

# Breville®

Turn **on** your creativity®

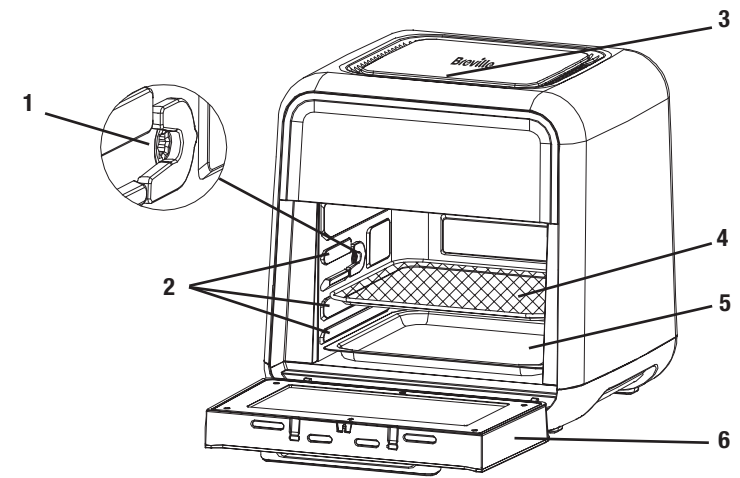


## **Halo** Rotisserie Air Fryer Oven

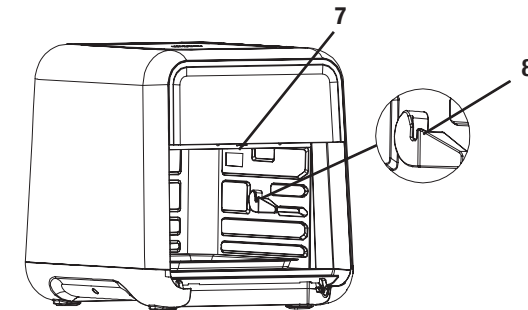
**VDF127X**

<b>EN</b>	Instructions for Use.....	6
<b>FR</b>	Instructions.....	12
<b>DE</b>	Bedienungsanleitung.....	18
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing.....	24
<b>FI</b>	Käyttöohjeet.....	30
<b>SV</b>	Bruksanvisning.....	35
<b>CZ</b>	Návod k použití.....	40
<b>SK</b>	Návod na používanie.....	46
<b>PL</b>	Instrukcja użytkowania.....	52
<b>DK</b>	Brugsanvisning.....	58
<b>NO</b>	Bruksinstruksjoner.....	63
<b>RO</b>	Instrucțiuni de utilizare.....	68

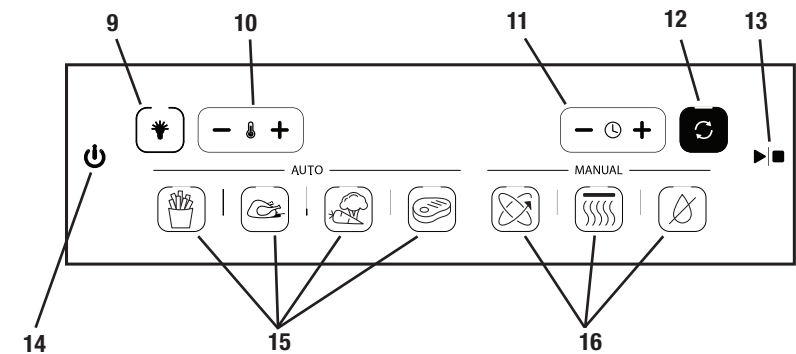
**A**



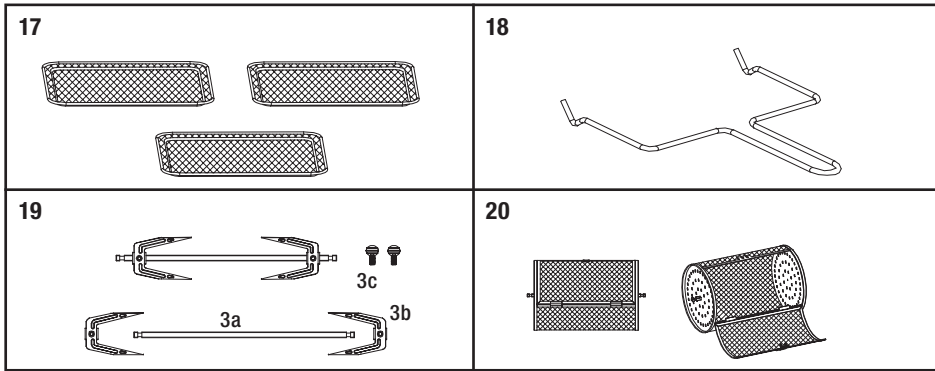
**B**



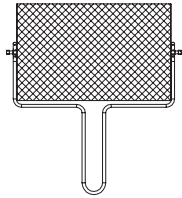
**C**



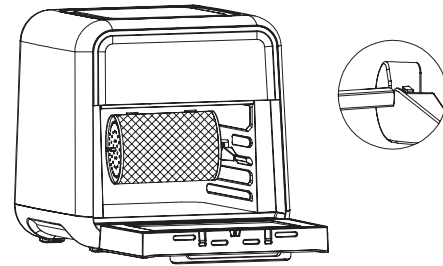
**D**



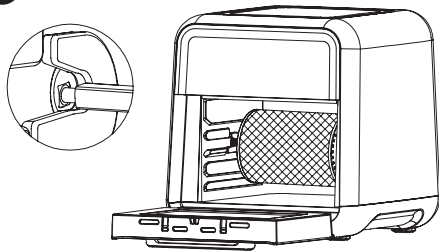
**E**



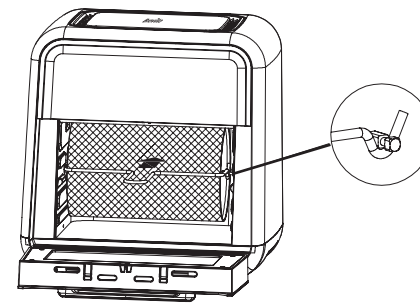
**G**



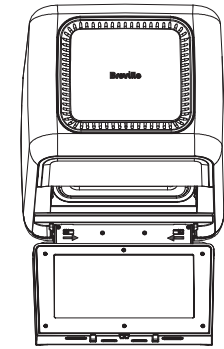
**F**



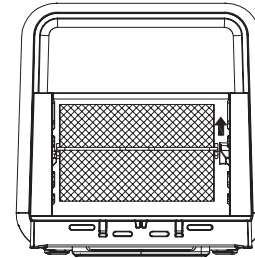
**H**



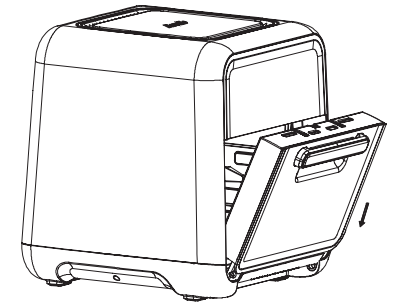
**K**



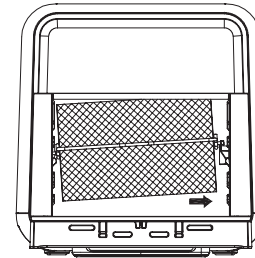
**I**



**L**



**J**



## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

**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 (A &amp; B)

1. Left Rotisserie Holder
2. Three Air Flow Rack Positions
3. Air Flow Vent
4. Air Flow Rack
5. Removable Drip Tray
6. Removable Door
7. Light
8. Right Rotisserie Holder

## CONTROL PANEL (C)

9. Optional Light
10. Temperature Setting
11. Timer Setting
12. Rotate
13. Start/Stop
14. Power
15. Presets: Fries, Chicken, Vegetables and Steak
16. Manual Modes: Air Fry, Bake and Dehydrate

## PART &amp; ACCESSORIES (D)

**17. Air Flow Racks (3)**

- Ideal for cooking a variety of foods, such as chicken breast, fish or steak
- Best accessory to use for dehydrating
- If using one Air Flow Rack place it on the top slot for more crisp results
- If using more than one Air Flow Rack switch the position of the racks throughout the cooking cycle for a more even crisp.
- When using the Air Flow racks with high sugar content food, you may find that lining each rack with a sheet of baking parchment helpful.

**18. Rotisserie Handling Fork**

Use the Rotisserie Handling Fork to place and remove the Rotating Mesh Basket and the Rotisserie Spit into the Rotisserie Holders.

**19. Rotisserie Spit**

- Ideal for cooking rotisserie chicken.
- It is advisable to secure the whole chicken with cooking string.
- To use the Rotisserie Spit, put the rod (3a) through the chicken then slide the forks (3b) down the sides of the rod and into the meat. Next, lock the forks into place using the screw set (3c) provided. Using the Rotisserie Handling Fork, place the chicken into the rotisserie holder in the unit.

**20. Rotating Mesh Basket**

- Ideal for cooking fries, vegetables and chicken wings, as well as roasting nuts and other snacks.
- To use the Rotating Mesh Basket, place food in the Rotating Mesh Basket then lock it. Using the Rotisserie Handling Fork, place the Rotating Mesh Basket into the Rotisserie Holders.

**CAUTION:** DO NOT ATTEMPT TO REMOVE BASKET WITHOUT ROTISSERIE HANDLING FORK. Please use caution while handling the basket.

**21. Drip Tray (not shown)**

- Used to catch oil and crumbs throughout the cooking cycle.
- Place drip tray at the bottom of the unit before beginning the cooking cycle.
- Be sure to wash the Drip Tray after every use.

## USAGE INSTRUCTIONS

### Preparing Your Air Fryer Oven For First Use

1. Remove all packaging materials, stickers and labels in and on the unit.
2. Wash all accessories and wipe the inside of the unit with a damp cloth.
3. Place unit on a flat surface.
4. Plug the air fryer oven into an electrical outlet.
5. Press and hold the Power button **(P)** until the unit turns on.
6. Heat Air Fryer Oven to 200°C for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain.

### Manual Mode

1. Place unit on a flat surface.
2. Plug the air fryer oven into an electrical outlet.
3. Press and hold the Power button until the unit turns on.
4. Choose the desired manual mode – Air Fry, Bake or Dehydrate.
5. To set temperature and time use the plus and minus signs next to the temperature **(T)** and time **(S)** symbol then press Start **(▶|■)** for the air fryer oven to preheat.

**NOTE:** Due to the heat up speed of the Breville Air Fryer Oven, food can be placed in the air fryer oven from the beginning of the preheat cycle. The cooking cycle will then automatically start when the unit has reached the desired temperature.

6. Once preheat is complete an audible alert will sound and the Ready Icon will appear on the display. If food was not placed in the Air Fryer Oven at the start of the preheat cycle open the oven door and place food inside using desired accessories then close the door to begin cooking cycle.

**NOTE:** When using Air Fry mode, Rotate **(↻)** automatically turns on. Be sure to turn it off when cooking with the Air Flow Racks. When using Bake mode, Rotate **(↻)** will need to be turned on if using the Mesh Basket or Rotisserie Spit.

7. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove the food with a heat safe cooking utensil or the Rotisserie Handling Fork.

**NOTE:** To pause cooking cycle open the door. To stop cooking cycle press Start/Stop **(▶|■)**.

### Preset Mode

1. Place unit on a flat surface.
2. Plug the air fryer oven into an electrical outlet.
3. Press and hold the Power button until the unit turns on.
4. Choose the desired Preset – Fries, Wings, Veggies or Steak. Temperature and time will automatically appear.

**NOTE:** Rotate automatically turns on for the Fries preset. To turn off simply press the Rotate **(↻)** button.

5. Press Start **(▶|■)** for Air Fryer Oven to preheat.

**NOTE:** Due to the heat up speed of the Breville Air Fryer Oven, food can be placed in the air fryer oven from the beginning of the preheat cycle. The cooking cycle will then automatically start when the unit has reached the desired temperature.

6. Once preheat is complete an audible alert will sound and the Ready Icon will appear on the display. If food was not placed in the Air Fryer Oven at the start of the preheat cycle open the oven door and place food inside using desired accessories then close the door to begin cooking cycle.
7. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove the food with a heat safe cooking utensil or the Rotisserie Handling Fork.

**NOTE:** To pause cooking cycle open the door. To stop cooking cycle press Start/Stop **(▶|■)**.

### Presets

#### Fries

Ideal for cooking frozen and fresh fries.

#### Chicken

Ideal for cooking fresh and frozen chicken pieces/drumsticks, wings etc.

#### Vegetables

Ideal for roasting fresh vegetables or crumbed and battered vegetables.

#### Steak

This preset cooks steak to medium - light pink middle. Best for steaks 1/2-1 inch thick.

## USING THE ROTISSERIE HANDLING FORK

### To Insert the Rotating Mesh Basket or Rotisserie Spit:

1. Place the desired accessory on the Rotisserie Handling Fork. **(E)**
2. Insert the left side of the accessory rod into the Rotisserie Holder. Be sure the rod is engaged and in place for rotation. **(F)**
3. Place the right side of the rod onto the right Rotisserie Holder. **(G)**

**NOTE:** Basket should not be able to freely rotate when it is fully engaged.

### To Remove the Rotating Mesh Basket or Rotisserie Spit:

1. Insert the Rotisserie Handling Fork beneath the rod of the accessory. **(H)**
2. Lift the right side of the Rotisserie Handling Fork at an angle to remove it from the right Rotisserie Holder. **(I)**
3. Then shift the Rotisserie Handling Fork to the right to allow the left side of the rod to slide out of the left Rotisserie Holder. **(J)**

## CLEANING FOR YOUR AIR FRYER OVEN

1. Clean the Air Fryer Oven and accessories after each use.
2. Before cleaning your Breville® Air Fryer Oven, unplug it and allow it to cool.
3. To clean interior of the Air Fryer Oven 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 Drip Tray frequently to avoid accumulation of crumbs.
5. Air Flow Racks, Rotating Mesh Basket, Rotisserie Spit, Drip Tray and Rotisserie Handling Fork are dishwasher safe.
6. The Breville® Air Fryer Oven door is removable for easy cleaning. Do not immerse the door in water. Wipe clean only with mild, soapy water.

### To Remove Door:

- Open the door then push the tabs at the inner bottom of the door to release. **(K)**

### To Reassemble Door:

- Keep door at an angle while aligning the bottom of door to the unit then push the door in for it to lock in place. **(L)**
- 7. Store the air fryer in a dry location such as on a table or countertop or cabinet shelf.

## AIR FRYER OVEN COOKING CHART

FOOD	WEIGHT	FUNCTION	ACCESSORY	TIME	TEMPERATURE	OIL
<b>POTATOES</b>						
Hand-Cut Chunky Fries	500 - 700g	Fries	Basket	35-40 mins	200°C	1 tbsp
Hand-Cut Sweet Potato Fries	500 - 600g	Fries	Air Flow Racks	30-35 mins	200°C	1 tbsp
Frozen Fries, (Thick Cut)	500 - 700g	Fries	Basket	25-30 mins	200°C	No
Frozen Fries, (Thin Cut)	500 - 700g	Fries	Basket	20 -25 mins	200°C	No
Frozen Hash Browns	600g	Fries	Air Flow Racks	18-20 mins	200°C	No
<b>MEAT/POULTRY/FISH</b>						
Chicken Wings	1kg	Chicken	Air Flow Racks	35 mins	180°C	No
Steak	250g (1)	Steak	Air Flow Racks	10 -15 mins	200°C	No
Pork Chops	600g (3)	Steak	Air Flow Racks	15-20 mins	180°C	1 tbsp
Beef Burgers	340g (2)	Steak	Air Flow Racks	16-18 mins	180°C	No
Whole Rotisserie Chicken	1 - 1.3kg	Air Fry	Rotisserie Spit	60 minutes	200°C	1 tbsp
Breaded Chicken Breast	340g (2)	Air Fry	Air Flow Racks	30 - 35 mins	200°C	No
Breaded Fish	350g (2)	Bake	Air Flow Racks	20 - 25 mins	180°C	No
Bacon	225g	Air Fry	Air Flow Racks	10 - 12 mins	200°C	No
Frozen Chicken Nuggets	400g	Air Fry	Air Flow Racks	12-15 mins	180°C	No
<b>VEGETABLES</b>						
Frozen Onion Rings	400g	Air Fry	Air Flow racks	12-15 mins	200°C	No
Fresh Roasting Vegetables	400g	Vegetables	Air Flow Racks	15-20 mins	180°C	No
<b>DEHYDRATE</b>						
Apples	150g	Dehydrate	Air Flow Racks	4 - 5 hours	50°C	No
Strawberries	350g	Dehydrate	Air Flow Racks	5 hours	50°C	No
Beetroots	200g	Dehydrate	Air Flow Racks	8 - 12 hours	65°C	1 tbsp
Beef Jerky	350g	Dehydrate	Air Flow Racks	4 hours	80°C	No

## HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incorrect temperature or time setting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>You may have to adjust the time and temperature to desired taste.</li> <li>Because your Air Fryer Oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rack placement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to "Positioning Air Flow Racks" Section, Page 5. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.</li> </ul>
Burning Smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to "Cleaning Your Air Fryer Oven" Section, Page 9.</li> </ul>
Heating elements do not stay ON	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat</li> <li>You may not see elements glowing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow oven to reach set temperature prior to inserting food. Oven will indicate when preheat is complete.</li> </ul>
Touch panel interface is non-responsive	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panel is dirty or greasy</li> <li>Excess moisture on panel</li> <li>Controller is malfunctioning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure panel is clean and free of debris before using.</li> <li>Ensure panel is clean and dry, and use dry hands to operate.</li> <li>Unplug unit and let it rest for 60 seconds before plugging in.</li> </ul>
Small water drips from door during cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water released from food during the cooking cycle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>This is not a concern and is part of the normal cooking cycle. Please mop up drips with a soft cloth.</li> </ul>

## FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

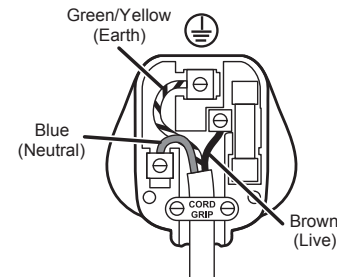
### ⚠ This appliance must be earthed.

