tilan pituudeksi noin 15 minuuttia jotta saat poistetuksi mahdolliset valmistusjäämät.

Toimintotila

- Aseta laite tasaiselle alustalle.
- Kytke kiertoilmakypsentimen pistorasiaan.
- Aseta kiertoilmakypsentimen alusta kypsentimen pohjalle.
- Lisää ruokaa kiertoilmakypsentimen alustalle ja työnnä kypsentimen lokero takaisin kypsentimeen.
- Paina virtapainiketta (☺) -laite kytkeytyy päälle.
- Valitse haluamasi toiminto – Kiertoilmakypsentimen, grilli, uudelleenlämmitys, höyrykeitin, höyry. Lämpötila ja aika tulevat automaattisesti näkyviin.
- Käynnistä kiertoilmakypsentimen painamalla (▶) -painiketta.
- Äänihälytys kuuluu, kun ajastin on valmis. Irrota kiertoilmakypsentimen lokero ja ruoka varovasti lämpöä kestäväällä ruoanlaittovälineellä. Älä aseta sitä pinnalle, joka ei ole lämmönkestävä. Älä kallista lokeroa ruoan poistamiseksi.

HUOMAUTUS: Toiminnon lämpötila ja ajastin ovat vain ohjeita, katso lisätietoja kiertoilmakypsentimen kypsentimistaulukosta. Säädä lämpötilaa painamalla (⬆) ja käyttämällä (+) ja (-) -painikkeita, säätääksesi kypsentimisaikaa painamalla (⌂) ja säädä ja käyttämällä (+) ja (-) -painikkeita.

HUOMAUTUS: Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä, kun käytät Höyrypaisto, höyrystys- ja höyrypuhdistus -toimintoa.

HUOMAUTUS: Kypsentimisen keskeyttämiseksi avaa kiertoilmakypsentimen lokero, kypsentimisaika jatkuu, kun lokero asetetaan takaisin paikalleen. Pysäyttääksesi kypsentimisaikaa paina Start/Stop (▶) -painiketta.

HUOMAUTUS: Äänihälytys soi (3 kertaa) puolivälissä ohjelmoitua aikaa muistutuksena ruoan kääntämisestä tai kiertoilmakypsentimen lokeron ravistamisesta tasaista ruoanlaittoa varten (katso lisätietoja sivulla 58 olevasta kiertoilmakypsentimen keittotaulukosta).

Esiasetus

- Aseta laite tasaiselle alustalle.
- Kytke kiertoilmakypsentimen pistorasiaan.
- Aseta kiertoilmakypsentimen alusta kypsentimen pohjalle.
- Lisää ruokaa kiertoilmakypsentimen alustalle ja työnnä kypsentimen lokero takaisin kypsentimeen.
- Paina virtapainiketta (☺) -laite kytkeytyy päälle.
- Valitse haluamasi esiasetus – ranskalaiset, pihvi, kokonainen kana, kanankoivet, kala ja vihannekset. Lämpötila ja aika tulevat automaattisesti näkyviin.
- HUOMAUTUS:** Esiasetus lämpötila ja ajastin ovat vain ohjeita, katso lisätietoja kiertoilmakypsentimen kypsentimistaulukosta. Voit säätää lämpötilaa ja aikaa käyttämällä plus- ja minusmerkkejä lämpötilan (⬆) ja ajan (⌂) symbolin vieressä.
- Käynnistä kiertoilmakypsentimen painamalla (▶) -painiketta.
- HUOMAUTUS:** Äänihälytys soi (3 kertaa) puolivälissä ohjelmoitua aikaa muistutuksena ruoan kääntämisestä tai kiertoilmakypsentimen lokeron ravistamisesta tasaista ruoanlaittoa varten (katso lisätietoja sivulla 58 olevasta kiertoilmakypsentimen keittotaulukosta).
- Äänihälytys kuuluu, kun ajastin on valmis. Irrota kiertoilmakypsentimen lokero ja ruoka varovasti lämpöä kestäväällä ruoanlaittovälineellä. Älä aseta sitä pinnalle, joka ei ole lämmönkestävä. Älä kallista lokeroa ruoan poistamiseksi.
- HUOMAUTUS:** Kypsentimisen keskeyttämiseksi avaa kiertoilmakypsentimen lokero, kypsentimisaika jatkuu, kun lokero asetetaan takaisin paikalleen. Pysäyttääksesi kypsentimisaikaa paina Start/Stop (▶) -painiketta.

Kiertoilmakypsentimen puhdistus ja huolto

- Puhdista kiertoilmakypsentimen ja lisävarusteet jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ennen kuin puhdistat Breville®-kiertoilmakypsentimen, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
- Pyyhi kiertoilmakypsentimen sisäpuoli kostealla liinalla käyttämällä vain mietoa saippuavettä. ÄLÄ UPOTA LAITETTA VETEEN. Hiovat puhdistusaineet, hankausharjat ja kemialliset puhdistusaineet vahingoittavat laitetta.
- Tyhjennä kiertoilmakypsentimen alusta ja lokero usein murujen kertymisen välttämiseksi.
- Lokero ja alusta ovat astianpesukoneita kestäviä.
- Kun höyrytoiminto on käytössä ja vesisäiliöön on jäänyt vettä, kaada vesi vesisäiliöstä jokaisen käyttökerran jälkeen ja käytä veden tyhjennystoimintoa. Paina (VEDEN TYHJENNYS) ja paina sitten (▶) kiertoilmakypsentimen tyhjentää kaiken veden lyhyessä sykliissä. Kun olet valmis, tyhjennä kori ja vuotokaukalo.

HUOMAUTUS: Tyhjennä lokero, vuotokaukalo a kondensaation kokoojaputki höyrypuhdistamisen ja veden tyhjentämisen jälkeen.

Kalkinpoisto

Jotta kiertoilmakypsentimen toimisi optimaalisesti, poista ilmakeitin säännöllisesti.

- Kaada vesisäiliöön vähintään 150 ml vettä ja väkiviinietikkaa. Suosittelemme käyttämään puhdistettua vettä.
- Varmista, että vesisäiliön suutin on paikallaan ja lukittu, ja laita sitten vesisäiliö takaisin paikoilleen.
- Paina (HÖYRYPUHDISTUS) -toimintoa (15 min).
- Kun ohjelma on valmis, poista vesisäiliö ja tyhjennä jäljellä oleva neste.
- Paina nyt (VEDEN TYHJENNYS) -toimintoa (5 min).
- Huuhtelee vesisäiliö ja täytä puhtaalla hanavedellä.
- Suorita uusi (HÖYRYPUHDISTUS) sykli huuhdellaksesi koko järjestelmän.
- Kun ohjelma on valmis, tyhjennä neste lokerosta ja vuotokaukalo.
- Pese sekä vesisäiliö että kiertoilmakypsentimen lämpimällä vedellä ja huuhdelunesteellä, huuhtelee ja kuivaa.

Höyrypuhdistus

- Täytä vesisäiliö vedellä ja varmista, että vesisäiliön suutin on paikallaan ja lukittu, ja laita sitten vesisäiliö takaisin paikoilleen.
- Paina (HÖYRYPUHDISTUS) -toimintoa (15 min).
- Kun ohjelma on valmis, tyhjennä liikainen vesi lokerosta, puhdista saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa ennen kuin asetat sen takaisin yksikköön. Tyhjennä vuotokaukalo.

Kiertoilmakypsentimen kypsennystaulukko

| Ruokalaji | Paino | Toiminto/ esiasetus | Aika | Lämpötila | Ravista/Käännä kypsentämisen puolivälissä | Öljy |
|--|--------------|---------------------|---------------|-----------|---|-------|
| PERUNAT | | | | | | |
| Käsin leikatut ranskalaiset | 700-800 g | Ranskalaiset | 25-30 min | 180°C | Kyllä | 1 rkl |
| Käsin leikatut ranskalaiset | 250 g | Ranskalaiset | 12-15 min | 200°C | Kyllä | ½ rkl |
| Pakastetut ranskalaiset, (paksuksi leikatut) | 500-700 g | Ranskalaiset | 20-25 min | 200°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut ranskalaiset, (paksuksi leikatut) | 250 g | Ranskalaiset | 13-15 min | 200°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut ranskalaiset (Ohuiksi leikatut) | 500-700 g | Ranskalaiset | 18-20 min | 200°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut ranskalaiset (Ohuiksi leikatut) | 250 g | Ranskalaiset | 10-12 min | 200°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut bataattiranskalaiset | 500 g | Ranskalaiset | 15-18 min | 200°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut röstiperunat | 600 g | Ranskalaiset | 18-20 min | 200°C | Kyllä | Ei |
| Tuoreet uuniperunat | 1kg (4) | Kiertoilmakypsennys | noin 60 min | 180°C | Ei | ½ rkl |
| LIHA/SIIPIKARJA/KALA | | | | | | |
| Pihvi | 250g (1) | Pihvi | 10-15 min | 200°C | Kyllä | ½ rkl |
| Porsaankyljykset | 600g (3) | Pihvi | 15-20 min | 180°C | Kyllä | 1 rkl |
| Naudanlihahampurilaiset | 340 g (2) | Pihvi | 16-18 min | 180°C | Kyllä | ½ rkl |
| Kokonainen paistettu kana | 1,8-2,2 kg | Kokonainen kana | 80-90 min | 170°C | Ei | 1 rkl |
| Kokonainen paistettu kana | 1,3-1,6 kg | Kokonainen kana | 60-70 min | 170°C | Ei | 1 rkl |
| Kanansiivet | 1 kg | Kana | 30-35 min | 180°C | Kyllä | Ei |
| Lohifilee | 480 g (2) | Kala | 12-15 min | 180°C | Ei | Ei |
| PAKASTETUT ELINTARVIKKEET | | | | | | |
| Pakastetut leivitetty kalat | 400 g (2) | Kala | 12-15 min | 180°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut kananugetit | 400 g | Kiertoilmakypsennys | 12-15 min | 180°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut kasvishampurilaiset | 450g (4) | Kiertoilmakypsennys | 15-20 min | 200°C | Kyllä | Ei |
| Pakastetut valkosipulileipäviipaleet | 6 viipaletta | Kiertoilmakypsennys | 6-8 minuuttia | 180°C | Kyllä | Ei |
| VIHANNEKSET | | | | | | |
| Pakastetut sipulirenkaat | 400 g | Kiertoilmakypsennys | 10-12 min | 180°C | Kyllä | Ei |
| Tuoreet paistettavat vihannekset | 800 g | Kiertoilmakypsennys | 15-20 min | 180°C | Kyllä | 1 rkl |
| Tuoreet höyrytetyt vihannekset | 700-800 g | Vihannekset | 15-20 min | 100°C | Kyllä | Ei |
| Tuoreet höyrytetyt maissintähkät | 200-250 g | Vihannekset | 8-10 min | 100°C | Ei | Ei |
| Varsiparsakaali | 200-250 g | Vihannekset | 5-7 min | 100°C | Ei | Ei |