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.

Plug should be ASTA approved to BS1363  
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

## AFTER SALES AND 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](mailto: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](mailto:BrevilleEurope@newellco.com) for further recycling and WEEE information.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## 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.

## GUIDE DES PIÈCES (A ET B)

1. Support tourne-broche gauche
2. Trois positions pour la grille de circulation de l'air
3. Sortie d'air
4. Grille de circulation de l'air
5. Lèche-frite amovible
6. Porte amovible
7. Lumière
8. Support tourne-broche droit

## PANNEAU DE COMMANDE (C)

9. Voyant facultatif
10. Réglage de la température
11. Minuterie
12. Rotation
13. Marche/Arrêt
14. Alimentation
15. Programmes prédéfinis : Frites, Poulet, Légumes et Steak
16. Modes manuels : Friture à air, Cuisson au four et Déshydratation


## PIÈCES ET ACCESSOIRES (D)

17. **Grilles de circulation de l'air (3)**
    - Parfaitement adaptées à la cuisson d'un large éventail d'aliments (blanc de poulet, poisson ou steak)
    - Accessoire le plus adapté à la déshydratation
    - Si vous n'utilisez qu'une seule grille de circulation de l'air, placez-la sur le support supérieur pour obtenir des résultats plus croustillants.
    - Si vous utilisez plusieurs grilles de circulation de l'air, inversez la position des grilles tout au long du cycle de cuisson pour obtenir des résultats homogènes.
    - Si vous utilisez les grilles de circulation de l'air avec des aliments à forte teneur en sucre, il peut s'avérer utile de placer une feuille de papier sulfurisé sur chaque grille.
  18. **Poignée de support du tourne-broche**




Utilisez la poignée de support du tourne-broche pour mettre en place le panier à mailles rotatif et le tourne-broche sur les supports tourne-broche et les retirer.
  19. **Tourne-broche**
    - Parfaitement adapté à la cuisson à la broche du poulet.
    - Il est recommandé d'attacher un poulet entier avec de la ficelle alimentaire.
    - Pour utiliser le tourne-broche, introduisez la tige (3a) dans le poulet, puis faites glisser les crochets (3b) sur chaque extrémité de la tige pour les enfoncer dans la chair du poulet. Maintenez ensuite les crochets en place à l'aide des vis de serrage (3c) fournies. À l'aide de la poignée de support du tourne-broche, placez le poulet sur les supports tourne-broche à l'intérieur de l'appareil.
  20. **Panier à mailles rotatif**
    - Parfaitement adapté à la cuisson des frites, des légumes ou des ailes de poulet, et permet de faire griller des fruits à coque et autres en-cas.
    - Placez les aliments dans le panier à mailles rotatif, puis verrouillez-le. À l'aide de la poignée de support du tourne-broche, placez le panier à mailles rotatif sur les supports tourne-broche.
- ATTENTION : NE TENTEZ PAS DE RETIRER LE PANIER SANS UTILISER LA POIGNÉE DE SUPPORT DU TOURNE-BROCHE.** Manipulez le panier avec précaution.
21. **Lèche-frite (non illustré)**
    - Permet de recueillir l'huile et les miettes tout au long du cycle de cuisson.
    - Placez le lèche-frite dans le bas de l'appareil avant de démarrer le cycle de cuisson.
    - Veillez à laver le lèche-frite après chaque utilisation.

## CONSIGNES D'UTILISATION

### Préparation de la friteuse à air avant la première utilisation



1. Enlevez les matériaux d'emballage, auto-collants et étiquettes placés à l'intérieur de l'appareil et sur celui-ci.
2. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
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  et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'allume.
6. Préchauffez la friteuse à air à 200 °C pendant environ 15 minutes pour éliminer les résidus de fabrication éventuels.

### Mode manuel


1. Placez l'appareil sur une surface plane.
2. Branchez la friteuse à air sur une prise électrique.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'allume.
4. Sélectionnez le mode manuel requis : Friture à air, Cuisson au four ou Déshydratation.
5. Pour régler la température et la durée de cuisson, utilisez les touches plus et moins à côté du symbole de température  et de durée , puis appuyez sur Démarrer  pour préchauffer la friteuse à air.

**REMARQUE** : en raison de la vitesse de préchauffage de la friteuse à air Breville, vous pouvez enfourner les aliments dans l'appareil dès le début du cycle de préchauffage. Le cycle de cuisson démarre ensuite automatiquement lorsque l'appareil a atteint la température appropriée.

6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'icône Prêt s'affiche sur l'écran. Si vous n'avez pas placé d'aliments dans la friteuse à air dès le début du cycle de préchauffage, ouvrez la porte du four et enfournez les aliments à l'intérieur en utilisant l'accessoire approprié, puis refermez la porte pour démarrer le cycle de cuisson.

**REMARQUE** : si vous utilisez le mode Friture à air, la fonction Rotation  est automatiquement activée. Veillez à la désactiver si vous utilisez les grilles de circulation de l'air. Si vous utilisez le mode Cuisson au four, la fonction Rotation  devra être activée lorsque vous utilisez le panier à mailles ou le tourne-broche.


7. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit. Sortez avec précaution les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine résistant à la chaleur ou de la poignée de support du tourne-broche.


**REMARQUE** : pour interrompre le cycle de cuisson, ouvrez la porte du four. Pour arrêter le cycle de cuisson, appuyez sur Marche/Arrêt .

### Programmes prédéfinis

1. Placez l'appareil sur une surface plane.
2. Branchez la friteuse à air sur une prise électrique.


3. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'allume.
4. Sélectionnez le programme prédéfini (Frites, Ailes, Légumes ou Steak). La température et la durée de cuisson s'affichent automatiquement.

**REMARQUE** : la fonction Rotation est automatiquement activée pour le programme Frites. Pour la désactiver, il suffit d'appuyer sur le bouton Rotation .

5. Appuyez sur Démarrer  pour préchauffer la friteuse à air.

**REMARQUE** : en raison de la vitesse de préchauffage de la friteuse à air Breville, vous pouvez enfourner les aliments dans l'appareil dès le début du cycle de préchauffage. Le cycle de cuisson démarre ensuite automatiquement lorsque l'appareil a atteint la température appropriée.

6. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et l'icône Prêt s'affiche sur l'écran. Si vous n'avez pas placé d'aliments dans la friteuse à air dès le début du cycle de préchauffage, ouvrez la porte du four et enfournez les aliments à l'intérieur en utilisant l'accessoire approprié, puis refermez la porte pour démarrer le cycle de cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit. Sortez avec précaution les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine résistant à la chaleur ou de la poignée de support du tourne-broche.

**REMARQUE** : pour interrompre le cycle de cuisson, ouvrez la porte du four. Pour arrêter le cycle de cuisson, appuyez sur Marche/Arrêt .

### Programmes prédéfinis

#### Frites

Parfaitement adapté à la cuisson des frites surgelées et fraîches.

#### Poulet

Parfaitement adapté à la cuisson de morceaux/pilons/ailes, etc. de poulet surgelés.

#### Légumes



Parfaitement adapté pour faire rôtir des légumes frais ou panés et enrobés de pâte à frire.


#### Steak

Ce programme cuit les steaks à point (légèrement rosés à l'intérieur). Il convient aux steaks d'une épaisseur de 1,25 à 2,5 cm.

### UTILISATION DE LA POIGNÉE DE SUPPORT DU TOURNE-BROCHE




#### Pour insérer le panier à mailles rotatif ou le tourne-broche :

1. Placez l'accessoire approprié sur la poignée de support du tourne-broche. 
2. Insérez l'extrémité gauche de la tige de l'accessoire sur le support tourne-broche. Assurez-vous que la tige est engagée dans le logement et en position correcte pour la rotation. 

3. Placez l'extrémité droite de la tige sur le support tourne-broche droit. 

**REMARQUE** : le panier ne doit pas tourner librement lorsque la tige est correctement engagée.

#### Pour sortir le panier à mailles rotatif ou le tourne-broche :

1. Insérez la poignée de support du tourne-broche sous la tige de l'accessoire. 
2. Soulevez le côté droit de la poignée de support du tourne-broche à un angle permettant de la sortir du support tourne-broche droit. 
3. Déplacez ensuite la poignée de support du tourne-broche vers la droite pour pouvoir extraire l'extrémité gauche de la tige du support tourne-broche gauche. 


### NETTOYAGE DE LA FRITEUSE À AIR

1. Nettoyez la friteuse à air et ses accessoires après chaque utilisation.
2. Avant de nettoyer la friteuse à air Breville®, débranchez-la et laissez-la refroidir.
3. Pour nettoyer l'intérieur de la friteuse à air, essuyez-la à l'aide d'un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de


détergent doux. NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Les détergents abrasifs, les brosses à récurer et les détergents chimiques endommageront l'appareil.

4. Videz régulièrement le lèche-frite pour éviter les accumulations de miettes.
5. Les grilles de circulation de l'air, le panier à mailles rotatif, le tourne-broche, le lèche-frite et la poignée de support du tourne-broche passent tous au lave-vaisselle.
6. La porte de la friteuse à air Breville® est amovible pour faciliter son nettoyage. Ne plongez pas la porte dans l'eau. Contentez-vous de l'essuyer avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de détergent doux.

#### Pour enlever la porte :

- Ouvrez la porte, puis appuyez sur les taquets fixés au bas de la face intérieure pour la dégager. 

#### Pour remettre la porte en place :

- Inclinez la porte tout en alignant le bas sur l'appareil, puis appuyez sur la porte pour la mettre en place. 
- 7. Rangez la friteuse à air dans un endroit sec tel qu'une table, un plan de travail ou une étagère de placard.



## TABLEAU DE CUISSON DE LA FRITEUSE À AIR

ALIMENT	POIDS	FONCTION	ACCESSOIRE	DURÉE	TEMPÉRATURE	HUILE
<b>POMMES DE TERRE</b>						
Frites épaisses coupées à la main	500 à 700 g	Frites	Panier	35 à 40 min	200 °C	1 c. à soupe
Frites de patates douces coupées à la main	500 à 600 g	Frites	Grilles de circulation de l'air	30 à 35 min	200 °C	1 c. à soupe
Frites surgelées (épaisses)	500 à 700 g	Frites	Panier	25 à 30 min	200 °C	Non
Frites surgelées (fines)	500 à 700 g	Frites	Panier	20 à 25 min	200 °C	Non
Pommes de terre rissolées	600 g	Frites	Grilles de circulation de l'air	18 à 20 min	200 °C	Non
<b>VIANDE/VOLAILLE/POISSON</b>						
Ailes de poulet	1 kg	Poulet	Grilles de circulation de l'air	35 min	180 °C	Non
Steak	250 g (1)	Steak	Grilles de circulation de l'air	10 à 15 min	200 °C	Non
Côtelettes de porc	600 g (3)	Steak	Grilles de circulation de l'air	15 à 20 min	180 °C	1 c. à soupe
Steaks hachés	340 g (2)	Steak	Grilles de circulation de l'air	16 à 18 min	180 °C	Non
Poulet entier cuit à la broche	1 à 1,3 kg	Friture à air	Tourne-broche	60 minutes	200 °C	1 c. à soupe
Blanc de poulet pané	340 g (2)	Friture à air	Grilles de circulation de l'air	30 à 35 min	200 °C	Non
Poisson pané	350 g (2)	Cuisson au four	Grilles de circulation de l'air	20 à 25 min	180 °C	Non
Tranche de lard/bacon	225 g	Friture à air	Grilles de circulation de l'air	10 à 12 min	200 °C	Non
Filets de poulet panés surgelés	400 g	Friture à air	Grilles de circulation de l'air	12 à 15 min	180 °C	Non
<b>LÉGUMES</b>						
Rondelles d'oignon en beignet surgelées	400 g	Friture à air	Grilles de circulation de l'air	12 à 15 min	200 °C	Non
Légumes frais rôtis	400 g	Légumes	Grilles de circulation de l'air	15 à 20 min	180 °C	Non
<b>DÉSHYDRATATION</b>						
Pommes	150 g	Déshydratation	Grilles de circulation de l'air	4 à 5 heures	50 °C	Non
Fraises	350 g	Déshydratation	Grilles de circulation de l'air	5 heures	50 °C	Non
Betteraves rouges	200 g	Déshydratation	Grilles de circulation de l'air	8 à 12 heures	65 °C	1 c. à soupe
Bœuf séché	350 g	Déshydratation	Grilles de circulation de l'air	4 heures	80 °C	Non

## CONSEILS PRATIQUES/DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POTENTIELLE	SOLUTION
Aliments trop/pas assez cuits	• Température ou durée de cuisson incorrecte	• Vous devrez peut-être ajuster la durée ou la température de cuisson en fonction de vos préférences.
	• Position des grilles	• Parce que la friteuse à air est plus petite que votre four classique, le préchauffage est plus rapide et la durée de cuisson est généralement plus courte. • Reportez-vous à la section consacrée à la position des grilles de circulation de l'air, page 5. Il peut être nécessaire de modifier la position des grilles en fonction du type d'aliment.
Odeur de brûlé	• Accumulation de résidus d'aliment à l'intérieur du four, sur les éléments chauffants ou dans le lèche-frite	• Reportez-vous à la section « Nettoyage de la friteuse à air », page 15.
Les éléments chauffants ne chauffent pas en permanence	• Les éléments chauffants s'allument, puis s'éteignent pour conserver une température correcte • Les éléments chauffants ne rayonnent pas en permanence	• Attendez que le four ait atteint la température requise avant d'enfourner les aliments. Le four vous indique quand le préchauffage est terminé.
L'interface à panneau tactile ne réagit pas	• Le panneau est sale ou graisseux • Le panneau est trop humide • Le contrôleur ne fonctionne pas correctement	• Assurez-vous que le panneau est propre et ne contient pas de résidus avant de l'utiliser. • Assurez-vous que le panneau est propre et sec et que vos mains ne sont pas mouillées avant de l'utiliser. • Débranchez l'appareil et attendez 60 secondes avant de le rebrancher.
Présence de petites gouttes d'eau sur la porte en cours de cuisson	• Eau issue des aliments pendant le cycle de cuisson	• Ce phénomène ne présente aucun problème et fait partie du cycle de cuisson normal. Essayez les gouttes avec un chiffon doux.

## 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.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**LESEN SIE DIESE HINWEISE  
SORGFÄLTIG DURCH UND  
VERWAHREN SIE SIE GUT.**

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern ab 9 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass sich Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage und richten Sie die Griffe so aus, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

 Die Oberflächen des Geräts können während der Verwendung heiß werden.

Verwenden Sie das Gerät nie mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung.

Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder

andere Flüssigkeiten.

**Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.**

**Reinigen Sie das Gerät nach Verwendung. Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“. Achten Sie dabei besonders auf Bestandteile, die in Wasser getaucht oder eine Spülmaschine gegeben werden können.**

- ⚠ Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder das Gerät anschalten.
- ⚠ Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es auf einer festen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage steht.
- ⚠ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, wenn es unbeaufsichtigt ist, nicht benutzt wird oder gereinigt werden soll. Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- ⚠ Verwenden Sie das Gerät nie mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung.
- ⚠ Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- ⚠ Verwenden Sie das Gerät nicht, nachdem es heruntergefallen ist oder wenn es sichtbar beschädigt ist oder Flüssigkeiten austreten.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängt, mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, verknotet oder eingeklemmt oder geknickt wird.
- ⚠ Berühren Sie die Außenflächen des Geräts während des Betriebs nicht, da sie sehr heiß werden können.
- ⚠ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Ersatz- oder Zubehörteile.
- ⚠ Lassen Sie über und neben dem Gerät immer Platz für eine ausreichende Luftzirkulation.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs nicht mit entflammaren Materialien (wie Vorhängen oder Wandbehängen) in Berührung kommt.
- ⚠ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät auf hitzeempfindlichen Oberflächen einsetzen. Es wird empfohlen, eine isolierende Unterlage zu verwenden.

## BESTANDTEILE (A &amp; B)

1. Grillspießhalterung links
2. Drei Einschubpositionen für Frittiergitter
3. Luftblass
4. Frittiergitter
5. Abnehmbare Auffangschale
6. Abnehmbare Tür
7. Lampe
8. Grillspießhalterung rechts

## BEDIENFELD (C)

9. Leuchte „Optional“
10. Temperatureinstellung
11. Timereinstellung
12. Rotieren
13. Start/Stop
14. Ein/Aus
15. Voreinstellungen: Pommes, Hühnchen, Gemüse und Steak
16. Manuelle Modi: Luffrittieren, Backen und Dehydrieren

## BESTANDTEILE UND ZUBEHÖR (D)

**17. Frittiergitter (3)**

- Ideal für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel wie Hühnerbrust, Fisch oder Steak.
- Hervorragend für die Dehydrierung geeignet.
- Bei Verwendung eines Frittiergitters für knusprigere Ergebnisse den obersten Einschub nutzen.
- Bei Verwendung mehrerer Frittiergitter während des Garvorgangs die Position der Gitter tauschen, um knusprigere Ergebnisse zu erzielen.
- Bei Verwendung der Frittiergitter mit Lebensmitteln mit hohem Zuckergehalt kann das Auslegen der Gitter mit Backpapier hilfreich sein.

**18. Grillspießgriff**

Mit dem Grillspießgriff können Sie den rotierenden Gitterkorb und den Grillspieß in die Grillspießhalterungen setzen oder aus diesen heben.

**19. Grillspieß**

- Ideal für die Zubereitung von Brathähnchen.
- Es wird empfohlen, ganze Hähnchen mit Küchengarn zu sichern.
- Bei Verwendung des Grillspießes führen Sie die Stange (3a) durch das Hähnchen und schieben dann die Gabeln über die Seiten des Spießes in das Hähnchenfleisch. Fixieren Sie die Gabeln dann mit den Muttern (3c). Setzen Sie den Spieß mit dem Hähnchen dann mithilfe des Grillspießgriffs in die Grillspießhalterungen.

**20. Rotierender Gitterkorb**

- Ideal für die Zubereitung von Pommes, Gemüse und Hühnchenflügeln sowie das Rösten von Nüssen und anderen Snacks.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Gitterkorb und verschließen Sie ihn. Setzen Sie den Gitterkorb mithilfe des Grillspießgriffs in die Grillspießhalterungen.


**VORSICHT: VERSUCHEN SIE NICHT, DEN GITTERKORB OHNE GRILLSPIESSGRIFF ZU ENTNEHMEN.** Lassen Sie beim Umgang mit dem Grillkorb Vorsicht walten.

**21. Auffangschale (nicht abgebildet)**




- Zum Auffangen von Öl und Krümmeln während des Garvorgangs.
- Schieben Sie die Auffangschale vor dem Garvorgang unten in das Gerät.
- Reinigen Sie die Auffangschale nach jeder Verwendung.

## GEBRAUCHSANLEITUNG

### Vorbereitung des Air Fryer-Ofens vor der ersten Verwendung



1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten auf und im Gerät.
2. Reinigen Sie das Zubehör und wischen Sie das Gerät innen mit einem feuchten Tuch aus.
3. Stellen Sie die Einheit auf eine ebene Unterlage.
4. Schließen Sie den Air Fryer-Ofen an eine elektrische Steckdose an.
5. Halten Sie die Ein/Aus-Taste  gedrückt, bis das Gerät eingeschaltet ist.
6. Heizen Sie den Air Fryer-Ofen für etwa 15 Minuten auf 200°C um mögliche Herstellungsrückstände zu entfernen.

### Manuelle Modi


1. Stellen Sie die Einheit auf eine ebene Unterlage.
2. Schließen Sie den Air Fryer-Ofen an eine elektrische Steckdose an.
3. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis das Gerät eingeschaltet ist.
4. Wählen Sie den gewünschten manuellen Modus: Luffrittieren, Backen oder Dehydrieren.
5. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit mithilfe der Plus- und Minustasten neben dem Temperatur- () bzw. Zeitsymbol () ein, und drücken Sie auf „Start“ () damit der Air Fryer-Ofen vorheizt.

**HINWEIS:** Aufgrund der kurzen Vorheizphase des Breville Air Fryer-Ofens können Lebensmittel schon zu Beginn der Aufheizphase im Ofen platziert werden. Der Garvorgang beginnt automatisch, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.

6. Wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol „Bereit“ wird auf dem Bedienfeld eingeleuchtet. Wurden die Lebensmittel nicht zu Beginn der Vorheizphase in den Ofen gelegt, öffnen Sie die Ofentür und geben Sie die Lebensmittel mithilfe des Zubehörs in den Ofen. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Im Luffrittiermodus wird „Rotieren“ () automatisch eingeschaltet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Modus ausschalten, wenn Sie die Frittiergitter verwenden. Im Backmodus muss „Rotieren“ () eingeschaltet werden, wenn der Gitterkorb oder der Grillspieß verwendet werden.


7. Es ertönt ein Signalton, sobald die im Timer angegebene Zeit verstrichen ist. Nehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig mithilfe hitzebeständiger Kochutensilien oder des Grillspießgriffs aus dem Ofen.

**HINWEIS:** Um den Garvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Ofentür. Um den Garvorgang abbrechen, drücken Sie die Taste „Start/Stop“ () .

### Voreinstellungen

1. Stellen Sie die Einheit auf eine ebene Unterlage.
2. Schließen Sie den Air Fryer-Ofen an eine elektrische Steckdose an.

3. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis das Gerät eingeschaltet ist.
4. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung - Pommes, Hühnchenflügel, Gemüse oder Steak. Temperatur und Zeit werden automatisch angezeigt.

**HINWEIS:** Für die Voreinstellung „Pommes“ wird automatisch „Rotieren“ eingeschaltet. Um diese auszuschalten, drücken Sie einfach auf die Schaltfläche „Rotieren“ () .

5. Drücken Sie auf „Start“ () , um den Air Fryer-Ofen vorzuheizen.

**HINWEIS:** Aufgrund der kurzen Vorheizphase des Breville Air Fryer-Ofens können Lebensmittel schon zu Beginn der Aufheizphase im Ofen platziert werden. Der Garvorgang beginnt automatisch, wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.

6. Wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und das Symbol „Bereit“ wird auf dem Bedienfeld eingeleuchtet. Wurden die Lebensmittel nicht zu Beginn der Vorheizphase in den Ofen gelegt, öffnen Sie die Ofentür und geben Sie die Lebensmittel mithilfe des Zubehörs in den Ofen. Schließen Sie die Tür, um den Garvorgang zu starten.
7. Es ertönt ein Signalton, sobald die im Timer angegebene Zeit verstrichen ist. Nehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig mithilfe hitzebeständiger Kochutensilien oder des Grillspießgriffs aus dem Ofen.

**HINWEIS:** Um den Garvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Ofentür. Um den Garvorgang abbrechen, drücken Sie die Taste „Start/Stop“ () .

### Voreinstellungen

#### Pommes

Ideal für die Zubereitung tiefgefrorener und frischer Pommes Frites.

#### Hühnchen

Ideal für die Zubereitung frischer und tiefgefrorener Hühnchenstücke, -schenkel, -flügel usw.

#### Gemüse




Ideal für das Braten von frischem Gemüse oder Gemüse im Semmelbrösel- oder Teigmantel.

#### Steak

Mit dieser Voreinstellung wird Steak medium gebraten, also innen zart rosa. Am besten geeignet für Steaks mit einer Dicke von 1,25 bis 2,5 cm.




## VERWENDUNG DES GRILLSPIESSGRIFFS

### Einsetzen des rotierenden Gitterkorbs bzw. des Grillspießgriffs

1. Setzen Sie das jeweilige Zubehör auf den Grillspießgriff. ()
2. Setzen Sie die linke Seite des Zubehörstabs in die Grillspießhalterung ein. Vergewissern Sie sich, dass die Stange fest sitzt und rotieren kann. ()
3. Setzen Sie die rechte Seite der Stange in die rechte Grillspießhalterung ein. ()

**HINWEIS:** Der Korb sollte nicht frei rotieren können, wenn er vollständig eingesetzt ist.

### Entnehmen des rotierenden Gitterkorbs bzw. des Grillspießgriffs


1. Führen Sie den Grillspießgriff unter die Stange des Zubehörs. ()
2. Heben Sie die rechte Seite des Grillspießgriffs in einem Winkel an, um sie aus der Grillspießhalterung zu heben. ()
3. Schieben Sie dann den Grillspießgriff nach rechts, damit die linke Seite der Stange aus der linken Grillspießhalterung gleiten kann. ()

## REINIGEN DES AIR FRYER-OFENS


1. Reinigen Sie den Air Fryer-Ofen und das Zubehör nach jeder Verwendung.
2. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Breville® Air Fryer-Ofen abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
3. Wischen Sie das Innere des Air Fryer-Ofens mit einem feuchten Tuch und mildem Seifenwasser aus. TAUCHEN SIE DEN OFEN NICHT IN WASSER. Scheuermittel, Scheuerbürsten und chemische Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.

4. Leeren Sie die Auffangschale regelmäßig, damit sich keine Krümel ansammeln.
5. Frittiergitter, rotierender Gitterkorb, Grillspieß, Auffangschale und Grillspießgriff sind spülmaschinengeeignet.
6. Die Tür des Breville® Air Fryer-Ofens kann für die Reinigung abgenommen werden. Tauchen Sie die Tür nicht in Wasser. Wischen Sie sie nur mit mildem Seifenwasser ab.

### Tür abnehmen:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Stifte unten an der Türinnenseite nach unten, um die Tür zu lösen. ()

### Tür wiedereinsetzen:

- Halten Sie die Tür schräg, während Sie die Türunterseite am Gerät ausrichten. Drücken Sie die Tür dann in das Gerät, bis sie einrastet. ()
- 7. Lagern Sie den Air Fryer an einem trockenen Ort, z. B. auf einem Tisch oder der Anrichte oder in einem Schrank.

## GARZEITENTABELLE FÜR DEN AIR FRYER-OFEN

LEBENSMITTEL	GEWICHT	FUNKTION	ZUBEHÖR	ZEIT	TEMPERATUR	ÖL
<b>KARTOFFELN</b>						
Handgeschnittene dicke Pommes	500 - 700 g	Pommes	Korb	35 - 40 min	200° C	1 EL
Handgeschnittene Süßkartoffelpommes	500 - 600 g	Pommes	Frittiergitter	30 - 35 min	200° C	1 EL
Tiefkühl-Pommes (dick geschnitten)	500 - 700 g	Pommes	Korb	25 - 35 min	200° C	Nein
Tiefkühl-Pommes (dünn geschnitten)	500 - 700 g	Pommes	Korb	20 - 25 min	200° C	Nein
Tiefkühl-Rösti	600 g	Pommes	Frittiergitter	18 - 20 min	200° C	Nein
<b>FLEISCH/GEFLÜGEL/ FISCH</b>						
Hähnchenflügel	1 kg	Hähnchen	Frittiergitter	35 min	180° C	Nein
Steak	250 g (1)	Steak	Frittiergitter	10 - 15 min	200° C	Nein
Kotelett	600 g (3)	Steak	Frittiergitter	15 - 20 min	180° C	1 EL
Hamburger	340 g (2)	Steak	Frittiergitter	16 - 18 min	180° C	Nein
Ganzes Brathähnchen	1 - 1,3 kg	Heißluftfrittieren	Grillspieß	60 min	200° C	1 EL
Panierte Hähnchenbrust	340 g (2)	Heißluftfrittieren	Frittiergitter	30 - 35 min	200° C	Nein
Panierter Fisch	350 g (2)	Backen	Frittiergitter	20 - 25 min	180° C	Nein
Schinkenspeck	225 g	Heißluftfrittieren	Frittiergitter	10 - 12 min	200° C	Nein
Tiefkühl-Chicken-Nuggets	400 g	Heißluftfrittieren	Frittiergitter	12 - 15 min	180° C	Nein
<b>GEMÜSE</b>						
Tiefkühl-Zwiebelringe	400 g	Heißluftfrittieren	Frittiergitter	12 - 15 min	200° C	Nein
Frisches Röstgemüse	400 g	Gemüse	Frittiergitter	15 - 20 min	180° C	Nein
<b>DEHYDRIEREN</b>						
Äpfel	150 g	Dehydrieren	Frittiergitter	4 - 5 Stunden	50° C	Nein
Erdbeeren	350 g	Dehydrieren	Frittiergitter	5 Stunden	50° C	Nein
Beete	200 g	Dehydrieren	Frittiergitter	8 - 12 Stunden	65° C	1 EL
Beef Jerky	350 g	Dehydrieren	Frittiergitter	4 Stunden	80° C	Nein

## HILFREICHE HINWEISE/FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Zu lang/kurz gegarte Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falsche Temperatur- oder Zeiteinstellung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Möglicherweise müssen Sie die Temperatur oder Zeitangabe anpassen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.</li> <li>Da der Air Fryer-Ofen kleiner als ein gewöhnlicher Ofen ist, heizt er schneller auf und gart Lebensmittel im Allgemeinen in kürzerer Zeit.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einschubhöhe der Gitter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe „Positionieren der Frittiergitter“ auf Seite 5. Das Frittiergitter muss möglicherweise je nach Lebensmittel auf anderer Höhe eingeschoben werden.</li> </ul>
Geruch nach Verbranntem	<ul style="list-style-type: none"> <li>Im Ofen haben sich Lebensmittelreste angesammelt, z. B. an den Heizelementen oder in der Auffangschale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe „Reinigen des Air Fryer-Ofens“ auf Seite 21.</li> </ul>
Die Heizelemente bleiben nicht eingeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Heizelemente schalten im Wechsel ein und aus, um die gewünschte Temperatur zu halten.</li> <li>Möglicherweise sehen Sie die Heizelemente nicht glühen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warten Sie, bis der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen. Der Ofen zeigt an, wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist.</li> </ul>
Das Bedienfeld reagiert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Bedienfeld ist schmutzig oder fettig.</li> <li>Auf dem Bedienfeld befindet sich zu viel Feuchtigkeit.</li> <li>Der Controller funktioniert nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und frei von Rückständen ist.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist und trocknen Sie Ihre Hände vor der Bedienung ab.</li> <li>Trennen Sie das Gerät vom Netz und warten Sie 60 Sekunden, bevor Sie es wieder an das Netz anschließen.</li> </ul>
Während des Garens bilden sich an der Tür kleine Tröpfchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Während des Garens setzen die Lebensmittel Feuchtigkeit frei.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dies ist kein Grund zur Beunruhigung sonder Teil jedes Garvorgangs. Wischen Sie die Tröpfchen mit einem weichen Tuch ab.</li> </ul>

## KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: **Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Alle anderen Länder: +44 800 028 7154.** Möglicherweise werden internationale Fernspreckgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: [BrevilleEurope@newellco.com](mailto:BrevilleEurope@newellco.com).

## ENTSORGUNG

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an [BrevilleEurope@newellco.com](mailto:BrevilleEurope@newellco.com), falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

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 (A EN B)

1. Linkerhouder van draaispit
2. Drie posities voor het rooster
3. Luchtopening
4. Rooster
5. Uitneembare kruimelplaat
6. Afneembare klep
7. Lampje
8. Rechterhouder van draaispit

## BEDIENINGSPANEEL (C)

9. Optioneel lampje
10. Temperatuurstelling
11. Timerinstelling
12. Draaispifunctie
13. Start/stop
14. Aan/uit
15. Voorinstellingen: patat, kip, groente en biefstuk
16. Handbediening: heteluchtfunctie, bakken en drogen

## ONDERDELEN EN HULPSTUKKEN (D)

## 17. Roosters

- Ideaal voor het bereiden van verschillende etenswaar, zoals kippenborst, vis of biefstuk.
- Beste hulpstuk voor drogen.
- Als u één rooster gebruikt, plaats dit dan in de hoogste positie om een knapperig resultaat te krijgen.
- Als u meerdere roosters gebruikt, verwisselt u de posities van roosters tijdens het bakken om een gelijkmatiger knapperig resultaat te krijgen.
- Als u de roosters gebruikt voor voedingswaren met een hoog suikergehalte, kan het soms helpen om elk rek te bedekken met bakpapier.

## 18. Handgreep voor draaispit

Gebruik de handgreep om de draaispitmand aan te brengen en te verwijderen, en om het draaispit in de draaispithouders aan te brengen of te verwijderen.

## 19. Draaispit

- Ideaal om kip aan het spit te braden.
- U wordt aanbevolen om keukentouw om de hele kip aan te brengen.
- Voor gebruik van het draaispit steekt u de staaf (3a) door de kip. Schuif de vorkklemmen (3b) dan langs de staaf in het vlees. Vergrendel de klemmen vervolgens met de meegeleverde schroevenset (3c). Breng de kip dan met gebruik van de draaispithandgreep in de draaispithouders in de oven aan.

## 20. Draaispitmand

- Ideaal om patat, groente en kippenvleugels te bakken, of noten en andere snacks te grillen.
- Plaats de ingrediënten in de mand en sluit de mand voor gebruik. Gebruik de draaispithandgreep om de mand in de draaispithouders aan te brengen.


**VOORZICHTIG:** VERWIJDER DE DRAAISPITMAND NOOIT ZONDER DE HANDGREEP TE GEBRUIKEN. Wees altijd voorzichtig bij gebruik van de draaispitmand.

## 21. Kruimelplaat (niet getoond)

- Vangt olie en kruimels op tijdens het bakken.
- Schuif de kruimelplaat onderin de oven voordat u begint te bakken.
- Was de kruimelplaat altijd af na gebruik.