Hyödyllisiä vinkkejä / Vianmääritys

| ONGELMA | MAHDOLLINEN SYY | RATKAISU |
|---|--|---|
| Ylikypsenneet / riittämättömästi kypsennetyt elintarvikkeet | <ul style="list-style-type: none"> Väärä lämpötila tai aika-asetus | <ul style="list-style-type: none"> Saatat joutua säätämään aikaa ja lämpötilaa halutun maun mukaisesti. Koska kiertoilmakypsenin on pienempi kuin tavallinen uuni, se lämpenee nopeammin ja yleensä kypsentää lyhyemmässä ajassa. |
| Palaneen haju | <ul style="list-style-type: none"> Ruoan jäämiä kiertoilmakypsentimen lokerossa | <ul style="list-style-type: none"> Katso kohta "Kiertoilmakypsentimen puhdistus", sivu 57. |
| Kosketuspaneelin käyttöliittymä ei reagoi | <ul style="list-style-type: none"> Paneeli on likainen tai rasvainen Liikaa kosteutta paneelissa Säätimessä on toimintahäiriö Kypsentimen lokero ei ole paikallaan | <ul style="list-style-type: none"> Varmista, että paneeli on puhdas ja roskaton ennen käyttöä. Varmista, että paneeli on puhdas ja kuiva ja käytä kuivilla käsillä. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen levätä 60 sekuntia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä myynninjälkeiseen tukeen. Varmista, että rasvakeittimen lokero on asetettu oikein. |
| Pieniä vesipisaroihin ja höyryä poistuu lokerosta kypsennyksen aikana | <ul style="list-style-type: none"> Elintarvikkeista kypsennysjakson aikana vapautunut vesi | <ul style="list-style-type: none"> Tämä ei ole ongelma, ja se on osa normaalia kypsennysjaksoa. Kuivaa tipat pehmeällä liinalla. |
| E12-varoitus | <ul style="list-style-type: none"> Vesisäiliössä ei ole vettä | <ul style="list-style-type: none"> Varmista, että vesisäiliö on täytetty ja aseta takaisin yksikköön. Jos vesisäiliö tyhjenee höyrytysohjelman aikana, laite antaa äänimerkin ja virhekoodi E12 vilkkuu jatkuvasti 10 minuutin ajan. Voit jatkaa sykliä täyttämällä säiliön. Jos tyhjän säiliön hälytys on kestänyt yli 10 minuuttia, E12-virhekoodi näkyy edelleen, mutta yksikkö peruuttaa syklin ja on valittava uusi ohjelma. |
| E01-, E02-, E03-, E04-, E05- ja E11-varoitus | | <ul style="list-style-type: none"> Ota yhteyttä asiakaspalveluun, katso sivu 59. |

Huolto ja vaihto-osat

Jos laite ei toimi ja sen takuu on voimassa, palauta se ostopaikkaan vaihtotuotetta varten. Huomaa, että tuotteesta on esitettävä kelvollinen kuitti. Lisätukea saa ottamalla yhteyden asiakaspalveluun: **Yhdistynyt kuningaskunta: 0800 028 7154 | Espanja: 0900 81 65 10 | Ranska: 0805 542 055.** **Kaikki muut maat: soita numeroon +44 800 028 7154.** Ulkomaanpuhelimaksuja voidaan veloittaa. Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyden sähköpostilla: **BrevilleEurope@newellco.com.**

Jätteiden hävittäminen

Sähkötuotteita ei tule hävittää kotitalousjätteiden mukana. Vie ne mahdollisuuksien mukaan kierrätykseen. Saat lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-direktiivistä lähettämällä sähköpostia osoitteeseen **BrevilleEurope@newellco.com.**



siguranța produselor

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele implicate.

Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.

Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

Acest produs trebuie amplasat pe o suprafață stabilă, cu mânerul poziționat pentru a evita vărsarea lichidelor fierbinți.

 Suprafețele produsului pot atinge temperaturi înalte în timpul utilizării.

Nu încercați niciodată să controlați produsul prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi separate.

Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

Asigurați-vă că aparatul este păstrat curat după utilizare. Pentru detalii, consultați secțiunea Îngrijirea și curățarea. Acordați o atenție deosebită articolelor care pot fi scufundate în apă și/sau spălate în mașina de spălat vase.

- ⚠ Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost prevăzut. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- ⚠ Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a atinge ștecărul sau de a porni aparatul.
- ⚠ Instalați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și orizontală.
- ⚠ Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, când nu este utilizat sau înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- ⚠ Nu încercați niciodată să controlați aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi separate.
- ⚠ Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- ⚠ Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- ⚠ Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- ⚠ Nu atingeți suprafețele exterioare ale aparatului în timpul utilizării, deoarece acestea pot atinge temperaturi foarte înalte.
- ⚠ Utilizați numai piese de schimb sau accesorii recomandate de producător.
- ⚠ Lăsați un spațiu adecvat deasupra și pe toate laturile, pentru circulația aerului.
- ⚠ În timpul utilizării, nu permiteți contactul aparatului cu niciun material inflamabil (cum ar fi perdelele sau tapetul).
- ⚠ Este necesară o atenție deosebită la utilizarea aparatului pe suprafețe care pot fi deteriorate de căldură. Se recomandă folosirea unei plăci izolate.

Componente

1. Orificiu aer (admisie)
2. Panoul de control
3. Tavă de picurare
4. Rezervor de apă
5. Duza rezervorului de apă
6. Tavă cu înveliș non-aderent a friteuzei cu aer
7. Sertar de gătit
8. Mâner
9. Orificiul aer/evacuare a aburului (evacuare)
10. Colector de condensare
11. Cablu de alimentare

Panoul de control

12. Putere
13. Pornire/oprire
14. Setarea temperaturii
15. Setarea temporizatorului
16. Reglarea temperaturii/cronometrului
17. Funcții de gătit: prăjire cu aer, prăjire, grătar, reîncălzire, prăjire cu aburi, abur
18. Presetări: cartofi prăjiți, friptură, pui întreg, pulpe de pui, ciocănele, pește și legume
19. Curățare cu aburi
20. Golire apă

Graficul funcțiilor de gătit

| Funcții | Temp. | Timp | Notă |
|-----------------|--------|---------------|---|
| Friteuză cu aer | 200 °C | 15 minute. | |
| Prăjire | 180 °C | 30 de minute. | |
| Grătar | 200 °C | 15 minute. | |
| Reîncălzire | 120 °C | 10 minute. | |
| Prăjire cu abur | 180 °C | 25 de minute. | Asigurați-vă că rezervorul de apă este plin |
| Abur | 100 °C | 10 minute. | Asigurați-vă că rezervorul de apă este plin |

Graficul de presetare

| Presetări | Funcții | Temp. | Timp | Notă |
|-----------------|-----------------|--------|---------------|---|
| Cartofi prăjiți | Prăjire la aer | 180 °C | 15 minute. | |
| Friptură | Grătar | 200 °C | 12 minute. | |
| Pui întreg | Prăjire cu abur | 170 °C | 60 de minute. | Asigurați-vă că rezervorul de apă este plin |
| Ciocănele | Prăjire cu abur | 180 °C | 20 de minute. | Asigurați-vă că rezervorul de apă este plin |
| Pește | Prăjire cu abur | 180 °C | 10 minute. | Asigurați-vă că rezervorul de apă este plin |
| Legume | Abur | 100 °C | 10 minute. | Asigurați-vă că rezervorul de apă este plin |

Instrucțiuni de utilizare

Pregătirea friteuzei cu aer pentru prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și etichetele din și de pe unitate.
2. Curățați interiorul friteuzei cu aer cu o cârpă umedă, folosind doar apă caldută, cu săpun. **NU SCUFUNDAȚI ACEST PRODUS ÎN APĂ.** Detergenții abrazivi, periile de frecare și detergenții chimici vor deteriora unitatea.
3. Așezați unitatea pe o suprafață plană.
4. Conectați friteuza cu aer la o priză electrică.
5. Apăsăți butonul de alimentare (⏻) unitatea pornește.
6. Selectați orice mod de gătit presetat timp de aproximativ 15 minute pentru a elimina orice reziduu de fabricație care ar putea rămâne.

Mod de funcționare

1. Așezați unitatea pe o suprafață plană.
2. Conectați friteuza cu aer la o priză electrică.
3. Așezați tava friteuzei cu aer în partea de jos a sertarului friteuzei cu aer.
4. Adăugați alimentele în tava friteuzei cu aer și introduceți sertarul friteuzei cu aer înapoi în friteuza cu aer.
5. Apăsăți butonul de alimentare (⏻) unitatea pornește.
6. Alegeți funcția dorită - prăjitor cu aer, prăjire, grătar, reîncălzire, prăjire cu aburi, abur. Temperatura și ora vor apărea automat.

NOTĂ: Temperatura de funcționare și temporizatorul sunt doar orientative; pentru detalii, consultați graficul de gătit al friteuzei cu aer. Pentru a regla temperatura, apăsați (⏻) și folosiți (+) și (-) pentru a regla, pentru a regla timpul de gătire apăsați (⏻) și folosiți (+) și (-) pentru a regla.

NOTĂ: Umpleți rezervorul de apă cu apă curată atunci când folosiți funcția SteamFry, Steam și Steam Clean.

7. Apăsăți Start (▶) pentru ca friteuza cu aer să pornească.
8. O alertă sonoră va suna odată ce cronometrarea a expirat. Scoateți cu grijă sertarul friteuzei cu aer și alimentele cu o ustensilă de gătit sigură din punct de vedere termic. Nu îl puneți pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură. Nu răsturnați sertarul pentru a scoate alimentele.

NOTĂ: Pentru a întrerupe ciclul de gătire, deschideți sertarul friteuzei cu aer, ciclul de gătire va continua atunci când sertarul este reintrodus. Pentru a opri ciclul de gătit, apăsați Start/Stop (▶).

NOTĂ: Alerta sonoră va suna (de 3 ori) la jumătatea timpului programat ca un memento pentru a vă reaminti să întoarceți mâncarea sau să scuturați sertarul friteuzei cu aer pentru o gătire uniformă (pentru mai multe detalii, consultați graficul de gătit al friteuzei cu aer de la pagina 64).

Mod presetat

1. Așezați unitatea pe o suprafață plană.
2. Conectați friteuza cu aer la o priză electrică.
3. Așezați tava friteuzei cu aer în partea de jos a sertarului friteuzei cu aer.
4. Adăugați alimentele în tava friteuzei cu aer și introduceți sertarul friteuzei cu aer înapoi în friteuza cu aer.
5. Apăsăți butonul de alimentare (⏻) unitatea pornește.
6. Alegeți preselectia dorită - cartofi prăjiți, friptură, pui întreg, ciocănele, pește și legume. Temperatura și ora vor apărea automat.

NOTĂ: Temperatura presetată și temporizatorul sunt doar orientative; pentru detalii, consultați graficul de gătit al friteuzei cu aer. Pentru a regla temperatura și ora, folosiți semnele plus și minus de lângă simbolul temperaturii (⏻) și al orei (⏻).