## GEBRUIKSAANWIJZING

### Uw heteluchtoven gereedmaken voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten op het apparaat.
2. Was alle hulpstukken af en neem de binnenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
4. Steek de stekker van de heteluchtoven in een stopcontact.
5. Houd de aan/uit-knop  ingedrukt tot het apparaat aangaat.
6. Verwarm de heteluchtoven tot 200 °C gedurende ongeveer 15 minuten om eventuele achtergebleven stoffen van de fabricage te verwijderen.

### Handbediening

1. Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Steek de stekker van de heteluchtoven in een stopcontact.
3. Houd de aan/uit-knop ingedrukt tot het apparaat aangaat.
4. Kies de gewenste stand: heteluchtfunctie, bakken of drogen.
5. Stel de gewenste temperatuur en tijd in met gebruik van de plus- en min-icoonen naast de temperatuur () en de tijd () en druk dan op Start () om de oven voor te verwarmen.  
**OPMERKING:** Dankzij de snelheid van het opwarmen van de Breville-heteluchtoven kunt u het gerecht al meteen aan het begin van de voorverwarmingscyclus in de oven zetten. De kookcyclus start automatisch nadat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.
6. Als het apparaat is voorverwarmd, hoort u een signaal en verschijnt het Gereed-icoon in het display. Als u aan het begin van de voorverwarmingscyclus nog geen eten in de oven heeft gezet, opent u de klep, zet u het gerecht met gebruik van de gewenste hulpstukken in de oven en sluit u de klep.  
**OPMERKING:** Bij gebruik van de heteluchtfunctie wordt de draaispifunctie () automatisch ingeschakeld. Zorg dat u deze functie uitschakelt als u de roosters gebruikt. Als u de functie Bakken gebruikt en u de draaispitmand of het draaispit gebruikt, moet de draaispifunctie () zijn ingeschakeld.
7. Er wordt een hoorbaar signaal gegeven als de timer afloopt. Neem het voedsel voorzichtig uit de oven met een ovenwant (of gelijksoortig) of gebruik de draaispithandgreep.  
**OPMERKING:** Open de klep van de oven als u de kookcyclus tijdelijk wilt onderbreken. Druk op Start/Stop () als u de kookcyclus wilt stoppen.

### Vooringestelde standen

1. Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Steek de stekker van de heteluchtoven in een stopcontact.
3. Houd de aan/uit-knop ingedrukt tot het apparaat aangaat.
4. Kies de gewenste stand: patat, kip, groente of biefstuk. De temperatuur en tijd verschijnen automatisch.  
**OPMERKING:** Bij de voorinstelling voor patat gaat de draaispifunctie automatisch aan. Druk op de draaispifunctie () als u deze functie wilt uitschakelen.
5. Druk op Start () om de oven voor te verwarmen.  
**OPMERKING:** Dankzij de snelheid van het opwarmen van de Breville-heteluchtoven kunt u het gerecht al meteen aan het begin van de voorverwarmingscyclus in de oven zetten. De kookcyclus start automatisch nadat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.
6. Als de oven is voorverwarmd, hoort u een signaal en verschijnt het Gereed-icoon in het display. Als u aan het begin van de voorverwarmingscyclus nog geen eten in de oven heeft gezet, opent u de klep, zet u het gerecht met gebruik van de gewenste hulpstukken in de oven en sluit u de klep.
7. Er wordt een hoorbaar signaal gegeven als de timer afloopt. Neem het voedsel voorzichtig uit de oven met een ovenwant (of gelijksoortig) of gebruik de draaispithandgreep.  
**OPMERKING:** Open de klep van de oven als u de kookcyclus tijdelijk wilt onderbreken. Druk op Start/Stop () als u de kookcyclus wilt stoppen.

### Voorinstellingen

#### Patat

Ideaal om diepgevroren of verse patat te bakken.

#### Kip

Ideaal voor kippenvleugels, -kluijjes en -boutjes enz.

#### Groente

Ideaal voor geroosterde groente, gepaneerde groente of groente in beslag.

#### Biefstuk

Met deze instelling wordt uw biefstuk medium gebraden (lichtroze in het midden). De beste resultaten worden bereikt met biefstuk van 1 tot 2,5 cm dik.

## DE HANDGREEP VOOR HET DRAAISPIJT GEBRUIKEN

### De draaispitmand of het draaispit aanbrengen:

1. Plaats het gewenste hulpstuk op de handgreep. ()
2. Steek de linkerkant van de staaf van het hulpstuk in de draaispithouder. Zorg dat de staaf contact maakt en goed is aangebracht om te draaien. ()
3. Steek nu de rechterkant van de staaf in de rechterdraaispithouder. ()

**OPMERKING:** De mand moet niet vrij kunnen draaien wanneer deze is aangebracht.

### De draaispitmand of het draaispit verwijderen:

1. Plaats de handgreep onder de staaf van het hulpstuk. ()
2. Til de rechterkant van de handgreep op onder een hoek om het hulpstuk uit de rechterdraaispithouder te verwijderen. ()
3. Schuif de handgreep nu naar rechts, zodat de linkerkant van de staaf uit de draaispithouder komt. ()

## DE HETELUCHTOVEN REINIGEN


1. Reinig de heteluchtoven en hulpstukken na ieder gebruik.
2. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u uw Breville®-heteluchtoven gaat reinigen.

3. Neem de binnenkant van de oven af met een vochtige doek met warm water en een mild afwasmiddel. DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN VLOEISTOF. Schurende reinigingsmiddelen, schuurponsjes en chemische reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.
4. Leeg de kruimelplaat regelmatig zodat er geen ophopingen van kruimels kunnen ontstaan.
5. De roosters, de draaispitmand, het draaispit, de kruimelplaat en de handgreep voor het draaispit kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
6. De klep van de Breville®-heteluchtoven kan worden verwijderd om makkelijk te worden gereinigd. Dompel de klep niet onder in water. Gebruik alleen een vochtige doek met een milde zeepoplossing.

### De klep verwijderen:

- Open de klep en duw de borglipjes aan de onderkant binnen in de klep naar beneden om de klep los te maken. ()

### De klep aanbrengen:

- Houd de klep onder een hoek vast en lijn de onderkant uit met het apparaat. Duw de klep dan in positie in het apparaat. De klep wordt vanzelf vergrendeld. ()
- 7. Berg de oven op een droge plaats op, bijvoorbeeld op een tafel, het aanrecht of een keukenplank.

## KOOKTABEL VOOR HETELUCHTOVEN

VOEDSEL	GEWICHT	FUNCTIE	HULPSTUK	KOOKTIJD	TEMPERATUUR	OLIE
<b>AARDAPPELS</b>						
Met de hand gesneden, dikke patat	500-700 gram	Patat	Mand	35-40 minuten	200 °C	1 eetlepel
Met de hand gesneden patat van zoete aardappelen	500-600 gram	Patat	Roosters	30-35 minuten	200 °C	1 eetlepel
Diepgevroren patat (dik gesneden)	500-700 gram	Patat	Mand	25-30 minuten	200 °C	Geen
Diepgevroren patat (dun gesneden)	500-700 gram	Patat	Mand	20-25 minuten	200 °C	Geen
Diepgevroren hash browns	600 gram	Patat	Roosters	18-20 minuten	200 °C	Geen
<b>VLEES/GEVOGELTE/MIS</b>						
Kippenvleugels	1 kg	Kip	Roosters	35 minuten	180 °C	Geen
Biefstuk	250 gram (1)	Biefstuk	Roosters	10-15 minuten	200 °C	Geen
Varkenskarbonaadjes	600 gram (3)	Biefstuk	Roosters	15-20 minuten	180 °C	1 eetlepel
Biefburgers	340 gram (2)	Biefstuk	Roosters	16-18 minuten	180 °C	Geen
Hele kip aan het spit	1-1,3 kg	Heteluchtfunctie	Draaispit	60 minuten	200 °C	1 eetlepel
Gepaneerde kippenborst	340 gram (2)	Heteluchtfunctie	Roosters	30-35 minuten	200 °C	Geen
Gepaneerde vis	350 gram (2)	Bakken	Roosters	20-25 minuten	180 °C	Geen
Spek	225 gram	Heteluchtfunctie	Roosters	10-12 minuten	200 °C	Geen
Diepgevroren chicken nuggets	400 gram	Heteluchtfunctie	Roosters	12-15 minuten	180 °C	Geen
<b>GROENTE</b>						
Diepgevroren uienringen	400 gram	Heteluchtfunctie	Roosters	12-15 minuten	200 °C	Geen
Geroosterde verse groente	400 gram	Groente	Roosters	15-20 minuten	180 °C	Geen
<b>DROGEN</b>						
Appels	150 gram	Drogen	Roosters	4 tot 5 uur	50 °C	Geen
Aardbeien	350 gram	Drogen	Roosters	5 uur	50 °C	Geen
Rode bieten	200 gram	Drogen	Roosters	8 tot 12 uur	65 °C	1 eetlepel
Bief Jerky	350 gram	Drogen	Roosters	4 uur	80 °C	Geen

## HANDIGE TIPS / PROBLEEM OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Eten overgaar of ongaar	• Onjuiste temperatuur of tijd ingesteld	• U moet de tijd en temperatuur wellicht aanpassen aan uw smaak.
	• Positie van het rooster	• Uw heteluchtoven is kleiner dan een normale oven en warmt daarom sneller op en uw eten is ook sneller klaar. • Raadpleeg het gedeelte over de positie van de roosters op pagina 5. Het rooster moet wellicht worden aangepast aan het type eten wat u erop bereidt.
Brandgeur	• Ophoping van voedsel in de oven, op de verwarmingselementen of op de kruimelplaat	• Raadpleeg het gedeelte 'Uw heteluchtoven reinigen' op pagina 27.
Verwarmingselementen blijven niet aan	• De verwarmingselementen gaan tijdens de kookcyclus aan en uit om de juiste temperatuur te handhaven • Het kan zijn dat u de verwarmingselementen niet ziet gloeien	• Laat de oven helemaal voorverwarmen voordat u het eten in de oven zet. De oven geeft een signaal wanneer hij is voorverwarmd.
Het aanraakpaneel reageert niet	• Er zit vuil of vet op het paneel • Er zit te veel vocht op het paneel • Controller werkt niet	• Zorg vóór gebruik dat het paneel schoon is en vrij is van etensresten. • Zorg dat het paneel schoon en droog is, en dat uw handen vóór gebruik droog zijn. • Neem de stekker van het apparaat uit het stopcontact, wacht 60 seconden en steek de stekker dan weer in het stopcontact.
Er druppelen kleine druppels water van de klep tijdens gebruik	• Water dat door het voedsel is vrijgegeven tijdens het bakken	• Dit is geen probleem en is normaal tijdens de kookcyclus. Droog het vocht met een zachte doek.

## 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](mailto: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](mailto:BrevilleEurope@newellco.com) voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

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 turvallisuusyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

Puhdista laite käytön jälkeen. Katso lisätietoja hoito- ja puhdistusosioista. 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 suosittelemaa 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 (A JA B)

1. Vasemmanpuoleinen varraspidike
2. Kolme ritilän paikkaa
3. Ilmavirtausaukko
4. Ritilä
5. Irrotettava keruustasia
6. Irrotettava luukku
7. Valo
8. Oikeanpuoleinen varraspidike

## OHJAUSPANEELI (C)

9. Valinnainen valo
10. Lämpötilan asetus
11. Ajastimen asetus
12. Kääntö
13. Käynnistys/psäytys
14. Virta
15. Esiasetukset: ranskalaiset, kana, vihannekset ja pihvi
16. Manuaaliset tilat: kiertoilmakypsennys, paisto ja kuivaus

## OSAT JA TARVIKKEET (D)

## 17. Ritilät (3)

- Sopivat erilaisten ruokien, kuten kananrinnan, kalan tai pihvin valmistukseen.
- Paras lisävaruste kuivaukseen.
- Jos käytetään yhtä ritilää, saadaan rapeampi tulos asettamalla se ylätasolle.
- Jos käytetään useampaa kuin yhtä ritilää, saadaan tasaisemmin rapea pinta vaihtamalla ritilöiden paikkoja kypsennyksen aikana.
- Kun ritilöitä käytetään runsaasti sokeria sisältävän ruoan kanssa, voi olla hyödyllistä asettaa ritilöille leivinpaperit.

## 18. Vartaan käsittelyhaarukka

Käytä vartaan käsittelyhaarukkaa pyörivän verkkokorin ja paistivartaan asettamiseen varraspidikkeisiin ja irrottamiseen niistä.

## 19. Paistivarras

- Sopii kanan paistamiseen vartaassa.
- On suositeltavaa sitoa koko kana paistinlangalla.
- Käytä paistivarrasta työntämällä varras (3a) kanan läpi ja työntämällä sitten haarukat (3b) vartaan sivuista kiinni lihaan. Lukitse sitten haarukat paikoilleen käyttämällä mukana toimitettavia ruuveja (3c). Aseta kana vartaan käsittelyhaarukalla laitteen varraspidikkeisiin.

## 20. Pyörivä verkkokori

- Sopii ranskalaisten, vihannesten ja kanansiipien kypsentämiseen sekä pähkinöiden ja muun pikkupurtavan paahtamiseen.
- Käytä pyörivää verkkokoria asettamalla ruoka koriin ja lukitsemalla se. Aseta pyörivä verkkokori vartaan käsittelyhaarukalla varraspidikkeisiin.

**HUOMIO:** ÄLÄ YRITÄ IRROTTAA KORIA ILMAN VARTAAAN KÄSITTELYHAARUKKAA. Käsittele koria varoen.

## 21. Keruustasia (ei kuvassa)

- Käytetään öljyn ja murujen keräämiseen kypsennyksen aikana.
- Aseta keruustasia laitteen pohjalle ennen kypsennyksen aloittamista.
- Pese keruustasia jokaisen käyttökerran jälkeen.



## KÄYTTÖOHJEET

### Air Fryer Oven -laitteen valmistelu ensimmäistä käyttökertaa varten

1. Irrota kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja etiketit laitteesta ja sen sisäältä.
2. Pese kaikki tarvikkeet ja pyyhi laitteen sisäpuoli kostealla liinalla.
3. Aseta laite tasaiselle pinnalle.
4. Kytke laite pistorasiaan.
5. Paina virtapainiketta **⏻**, kunnes laite kytkeytyy päälle.
6. Kuumenna laite 200 asteeseen noin 15 minuutin ajan laitteen valmistuksen aikana siihen mahdollisesti jääneen materiaalin poistamiseksi.

### Manuaalinen tila

1. Aseta laite tasaiselle pinnalle.
2. Kytke laite pistorasiaan.
3. Pidä virtapainiketta painettuna, kunnes laite kytkeytyy päälle.
4. Valitse haluttu manuaalinen tila – kiertoilmakypsennys, paisto tai kuivaus.
5. Aseta lämpötila ja aika käyttämällä lämpötilan (🌡️) ja ajan (🕒) symbolien vieressä olevia plus- ja miinuspainikkeita, ja käynnistä sitten esilämmitys painamalla käynnistyspainiketta (▶️🔊).

**HUOMAA:** Breville Air Fryer Oven -laitteen kuumenemisnopeuden ansiosta ruokaa voidaan asettaa laitteeseen esilämmitysjakson alusta alkaen. Kypsennysjakso alkaa sitten automaattisesti, kun laite on saavuttanut halutun lämpötilan.

6. Kun esilämmitys on valmis, kuuluu ilmoitusääni, ja näytölle ilmestyy Valmis-kuvake. Jos ruokaa ei asetettu laitteeseen esilämmitysjakson alussa, avaa luukku, aseta ruoka sisälle sopivia tarvikkeita käyttäen ja aloita kypsennysjakso sulkemalla luukku.

**HUOMAA:** Kun käytät kiertoilmatilaa, Kääntö-toiminto (🔄) kytkeytyy automaattisesti päälle. Muista kytkeä se pois päältä, kun käytät rutilöitä. Paisto-tilassa Kääntö-toiminnon (🔄) on oltava kytkettyä päälle, jos käytetään verkkokoria tai paistivarrasta.

7. Kun ajastin on kulunut loppuun, kuuluu ilmoitusääni. Poista ruoka varovasti laitteesta kuumuutta kestäväällä välineellä tai vartaan käsittelyhaarukalla.

**HUOMAA:** Voit tauottaa kypsennysjakson avaamalla luukun. Voit lopettaa kypsennysjakson painamalla Käynnistys/pysäytys-painiketta (▶️🔊).

### Esiasetus

1. Aseta laite tasaiselle pinnalle.
2. Kytke laite pistorasiaan.
3. Pidä virtapainiketta painettuna, kunnes laite kytkeytyy päälle.
4. Valitse haluttu esiasetus – Ranskalaiset, Siivet, Kasvikset tai Pihvi. Lämpötila ja aika tulevat automaattisesti näkyviin.

**HUOMAA:** Kääntö-toiminto kytketään automaattisesti päälle Ranskalaiset-esiasetuksella. Se voidaan kytkeä pois päältä painamalla Kääntö-painiketta (🔄).

5. Esilämmitä laite painamalla Käynnistys-painiketta (▶️🔊).

**HUOMAA:** Breville Air Fryer Oven -laitteen kuumenemisnopeuden ansiosta ruokaa voidaan asettaa laitteeseen esilämmitysjakson alusta alkaen. Kypsennysjakso alkaa automaattisesti, kun laite on saavuttanut halutun lämpötilan.

6. Kun esilämmitys on valmis, kuuluu ilmoitusääni, ja näytölle ilmestyy Valmis-kuvake. Jos ruokaa ei asetettu laitteeseen esilämmitysjakson alussa, avaa luukku, aseta ruoka sisälle sopivia tarvikkeita käyttäen ja aloita kypsennysjakso sulkemalla luukku.
7. Kun ajastin on kulunut loppuun, kuuluu ilmoitusääni. Poista ruoka varovasti laitteesta kuumuutta kestäväällä välineellä tai vartaan käsittelyhaarukalla.

**HUOMAA:** Voit tauottaa kypsennysjakson avaamalla luukun. Voit lopettaa kypsennysjakson painamalla Käynnistys/pysäytys-painiketta (▶️🔊).

### Esiasetukset

#### Ranskalaiset

Sopii pakastettujen ja tuoreiden ranskalaisten kypsennykseen.

#### Kana

Sopii tuoreiden ja pakastettujen kananpaljon, -koipien, -siipien jne. kypsennykseen.

#### Vihannekset

Sopii tuoreiden tai leivitettyjen vihannesten paahattamiseen.

#### Pihvi

Tämä esiasetus kypsentää pihvin puolikypsäksi – keskeltä vaaleanpunaiseksi. Sopii parhaiten 1–2,5 cm paksuille pihveille.

## VARTAAN KÄSITTELYHAARUKAN KÄYTTÖ

### Pyörivän verkkokorin tai paistivartaan kiinnitys:

1. Aseta haluttu tarvike vartaan käsittelyhaarukkaan. (🔊)
2. Työnnä tarvikkeen tangon vasen pää varraspidikkeeseen. Varmista, että tangon pää on kunnolla paikallaan kääntöä varten. (🔊)
3. Aseta tarvikkeen tangon oikea pää oikeanpuoleiseen varraspidikkeeseen. (🔊)

**HUOMAA:** Korin ei tulisi pyöriä vapaasti, kun se on kunnolla kiinnitetty.

### Pyörivän verkkokorin tai paistivartaan irrotus:

1. Aseta vartaan käsittelyhaarukka tarvikkeen tangon alle. (🔊)
2. Irrota tarvike oikeanpuoleisesta varraspidikkeestä nostamalla vartaan käsittelyhaarukan oikeaa puolta vinottain. (🔊)
3. Siirrä sitten vartaan käsittelyhaarukkaa oikealle niin, että tangon vasen puoli liukuu ulos varraspidikkeestä. (🔊)

## AIR FRYER OVEN -LAITTEEN PUHDISTUS

1. Puhdista laite ja tarvikkeet jokaisen käyttökerran jälkeen.
2. Ennen kuin puhdistat Breville® Air Fryer Oven -laitteen, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä.
3. Puhdista laitteen sisäosa kostealla liinalla käyttäen vain mietoa saippuavettä. ÄLÄ UPOTA VETEEN. Hankaavat puhdistusaineet, harjat ja kemialliset puhdistusaineet vahingoittavat laitetta.
4. Tyhjennä keruustasia usein, jotta siihen ei kerääny muruja.
5. Rutilät, pyörivä verkkokori, paistivarras, keruustasia ja vartaan käsittelyhaarukka voidaan pestä astianpesukoneessa.

6. Breville® Air Fryer Oven -laitteen luukun voi irrottaa helppoa puhdistusta varten. Älä upota luukkuu veteen. Pyyhi puhtaaksi vain miedolla saippuavedellä.

### Luukun irrotus:

- Avaa luukku ja vapauta se painamalla sen alaosassa sisäpuolella olevia kielekkeitä. (🔊)

### Luukun kiinnitys:

- Pidä luukku vinossa, kohdista sen alaosa laitteeseen ja työnnä sitä niin, että se lukittuu paikalleen. (🔊)
- 7. Säilytä laitetta kuivassa paikassa, kuten pöydällä, keittiötasolla tai kaapissa.

## AIR FRYER OVEN -LAITTEEN KYPSENNYSKAAVIO

RUOKA	PAINO	TOIMINTO	TARVIKE	AIKA	LÄMPÖTILA	ÖLJY
<b>PERUNAT</b>						
Käsin leikatut paksut ranskalaiset	500–700 g	Ranskalaiset	Kori	35–40 min	200 °C	1 rkl
Käsin leikatut bataattiranskalaiset	500–600 g	Ranskalaiset	Ritilät	30–35 min	200 °C	1 rkl
Pakasteranskalaiset (paksut)	500–700 g	Ranskalaiset	Kori	25–30 min	200 °C	Ei
Pakasteranskalaiset (ohuet)	500–700 g	Ranskalaiset	Kori	20–25 min	200 °C	Ei
Pakasteröstiperunat	600 g	Ranskalaiset	Ritilät	18–20 min	200 °C	Ei
<b>LIHA/SIIPIKARJA/KALA</b>						
Kanansiivet	1 kg	Kana	Ritilät	35 min	180 °C	Ei
Pihvi	250 g (1)	Pihvi	Ritilät	10–15 min	200 °C	Ei
Porsaankyljykset	600 g (3)	Pihvi	Ritilät	15–20 min	180 °C	1 rkl
Naudanlihahampurilaiset	340 g (2)	Pihvi	Ritilät	16–18 min	180 °C	Ei
Kokonainen kana vartaassa	1–1,3 kg	Kiertoilmakypsennys	Paistivarras	60 minuuttia	200 °C	1 rkl
Leivitetty kananrinta	340 g (2)	Kiertoilmakypsennys	Ritilät	30–35 min	200 °C	Ei
Leivitetty kala	350 g (2)	Paisto	Ritilät	20–25 min	180 °C	Ei
Pekoni	225 g	Kiertoilmakypsennys	Ritilät	10–12 min	200 °C	Ei
Pakastekananugetit	400 g	Kiertoilmakypsennys	Ritilät	12–15 min	180 °C	Ei
<b>VIHANNEKSET</b>						
Pakastesipulirenkaat	400 g	Kiertoilmakypsennys	Ritilät	12–15 min	200 °C	Ei
Tuoreet paahottovihannekset	400 g	Vihannekset	Ritilät	15–20 min	180 °C	Ei
<b>KUIVAUS</b>						
Omenat	150 g	Kuivaus	Ritilät	4–5 tuntia	50 °C	Ei
Mansikat	350 g	Kuivaus	Ritilät	5 tuntia	50 °C	Ei
Punajuuret	200 g	Kuivaus	Ritilät	8–12 tuntia	65 °C	1 rkl
Kuivaliha	350 g	Kuivaus	Ritilät	4 tuntia	80 °C	Ei

## HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ / VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Yli-/alikiypsä ruoka	<ul style="list-style-type: none"> <li>Virheellinen lämpötila- tai aika-asetus</li> <li>Ritilöiden sijoitus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aikaa ja lämpötilaa on ehkä säädettävä omaan makuun sopiviksi.</li> <li>Koska Air Fryer Oven -laite on tavallista uunia pienempi, se kuumenee nopeammin ja kypsentää ruoan yleensä lyhyemmässä ajassa.</li> <li>Katso Ritilöiden sijoitus -kohta sivulla 5. Ritilän sijoitusta on ehkä vaihdettava ruoan tyyppiin mukaan.</li> </ul>
Palaneen käry	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruokaa on kerääntynyt laitteen sisälle, lämmityselementtien päälle tai keruustiaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katso Air Fryer Oven -laitteen puhdistus -kohta sivulla 33.</li> </ul>
Lämmityselementit eivät pysy päällä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lämmityselementit kytkettyvät päälle ja pois päältä oikean lämpötilan ylläpitämiseksi</li> <li>Elementit eivät ehkä hohda kuumuudesta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anna uunin saavuttaa asetettu lämpötila ennen ruoan asettamista uuniin. Uuni ilmoittaa, kun esilämmitys on valmis.</li> </ul>
Kosketuspaneeli ei reagoi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paneeli on likainen tai rasvainen</li> <li>Paneelissa on liikaa kosteutta</li> <li>Ohjain toimii virheellisesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmista ennen käyttöä, että paneeli on puhdas ja ettei siinä ole roskia.</li> <li>Varmista, että paneeli on puhdas ja kuiva, ja käytä sitä kuivin käsin.</li> <li>Irrota laite pistorasiasta ja odota 60 sekuntia ennen sen kytkemistä uudelleen.</li> </ul>
Luukusta tihkuu vettä kypsennyksen aikana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoasta vapautuu vettä kypsennyksen aikana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tämä ei haittaa, sillä se on normaalia kypsennysjakson aikana. Pyyhi tihkunut vesi pehmeällä liinalla.</li> </ul>

## 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.** Ulkomaanpuhelumaksuja 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.**



## SV

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

## 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 obevakad, när den inte används eller före rengöring. Lämnna 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.
- ⚠ Lämnna tillräckligt med utrymme för luftcirkulation på ovasidan 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 (A & B)

1. Vänster grillspethållare
2. Tre positioner för luftflödesållare
3. Luftflödesventilation
4. Luftflödesgaller
5. Löstagbar droppbricka
6. Avtagbar lucka
7. Lampa
8. Höger grillspethållare

## KONTROLLPANEL (C)

9. Valfri lampa
10. Temperaturinställning
11. Timerinställning
12. Roterar
13. Start/stopp
14. Ström
15. Förinställningar: Pommes frites, kyckling, grönsaker och biff
16. Manuella lägen: Luftfritering, bakning och torkning

## DELAR OCH TILLBEHÖR (D)

### 17. Luftflödesgaller (3)

- Perfekt för tillagning av olika typer av livsmedel, t. ex. kycklingbröst, fisk eller biff
- Det bästa tillbehöret för torkning
- Om du använder ett luftflödesgaller ska det placeras på det övre spåret för frasigare resultat.
- Om du använder mer än ett luftflödesgaller ska du byta plats på gallren under tillagningscykeln så att alla lager blir frasiga.
- När du använder luftflödesgaller med livsmedel som har hög sockerhalt kan det vara bra lägga bakplåtspapper på gallren.

### 18. Grillspettgaffel

Använd grillspettgaffeln för att placera och ta bort den roterande nätkorgen och grillspetten från grillspethållarna.

### 19. Grillspett

- Perfekt för att grilla kyckling.
- Det rekommenderas att säkra hela kycklingen med steksnöre.
- För att använda grillspettet, tryck stängen (3a) genom kycklingen och skjut sedan gafflarna (3b) längs stängens sidor och in i köttet. Läs sedan gafflarna på plats med hjälp av den medföljande skruvsatsen (3c). Placera kycklingen i grillspethållaren i enheten med hjälp av grillspettgaffeln.

### 20. Roterande nätkorg

- Perfekt för tillagning av pommes frites, grönsaker och kycklingvingar samt rostade nötter och snacks.
- För att använda den roterande nätkorgen, placera livsmedlen i den roterande nätkorgen och lås den. Placera den roterande nätkorgen i spethållarna med hjälp av grillspettgaffeln.


**VAR FÖRSIKTIG: FÖRSÖK INTE TA BORT KORGEN UTAN GRILLSPETTGAFFELN.** Var försiktig när du hanterar korgen.

### 21. Droppbricka (ej på bilden)




- Används för att samla olja och smulor under tillagningscykeln.
- Placera droppbrickan längst ner i enheten innan tillagningscykeln påbörjas.
- Var noga med att diska droppbrickan efter varje användning.

## ANVÄNDNINGSPÅRSTYLLNINGAR




### Förbereda din luftfritösugn för första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter i och på enheten.
2. Tvätta alla tillbehör och torka av insidan av enheten med en fuktig trasa.
3. Placera enheten på en plan yta.
4. Anslut luftfritösugnen till ett eluttag.
5. Håll strömknappen  intryckt tills enheten slås på.
6. Värm luftfritösugnen till 200°C i cirka 15 minuter för att få bort eventuella produktionsrester.



### Manuellt läge

1. Placera enheten på en plan yta.
2. Anslut luftfritösugnen till ett eluttag.
3. Håll strömknappen intryckt tills enheten slås på.
4. Välj önskat manuellt läge – Luftfritering, bakning eller torkning.
5. Ställ in temperatur och tid med plus- och minustecknen bredvid symbolen för temperatur () och tid () och tryck sedan på Start () för att värma upp luftfritösugnen.

**OBS!** Brevilles luftfritösugn värms upp snabbt, så livsmedel kan placeras i luftfritösugnen så fort uppvärmningscykeln startas. Tillagningscykeln startas sedan automatiskt när enheten har uppnått önskad temperatur.


6. När uppvärmningen är klar hörs en ljudsignal och ikonen Klar visas på skärmen. Om livsmedel inte placerades i luftfritösugnen när uppvärmningen startades ska du öppna ugnsluckan och placera livsmedlen i ugnen med önskad tillbehör och stänga luckan för att börja tillagningscykeln.  
**OBS!** När du använder luftfriteringsläget slås rotationen () på automatiskt. Var noga med att stänga av den när du använder luftflödesgallren. När du använder bakläget måste rotationen () slås på om du använder nätkorgen eller grillspetten.
7. En ljudsignal hörs när timern är klar. Ta försiktigt ut livsmedlen med ett värmesäkert köksredskap eller grillspettgaffeln.  
**OBS!** Öppna luckan för att pausa tillagningscykeln. Tryck på Start/stopp () för att avbryta tillagningscykeln.

### Förinställt läge

1. Placera enheten på en plan yta.
2. Anslut luftfritösugnen till ett eluttag.
3. Håll strömknappen intryckt tills enheten slås på.
4. Välj önskad förinställning – pommes frites, kycklingvingar, grönsaker eller biff. Temperatur och tid visas automatiskt.  
**OBS!** Roteringsläget slås på automatiskt för pommes frites-förinställningen. Du kan stänga av den genom att trycka på roteringsknappen ().  
**OBS!** Tryck på Start () för att värma upp luftfritösugnen.

**OBS!** Brevilles luftfritösugn värms upp snabbt, så livsmedel kan placeras i luftfritösugnen så fort uppvärmningscykeln startas. Tillagningscykeln startas sedan automatiskt när enheten har uppnått önskad temperatur.

6. När uppvärmningen är klar hörs en ljudsignal och ikonen Klar visas på skärmen. Om livsmedel inte placerades i luftfritösugnen när uppvärmningen startades ska du öppna ugnsluckan och placera livsmedlen i ugnen med önskad tillbehör och stänga luckan för att börja tillagningscykeln.
7. En ljudsignal hörs när timern är klar. Ta försiktigt ut livsmedlen med ett värmesäkert köksredskap eller grillspettgaffeln.

**OBS!** Öppna luckan för att pausa tillagningscykeln. Tryck på Start/stopp () för att avbryta tillagningscykeln.

### Förinställningar

#### Pommes frites

Perfekt för tillagning av fryst och färsk pommes frites.

#### Kyckling

Perfekt för tillagning av färska och frysta kycklingbitar-/klubbor, -vingar osv.

#### Grönsaker

Perfekt för ugnsbakning av färska grönsaker eller panerade grönsaker.

#### Biff

Den här förinställningen tillagar biffen till medium – ljusrosa i mitten. Bäst för biffar som är 1–2 cm tjocka.

## ANVÄNDNINGSPÅRSTYLLNINGAR

### För att sätta in den roterande nätkorgen eller grillspettet:

1. Placera önskat tillbehör på grillspettgaffeln. (E)
2. För in den vänstra sidan av tillbehörsstången i spethållaren. Se till att stängen är ikopplad och på plats för rotation. (F)
3. Placera den högra sidan av stängen på höger grillspethållare. (G)

**OBS!** Korgen ska inte kunna rotera fritt när den är helt ikopplad.

### För att ta bort den roterande nätkorgen eller grillspettet:

1. För in grillspettgaffeln under tillbehörets stång. (H)
2. Vinkla den högra sidan av grillspettgaffeln för att ta bort den från den högra grillspethållaren. (I)
3. Flytta sedan grillspettgaffeln åt höger så att den vänstra sidan av stängen kan glida ut ur den vänstra grillspethållaren. (J)

## RENGÖRING FÖR DIN LUFTFRITÖSUGN

1. Rengör luftfritösugnen och tillbehören efter varje användning.
2. Innan du rengör din luftfritösugn från Breville® ska du dra ur sladden och låta luftfritösen svalna.
3. Rengör insidan av luftfritösugnen med en fuktig trasa och vatten med ett mildt diskmedel. DOPPA INTE APPARATEN I VATTEN. Rengöringsmedel, skurborstar och kemiska rengöringsmedel skadar enheten.
4. Töm droppbrickan ofta för att undvika ansamling av smulor.
5. Luftflödesgaller, roterande nätkorg, grillspett, droppbricka och grillspettgaffel kan diskas i diskmaskin.

6. Luckan på luftfritösugnen från Breville® är avtagbar för enkel rengöring. Doppa inte luckan i vatten. Torka av med vatten och ett mildt diskmedel.

### Så här tar du bort luckan:

- Öppna luckan och tryck på flikarna på den nedre delen av luckan för att lossa den. (K)

### Så här sätter du tillbaka luckan:

- Håll luckan vinklad när du justerar luckans undersida efter enheten och tryck sedan in luckan för att låsa den på plats. (L)
7. Förvara luftfritösen på en torr plats, t. ex. på ett bord eller bänkskiva eller i ett skåp.