7. Apăsăți Start (▶) pentru ca friteuza cu aer să pornească.

NOTĂ: Alerta sonoră va suna (de 3 ori) la jumătatea timpului programat ca un memento pentru a vă reaminti să întoarceți mâncarea sau să scuturați sertarul friteuzei cu aer pentru o gătire uniformă (pentru mai multe detalii, consultați graficul de gătit al friteuzei cu aer de la pagina 64).

8. O alertă sonoră va suna odată ce cronometrarea a expirat. Scoateți cu grijă sertarul friteuzei cu aer și alimentele cu o ustensilă de gătit sigură din punct de vedere termic. Nu îl puneți pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură. Nu răsturnați sertarul pentru a scoate alimentele.

NOTĂ: Pentru a întrerupe ciclul de gătire, deschideți sertarul friteuzei cu aer, ciclul de gătire va continua atunci când sertarul este reintrodus. Pentru a opri ciclul de gătit, apăsați Start/Stop (▶).

Curățare și întreținere pentru friteuza cu aer

1. Curățați friteuza cu aer și accesoriile după fiecare utilizare.
2. Înainte de a curăța friteuza cu aer Breville®, scoateți-o din priză și lăsați-o să se răcească.
3. Pentru a curăța interiorul friteuzei cu aer, ștergeți cu o cârpă umedă, folosind doar apă caldută, cu săpun. **NU SCUFUNDAȚI ACEST PRODUS ÎN APĂ.** Detergenții abrazivi, periile de frecare și detergenții chimici vor deteriora unitatea.
4. Goliți frecvent sertarul și tava friteuzei cu aer pentru a evita acumularea de firimituri.
5. Sertarul și tava pot fi spălate în mașina de spălat vase.
6. Atunci când se utilizează funcția cu abur și a rămas apă în rezervorul de apă, vă rugăm să turnați apa din rezervor după fiecare utilizare și să utilizați funcția de golire a apei. Apăsăți (EMPTY WATER), apoi apăsați (▶), friteuza cu aer va goli toată apa într-un ciclu scurt. După ce ați terminat, vă rugăm să goliți coșul și tava de picurare.

NOTĂ: Asigurați-vă că goliți sertarul, tava de picurare și colectorul de condens după funcția de curățare cu abur și golire a apei.

Îndepărtarea calcarului

Pentru o funcționare optimă a friteuzei cu aer, vă rugăm să îndepărtați în mod regulat calcarul de pe friteuza cu aer.

1. Turnați minimum 150 ml de apă și oțet alb în rezervorul de apă. Vă recomandăm să folosiți apă purificată.
2. Asigurați-vă că duza rezervorului de apă este la locul ei și blocată, apoi puneți rezervorul de apă la loc.
3. Apăsăți funcția (STEAM CLEAN) (15 minute).
4. Când programul se termină, scoateți rezervorul de apă și goliți lichidul rămas.
5. Apăsăți acum funcția (EMPTY WATER) (5 minute).
6. Clătiți rezervorul de apă și umpleți-l cu apă proaspătă curată.
7. Efectuați un alt ciclu (STEAM CLEAN) pentru a spăla sistemul.
8. Când se termină programul, goliți lichidul din sertar și din tava de picurare.
9. Spălați atât rezervorul de apă, cât și sertarul friteuzei cu aer în apă caldă și detergent de vase, clătiți și uscați.

Curățare cu aburi

1. Umpleți rezervorul de apă cu apă și asigurați-vă că duza rezervorului de apă este la locul ei și blocată, apoi puneți rezervorul de apă la loc.
2. Apăsăți funcția (STEAM CLEAN) (15 minute).
3. Când se termină programul, goliți apa murdară din sertar, curățați cu apă cu săpun, clătiți și uscați înainte de a-l introduce din nou în unitate. Goliți tava de picurare.

Grafic de gătit al friteuzei cu aer

| Alimente | Greutate | Funcție/ Presetare | Timp | Temperatură | Agitați/ întoarceți la jumătatea perioadei de gătire | Ulei |
|--|-----------------|-----------------------|-------------------|-------------|--|-----------|
| CARTOFI | | | | | | |
| Cartofi prăjiți tăiați manual | 700 g - 800 g | Cartofi prăjiți | 25 - 30 de minute | 180 °C | Da | 1 lingură |
| Cartofi prăjiți tăiați manual | 250 g | Cartofi prăjiți | 12 - 15 minute | 200 °C | Da | ½ lingură |
| Cartofi prăjiți congelați, (tăiați gros) | 500 g - 700 g | Cartofi prăjiți | 20 - 25 de minute | 200 °C | Da | Nu |
| Cartofi prăjiți congelați, (tăiați gros) | 250 g | Cartofi prăjiți | 13 - 15 minute | 200 °C | Da | Nu |
| Cartofi prăjiți congelați, (tăiați subțire) | 500 g - 700 g | Cartofi prăjiți | 18 - 20 de minute | 200 °C | Da | Nu |
| Cartofi prăjiți congelați, (tăiați subțire) | 250 g | Cartofi prăjiți | 10 - 12 minute | 200 °C | Da | Nu |
| Cartofi prăjiți dulci congelați | 500 g | Cartofi prăjiți | 15 - 18 minute | 200 °C | Da | Nu |
| Crochete de cartofi congelate | 600 g | Cartofi prăjiți | 18 - 20 de minute | 200 °C | Da | Nu |
| Cartofi proaspeți copti | 1kg (4) | Prăjire la aer | 60 de minute | 180 °C | Nu | ½ lingură |
| CARNE/PASĂRE/PEȘTE | | | | | | |
| Friptură | 250 g (1) | Friptură | 10 - 15 minute | 200 °C | Da | ½ lingură |
| Cotlete de porc | 600 g (3) | Friptură | 15 - 20 de minute | 180 °C | Da | 1 lingură |
| Burgeri de carne de vită | 340 g (2) | Friptură | 16 - 18 minute | 180 °C | Da | ½ lingură |
| Pui prăjit întreg | 1,8 kg - 2,2 kg | Pui întreg | 80 - 90 de minute | 170 °C | Nu | 1 lingură |
| Pui prăjit întreg | 1,3 kg - 1,6 kg | Pui întreg | 60 - 70 de minute | 170 °C | Nu | 1 lingură |
| Aripioare de pui | 1 kg | Pui | 30 - 35 de minute | 180 °C | Da | Nu |
| File de somon | 480 g (2) | Pește | 12 - 15 minute | 180 °C | Nu | Nu |
| ALIMENTE CONGELATE | | | | | | |
| Pește în crustă congelat | 400 g (2) | Pește | 12 - 15 minute | 180 °C | Da | Nu |
| Nuggets de pui congelate | 400 g | Prăjire la aer | 12 - 15 minute | 180 °C | Da | Nu |
| Burgeri de legume congelați | 450 g (4) | Prăjire la aer | 15 - 20 de minute | 200 °C | Da | Nu |
| Felii de pâine cu usturoi congelată | 6 felii | Prăjire la aer | 6 - 8 minute | 180 °C | Da | Nu |
| LEGUME | | | | | | |
| Inele de ceapă congelate | 400 g | Prăjire la aer | 10 - 12 minute | 180 °C | Da | Nu |
| Legume proaspete coapte | 800 g | Prăjire la aer | 15 - 20 de minute | 180 °C | Da | 1 lingură |
| Legume proaspete la aburi | 700 g - 800 g | Legume | 15 - 20 de minute | 100 °C | Da | Nu |
| Știulete de porumb proaspăt fier la aburi | 200 g - 250 g | Legume | 8 - 10 minute | 100 °C | Nu | Nu |
| Broccoli cu tulpină fragedă | 200 g - 250 g | Legume | 5 - 7 minute | 100 °C | Nu | Nu |

Sfaturi utile/Depanare

| PROBLEMĂ | CAUZA POTENȚIALĂ | SOLUȚIE |
|---|--|---|
| Alimentele prea gătit/insuficient gătit | <ul style="list-style-type: none"> Setarea incorectă a temperaturii sau a timpului | <ul style="list-style-type: none"> Este posibil să trebuiască să ajustați timpul și temperatura în funcție de gustul dorit. Deoarece friteuza cu aer este mai mică decât cuptorul obișnuit, se va încălzi mai repede și, în general, va găti în perioade mai scurte de timp. |
| Miros de arsură | <ul style="list-style-type: none"> Acumularea de alimente în interiorul sertarului friteuzei | <ul style="list-style-type: none"> Consultați secțiunea „Curățarea friteuzei cu aer”, pagina 63. |
| Interfața panoului tactil nu răspunde | <ul style="list-style-type: none"> Panoul este murdar sau unsuros Exces de umiditate pe panou Controlerul funcționează defectuos Sertarul friteuzei nu este introdus | <ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că panoul este curat și lipsit de resturi înainte de utilizare. Asigurați-vă că panoul este curat și uscat și că îl folosiți cu mâinile uscate pentru a funcționa. Deconectați unitatea și lăsați-o să se odihnească timp de 60 de secunde înainte de a o conecta din nou. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de asistență post-vânzare. Asigurați-vă că sertarul friteuzei este introdus corect. |
| Scurgeri mici de apă și abur din sertar în timpul gătitului | <ul style="list-style-type: none"> Apă eliberată de alimente în timpul ciclului de gătit | <ul style="list-style-type: none"> Acest lucru nu reprezintă o problemă și face parte din ciclul normal de gătit. Vă rugăm să ștergeți picăturile cu o cârpă moale. |
| Avertisment E12 | <ul style="list-style-type: none"> Nu există apă în rezervorul de apă | <ul style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că rezervorul de apă este plin și introduceți-l înapoi în unitate. Dacă rezervorul de apă se golește în timpul unui program cu aburi, aparatul va emite un semnal sonor și codul de eroare E12 va clipi continuu timp de 10 minute. Pentru a continua ciclul, umpleți din nou rezervorul. În cazul în care alerta rezervorului uscat a depășit 10 minute, codul de eroare E12 va fi arătat în continuare, însă unitatea va anula ciclul și va trebui selectat un nou program. |
| Avertizarea E01, E02, E03, E04, E05 și E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Vă rugăm să contactați serviciul clienți, consultați pagina 65. |

Post-vânzare și piese de schimb

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: **Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055.** Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154. Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: **BrevilleEurope@newellco.com.**

Eliminarea deșeurilor

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice (WEEE), contactați-ne prin e-mail la **BrevilleEurope@newellco.com.**



bezpieczeństwo produktu

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie należy ustawić na stabilnej powierzchni z uchwytami w pozycji uniemożliwiającej rozlanie gorącego płynu.

 **Podczas użytkowania produktu powierzchnie mogą stać się gorące.**

Nigdy nie obsługuj produktu za pomocą osobnego wyłącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

Po użyciu urządzenie należy wyczyścić. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”. Należy zachować szczególną ostrożność w przypadku części, które zostać być zanurzone w wodzie i/lub umieszczone w zmywarce do naczyń.

- ⚠ Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- ⚠ Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- ⚠ Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- ⚠ Zostawiając urządzenie bez nadzoru, w czasie, gdy nie jest używane, lub przed czyszczeniem sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone od prądu. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ⚠ Nigdy nie używaj urządzenia z oddzielnym wyłącznikiem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
- ⚠ Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi całkowicie ostygnąć.
- ⚠ Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone, ma widoczne oznaki uszkodzenia lub przecieka.
- ⚠ Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- ⚠ Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego zewnętrznych powierzchni, ponieważ mogą być bardzo gorące.
- ⚠ Używaj wyłącznie części zamiennych lub akcesoriów zalecanych przez producenta.
- ⚠ Pozostaw odpowiednio dużo miejsca nad urządzeniem i po bokach, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza.
- ⚠ Nie dopuszczaj do zetknięcia działającego urządzenia z jakimkolwiek łatwopalnym materiałem (takim jak firanki czy tapety).
- ⚠ Należy zachować ostrożność, gdy urządzenie jest używane na powierzchniach, które może uszkodzić wysoka temperatura. W takiej sytuacji zaleca się użycie podkładki izolacyjnej.

Części

1. Otwór wentylacyjny (wlot)
2. Panel sterowania
3. Taca ociekowa
4. Zbiornik na wodę
5. Dysza zbiornika na wodę
6. Taca do frytkownicy z nieprzywierającą powłoką
7. Pojemnik do gotowania
8. Uchwyt
9. Otwór wentylacyjny/ port pary (wylot)
10. Zbiornik skropliny
11. Przewód zasilający

Panel sterowania

12. Zasilanie
13. Przycisk start/stop
14. Ustawienie temperatury
15. Ustawienie czasu
16. Regulacja temperatury/czasu
17. Funkcje gotowania: smażenie gorącym powietrzem, pieczenie, grillowanie, odgrzewanie, gotowanie na parze ze smażeniem (steamfry), gotowanie na parze
18. Programy automatyczne: frytki, stek, cały kurczak, podudzia z kurczaka, ryba i warzywa
19. Czyszczenie parą
20. Opróżnianie z wody

Tabela funkcji gotowania

| Funkcje | Temp. | Czas | Uwaga |
|--|-------|---------|--|
| Smażenie gorącym powietrzem | 200°C | 15 min. | |
| Pieczenie | 180°C | 30 min. | |
| Grillowanie | 200°C | 15 min. | |
| Odgrzewanie | 120°C | 10 min. | |
| Gotowanie na parze ze smażeniem (Steamfry) | 180°C | 25 min. | Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony |
| Para | 100°C | 10 min. | Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony |

Tabela programów automatycznych

| Program automatyczny | Funkcje | Temp. | Czas | Uwaga |
|----------------------|--|-------|---------|--|
| Frytki | Smażenie gorącym powietrzem | 180°C | 15 min. | |
| Stek | Grillowanie | 200°C | 12 min. | |
| Cały kurczak | Gotowanie na parze ze smażeniem (Steamfry) | 170°C | 60 min. | Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony |
| Podudzia z kurczaka | Gotowanie na parze ze smażeniem (Steamfry) | 180°C | 20 min. | Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony |
| Ryba | Gotowanie na parze ze smażeniem (Steamfry) | 180°C | 10 min. | Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony |
| Warzywa | Para | 100°C | 10 min. | Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony |

Instrukcje użytkownika

Przygotowanie frytkownicy do pierwszego użycia

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety wewnątrz urządzenia i na urządzeniu.
2. Wyczyść wewnętrzną powierzchnię frytkownicy beztłuszczowej wilgotną ściereczką używając tylko roztworu wody z delikatnym mydłem. • NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE. Ścierne środki czyszczące, szczotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące spowodują uszkodzenie urządzenia.
3. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
4. Podłącz frytkownicę do gniazdka sieciowego.
5. Wciśnij przycisk zasilania (⏻) urządzenie włączy się.
6. Wybierz dowolny, wstępnie ustawiony tryb gotowania i uruchom na około 15 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości procesu produkcyjnego.

Tryb działania

1. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz frytkownicę do gniazdka sieciowego.
3. Umieść tacę frytkownicy na dnie pojemnika do gotowania.
4. Połóż jedzenie na tacy frytkownicy i włóż pojemnik do gotowania z powrotem do frytkownicy.
5. Naciśnij przycisk zasilania (⏻) urządzenie włączy się.
6. Wybierz żadaną funkcję – smażenie gorącym powietrzem, pieczenie, grillowanie, odgrzewanie, gotowanie na parze ze smażeniem (steamfry), gotowanie na parze. Temperatura i czas wyświetlą się automatycznie.

UWAGA: Wyświetlona temperatura i czas służą jedynie jako wskazówka. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli gotowania we frytkownicy beztłuszczowej. Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk (⏸) i użyj przycisków (+) i (-), aby wyregulować, aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk (⏸) i użyj przycisków (+) i (-), aby wyregulować.

UWAGA: Napełnij zbiornik czystą wodą podczas korzystania z funkcji gotowania na parze ze smażeniem (SteamFry), Gotowania na parze i Czyszczenia parą wodną.

7. Naciśnij przycisk Start (▶) , aby uruchomić frytkownicę.
8. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjmij z frytkownicy pojemnik do gotowania i potrawę za pomocą narzędzi kuchennych odpornych na działanie wysokich temperatur. Nie kładź go na powierzchni, która nie jest żaroodporna. Nie przechylaj pojemnika, aby wyjąć żywność.

UWAGA: Aby wstrzymać cykl gotowania, wysuń pojemnik do gotowania z frytkownicy, cykl gotowania będzie kontynuowany po ponownym włożeniu pojemnika. Aby zatrzymać cykl gotowania, naciśnij przycisk Start/Stop (▶) .

UWAGA: W połowie zaprogramowanego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy (3 razy), przypominając o konieczności obrócenia potrawy lub potrząśnięcia pojemnikiem do gotowania frytkownicy w celu równomiernego ugotowania potrawy (więcej informacji znajduje się w tabeli gotowania frytkownicy beztłuszczowej na stronie 70).

Tryb programów automatycznych

1. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz frytkownicę do gniazdka sieciowego.
3. Umieść tacę frytkownicy na dnie pojemnika do gotowania.
4. Połóż jedzenie na tacy frytkownicy i włóż pojemnik do gotowania z powrotem do frytkownicy.
5. Naciśnij przycisk zasilania (⏻) urządzenie włączy się.
6. Wybierz żądany program automatyczny — Frytki, Stek, Cały kurczak, Podudzia z kurczaka, Ryba i Warzywa. Temperatura i czas wyświetlą się automatycznie.
7. Naciśnij przycisk Start (▶) , aby uruchomić frytkownicę.

UWAGA: W połowie zaprogramowanego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy (3 razy), przypominając o konieczności obrócenia potrawy lub potrząśnięcia pojemnikiem do gotowania frytkownicy w celu równomiernego ugotowania potrawy (więcej informacji znajduje się w tabeli gotowania frytkownicy beztłuszczowej na stronie 70).

8. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjmij z frytkownicy pojemnik do gotowania i potrawę za pomocą narzędzi kuchennych odpornych na działanie wysokich temperatur. Nie kładź go na powierzchni, która nie jest żaroodporna. Nie przechylaj pojemnika, aby wyjąć żywność.

UWAGA: Aby wstrzymać cykl gotowania, wysuń pojemnik do gotowania z frytkownicy, cykl gotowania będzie kontynuowany po ponownym włożeniu pojemnika. Aby zatrzymać cykl gotowania, naciśnij przycisk Start/Stop (▶) .

Czyszczenie i konserwacja frytkownicy beztłuszczowej

1. Po każdym użyciu wyczyść frytkownicę i akcesoria.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej Breville® odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
3. Aby wyczyścić wewnętrzną powierzchnię frytkownicy, wytrzyj ją wilgotną ściereczką, używając tylko roztworu wody z delikatnym mydłem. • NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE. Ścierne środki czyszczące, szczotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące spowodują uszkodzenie urządzenia.
4. Często opróżniaj pojemnik do gotowania i tacę frytkownicy, aby uniknąć gromadzenia się okruszków.
5. Pojemnik do gotowania i tacę można myć w zmywarce.
6. Gdy używana jest funkcja pary i w zbiorniku na wodę pozostała woda, po każdym użyciu należy wylać wodę ze zbiornika i skorzystać z funkcji opróżniania z wody. Naciśnij przycisk (OPRÓŻNIANIE Z WODY), a następnie przycisk (OPRÓŻNIANIE Z WODY), frytkownica podczas krótkiego cyklu całkowicie opróżni zbiornik z wody. Po zakończeniu opróżnij kosz i tacę ociekową.

UWAGA: Pamiętaj, aby opróżnić pojemnik do gotowania, tacę ociekową i zbiornik na skropliny po czyszczeniu parą i użyciu funkcji opróżniania z wody.

Odkamienianie

Aby zapewnić optymalne działanie frytkownicy beztłuszczowej, należy regularnie usuwać kamień z frytkownicy.

1. Wlej do zbiornika na wodę co najmniej 150 ml wody i białego octu. Zalecamy stosowanie wody oczyszczonej.
2. Upewnij się, że dysza zbiornika na wodę jest na swoim miejscu i jest zablokowana, a następnie włóż z powrotem zbiornik na wodę.
3. Naciśnij przycisk funkcji (CZYSZCZENIE PARA) (15 min).
4. Po zakończeniu programu wyjmij zbiornik na wodę i opróżnij go z pozostałego płynu.
5. Teraz naciśnij przycisk funkcji (OPRÓŻNIANIE Z WODY) (5 min).
6. Oplucz zbiornik na wodę i napełnij go czystą, świeżą wodą.
7. Wykonaj kolejny cykl (CZYSZCZENIE PARA), aby przepłukać system.
8. Po zakończeniu programu opróżnij z płynu pojemnik do gotowania i tacę ociekową.
9. Umyj zarówno zbiornik na wodę, jak i pojemnik do gotowania frytkownicy w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, wypłucz i wysusz.

Czyszczenie parą

1. Napełnij zbiornik wodą i upewnij się, że dysza zbiornika wody jest na swoim miejscu i jest zablokowana, a następnie włóż z powrotem zbiornik na wodę.
2. Naciśnij przycisk funkcji (CZYSZCZENIE PARA) (15 min).
3. Po zakończeniu programu opróżnij pojemnik do gotowania z brudnej wody, umyj go roztworem wody z mydłem, wypłucz i wysusz przed ponownym włożeniem do urządzenia. Opróżnij tacę ociekową.