## MATLAGNINGSSCHEMA FÖR LUFTFRITÖSUGNEN

LIVSMEDEL	VIKT	FUNKTION	TILLBEHÖR	TID	TEMPERATUR	OLJA
<b>POTATIS</b>						
Handskuren klyftpotatis	500–700 g	Pommes frites	Korg	35–40 min	200°C	1 msk
Handskuren pommes frites av sötpotatis	500–600 g	Pommes frites	Luftflödesgaller	30–35 min	200°C	1 msk
Fryst klyftpotatis	500–700 g	Pommes frites	Korg	25–30 min	200°C	Nej
Fryst pommes frites	500–700 g	Pommes frites	Korg	20–25 min	200°C	Nej
Frysta råaraker	600 g	Pommes frites	Luftflödesgaller	18–20 min	200°C	Nej
<b>KÖTT/FÄGEL/FISK</b>						
Kycklingvingar	1 kg	Kyckling	Luftflödesgaller	35 min	180°C	Nej
Biff	250 g (1)	Biff	Luftflödesgaller	10–15 min	200°C	Nej
Fläskkotletter	600 g (3)	Biff	Luftflödesgaller	15–20 min	180°C	1 msk
Hamburgare	340 g (2)	Biff	Luftflödesgaller	16–18 min	180°C	Nej
Hel grillad kyckling	1–1,3 kg	Luftfritering	Grillspett	60 minuter	200°C	1 msk
Panerat kycklingbröst	340 g (2)	Luftfritering	Luftflödesgaller	30–35 min	200°C	Nej
Panerat fisk	350 g (2)	Bakning	Luftflödesgaller	20–25 min	180°C	Nej
Bacon	225 g	Luftfritering	Luftflödesgaller	10–12 min	200°C	Nej
Frysta friterade kycklingbitar	400 g	Luftfritering	Luftflödesgaller	12–15 min	180°C	Nej
<b>GRÖNSAKER</b>						
Frysta lökringar	400 g	Luftfritering	Luftflödesgaller	12–15 min	200°C	Nej
Färska ugnsbakade grönsaker	400 g	Grönsaker	Luftflödesgaller	15–20 min	180°C	Nej
<b>TORKNING</b>						
Äpple	150 g	Torkning	Luftflödesgaller	4–5 timmar	50°C	Nej
Jordgubbar	350 g	Torkning	Luftflödesgaller	5 timmar	50°C	Nej
Rödbetor	200 g	Torkning	Luftflödesgaller	8–12 timmar	65°C	1 msk
Torkat kött	350 g	Torkning	Luftflödesgaller	40 timmar	80°C	Nej

## PRAKTISKA TIPS/FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Överkokta/dåligt tillagade livsmedel	• Felaktig temperatur eller tidsinställning	• Du kan behöva justera tid och temperatur efter önskad smak.
	• Gallerplacering	• Din luftfritösugn är mindre än din vanliga ugn, så den värms upp snabbare och tillagar generellt sett mat snabbare.
Brännande lukt	• Ansamling av matrester i ugnen, på värmeelement eller i smulbrickan	• Se avsnittet om placering av luftflödesgaller på sida 5. Galler kan behöva justeras för att rymma livsmedlen.
Brännande lukt	• Ansamling av matrester i ugnen, på värmeelement eller i smulbrickan	• Se avsnittet om rengöring av luftfritösugnen på sida 38.
Värmeelementen stängs AV	• Värmeelementen växlar mellan PÅ och AV för att bibehålla korrekt temperatur • Kanske du inte ser att elementen glöder	• Låt ugnen nå den inställda temperaturen innan du sätter in livsmedlen. Ugnen visar när uppvärmningen är klar.
Pekskärmens gränssnitt reagerar inte	• Panelen är smutsig eller täckt av fett • Överskottsfukt på panelen • Styrenheten fungerar inte	• Se till att panelen är ren och fri från rester innan du använder den. • Se till att panelen är ren och torr och att dina händer är torra. • Koppla ur enheten och låt den vila i 60 sekunder innan du ansluter den.
Små vattendroppar från luckan under tillagningen	• Vatten som frigörs från livsmedel under tillagningscykeln	• Detta är inte ett problem utan är en del av den normala tillagningscykeln. Torka upp dropparna med en mjuk trasa.

## EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDLAR

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 kundtjänst avdelning 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](mailto: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](mailto:BrevilleEurope@newellco.com) om du vill veta mer om återvinning och WEEE-direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall.



**DŮLEŽITÉ INFORMACE OHLEDNĚ BEZPEČNOSTI****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.

**SOUČÁSTI (A A B)**

1. Levý držák příslušenství
2. Tři pozice pro pečicí rošty
3. Vývod horkého vzduchu
4. Pečicí rošt
5. Vyjímatelný odkapávací tác
6. Odnímatelná dvířka
7. Osvětlení
8. Pravý držák příslušenství

**OVLÁDACÍ PANEL (C)**

9. Volitelná aktivace osvětlení
10. Nastavení teploty
11. Nastavení časovače
12. Otáčení
13. Start/Stop
14. Napájení
15. Předvolby: Hranolky, Kuře, Zelenina a Steak
16. Ruční režimy: Horký vzduch, Pečení a Sušení

**DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (D)****17. Pečicí rošty (3)**

- Vhodné pro přípravu různých pokrmů, jako jsou např. kuřecí prsíčka, ryby nebo steaky.
- Ideální příslušenství pro sušení.
- Jestliže používáte jen jeden rošt, umístěte jej do horní pozice, aby byl pokrm křupavější.
- Jestliže používáte více roštů současně, střídejte v průběhu pečení jejich pozici, aby byl pokrm rovnoměrně křupavý.
- Jestliže na roštu pečete potraviny s vysokým obsahem cukru, doporučujeme plech nejdříve vyložit pečicím papírem.

**18. Nástroj pro manipulaci s příslušenstvím**

Nástroj pro manipulaci s příslušenstvím umožňuje vložit nebo vyjmout otočný pečicí koš a jehlu na rožnění do/z držáků příslušenství v jednotce.

**19. Jehla na rožnění**

- Vhodná pro pečení kuřat.
- Kuře v celku doporučujeme svázat kuchyňským provázekem.
- Chcete-li použít jehlu na rožnění, propíchněte jehlu (3a) skrz kuře a pak kuře z vnějších stran zajistěte dvojbodci (3b). Následně dvojbodce zajistěte pomocí přiložených šroubů (3c). Pomocí nástroje pro manipulaci s příslušenstvím umístěte kuře na jehle do držáků v jednotce.

**20. Otočný pečicí koš**

- Vhodný pro přípravu hranolků, zeleniny a kuřecích křídylek, ale také pro pražení ořechů a dalších potravin.
- Chcete-li použít otočný pečicí koš, vložte do něj požadované potraviny a zavřete jej. Pomocí nástroje pro manipulaci s příslušenstvím umístěte otočný pečicí koš do držáků příslušenství.

**UPOZORNĚNÍ:** NESNAŽTE SE VYJMOUT PEČICÍ KOŠ BEZ POUŽITÍ NÁSTROJE PRO MANIPULACI S PŘÍSLUŠENSTVÍM. Při manipulaci s pečicím košem buďte opatrní.

**21. Odkapávací tác (není vyobrazen)**

- Slouží k zachytávání oleje, šťávy a drobků během přípravy pokrmu.
- Před pečením umístěte tác do spodní části jednotky.
- Po každém použití odkapávací tác umyjte.

## NÁVOD K POUŽITÍ

### Příprava horkovzdušné fritézy na první použití

1. Odstraňte veškeré obalové materiály, nálepky a štítky, které se nacházejí na jednotce nebo uvnitř ní.
2. Opláchněte veškeré příslušenství a vnitřek jednotky vyřete vlhkou utěrkou.
3. Umístěte jednotku na rovný povrch.
4. Zapojte horkovzdušnou fritézu do elektrické zásuvky.
5. Stiskněte a přidržte tlačítko napájení **(U)**, dokud se jednotka nezapne.
6. Nechejte horkovzdušnou fritézu zahřívát při teplotě 200 °C po dobu přibližně 15 minut, abyste se zbavili veškerých případných zbytků z výroby.

### Ruční režim

1. Umístěte jednotku na rovný povrch.
2. Zapojte horkovzdušnou fritézu do elektrické zásuvky.
3. Stiskněte a přidržte tlačítko napájení, dokud se jednotka nezapne.
4. Vyberte požadovaný ruční režim – Horký vzduch, Pečení nebo Sušení.
5. K nastavení teploty a času použijte tlačítka plus a minus vedle symbolů teploty (🔥) a času (🕒). Poté stisknutím tlačítka Start (▶️) zahajete předehřívání horkovzdušné fritézy.

**POZNÁMKA:** Díky rychlému nahřívání horkovzdušné fritézy Breville lze pokrm umístit do fritézy ihned po zahájení předehřívání. Cyklus vaření začne automaticky, jakmile jednotka dosáhne požadované teploty.

6. Jakmile bude předehřívání dokončeno, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „Ready“. Jestliže jste nevložili pokrm do horkovzdušné fritézy hned na začátku předehřívání, otevřete dvířka a vložte pokrm do fritézy nyní, včetně použitého příslušenství, a zavřením dvířek zahajete cyklus vaření.

**POZNÁMKA:** Jestliže zvolíte režim Horký vzduch, automaticky se zapne funkce Otáčení (🔄). Pokud používáte pečící rošt, tuto funkci vypněte. V režimu Pečení je nutné funkci Otáčení (🔄) zapnout, jestliže používáte pečící koš nebo jehlu na rožnění.

7. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Opatrně vyjměte pokrm pomocí záruvzdorné rukavice nebo nástroje pro manipulaci s příslušenstvím.

**POZNÁMKA:** Chcete-li cyklus vaření pozastavit, otevřete dvířka. Chcete-li cyklus vaření ukončit, stiskněte tlačítko Start/Stop (▶️).

### Předvolby

1. Umístěte jednotku na rovný povrch.
2. Zapojte horkovzdušnou fritézu do elektrické zásuvky.
3. Stiskněte a přidržte tlačítko napájení, dokud se jednotka nezapne.
4. Vyberte požadovanou předvolbu – Hranolky, Křídýlka, Zelenina nebo Steak. Automaticky se nastaví teplota a čas.

**POZNÁMKA:** Při výběru předvolby Hranolky se automaticky zapne funkce Otáčení. Chcete-li ji vypnout, stiskněte tlačítko Otáčení (🔄).

5. Stiskněte tlačítko Start (▶️) a horkovzdušná fritéza se začne předehřívát.

**POZNÁMKA:** Díky rychlému nahřívání horkovzdušné fritézy Breville lze pokrm umístit do fritézy ihned po zahájení předehřívání. Cyklus vaření začne automaticky, jakmile jednotka dosáhne požadované teploty.

6. Jakmile bude předehřívání dokončeno, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „Ready“. Jestliže jste nevložili pokrm do horkovzdušné fritézy hned na začátku předehřívání, otevřete dvířka a vložte pokrm do fritézy nyní, včetně použitého příslušenství, a zavřením dvířek zahajete cyklus vaření.

7. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Opatrně vyjměte pokrm pomocí záruvzdorné rukavice nebo nástroje pro manipulaci s příslušenstvím.

**POZNÁMKA:** Chcete-li cyklus vaření pozastavit, otevřete dvířka. Chcete-li cyklus vaření ukončit, stiskněte tlačítko Start/Stop (▶️).

### Předvolby

#### Hranolky

Vhodné pro přípravu mražených i čerstvých hranolků.

#### Kuře

Vhodné pro přípravu mražených i čerstvých kuřecích čtvrtek/ paliček, křídýlek apod.

#### Zelenina

Vhodné pro opékání čerstvé zeleniny nebo zeleniny v trojbalu či těstíčku.

#### Steak

Tato předvolba zajistí, že steak bude středně propečený – bude uvnitř světle růžový. Vhodné pro steaky vysoké 1,5–2,5 cm.

## MANIPULACI S PŘÍSLUŠENSTVÍM

### Vložení otočného pečícího koše nebo jehly na rožnění:

1. Umístěte požadované příslušenství na nástroj pro manipulaci s příslušenstvím. (🔧)
2. Vložte levou stranu tyče příslušenství do držáku příslušenství v jednotce. Zkontrolujte, že tyč správně zapadla na své místo a umožňuje příslušenství, aby se otáčelo. (🔧)
3. Umístěte do držáku příslušenství pravou stranu tyče. (🔧)

**POZNÁMKA:** Je-li koš správně vložen, neměl by se volně otáčet.

### Vyjmutí pečícího koše nebo jehly na rožnění:

1. Zasuňte nástroj pro manipulaci s příslušenstvím pod tyč příslušenství. (🔧)
2. Pod úhlem zvedněte pravou stranu nástroje pro manipulaci s příslušenstvím, aby bylo možné vyjmout příslušenství z pravého držáku. (🔧)
3. Následně posuňte nástroj pro manipulaci s příslušenstvím doprava, abyste vyjmuli levou stranu tyče příslušenství z levého držáku. (🔧)

## ČIŠTĚNÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

1. Po každém použití horkovzdušnou fritézu i příslušenství vyčistěte.
2. Před čištěním vypojte horkovzdušnou fritézu Breville® ze zásuvky a nechte ji vychladnout.
3. Vnitřek fritézy vyřete vlhkou utěrkou a mýdlovou vodou. NEPONOŘUJTE DO VODY. Abrazivní čisticí prostředky, drátěnky nebo chemické přípravky způsobí poškození jednotky.

4. Odkapávací táč pravidelně vyprazdňujte, aby se v něm nehromadily drobky.
5. Pečící rošty, otočný pečící koš, jehlu na rožnění, odkapávací táč i nástroj pro manipulaci s příslušenstvím lze mýt v myčce nádobí.
6. Dvířka horkovzdušné fritézy Breville® lze v zájmu snadného čištění demontovat. Neponořujte dvířka do vody. Očistěte je vlhkou utěrkou a mýdlovou vodou.

### Demontáž dvířek:

- Otevřete dvířka a stlačte západky dole na vnitřní straně dvířek. (🔧)

### Montáž dvířek:

- Udržujte dvířka v mírném úhlu a zarovnejte jejich spodní hranu s jednotkou, pak je zatlačte dovnitř tak, aby zacvakla na své místo. (🔧)
- 7. Horkovzdušnou fritézu uchovávejte na suchém místě, například na stole, na pracovní desce nebo na polici.

**TABULKA PRO VAŘENÍ V HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZE**

POTRAVINA	HMOTNOST	FUNKCE	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ČAS	TEPLOTA	OLEJ
<b>BRAMBORY</b>						
Ručně krájené silnější hranolky	500–700 g	Hranolky	Koš	35–40 min	200 °C	1 polévková lžice
Ručně krájené hranolky ze sladkých brambor	500–600 g	Hranolky	Pečící rošty	30–35 min	200 °C	1 polévková lžice
Mražené hranolky (silné)	500–700 g	Hranolky	Koš	25–30 min	200 °C	Ne
Mražené hranolky (tenké)	500–700 g	Hranolky	Koš	20–25 min	200 °C	Ne
Mražené bramboračky	600 g	Hranolky	Pečící rošty	18–20 min	200 °C	Ne
<b>MASO / DRŮBEŽ / RYBY</b>						
Kuřecí křídýlka	1 kg	Kuře	Pečící rošty	35 min	180 °C	Ne
Steak	250 g (1)	Steak	Pečící rošty	10–15 min	200 °C	Ne
Vepřové kotlečky	600 g (3)	Steak	Pečící rošty	15–20 min	180 °C	1 polévková lžice
Hovězí burgery	340 g (2)	Steak	Pečící rošty	16–18 min	180 °C	Ne
Celé kuře na rožni	1–1,3 kg	Horký vzduch	Jehla na rožnění	60 min	200 °C	1 polévková lžice
Řízek z kuřecích prsou	340 g (2)	Horký vzduch	Pečící rošty	30–35 min	200 °C	Ne
Obalovaná ryba	350 g (2)	Pečení	Pečící rošty	20–25 min	180 °C	Ne
Slanina	225 g	Horký vzduch	Pečící rošty	10–12 min	200 °C	Ne
Mražené kuřecí nugetky	400 g	Horký vzduch	Pečící rošty	12–15 min	180 °C	Ne
<b>ZELENINA</b>						
Mražené cibulové kroužky	400 g	Horký vzduch	Pečící rošty	12–15 min	200 °C	Ne
Čerstvá zelenina na pečení	400 g	Zelenina	Pečící rošty	15–20 min	180 °C	Ne
<b>SUŠENÍ</b>						
Jablka	150 g	Sušení	Pečící rošty	4–5 hodin	50 °C	Ne
Jahody	350 g	Sušení	Pečící rošty	5 hodin	50 °C	Ne
Červená řepa	200 g	Sušení	Pečící rošty	8–12 hodin	65 °C	1 polévková lžice
Sušené hovězí (jerky)	350 g	Sušení	Pečící rošty	4 hodiny	80 °C	Ne

**UŽITEČNÉ TIPY / ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ**

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Pokrm je přepečený nebo nedopečený	• Nesprávná teplota nebo čas.	• Teplotu a čas musíte upravit dle vlastních požadavků.
	• Nevhodná poloha plechu.	• Vzhledem k tomu, že horkovzdušná fritéza je menší než vaše běžná trouba, nahřeje se mnohem rychleji a obecně bude pečení v ní trvat kratší dobu. • Viz. část „Pečící plechy“ na str. 5 Možná bude třeba upravit polohu plechů s ohledem na danou potravinu.
Je cítit zápach spáleniny	• Na vnitřních plochách fritézy, na topných prvcích nebo v odkapávacím tácu ulpěly zbytky potravin.	• Viz část „Čištění horkovzdušné fritézy“ na str. 43
Topné prvky se vypínají	• Topné prvky se podle potřeby průběžně zapínají a vypínají, aby udržovaly požadovanou teplotu. • Topné prvky nemusejí být vždy rozžhavené.	• Než do fritézy vložíte potraviny, nechte ji zahřát na nastavenou teplotu. Jakmile bude předehřívání dokončeno, zazní zvukový signál.
Dotykový panel nereaguje	• Panel je znečištěný nebo mastný. • Na panelu je voda/vlhkost. • Ovladač nefunguje správně.	• Ujistěte se, že je panel čistý a nejsou na něm žádné nečistoty. • Ujistěte se, že je panel čistý a suchý. Ovládejte jej suchými rukama. • Vypojte jednotku na 60 sekund ze zásuvky a znovu ji zapojte.
Z dvířek během vaření unikají malé kapky vody	• Jedná se o vodu uvolněnou z potravin během vaření.	• Nejde o závadu, je to běžná součást cyklu vaření. Otřete prosím kapky vody měkkou utěrkou.