Tabela gotowania we frytkownicy beztłuszczowej

| Żywność | Waga | Funkcja/ program automatyczny | Czas | Temperatura | Wstrząsnąć/ obrócić w połowie gotowania | Olej |
|--|---------------|-------------------------------|--------------|-------------|---|---------|
| ZIEMNIAKI | | | | | | |
| Frytki krojone ręcznie | 700g - 800g | Frytki | 25 – 30 min. | 180°C | Tak | 1 łyżka |
| Frytki krojone ręcznie | 250g | Frytki | 12 – 15 min. | 200°C | Tak | ½ łyżki |
| Mrożone frytki (grubo krojone) | 500g – 700g | Frytki | 20 – 25 min. | 200°C | Tak | Nie |
| Mrożone frytki (grubo krojone) | 250g | Frytki | 13 – 15 min. | 200°C | Tak | Nie |
| Mrożone frytki (cienko krojone) | 500g – 700g | Frytki | 18 – 20 min. | 200°C | Tak | Nie |
| Mrożone frytki (cienko krojone) | 250g | Frytki | 10 – 12 min. | 200°C | Tak | Nie |
| Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków | 500g | Frytki | 15 – 18 min. | 200°C | Tak | Nie |
| Mrożone placki ziemniaczane | 600g | Frytki | 18 – 20 min. | 200°C | Tak | Nie |
| Świeże ziemniaki w mundurkach | 1 kg (4) | Smażenie gorącym powietrzem | 60 min. | 180°C | Nie | ½ łyżki |
| MIĘSO/DRÓB/Ryby | | | | | | |
| Stek | 250g (1) | Stek | 10 – 15 min. | 200°C | Tak | ½ łyżki |
| Kotlety schabowe | 600g (3) | Stek | 15 – 20 min. | 180°C | Tak | 1 łyżka |
| Hamburgery wołowe | 340g (2) | Stek | 16 – 18 min. | 180°C | Tak | ½ łyżki |
| Cały pieczony kurczak | 1,8kg – 2,2kg | Cały kurczak | 80 – 90 min. | 170°C | Nie | 1 łyżka |
| Cały pieczony kurczak | 1,3kg – 1,6kg | Cały kurczak | 60 – 70 min. | 170°C | Nie | 1 łyżka |
| Skrzydółka kurczaka | 1 kg | Kurczak | 30 – 35 min. | 180°C | Tak | Nie |
| Filet z łosia | 480g (2) | Ryba | 12 – 15 min. | 180°C | Nie | Nie |
| ŻYWNOSĆ MROŻONA | | | | | | |
| Mrożona, panierowana ryba | 400g (2) | Ryba | 12 – 15 min. | 180°C | Tak | Nie |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka | 400g | Smażenie gorącym powietrzem | 12 – 15 min. | 180°C | Tak | Nie |
| Mrożone burgery warzywne | 450g (4) | Smażenie gorącym powietrzem | 15 – 20 min. | 200°C | Tak | Nie |
| Mrożone kromki chleba czosnkowego | 6 kromek | Smażenie gorącym powietrzem | 6 – 8 min. | 180°C | Tak | Nie |
| WARZYWA | | | | | | |
| Mrożone krążki cebuli | 400g | Smażenie gorącym powietrzem | 10 – 12 min. | 180°C | Tak | Nie |
| Świeże warzywa do pieczenia | 800g | Smażenie gorącym powietrzem | 15 – 20 min. | 180°C | Tak | 1 łyżka |
| Świeże warzywa na parze | 700g – 800g | Warzywa | 15 – 20 min. | 100°C | Tak | Nie |
| Świeże kolby kukurydzy gotowane na parze | 200g – 250g | Warzywa | 8 – 10 min. | 100°C | Nie | Nie |
| Brokuły o cienkich łodygach | 200g – 250g | Warzywa | 5 – 7 min. | 100°C | Nie | Nie |

Pomocne wskazówki / Rozwiązywanie problemów

| PROBLEM | POTENCJALNA PRZYCZYNA | ROZWIĄZANIE |
|--|---|--|
| Rozgotowane/niedogotowane potrawy | <ul style="list-style-type: none"> Nieprawidłowe ustawienie temperatury lub czasu | <ul style="list-style-type: none"> Dla uzyskania pożądanego smaku, może być konieczne dostosowanie czasu i temperatury. Ponieważ frytkownica beztłuszczowa jest mniejsza niż zwykły piekarnik, nagrzewa się szybciej i zazwyczaj przygotowuje potrawę w krótszym czasie. |
| Zapach spalenizny | <ul style="list-style-type: none"> Nagromadzenie składników w pojemniku do gotowania | <ul style="list-style-type: none"> Patrz rozdział „Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej”, strona 69. |
| Panel dotykowy nie reaguje | <ul style="list-style-type: none"> Panel jest brudny lub zatłuszczony Nadmiar wilgoci na panelu Kontroler działa nieprawidłowo Pojemnik nie jest włożony do frytkownicy | <ul style="list-style-type: none"> Przed użyciem upewnij się, że panel jest czysty i nie ma śladów zabrudzeń. Upewnij się, że panel jest czysty i suchy, do obsługi używaj suchych rąk. Odłącz urządzenie i pozostaw na 60 sekund przed ponownym podłączeniem. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktuj się z obsługą posprzedażną. Upewnij się, że pojemnik do gotowania jest prawidłowo włożony do frytkownicy. |
| Podczas gotowania z pojemnika kapie niewielka ilość wody i wydobywa się para | <ul style="list-style-type: none"> Woda uwolniona z żywności podczas cyklu gotowania | <ul style="list-style-type: none"> Nie stanowi to problemu i jest częścią normalnego cyklu gotowania. Wycieraj krople miękką ściereczką. |
| Ostrzeżenie E12 | <ul style="list-style-type: none"> W zbiorniku nie ma wody | <ul style="list-style-type: none"> Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony i włóż go z powrotem do urządzenia. Jeśli zbiornik na wodę opróżni się podczas programu gotowania na parze, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a kod błędu E12 będzie migał w sposób ciągły przez 10 minut. Aby kontynuować cykl, napełnij zbiornik. Jeśli alarm pustego zbiornika przekroczy czas 10 minut, kod błędu E12 będzie nadal wyświetlany, jednak urządzenie anuluje cykl i konieczne będzie wybranie nowego programu. |
| Ostrzeżenie E01, E02, E03, E04, E05 i E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z obsługą klienta, patrz strona 71. |

**Obsługa Posprzedażowa
I Części Zamienne**

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: **Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154.** Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: **BrevilleEurope@newellco.com.**

Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



bezpečnost výrobků

DŮKLADNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržbu smí provádět pouze děti starší 8 let, a to jen pod dohledem.

Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Toto zařízení musí stát na stabilním povrchu a jeho rukojeti musí být otočeny tak, aby se předešlo rozlití horkých tekutin.

 Povrch zařízení může být během používání horký.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení v kombinaci s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Nikdy neponořujte žádnou část zařízení ani napájecího kabelu či zástrčky do vody ani jiné tekutiny.

Jestliže dojde k poškození napájecího kabelu, musí opravu či výměnu zajistit výrobce nebo jeho servisní technik, případně osoba s odpovídající kvalifikací. Předejdete tak nebezpečí poranění.

Po každém použití zařízení důkladně očistěte. Podrobnosti viz část Údržba a čištění. Zvláštní pozornost věnujte tomu, které části lze ponořit do vody nebo které lze mýt v myčce nádobí.

- ⚠ Toto zařízení vždy používejte pouze ke stanovenému účelu. Toto zařízení je určeno výhradně k domácímu použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- ⚠ Před zapojením zařízení do zásuvky nebo jeho zapnutím se vždy ujistěte, že máte suché ruce.
- ⚠ Zařízení používejte pouze na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- ⚠ Je-li zařízení ponecháno bez dozoru, jestliže je nepoužíváte nebo jestliže je hodláte čistit, ujistěte se, že je zařízení vypnuto a vypojeno ze zásuvky. Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.
- ⚠ Nikdy nepoužívejte toto zařízení v kombinaci s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- ⚠ Před čištěním nebo uschováním vždy nechejte zařízení zcela vychladnout.
- ⚠ Pokud zařízení spadlo, vykazuje jakékoli známky poškození nebo netěsní, přestaňte ho používat.
- ⚠ Nikdy nenechávejte napájecí kabel zauzlovaný, přiskřípnutý nebo zmáčkнутý. Nenechávejte kabel viset z pracovní plochy ani dotýkat se horkých povrchů.
- ⚠ Během provozu se nedotýkejte vnějších ploch zařízení, mohou být velmi horké.
- ⚠ Používejte pouze výrobcem doporučené náhradní díly a příslušenství.
- ⚠ Shora i po stranách vždy ponechte dostatek volného prostoru, aby vzduch mohl volně cirkulovat.
- ⚠ Při provozu zařízení zabraňte jeho kontaktu s jakýmkoli hořlavými materiály (např. záclony, tapety nebo obklady).
- ⚠ Při používání zařízení na površích citlivých vůči teplotě je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Doporučujeme použít izolační podložku.

Díly

1. Odvzdušňovací otvor (sání)
2. Ovládací panel
3. Odkapávací táč
4. Nádrž na vodu
5. Tryska vodní nádrže
6. Táč fritézy s nepřilnavým povlakem
7. Vanička na vaření
8. Rukojeť
9. Odvzdušňovací otvor / hrdlo páry (výstup)
10. Lapač kondenzátu
11. Elektrický kabel

Ovládací panel

12. Vypínač
13. Start/stop
14. Nastavení teploty
15. Nastavení časovače
16. Nastavení teploty/časovače
17. Funkce vaření: vzduchová fritéza, pečení, gril, ohřev, parní fritéza, napařování
18. Předvolby: hranolky, steak, celé kuře, drůbeží stehna, ryby a zelenina
19. Čištění parou
20. Vyprázdnění vody

Tabulka funkcí vaření

| Funkce | Teplota | Čas | Poznámka: |
|-------------------|---------|--------|---|
| Vzduchová fritéza | 200 °C | 15 min | |
| Pečení | 180 °C | 30 min | |
| Gril | 200 °C | 15 min | |
| Ohřívání | 120 °C | 10 min | |
| Parní fritování | 180 °C | 25 min | Ujistěte se, že je nádržka na vodu naplněna |
| Napařování | 100 °C | 10 min | Ujistěte se, že je nádržka na vodu naplněna |

Tabulka předvoleb

| Předvolby | Funkce | Teplota | Čas | Poznámka: |
|----------------|---------------------|---------|--------|---|
| Hranolky | Vzduchové fritování | 180 °C | 15 min | |
| Steak | Gril | 200 °C | 12 min | |
| Celé kuře | Parní fritování | 170 °C | 60 min | Ujistěte se, že je nádržka na vodu naplněna |
| Drůbeží stehna | Parní fritování | 180 °C | 20 min | Ujistěte se, že je nádržka na vodu naplněna |
| Ryba | Parní fritování | 180 °C | 10 min | Ujistěte se, že je nádržka na vodu naplněna |
| Zelenina | Napařování | 100 °C | 10 min | Ujistěte se, že je nádržka na vodu naplněna |

Pokyny k použití

Příprava vzduchové fritézy pro první použití

1. Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a štítky uvnitř jednotky a na ní.
2. Vyčistěte vnitřní koš a táč vzduchové fritézy vlhkým hadříkem pouze jemnou mýdlovou vodou. NENAMÁČEJTE DO VODY. Abrazivní čisticí prostředky, čisticí kartáče a chemické čisticí prostředky mohou jednotku poškodit.
3. Uložte jednotku na rovný povrch.
4. Zapojte vzduchovou fritézu do elektrické zásuvky.
5. Stiskněte tlačítko napájení (⏻), přístroj se zapne.
6. Zvolte libovolný přednastavený režim vaření na dobu přibližně 15 minut, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby, které mohly v přístroji zůstat.

Režim funkce

1. Uložte jednotku na rovný povrch.
2. Zapojte vzduchovou fritézu do elektrické zásuvky.
3. Vložte táč vzduchové fritézy na dno vaničky vzduchové fritézy.
4. Uložte jídlo na táč vzduchové fritézy a vložte vaničku zpět do vzduchové fritézy.
5. Stiskněte tlačítko napájení (⏻), přístroj se zapne.
6. Zvolte požadovanou funkci – vzduchová fritéza, pečení, gril, ohřev, smažení parou, napařování Teplota a čas se zobrazí automaticky.

POZNÁMKA: Teplota funkce a údaj časovače jsou pouze orientační, podrobnosti naleznete v tabulce vaření dodané s fritézou. Chcete-li nastavit teplotu, stiskněte (⬇️) a použijte tlačítka (+) a (-) pro nastavení; chcete-li nastavit čas vaření, stiskněte (⏸️) a pomocí (+) a (-) nastavte.

POZNÁMKA: Při použití funkce fritování v páře, napařování a parní čištění naplňte nádržku na vodu čistou vodou.

7. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko Start (▶️⏸️).
8. Po uplynutí času na časovači se ozve zvuková výstraha. Opatrně vyjměte vaničku vzduchové fritézy a jídlo pomocí kuchyňského náčiní bezpečného pro manipulaci s horkými pokrmy. Nepokládejte je na povrch, který není odolný vůči teplotě. Chcete-li pokrmy vyjmout, vaničku nenaklánějte.

POZNÁMKA: Chcete-li pozastavit cyklus vaření, otevřete vaničku vzduchové fritézy; cyklus vaření bude pokračovat po opětovném zasunutí vaničky do přístroje. Cyklus vaření zastavíte stisknutím tlačítka Start/Stop (▶️⏸️).

POZNÁMKA: Zvuková výstraha se ozve (3krát) v polovině naprogramovaného času jako připomínka, abyste jídlo otočili nebo protřepali vaničku vzduchové fritézy a zajistili tak rovnoměrné uvaření pokrmu (další podrobnosti viz tabulka vaření ve vzduchové fritéze na straně 76).

Přednastavený režim

1. Uložte jednotku na rovný povrch.
2. Zapojte vzduchovou fritézu do elektrické zásuvky.
3. Vložte táč vzduchové fritézy na dno vaničky vzduchové fritézy.
4. Uložte jídlo na táč vzduchové fritézy a vložte vaničku zpět do vzduchové fritézy.
5. Stiskněte tlačítko napájení (⏻), přístroj se zapne.
6. Vyberte si požadovanou předvolbu – hranolky, steak, celé kuře, drůbeží stehna, ryby a zeleninu. Teplota a čas se zobrazí automaticky.

POZNÁMKA: Přednastavená teplota a údaj časovače jsou pouze orientační, podrobnosti naleznete v tabulce vaření dodané s fritézou. Pro nastavení teploty a času použijte znaménka plus a minus vedle symbolů teploty (⬇️) a času (⏸️).

7. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko Start (▶️⏸️).

POZNÁMKA: Zvuková výstraha se ozve (3krát) v polovině naprogramovaného času jako připomínka, abyste jídlo otočili nebo protřepali vaničku vzduchové fritézy a zajistili tak rovnoměrné uvaření pokrmu (další podrobnosti viz tabulka vaření ve vzduchové fritéze na straně 76).

8. Po uplynutí času na časovači se ozve zvuková výstraha. Opatrně vyjměte vaničku vzduchové fritézy a jídlo pomocí kuchyňského náčiní bezpečného pro manipulaci s horkými pokrmy. Nepokládejte je na povrch, který není odolný vůči teplotě. Chcete-li pokrmy vyjmout, vaničku nenaklánějte.

POZNÁMKA: Chcete-li pozastavit cyklus vaření, otevřete vaničku vzduchové fritézy; cyklus vaření bude pokračovat po opětovném zasunutí vaničky do přístroje. Cyklus vaření zastavíte stisknutím tlačítka Start/Stop (▶️⏸️).

Čištění a údržba vzduchové fritézy

1. Po každém použití vyčistěte vzduchovou fritézu a příslušenství.
2. Před čištěním vzduchové fritézy BREVILLE® ji odpojte ze zásuvky a nechte vychladnout.
3. Vyčistěte vnitřní koš a táč vzduchové fritézy vlhkým hadříkem pouze jemnou mýdlovou vodou. NENAMÁČEJTE DO VODY. Abrazivní čisticí prostředky, čisticí kartáče a chemické čisticí prostředky mohou jednotku poškodit.
4. Vaničku vzduchové fritézy a táč často vyprazdňujte, abyste zabránili hromadění drobků.
5. Vanička a táč jsou vhodné pro mytí v myčce.
6. Pokud se používá funkce páry a v nádrži na vodu zůstává voda, po každém použití vylijte vodu z nádrže a použijte funkci vyprázdnění vody. Stiskněte tlačítko (VYPRÁZDNĚNÍ VODY) a poté stiskněte (▶️⏸️). Vzduchová fritéza vyprázdní veškerou vodu během krátkého cyklu. Po dokončení vyprázdněte košík a odkapávací táč.

POZNÁMKA: Po čištění párou a vyprázdnění vody se ujistěte, že jste vyprázdнили vaničku, odkapávací táč a lapač kondenzátu.

Odstranění vodního kamene

Pro optimální provoz vzduchové fritézy z ní pravidelně odstraňujte vodní kámen.

1. Do nádoby na vodu nalijte minimálně 150 ml vody a bílého octa. Doporučujeme používat čistou vodu.
2. Ujistěte se, že tryska vodní nádrže je na svém místě a zajištěna, a poté nádržku na vodu vložte zpět na své místo.
3. Stiskněte tlačítko (ČIŠTĚNÍ PÁROU) (15 minut).
4. Po dokončení programu vyjměte nádržku na vodu a vylijte zbývající kapalinu.
5. Nyní stiskněte tlačítko (VYPRÁZDNĚNÍ VODY) (5 minut).
6. Opláchněte nádržku na vodu a naplňte ji čerstvou čistou vodou.
7. Provedte další cyklus (ČIŠTĚNÍ PÁROU), abyste systém propláchnuli.
8. Po dokončení programu vyprázdňte kapalinu z vaničky a odkapávacího tácu.
9. Nádrž na vodu a vaničku vzduchové fritézy omyjte teplou vodou a čisticím prostředkem, opláchněte a osušte.

Čištění parou

1. Naplňte nádržku na vodu vodou a ujistěte se, že tryska vodní nádrže je na svém místě a zajištěna, a poté nádržku na vodu vložte zpět na své místo.
2. Stiskněte tlačítko (ČIŠTĚNÍ PÁROU) (15 minut).
3. Po dokončení programu vylijte špinavou vodu ze zásuvky, vyčistěte mýdlovou vodou, opláchněte a osušte, nap vložte zpět do přístroje. Vyprázdněte odkapávací táč.

Tabulka vaření ve vzduchové fritěze

| Potraviny | Hmotnost | Funkce/ předvolba | Čas | Teplota | Protřepejte/Otočte v polovině doby vaření | Olej |
|--|------------|------------------------|-------------|---------|---|-------------------|
| BRAMBORY | | | | | | |
| Ručně řezané hranolky | 700–800 g | Hranolky | 25–30 min | 180 °C | Ano | 1 polévková lžice |
| Ručně řezané hranolky | 250 g | Hranolky | 12–15 minut | 200 °C | Ano | ½ polévkové lžice |
| Zmrazené hranolky (tlustý řez) | 500–700 g | Hranolky | 20–25 minut | 200 °C | Ano | Č. |
| Zmrazené hranolky (tlustý řez) | 250 g | Hranolky | 13–15 min | 200 °C | Ano | Č. |
| Zmrazené hranolky (tenký řez) | 500–700 g | Hranolky | 18–20 min | 200 °C | Ano | Č. |
| Zmrazené hranolky (tenký řez) | 250 g | Hranolky | 10–12 min | 200 °C | Ano | Č. |
| Zmrazené hranolky ze sladkých brambor | 500 g | Hranolky | 15–18 min | 200 °C | Ano | Č. |
| Zmrazené Hash Browns | 600 g | Hranolky | 18–20 min | 200 °C | Ano | Č. |
| Čerstvé brambory ve slupce | 1 kg (4) | Vzduchové fritování | 60 min | 180 °C | Č. | ½ polévkové lžice |
| MASO / DRŮBEŽ / RYBA | | | | | | |
| Steak | 250 g (1) | Steak | 10–15 minut | 200 °C | Ano | ½ polévkové lžice |
| Vepřové kotlety | 600 g (3) | Steak | 15–20 minut | 180 °C | Ano | 1 polévková lžice |
| Hovězí burgery | 340 g (2) | Steak | 16–18 minut | 180 °C | Ano | ½ polévkové lžice |
| Celé pečené kuře | 1,8–2,2 kg | Celé kuře | 80–90 minut | 170 °C | Č. | 1 polévková lžice |
| Celé pečené kuře | 1,3–1,6 kg | Celé kuře | 60–70 minut | 170 °C | Č. | 1 polévková lžice |
| Kuřecí křídla | 1 kg | Kuře | 30–35 minut | 180 °C | Ano | Č. |
| Filet z lososa | 480 g (2) | Ryba | 12–15 minut | 180 °C | Č. | Č. |
| MRAŽENÉ POTRAVINY | | | | | | |
| Zmrazené ryby | 400 g (2) | Ryba | 12–15 minut | 180 °C | Ano | Č. |
| Zmrazené kuřecí nugety | 400 g | Vzduchové fritování | 12–15 minut | 180 °C | Ano | Č. |
| Zmrazené zeleninové hamburgery | 450 g (4) | Vzduchové fritování | 15–20 min | 200 °C | Ano | Č. |
| Plátky mraženého česneku | 6 plátků | Vzduchové fritování | 6–8 min | 180 °C | Ano | Č. |
| ZELENINA | | | | | | |
| Mražené cibulové kroužky | 400 g | Vzduchové fritování | 10–12 min | 180 °C | Ano | Č. |
| Čerstvá pražená zelenina | 800 g | Vzduchové fritování | 15–20 min | 180 °C | Ano | 1 polévková lžice |
| Čerstvá napařovaná zelenina | 700–800 g | Zelenina | 15–20 min | 100 °C | Ano | Č. |
| Čerstvé napařované kukuřičné klasy | 200–250 g | Zelenina | 8–10 min | 100 °C | Č. | Č. |
| Jemná v páře vařená brokolice | 200–250 g | Zelenina | 5–7 min | 100 °C | Č. | Č. |