**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](mailto: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](mailto:BrevilleEurope@newellco.com).



## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

POZORNE SI PREČÍTAJTE  
A ODLOŽTE NA PRÍPADNÉ  
BUDÚCE POUŽITIE

Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám.

Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom.

Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dohľadu.

Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Tento produkt je potrebné umiestniť na rovný a stabilný podklad, pričom jeho rukoväti otočte tak, aby ste zabránili rozliatiu horúcej tekutiny.

 Povrchová plocha produktu sa môže pri používaní zahrievať.

Produkt neovládajte pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Žiadne súčasti zariadenia ani napájacieho kábla a zástrčky neponárajte do vody ani žiadnej inej tekutiny.

Aby sa predišlo nebezpečným situáciám, poškodený prívodný kábel môže vymeniť len výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaní pracovníci.

Spotrebič sa musí po použití udržiavať čistý. Príslušné informácie nájdete v časti Starostlivosť a čistenie. Osobitnú pozornosť venujte informáciám o tom, ktoré časti sa môžu ponárať do vody, príp. sú vhodné do umývačky riadu.

- ⚠ Spotrebič používajte výhradne na účel, na ktorý je určený. Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho vonku.
- ⚠ Pred manipuláciou so zástrčkou alebo zapnutím spotrebiča si dôkladne osušte ruky.
- ⚠ Spotrebič vždy používajte na stabilnom, pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- ⚠ Ak spotrebič nechávate bez dozoru, ak sa nepoužíva alebo idete vykonať jeho čistenie, uistite sa, že je vypnutý a odpojený od elektrickej zásuvky. Keď spotrebič používate, nenechávajte ho bez dozoru.
- ⚠ Spotrebič nikdy nepoužívajte s externým časovačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
- ⚠ Pred čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič vždy úplne vychladnúť.
- ⚠ Ak spotrebič spadol, nachádzajú sa na ňom viditeľné známky poškodenia alebo ak netesní, nepoužívajte ho.
- ⚠ Napájací kábel nenechávajte previsať cez okraj pracovnej dosky a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi plochami a aby sa zamotal, zachytil alebo zasekol.
- ⚠ Počas používania spotrebiča sa nedotýkajte jeho vonkajšej plochy, pretože môže byť veľmi horúca.
- ⚠ Používajte len náhradné diely a príslušenstvo, ktoré odporúča výrobca.
- ⚠ Okolo spotrebiča a nad ním by mal byť dostatok voľného priestoru na zaistenie správnej cirkulácie vzduchu.
- ⚠ Počas prevádzky sa spotrebič nesmie dotýkať žiadnych horľavých materiálov (ako sú závesy alebo tapisérie).
- ⚠ Pri používaní spotrebiča na povrchoch, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu tepla, buďte opatrní. Odporúča sa použitie izolačnej podložky.

## ČASTI (A A B)

1. Ľavý držiak grilovacieho príslušenstva
2. Tri polohy roštu Air Flow
3. Vývod vzduchu
4. Rošt Air Flow
5. Vyberateľná odkvapkávacia nádoba
6. Odnímateľné dvierka
7. Osvetlenie
8. Právý držiak grilovacieho príslušenstva

## OVLÁDACÍ PANEL (C)

9. Voliteľné osvetlenie
10. Nastavenie teploty
11. Nastavenie časovača
12. Otáčanie
13. Spustenie/zastavenie
14. Napájanie
15. Predvolené programy: Hranolčeky, Kurča, Zelenina a Steak
16. Manuálne režimy: Teplovzdušné fritovanie, Pečenie a Sušenie

## ČASTI A PRÍSLUŠENSTVO (D)

## 17. Rošty Air Flow (3 ks)

- Sú ideálne na prípravu rôznych pokrmov, napríklad kuracích prís, rýb alebo steakov
- Najvhodnejšie príslušenstvo na sušenie
- Ak používate jeden rošt Air Flow, umiestnite ho na hornú pozíciu, kde sa pripraví chrumkavejší pokrm
- Ak používate viacero roštov Air Flow, striedajte počas cyklu prípravy ich pozíciu, vďaka čomu budú pokrmy chrumkavejšie.
- Ak sa rošty Air Flow používajú na prípravu pokrmov s vysokým obsahom cukru, možno bude užitočné položiť na každý rošt papier na pečenie.

## 18. Vidlica na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom

Vidlicu na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom používajte na vkladanie otočného sieťovaného košíka a grilovacieho ražňa do držiakov grilovacieho príslušenstva a na ich odoberanie.

## 19. Grilovací ražeň

- Je ideálny na prípravu grilovaného kurčáta.
- Celé kurča je vhodné zaistiť špagátom na varenie.
- Ak použijete grilovací ražeň, prestrčte tyč (3a) cez kurča a potom posuňte vidlice (3b) po stranách tyče nadol a zasuňte ich do mäsa. Následne vidlice zaistíte pomocou dodaných skrutičiek (3c). Ak používate vidlicu na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom, kurča vložte do držiaka grilovacieho príslušenstva v prístroji.

## 20. Otočný sieťovaný košík

- Je ideálny na prípravu hranolčekov, zeleniny a kuracích krídel, ako aj na praženie orechov a iného občerstvenia.
- Ak použijete otočný sieťovaný košík, vložte doňho suroviny a zaistite ho. Ak používate vidlicu na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom, otočný sieťovaný košík vložte do držiakov grilovacieho príslušenstva.

**POZOR: NEPOKÚŠAJTE SA ODOBRAŤ KOŠÍK BEZ POUŽITIA VIDLICE NA MANIPULÁCIU S GRILOVACÍM PRÍSLUŠENSTVOM. S košíkom manipulujte opatrne.**


## 21. Odkvapkávacia nádoba (nie je znázornená)

- Služi na zachytávanie oleja a omrvínok počas cyklu prípravy.
- Odkvapkávaciu nádobu umiestnite pred začatím cyklu prípravy na spodok prístroja.
- Dbajte na to, aby ste odkvapkávaciu nádobu po každom použití umyli.






## NÁVOD NA POUŽITIE

### Príprava teplovzdušnej fritézy na prvé použitie



1. Odstráňte všetok obalový materiál, nálepky a štítky v prístroji aj na ňom.
2. Všetko príslušenstvo umyte a vnútro prístroja utrite vlhkou handričkou.
3. Prístroj položte na rovný povrch.
4. Teplovzdušnú fritézu zapojte do elektrickej zásuvky.
5. Stlačte tlačidlo napájania  a podržte ho stlačené, kým sa prístroj nezapne.
6. Teplovzdušnú fritézu zahrievajte približne 15 minút pri teplote 200 °C. Tým sa zlikvidujú prípadné zvyšky z výroby.

### Manuálny režim


1. Prístroj položte na rovný povrch.
2. Teplovzdušnú fritézu zapojte do elektrickej zásuvky.
3. Stlačte tlačidlo napájania a podržte ho stlačené, kým sa prístroj nezapne.
4. Zvoľte požadovaný manuálny režim – Teplovzdušné fritovanie, Pečenie alebo Sušenie.
5. Nastavte teplotu a čas pomocou označení plus a mínus vedľa symbolu teploty  a času . Následným stlačením tlačidla Spustenie  teplovzdušnú fritézu predhrejete.

**POZNÁMKA:** Vďaka rýchlemu predhrievaniu teplovzdušnej fritézy Breville sa suroviny môžu vložiť do teplovzdušnej fritézy už pred začiatkom predhrievacieho cyklu. Keď prístroj dosiahne požadovanú teplotu, automaticky sa spustí cyklus prípravy.

6. Po predhriatí zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí ikona pripravenosti fritézy. Ak ste suroviny nevložili do teplovzdušnej fritézy ešte na začiatku predhrievacieho cyklu, otvorte dvierka a pomocou vhodného príslušenstva vložte do teplovzdušnej fritézy suroviny. Po zatvorení dvierok sa spustí cyklus prípravy.


**POZNÁMKA:** Pri použití režimu teplovzdušného fritovania sa automaticky zapne funkcia Otáčanie . Dbajte na to, aby ste túto funkciu pri príprave pokrmov na roštoch Air Flow vypli. Ak sa pri použití režimu Pečenie používa sieťovaný košík alebo grilovací ražeň, bude potrebné zapnúť funkciu Otáčanie .


7. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál. Pokrm opatrne vyberte pomocou tepelne odolného kuchynského náčinia alebo vidlice na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom.

**POZNÁMKA:** Cyklus prípravy pozastavíte otvorením dvierok. Cyklus prípravy zastavíte stlačením tlačidla Spustenie/zastavenie .

### Režim predvoleného programu


1. Prístroj položte na rovný povrch.
2. Teplovzdušnú fritézu zapojte do elektrickej zásuvky.
3. Stlačte tlačidlo napájania a podržte ho stlačené, kým sa prístroj nezapne.
4. Zvoľte požadovaný predvolený program – Hranolčeky, Krídla, Zelenina alebo Steak. Automaticky sa zobrazí teplota a čas.

**POZNÁMKA:** Pri predvolenom programe Hranolčeky sa automaticky zapne funkcia Otáčanie. Funkciu Otáčanie vypnete stlačením tlačidla Otáčanie .

5. Stlačením tlačidla Spustenie  teplovzdušnú fritézu predhrejete.

**POZNÁMKA:** Vďaka rýchlemu predhrievaniu teplovzdušnej fritézy Breville sa suroviny môžu vložiť do teplovzdušnej fritézy už pred začiatkom predhrievacieho cyklu. Keď prístroj dosiahne požadovanú teplotu, automaticky sa spustí cyklus prípravy.

6. Po predhriatí zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí ikona pripravenosti fritézy. Ak ste suroviny nevložili do teplovzdušnej fritézy ešte na začiatku predhrievacieho cyklu, otvorte dvierka a pomocou vhodného príslušenstva vložte do teplovzdušnej fritézy suroviny. Po zatvorení dvierok sa spustí cyklus prípravy.
7. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál. Pokrm opatrne vyberte pomocou tepelne odolného kuchynského náčinia alebo vidlice na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom.

**POZNÁMKA:** Cyklus prípravy pozastavíte otvorením dvierok. Cyklus prípravy zastavíte stlačením tlačidla Spustenie/zastavenie .

### Predvolené programy Hranolčeky

Je ideálny na prípravu mrazených aj čerstvých hranolčekov.

### Kurča

Je ideálny na prípravu čerstvých aj mrazených kuracích kúskov/ stehien, krídel a pod.

### Zelenina




Je ideálny na opekanie čerstvej zeleniny alebo zeleniny obalenej v strúhanke alebo cestíčku.

### Steak

Pomocou tohto predvoleného programu sa steak prepeče na úroveň medium – so svetloružovým pruhom cez stred. Najvhodnejšie je použiť steaky s hrúbkou 1,5 až 2,5 cm.


## POUŽITIE VIDLICE NA MANIPULÁCIU S GRILOVACÍM PRÍSLUŠENSTVOM



### Vloženie otočného sieťovaného košíka a grilovacieho ražňa:

1. Na vidlicu na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom nasadte vhodné príslušenstvo. 
2. Lavú stranu tyče príslušenstva vložte do držiaka grilovacieho príslušenstva. Aby sa tyč správne otáčala, musí sa riadne umiestniť a zaistiť. 
3. Pravú stranu tyče vložte do pravého držiaka grilovacieho príslušenstva. 

**POZNÁMKA:** Úplne zaistený košík by sa nemal voľne otáčať.

### Odobratie otočného sieťovaného košíka a grilovacieho ražňa:

1. Pod tyč príslušenstva vložte vidlicu na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom. 


2. Pravú stranu vidlice na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom šikmo nadvhňte a odoberte ju z pravého držiaka grilovacieho príslušenstva. 
3. Vidlicu na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom potom presuňte doprava tak, aby ste mohli z ľavého držiaka grilovacieho príslušenstva vysunúť ľavú stranu tyče. 

## ČISTENIE TEPOVZDUŠNEJ FRITÉZY


1. Teplovzdušnú fritézu a príslušenstvo po každom použití vyčistíte.
2. Teplovzdušnú fritézu Breville® pred čistením odpojte a nechajte vychladnúť.
3. Vnútro teplovzdušnej fritézy utrite handričkou navlhčenou teplou mydlovou vodou. NEPONÁRAJTE JU DO VODY. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace kefy ani chemické čistiace prostriedky, pretože by mohli prístroj poškodiť.
4. Odkvapkávaciu nádobu pravidelne vyprázdňujte, aby sa zabránilo hromadeniu omrvínok.

5. Rošty Air Flow, otočný sieťovaný košík, grilovací ražeň, odkvapkávacía nádoba a vidlica na manipuláciu s grilovacím príslušenstvom sú vhodné do umývačky riadu.
6. Dvierka teplovzdušnej fritézy Breville® sú odnímateľné, vďaka čomu sa ľahšie čistia. Dvierka neponárajte do vody. Utrite ich handričkou navlhčenou teplou mydlovou vodou.

### Odobratie dvierok:

- Otvorte dvierka a potom dvierka uvoľnite zatlačením na jazýčky na vnútornej spodnej časti dvierok. 

### Nasadenie dvierok:

- Dvierka držte šikmo a súčasne zarovnáajte spodnú časť dvierok s prístrojom. Potom ich zatlačte dovnútra tak, aby zapadli na miesto. 
- 7. Teplovzdušnú fritézu skladujte na suchom mieste, napr. na stole, kuchynskej linke alebo na policičke v skrinke.

**TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMOV V TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZE**

SUROVINY	HMOTNOSŤ	FUNKCIA	PRÍSLUŠENSTVO	ČAS	TEPLOTA	OLEJ
<b>ZEMIAKY</b>						
Ručne krájané hrubé hranolčeky	500 – 700 g	Hranolčeky	Košík	35 – 40 minút	200 °C	1 polievková lyžica
Ručne krájané hranolčeky zo sladkých zemiakov	500 – 600 g	Hranolčeky	Rošty Air Flow	30 – 35 minút	200 °C	1 polievková lyžica
Mrazené hranolčeky (hrubé)	500 – 700 g	Hranolčeky	Košík	25 – 30 minút	200 °C	Nie
Mrazené hranolčeky (tenké)	500 – 700 g	Hranolčeky	Košík	20 – 25 minút	200 °C	Nie
Mrazené zemiakové trojuholníky	600 g	Hranolčeky	Rošty Air Flow	18 – 20 minút	200 °C	Nie
<b>MÄSO/HYDINA/RYBY</b>						
Kuracie krídla	1 kg	Kurča	Rošty Air Flow	35 minút	180 °C	Nie
Steak	250 g (1)	Steak	Rošty Air Flow	10 – 15 minút	200 °C	Nie
Bravčové kotlety	600 g (3)	Steak	Rošty Air Flow	15 – 20 minút	180 °C	1 polievková lyžica
Hovädzie karbonátky	340 g (2)	Steak	Rošty Air Flow	16 – 18 minút	180 °C	Nie
Celé grilované kurča	1 – 1,3 kg	Teplovzdušné fritovanie	Grilovací ražeň	60 minút	200 °C	1 polievková lyžica
Obaľované kuracie prsia	340 g (2)	Teplovzdušné fritovanie	Rošty Air Flow	30 – 35 minút	200 °C	Nie
Obaľovaná ryba	350 g (2)	Pečenie	Rošty Air Flow	20 – 25 minút	180 °C	Nie
Slanina	225 g	Teplovzdušné fritovanie	Rošty Air Flow	10 – 12 minút	200 °C	Nie
Mrazené kuracie nugety	400 g	Teplovzdušné fritovanie	Rošty Air Flow	12 – 15 minút	180 °C	Nie
<b>ZELENINA</b>						
Mrazené cibuľové krúžky	400 g	Teplovzdušné fritovanie	Rošty Air Flow	12 – 15 minút	200 °C	Nie
Čerstvá zelenina na opekanie	400 g	Zelenina	Rošty Air Flow	15 – 20 minút	180 °C	Nie
<b>SUŠENIE</b>						
Jablká	150 g	Sušenie	Rošty Air Flow	4 – 5 hodín	50 °C	Nie
Jahody	350 g	Sušenie	Rošty Air Flow	5 hodín	50 °C	Nie
Cvikla	200 g	Sušenie	Rošty Air Flow	8 – 12 hodín	65 °C	1 polievková lyžica
Sušené hovädzie mäso	350 g	Sušenie	Rošty Air Flow	4 hodiny	80 °C	Nie

**UŽITOČNÉ TIPY/RIEŠENIE PROBLÉMOV**

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Nadmerne/nedostatočne tepelne upravené pokrm	• Nesprávne nastavenie teploty alebo času	• Možno budete musieť upraviť nastavenie času a teploty podľa požadovanej chuti.
	• Umiestnenie roštu	• Keďže teplovzdušná fritéza je menšia ako bežná rúra, zahreje sa rýchlejšie a pokrm pripraví v kratšom čase. • Pozrite si časť „Umiestnenie roštov Air Flow“ na strane 5. Možno bude potrebné nastaviť rošt tak, aby sa prispôbil typu surovín.
Zápach spálenia	• V prístroji, na výhrevných telesách alebo v odkvapkávacej nádobe sa nahromadili zvyšky jedla	• Pozrite si časť „Čistenie teplovzdušnej fritézy“ na strane 49.
Výhrevné telesá nezostávajú zapnuté	• Výhrevné telesá sa striedavo zapínajú a vypínajú, aby sa udržiavalo správne teplo • Možno rozpálené telesá nevidíte	• Suroviny vložte do teplovzdušnej fritézy až po dosiahnutí nastavenej teploty. Fritéza bude stav dokončenia predohrevu indikovať.
Rozhranie dotykového panela nereaguje	• Panel je znečistený alebo zamastený • Na paneli sa nachádza prebytočná vlhkosť • Ovládač nefunguje správne	• Panel musí byť pred použitím čistý a bez zvyškov surovín. • Panel musí byť čistý a suchý a musí sa ovládať suchými rukami. • Prístroj odpojte a pred zapojením ho nechajte 60 sekúnd odpočívať.
Počas prípravy kvapká z dvierok malé množstvo vody	• Ide o vodu, ktorá sa počas prípravy uvoľnila zo surovín	• Nejde o problém. Je to súčasť bežného cyklu varenia. Kvapky vody utrite mäkkou handričkou.