Užitečné tipy / Odstraňování poruch

| PROBLÉM | POTENCIÁLNÍ PŘÍČINA | ŘEŠENÍ |
|--|--|---|
| Převařeně/nedostatečně uvařené pokrmy | <ul style="list-style-type: none"> Nesprávné nastavení teploty nebo času | <ul style="list-style-type: none"> Možná budete muset přizpůsobit čas a teplotu požadované chuti. Protože je vzduchová fritéza menší než běžná trouba, zahřeje se rychleji a obecně vaří kratší dobu. |
| Zápach spáleniny | <ul style="list-style-type: none"> Hromadění zbytků potravin ve vaničce fritézy | <ul style="list-style-type: none"> Viz část „Čištění vzduchové fritézy“ na straně 75. |
| Rozhraní dotykového panelu nereaguje | <ul style="list-style-type: none"> Panel je špinavý nebo mastný Přebytečná vlhkost na panelu Řídicí jednotka nepracuje správně Vanička fritézy není zasunuta | <ul style="list-style-type: none"> Před použitím se ujistěte, že je panel čistý. Ujistěte se, že panel je čistý a suchý, a použijte k ovládání suché ruce. Před opětovným připojením odpojte přístroj a nechte jej 60 sekund v klidu. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte poprodejní podporu. Zkontrolujte, zda je vanička fritézy správně zasunuta. |
| Malý odkap vody a únik páry z vaničky během vaření | <ul style="list-style-type: none"> Voda uvolněná z jídla během vaření | <ul style="list-style-type: none"> To není problém, běžně k tomu dochází během normálního cyklu vaření. Utřete kapky měkkým hadříkem. |
| Výstraha E12 | <ul style="list-style-type: none"> Žádná voda v nádrži na vodu | <ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že je nádrž na vodu naplněna a vložte ji zpět do přístroje. Pokud se nádrž na vodu během napařování vyprázdí, přístroj pípne a chybový kód E12 bude nepřetržitě blikat po dobu 10 minut. Chcete-li pokračovat v cyklu, doplňte nádrž. Pokud upozornění na vyprázděnou nádrž překročilo 10 minut, zobrazí se chybový kód E12, přístroj však cyklus zruší a bude třeba zvolit nový program. |
| Výstraha E01, E02, E03, E04, E05 a E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte zákaznický servis, viz strana 77. |

Poprodejní a náhradní díly

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen, kde bude vyměněn. Uvědomte si prosím, že bude požadována platná forma dokladu o koupi. Potřebujete-li další podporu, obraťte se na naše oddělení zákaznického servisu na adrese: **Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Ze všech ostatních zemí volejte +44 800 028 7154.** Mohou platit mezinárodní sazby. Případně e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

Likvidace odpadu

Odpadní elektrické výrobky by se neměly likvidovat společně s domovním odpadem. Prosím tam, kde existují příslušná zařízení, je recyklujte. Další informace o recyklaci a směrnici OEEZ vám poskytneme na e-mailové adrese BrevilleEurope@newellco.com.



productveiligheid

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen.

Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mag alleen door kinderen van 8 jaar of ouder (niet jonger) worden uitgevoerd mits onder toezicht van een volwassene.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Plaats dit product op een stabiel oppervlak en zorg dat de handgrepen zo zijn geplaatst dat er geen warme vloeistoffen worden gemorst.

 De oppervlakken van het product kunnen heet worden tijdens gebruik.

Gebruik het product niet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.

Dompel geen enkel deel van het apparaat, het netsnoer en de stekker

onder in water of een andere vloeistof.

Als het netsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Reinig het apparaat na gebruik. Zie 'Onderhoud en reiniging' voor meer informatie. Let vooral goed op welke onderdelen in water kunnen worden ondergedompeld en/of in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

- ⚠ Gebruik dit apparaat niet voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- ⚠ Zorg altijd dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of eruit te nemen, of het apparaat aan te zetten.
- ⚠ Gebruik het apparaat alleen op een stabiele, stevige, droge en platte ondergrond.
- ⚠ Schakel het apparaat altijd uit en neem de stekker uit het stopcontact als dit onbeheerd wordt achtergelaten, als dit niet wordt gebruikt en voordat het wordt gereinigd. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer dit in werking is.
- ⚠ Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- ⚠ Laat het apparaat altijd goed afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- ⚠ Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- ⚠ Laat het netsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht hangen, in aanraking komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld raken.
- ⚠ Raak de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik niet aan; de oppervlakken kunnen erg heet worden.
- ⚠ Gebruik uitsluitend reserveonderdelen en accessoires die worden aanbevolen door de fabrikant.
- ⚠ Laat voldoende ruimte vrij boven en om het apparaat voor luchtcirculatie.
- ⚠ Zorg dat het apparaat tijdens gebruik niet in contact kan komen met ontvlambare materialen (zoals gordijnen of wandbekleding).
- ⚠ Wees voorzichtig wanneer het apparaat wordt gebruikt op een hittegevoelig oppervlak. U wordt aanbevolen een warmtebestendige onderzetter te gebruiken.

Onderdelen

1. Luchtstroomopening (inlaat)
2. Bedieningspaneel
3. Lekbak
4. Watertank
5. Mondstuk watertank
6. Airfryerbak met antiaanbaklaag
7. Baklade
8. Handgreep
9. Luchtstroomopening / stoompoort (uitlaat)
10. Condensopvangbak
11. Netsnoer

Bedieningspaneel

12. Aan/uit
13. Start/stop
14. Temperatuurinstelling
15. Instelling timer
16. Temperatuur/timer aanpassen
17. Bakfuncties: bakken met hete lucht, braden, grillen, opwarmen, bakken met stoom, stomen
18. Standen: patat, biefstuk, hele kip, drumsticks, vis en groenten
19. Schoonmaken met stoom
20. Water legen

Tabel met bakfuncties

| Functies | Temp. | Tijd | Opmerking |
|------------------|--------|-------------|--|
| Airfryer | 200 °C | 15 minuten. | |
| Roosteren | 180 °C | 30 minuten. | |
| Grillen | 200 °C | 15 minuten. | |
| Opwarmen | 120 °C | 10 minuten. | |
| Bakken met stoom | 180 °C | 25 minuten. | Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is |
| Stomen | 100 °C | 10 minuten. | Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is |

Grafiek met standen

| Standen | Functies | Temp. | Tijd | Opmerking |
|------------|-----------------------|--------|-------------|--|
| Patat | Bakken met hete lucht | 180 °C | 15 minuten. | |
| Biefstuk | Grillen | 200 °C | 12 minuten. | |
| Hele kip | Bakken met stoom | 170 °C | 60 minuten. | Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is |
| Drumsticks | Bakken met stoom | 180 °C | 20 minuten. | Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is |
| Vis | Bakken met stoom | 180 °C | 10 minuten. | Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is |
| Groenten | Stomen | 100 °C | 10 minuten. | Zorg ervoor dat het waterreservoir gevuld is |

Gebruiksaanwijzing

Uw airfryer voorbereiden op het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten in en op het apparaat.
2. Maak de binnenkant van de airfryer schoon met een vochtige doek met een milde zeepoplossing. **DOMPEL NIET ONDER IN WATER.** Schurende reinigingsmiddelen, schrobborstels en chemische reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.
3. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
4. Steek de stekker van de airfryer in het stopcontact.
5. Druk op de aan-uitknop (⏻) het apparaat wordt ingeschakeld.
6. Selecteer een willekeurige bakstand gedurende ongeveer 15 minuten om eventuele productieresten te verwijderen.

Functiemodus

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Steek de stekker van de airfryer in het stopcontact.
3. Plaats de airfryerbak onderin de airfryerlade.
4. Doe het eten in de airfryerbak en plaats de airfryerlade terug in de airfryer.
5. Druk op de aan-uitknop (⏻) het apparaat wordt ingeschakeld.
6. Kies de gewenste functie - Bakken met hete lucht, braden, grillen, opnieuw opwarmen, bakken met stoom, stomen. **Temperatuur en tijd worden automatisch weergegeven.**
OPMERKING: De ingestelde temperatuur en timer zijn slechts een richtlijn; zie de baktabel van de airfryer voor meer informatie. Als u de temperatuur wilt instellen, drukt u op (⬆) en stelt u de temperatuur in met (+) en (-). Als u de baktijd wilt instellen, drukt u op (⏸) en stelt u de tijd in met (+) en (-).
OPMERKING: Vul het waterreservoir met schoon water wanneer u de functie bakken met stoom, stomen of schoonmaken met stoom gebruikt.
7. Druk op Start (▶) om de airfryer te starten.
8. Er klinkt een geluidssignaal zodra de timer is afgelopen. Verwijder de airfryerlade en het eten voorzichtig met hittebestendig kookgerei. Plaats deze uitsluitend op een hittebestendig oppervlak. Kantel de lade niet om het eten te verwijderen.
OPMERKING: Als u de bakcyclus wilt onderbreken, opent u de airfryerlade; de bakcyclus wordt voortgezet wanneer de lade terug wordt geplaatst. U kunt de bakcyclus stoppen door op Start/Stop (▶) te drukken.
OPMERKING: Halverwege de geprogrammeerde tijd klinkt een geluidssignaal (3 keer) als herinnering om uw eten om te draaien of de airfryerlade te schudden voor een gelijkmatige bereiding (zie de kooktabel van de airfryer op pagina 82 voor meer informatie).

Vooraf ingestelde modus

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Steek de stekker van de airfryer in het stopcontact.
3. Plaats de airfryerbak onderin de airfryerlade.
4. Doe het eten in de airfryerbak en plaats de airfryerlade terug in de airfryer.
5. Druk op de aan-uitknop (⏻) het apparaat wordt ingeschakeld.
6. Kies de gewenste stand - Patat, Biefstuk, Hele Kip, Drumsticks, Vis of Groenten. **Temperatuur en tijd worden automatisch weergegeven.**
OPMERKING: De ingestelde temperatuur en timer zijn slechts een richtlijn; zie de kooktabel van de airfryer voor meer informatie. Stel de temperatuur en tijd in met de plus- en mintekens naast het symbool voor de temperatuur (⬆) en tijd (⏸).
7. Druk op Start (▶) om de airfryer te starten.
OPMERKING: Halverwege de geprogrammeerde tijd klinkt een geluidssignaal (3 keer) als herinnering om uw eten om te draaien of de airfryerlade te schudden voor een gelijkmatige bereiding (zie de kooktabel van de airfryer op pagina 82 voor meer informatie).
8. Er klinkt een geluidssignaal zodra de timer is afgelopen. Verwijder de airfryerlade en het eten voorzichtig met hittebestendig kookgerei. Plaats deze uitsluitend op een hittebestendig oppervlak. Kantel de lade niet om het eten te verwijderen.
OPMERKING: Als u de bakcyclus wilt onderbreken, opent u de airfryerlade; de bakcyclus wordt voortgezet wanneer de lade terug wordt geplaatst. U kunt de bakcyclus stoppen door op Start/Stop (▶) te drukken.

Reiniging en onderhoud van uw airfryer

1. Maak de airfryer en accessoires na elk gebruik schoon.
2. Voordat u uw Breville®-airfryer schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
3. Maak de binnenkant van de airfryer schoon door deze af te vegen met een vochtige doek met een milde zeepoplossing. **DOMPEL NIET ONDER IN WATER.** Schurende reinigingsmiddelen, schrobborstels en chemische reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.
4. Leeg de airfryerlade en de airfryerbak regelmatig om ophoping van kruimels te voorkomen.
5. Lade en bak kunnen in de vaatwasser.
6. Wanneer de stoomfunctie wordt gebruikt en er nog water in het waterreservoir aanwezig is, giet dan na elk gebruik het water uit het waterreservoir en gebruik de functie voor het legen van water. Druk op (WATER LEGEN) en vervolgens op (▶); de airfryer zal met een korte cyclus al het water afvoeren. Maak na afloop de houder en de lekbak leeg.

OPMERKING: Zorg ervoor dat u de lade, de lekbak en de condensopvangbak leeg giet na schoonmaken met stoom en de functie voor het legen van water.

Ontkalken

Voor een optimale werking van de airfryer moet u deze regelmatig ontkalken.

1. Giet minimaal 150 ml water en 150 ml witte-wijnazijn in het waterreservoir. Wij adviseren het gebruik van gezuiverd water.
2. Controleer of de mondstuk van het waterreservoir in positie en vergrendeld is, en plaats het waterreservoir terug.
3. Druk op de functie (MET STOOM REINIGEN) (15 minuten).
4. Als het programma klaar is, verwijdert u het waterreservoir en leegt u de resterende vloeistof.
5. Druk nu op de functie (EMPTY WATER) (5 min).
6. Spoel het waterreservoir en vul het met schoon vers water.
7. Voer nog een cyclus (STOOM REINIGEN) uit om het systeem door te spoelen.
8. Als het programma klaar is, leegt u de vloeistof uit de lade en de lekbak.
9. Was zowel het waterreservoir als de airfryerlade af met warm water en afwasmiddel, spoel ze af en droog ze af.

Schoonmaken met stoom

1. Vul het waterreservoir met water en zorg ervoor dat het mondstuk van het waterreservoir in positie en vergrendeld is.
2. Druk op de functie (MET STOOM REINIGEN) (15 minuten).
3. Als het programma klaar is, giet u het vuile water uit de lade, reinigt u deze met zeepwater, spoelt u deze af en droogt u de lade. Plaats de lade daarna terug. Giet de lekbak leeg.

Bakschema airfryer

| Eten | Gewicht | Functie / Stand | Tijd | Temperatuur | Schudden / halverwege het bakken draaien | Olie |
|---------------------------------|--------------|-----------------------|-----------------|-------------|--|------------|
| AARDAPPELEN | | | | | | |
| Handgesneden patat | 700 - 800 g | Patat | 25 - 30 minuten | 180 °C | Ja | 1 el. |
| Handgesneden patat | 250 g | Patat | 12 - 15 minuten | 200 °C | Ja | ½ eetlepel |
| Bevroren patat (dik gesneden) | 500 - 700 g | Patat | 20 - 25 minuten | 200 °C | Ja | Nee |
| Bevroren patat (dik gesneden) | 250 g | Patat | 13 - 15 minuten | 200 °C | Ja | Nee |
| Bevroren patat (dun gesneden) | 500 - 700 g | Patat | 18 - 20 minuten | 200 °C | Ja | Nee |
| Bevroren patat (dun gesneden) | 250 g | Patat | 10 - 12 minuten | 200 °C | Ja | Nee |
| Bevroren zoete-aardappelpatat | 500 g | Patat | 15 - 18 minuten | 200 °C | Ja | Nee |
| Bevroren röstirondjes | 600 g | Patat | 18 - 20 minuten | 200 °C | Ja | Nee |
| Verse aardappelen in schil | 1 kg (4) | Bakken met hete lucht | 60 minuten | 180 °C | Nee | ½ eetlepel |
| VLEES / GEVOGELTE / VIS | | | | | | |
| Biefstuk | 250 g (1) | Biefstuk | 10 - 15 minuten | 200 °C | Ja | ½ eetlepel |
| Karbonades | 600 g (3) | Biefstuk | 15 - 20 minuten | 180 °C | Ja | 1 el. |
| Rundvleesburgers | 340 g (2) | Biefstuk | 16 - 18 minuten | 180 °C | Ja | ½ eetlepel |
| Hele gebraden kip | 1,8 - 2,2 kg | Hele kip | 80 - 90 minuten | 170 °C | Nee | 1 el. |
| Hele gebraden kip | 1,3 - 1,6 kg | Hele kip | 60 - 70 minuten | 170 °C | Nee | 1 el. |
| Kippenvleugels | 1 kg | Kip | 30 - 35 minuten | 180 °C | Ja | Nee |
| Zalmfilet | 480 g (2) | Vis | 12 - 15 minuten | 180 °C | Nee | Nee |
| BEVROREN ETEN | | | | | | |
| Bevroren gebakken vis | 400 g (2) | Vis | 12 - 15 minuten | 180 °C | Ja | Nee |
| Bevroren kipnuggets | 400 g | Bakken met hete lucht | 12 - 15 minuten | 180 °C | Ja | Nee |
| Bevroren groentenburgers | 450 g (4) | Bakken met hete lucht | 15 - 20 minuten | 200 °C | Ja | Nee |
| Bevroren gesneden knoflookbrood | 6 sneden | Bakken met hete lucht | 6 - 8 minuten | 180 °C | Ja | Nee |
| GROENTEN | | | | | | |
| Bevroren uienringen | 400 g | Bakken met hete lucht | 10 - 12 minuten | 180 °C | Ja | Nee |
| Verse geroosterde groenten | 800 g | Bakken met hete lucht | 15 - 20 minuten | 180 °C | Ja | 1 el. |
| Verse gestoomde groenten | 700 - 800 g | Groenten | 15 - 20 minuten | 100 °C | Ja | Nee |
| Verse gestoomde maïskolven | 200 - 250 g | Groenten | 8 - 10 minuten | 100 °C | Nee | Nee |
| Tenderstem broccoli | 200 - 250 g | Groenten | 5 - 7 minuten | 100 °C | Nee | Nee |

Nuttige tips / problemen oplossen

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|---|--|--|
| Eten te gaar / niet gaar | <ul style="list-style-type: none"> Verkeerde temperatuur- of tijdstelling | <ul style="list-style-type: none"> Mogelijk moet u de tijd en de temperatuur aanpassen aan de gewenste smaak. Uw airfryer is kleiner dan een gewone oven en dus zal de airfryer sneller opwarmen en zal het eten over het algemeen in kortere tijd gaar worden. |
| Brandlucht | <ul style="list-style-type: none"> Opgehoopte etensresten in de airfryerlade | <ul style="list-style-type: none"> Zie "Uw airfryer schoonmaken", pagina 81. |
| De interface van het aanraakscherm reageert niet | <ul style="list-style-type: none"> Het paneel is vuil of vettig Overtollig vocht op paneel Bediening werkt niet goed De airfryerlade is niet geplaatst | <ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat het paneel schoon en vrij van vuil is voor gebruik. Zorg ervoor dat het paneel schoon en droog is, en gebruik droge handen om het te bedienen. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 60 seconden rusten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de klantenservice. Controleer of de airfryerlade goed is geplaatst. |
| Tijdens het bakken ontsnappen kleine waterdruppels en stoom uit de lade | <ul style="list-style-type: none"> Vocht dat tijdens de bakcyclus vrijkomt uit het eten | <ul style="list-style-type: none"> Dit is geen probleem en maakt deel uit van de normale bakcyclus. Veeg de druppels op met een zachte doek. |
| Waarschuwing E12 | <ul style="list-style-type: none"> Er zit geen water in het waterreservoir. | <ul style="list-style-type: none"> Controleer of het waterreservoir gevuld is en plaats het terug in het apparaat. Als het waterreservoir tijdens een stoomprogramma leeg raakt, geeft het apparaat een geluidssignaal en knippert foutcode E12 gedurende 10 minuten continu. Vul het reservoir opnieuw om de cyclus voort te zetten. Als de waarschuwing voor een leeg reservoir langer dan 10 minuten heeft geduurd, wordt foutcode E12 nog steeds weergegeven, maar het apparaat annuleert de cyclus en er moet een nieuw programma worden gekozen. |
| Waarschuwing E01, E02, E03, E04, E05 en E11 | | <ul style="list-style-type: none"> Neem contact op met de klantenservice, zie pagina 83. |

Aftersales en vervangingsonderdelen

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig bewijs van aankoop te overhandigen. Voor meer support kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice: **Verenigd Koninkrijk: 0800 0287154 | Spanje: 0900 816510 | Frankrijk: 0805 542055** Voor alle andere landen kunt u het volgende nummer bellen: **+44 800 028 7154**. Er kunnen internationale beltarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: BrevilleEurope@newellco.com.

Afvalverwijdering

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle uw apparaten indien de faciliteiten hiervoor bestaan. Stuur een e-mail aan BrevilleEurope@newellco.com voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



Breville®

Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com

Spain: 0900 81 65 10
France: 0805 542 055
International: +44 800 028 7154



© 2023 Sunbeam Products Inc. Tous droits réservés.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.

Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.

En raison du développement continu de nos produits, l'appareil livré risque de varier légèrement de l'illustration sur l'emballage.

Fabriquée en Chine.

Wyprodukowano w Chinach.

En raison du développement continu de nos produits, l'appareil acheté risque de varier légèrement de l'illustration sur l'emballage.

Das von Ihnen erworbene Produkt kann sich aufgrund laufender Produktentwicklung leicht von dem auf diesem Karton abgebildeten Produkt unterscheiden.

Door de continue productontwikkeling kan het product dat u koopt iets afwijken van het getoonde product op deze doos.

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitetystä mallista.

Produkten som du har köpt kan skilja sig något från den som syns på förpackningen eftersom produkten utvecklas löpande.

Vzhľadom k neustálému vývoji produktu sa môže dodaný produkt mierne líšiť od produktu vyobrazeného na obalu.

Z dôvodu nepretržitého vývoja sa zakúpený produkt môže mierne líšiť od vyobrazeného produktu.

Zakupiony produkt może nieznacznie różnić się od urządzenia widniejącego na opakowaniu ze względu na ciągły rozwój produktów.

Det købte produkt kan afvige en smule fra det viste produkt på kartonen pga. løbende produktudvikling.

Da vi driver med kontinuerlig produktutvikling, kan produktet du har kjøpt, skille seg noe fra det som vises på esken.

Produsul cumpărat poate fi ușor diferit de cel ilustrat pe ambalaj, din cauza dezvoltării continue a produselor.