**POPREDAJNÁ PODPORA A NÁHRADNÉ DIELY**

Ak spotrebič nefunguje, ale je v záruke, vráťte ho tam, kde ste ho kúpili, a požiadajte o výmenu. Majte na pamäti, že sa bude vyžadovať platný doklad o zakúpení. Dodatočnú podporu získate kontaktovaním nášho oddelenia služieb zákazníkom na čísle: **Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055**. V prípade všetkých ostatných krajín volajte na číslo **+44 800 028 7154**. Môžu sa uplatňovať sadzby za medzinárodné hovory. Prípadne napíšte na e-mailovú adresu: **BrevilleEurope@newellco.com**.

**LIKVIDÁCIA ODPADU**

Odpadové elektrické výrobky sa nemajú likvidovať spoločne s domovým odpadom. Zaneste výrobok na zberné miesto na recykláciu. Ak máte záujem o ďalšie informácie o recyklácii a smernici WEEE, pošlite nám e-mail na adresu **BrevilleEurope@newellco.com**.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE  
BEZPIECZEŃSTWA**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 zapętleć, 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 (A | B)

1. Lewy uchwyt różna
2. Trzy pozycje rusztów do gotowania gorącym powietrzem
3. Nawiew powietrza
4. Ruszt do gotowania gorącym powietrzem
5. Zdejmowana taca ociekowa
6. Wyjmowane drzwiczki
7. Oświetlenie
8. Prawy uchwyt różna

## PANEL STEROWANIA (C)

9. Oświetlenie opcjonalne
10. Ustawienie temperatury
11. Ustawienie czasomierza
12. Obrót
13. Start/Stop
14. Zasilanie
15. Ustawienia zaprogramowane: frytki, kurczak, warzywa i stek
16. Tryby ręczne: Smażenie gorącym powietrzem, pieczenie i suszenie

## CZĘŚCI I AKCESORIA (D)

**17. Ruszty do gotowania gorącym powietrzem (3)**

- Do przyrządzania różnych rodzajów żywności, takich jak pierś kurczaka, ryba lub stek
- Najlepszy rodzaj akcesoriów do suszenia
- Używając z jednego rusztu do gotowania gorącym powietrzem, umieść go w górnym otworze, aby potrawa była bardziej chrupiąca
- Używając kilku rusztów do gotowania gorącym powietrzem, zmieniaj ich położenie podczas cyklu przyrządzania, aby potrawy były bardziej równomiernie przyrumienione.
- Używając rusztów do gotowania gorącym powietrzem do przyrządzania potraw z wysoką zawartością cukru, warto wyłożyć je papierem do pieczenia.

**18. Widelec do obsługi różna**

Widelec do obsługi różna służy do wkładania i wyjmowania obrotowego koszyka drucianego, a także wkładania różna w uchwyt i wyjmowania go z niego.

**19. Rożen**

- Idealny do przyrządzania kurczaka z rożna.
- Przyrządzając kurczaka w całości, warto obwiązać go sznurkiem do pieczenia.
- Aby użyć rożna, przełóż trzon (3a) przez kurczaka, a następnie przesuń widełce (3b) po bokach trzonu, wbijając je w mięso. Następnie zablokuj widełce za pomocą dostarczonego zestawu śrub (3c). Za pomocą widelca do obsługi różna umieść kurczaka w uchwycie różna w urządzeniu.

**20. Obrotowy koszyk druciany**

- Idealny do przyrządzania frytek, warzyw i skrzydełek z kurczaka, a także do pieczenia orzechów i innych przekąsek.
- Aby użyć obrotowego koszyka drucianego, włóż żywność do środka i zamknij go. Za pomocą widelca do obsługi różna umieść obrotowy koszyk druciany w uchwytach różna.


**UWAGA:** NIE PRÓBUJ WYJMOWAĆ KOSZYKA BEZ POMOCY WIDELCA DO OBSŁUGI RÓŻNA. Podczas obsługi koszyka zachowaj ostrożność.

**21. Taca ociekowa (brak na ilustracji)**




- Służy do zbierania tłuszczu i okruszków w trakcie całego cyklu gotowania.
- Przed rozpoczęciem cyklu gotowania należy umieścić tacę ociekową na spodzie urządzenia.
- Po każdym użyciu tacę ociekową należy umyć.

## INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

### Przygotowanie frytkownicy na gorące powietrze do pierwszego użycia



1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety wewnątrz urządzenia oraz na nim.
2. Umyj wszystkie akcesoria i przetrzyj wewnątrz urządzenia wilgotną szmatką.
3. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni.
4. Podłącz frytkownicę na gorące powietrze do gniazdka elektrycznego.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania , aż urządzenie włączy się.
6. Nagrzewaj frytkownicę na gorące powietrze w temperaturze 200°C przez około 15 minut, aby wyeliminować wszelkie pozostałości procesu produkcji.

### Tryb ręczny


1. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz frytkownicę na gorące powietrze do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aż urządzenie włączy się.
4. Wybierz żądany tryb ręczny — smażenie gorącym powietrzem, pieczenie i suszenie.
5. Aby ustawić temperaturę i czas, użyj znaków plus i minus obok symbolu temperatury () i czasu (), a następnie naciśnij przycisk Start () w celu wstępnego podgrzania frytkownicy.

**UWAGA:** Dzięki szybkiemu nagrzewaniu frytkownicy Breville żywność można w niej umieścić od początku cyklu wstępnego nagrzewania. Cykl gotowania rozpoczyna się automatycznie po osiągnięciu przez urządzenie żądanej temperatury.

6. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaświeci się ikona gotowości. Jeśli żywność nie została umieszczona we frytkownicy na początku cyklu wstępnego nagrzewania, otwórz drzwiczki frytkownicy i umieść w niej żywność za pomocą odpowiednich akcesoriów, a następnie zamknij drzwiczki, aby rozpocząć cykl gotowania.


**UWAGA:** Podczas korzystania z trybu smażenia gorącym powietrzem funkcja obracania () włącza się automatycznie. Pamiętaj, aby wyłączyć ją podczas gotowania przy użyciu rusztów do gotowania gorącym powietrzem. Podczas korzystania z trybu pieczenia funkcję obracania () należy wyłączyć, jeśli używa się kosza drucianego lub rożna.



7. Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjmij żywność za pomocą sprzętu chroniącego przed wysoką temperaturą lub widelca do obsługi rożna.

**UWAGA:** Aby przerwać cykl gotowania, należy otworzyć drzwiczki. Aby zatrzymać cykl gotowania, należy nacisnąć przycisk Start/Stop ()

### Tryb zaprogramowany


1. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz frytkownicę na gorące powietrze do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aż urządzenie włączy się.
4. Wybierz odpowiednie ustawienie zaprogramowane — frytki, skrzydełka, warzywa lub stek. Temperatura i czas pojawiają się automatycznie.

**UWAGA:** W przypadku ustawienia Frytki funkcja obracania włącza się automatycznie. Aby ją wyłączyć, wystarczy nacisnąć przycisk obracania ()

5. Naciśnij przycisk Start () , aby nagrzać frytkownicę na gorące powietrze.

**UWAGA:** Dzięki szybkiemu nagrzewaniu frytkownicy Breville żywność można w niej umieścić od początku cyklu wstępnego nagrzewania. Cykl gotowania rozpoczyna się automatycznie po osiągnięciu przez urządzenie żądanej temperatury.

6. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaświeci się ikona gotowości. Jeśli żywność nie została umieszczona we frytkownicy na początku cyklu wstępnego nagrzewania, otwórz drzwiczki frytkownicy i umieść w niej żywność za pomocą odpowiednich akcesoriów, a następnie zamknij drzwiczki, aby rozpocząć cykl gotowania.
7. Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjmij żywność za pomocą sprzętu chroniącego przed wysoką temperaturą lub widelca do obsługi rożna.

**UWAGA:** Aby przerwać cykl gotowania, należy otworzyć drzwiczki. Aby zatrzymać cykl gotowania, należy nacisnąć przycisk Start/Stop ()

### Ustawienia zaprogramowane

#### Frytki

Idealne do przyrządzenia mrożonych i świeżych frytek.

#### Kurczak

Idealne do przyrządzenia świeżych i mrożonych kawałków kurczaka (podudzi, skrzydełek itp.)

#### Warzywa




Idealne do pieczenia świeżych warzyw albo warzyw w cieście lub panierce.

#### Stek

To ustawienie umożliwia upieczenie steku, aby był jasnoróżowy w środku. Najlepiej sprawdza się w przypadku steków o grubości 1,2–2,5 cm.




## KORZYSTANIE Z WIDELCA DO OBSŁUGI ROŻNA

### Wkładanie obrotowego koszyka drucianego lub rożna:

1. Umieść żądane akcesorium na widelcu do obsługi rożna. ()
2. Włóż lewą stronę trzonu akcesorium do uchwytu rożna. Trzon powinien być umieszczony w otworze i móc się obracać. ()
3. Umieść prawą stronę trzonu na prawym uchwycie rożna. ()

**UWAGA:** Koszyk nie powinien mieć możliwości swobodnego obracania się, gdy jest zablokowany.

### Wijmowanie obrotowego koszyka drucianego lub rożna:


1. Włóż widelec do obsługi rożna pod trzon akcesorium. ()
2. Podnieś pod kątem prawą stronę widelca do obsługi rożna, aby wyjąć trzon z prawego uchwytu rożna. ()
3. Następnie przesunąć widelec do obsługi rożna w prawo, aby umożliwić wysunięcie się lewej strony trzonu z lewego uchwytu rożna. ()

## CZYSZCZENIE FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE


1. Frytkownicę na gorące powietrze i akcesoria należy wyczyścić po każdym użyciu.
2. Przed czyszczeniem frytkownicy na gorące powietrze Breville® należy ją odłączyć od prądu i pozostawić do ostygnięcia.

3. Aby wyczyścić wnętrze frytkownicy na gorące powietrze, należy przetrzeć je wilgotną szmatką, używając wody z delikatnym detergentem. NIE ZANURZAĆ W CIECZY. Ścierne środki czyszczące, szczotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Regularnie opróżniaj tacę ociekową, aby uniknąć gromadzenia się okruszków.
5. Ruszty do gotowania gorącym powietrzem, obrotowy koszyk druciany, rożen, tacę ociekową i widelec do obsługi rożna można myć w zmywarce.
6. Drzwiczki frytkownicy na gorące powietrze Breville® można wyjmować, co ułatwia czyszczenie. Nie zanurzać drzwiczek w wodzie. Umyć wodą z delikatnym detergentem.

### Wijmowanie drzwiczek:

- Otwórz drzwiczki, a następnie wciśnij wypustki na wewnętrznej dolnej krawędzi, aby je odblokować. ()

### Ponowne zakładanie drzwiczek:

- Trzymając drzwiczki pod kątem, ustaw dolną krawędź równo z urządzeniem, a następnie wciśnij drzwiczki, aby je zablokować. ()
7. Frytkownicę należy przechowywać w suchym miejscu, np. na stole, blacie lub półce w szafce.

**TABELA PRZYRZĄDZANIA POTRAW WE FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE**

PRODUKT ŻYWNOŚCIOWY	WAGA	FUNKCJA	AKCESORIUM	CZAS	TEMPERATURA	OLEJ
<b>ZIEMIANKI</b>						
Ręcznie krojone grube frytki	500–700 g	Frytki	Koszyk	35–40 min	200°C	1 łyżka
Ręcznie krojone frytki z batatów	500–600 g	Frytki	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	30–35 min	200°C	1 łyżka
Frytki mrożone (grubo krojone)	500–700 g	Frytki	Koszyk	25–30 min	200°C	Nie
Frytki mrożone (cienko krojone)	500–700 g	Frytki	Koszyk	20–25 min	200°C	Nie
Mrożone placki ziemniaczane	600 g	Frytki	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	18–20 min	200°C	Nie
<b>MIĘSO/DRÓB/RBYBY</b>						
Skrzydła kurczaka	1 kg	Kurczak	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	35 min	180°C	Nie
Stek	250 g (1)	Stek	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	10–15 min	200°C	Nie
Kotlety schabowe	600 g (3)	Stek	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	15–20 min	180°C	1 łyżka
Burgery wołowe	340 g (2)	Stek	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	16–18 min	180°C	Nie
Kurczak z rożna (w całości)	1–1,3 kg	Smażenie gorącym powietrzem	Rożen	60 min	200°C	1 łyżka
Panierowana pierś kurczaka	340 g (2)	Smażenie gorącym powietrzem	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	30–35 min	200°C	Nie
Panierowana ryba	350 g (2)	Pieczenie	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	20–25 min	180°C	Nie
Bekon	225 g	Smażenie gorącym powietrzem	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	10–12 min	200°C	Nie
Mrożone nuggetsy z kurczaka	400 g	Smażenie gorącym powietrzem	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	12–15 min	180°C	Nie
<b>WARZYWA</b>						
Mrożone krążki cebulowe	400 g	Smażenie gorącym powietrzem	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	12–15 min	200°C	Nie
Pieczone świeże warzywa	400 g	Warzywa	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	15–20 min	180°C	Nie
<b>SUSZENIE</b>						
Jabłka	150 g	Suszenie	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	4–5 godz.	50°C	Nie
Truskawki	350 g	Suszenie	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	5 godz.	50°C	Nie
Buraki	200 g	Suszenie	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	8–12 godz.	65°C	1 łyżka
Paski wołowiny	350 g	Suszenie	Ruszty do gotowania gorącym powietrzem	4 godz.	80°C	Nie

**POMOCNE WSKAZÓWKI / ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

PROBLEM	POTENCJALNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Potrawy są przegotowane/ niedogotowane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nieprawidłowe ustawienie temperatury lub czasu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Może być konieczne skorygowanie czasu i temperatury do pożądanego smaku.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozycja rusztu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponieważ frytkownica na gorące powietrze jest mniejsza niż zwykły piekarnik, nagrzewa się szybciej i gotuje w krótszym czasie.</li> <li>Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Ruszty do gotowania gorącym powietrzem”, s. 5. Może być konieczne skorygowanie ustawienia rusztów w zależności od rodzaju żywności.</li> </ul>
Swąd spalenizny	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resztki żywności wewnątrz frytkownicy, na elementach grzewczych lub na tacy ociekowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie frytkownicy na gorące powietrze”, s. 55.</li> </ul>
Elementy grzewcze nie są stale włączone	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elementy grzejne będą się włączać i wyłączać w celu utrzymania odpowiedniej temperatury</li> <li>Elementy nie zawsze się żarzą</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed włożeniem żywności poczekaj, aż frytkownica osiągnie nastawioną temperaturę. Ukończenie nagrzewania zostanie wskazane na frytkownicy.</li> </ul>
Interfejs panelu dotykowego nie reaguje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panel jest zabrudzony lub zatłuszczony</li> <li>Nadmiar wilgoci na panelu</li> <li>Sterownik działa wadliwie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed użyciem upewnij się, że panel jest czysty i wolny od zanieczyszczeń.</li> <li>Upewnij się, że panel jest czysty oraz suchy i obsługuj go suchymi dłońmi.</li> <li>Odłącz urządzenie od prądu, odczekaj 60 sekund i włącz ponownie.</li> </ul>
Małe krople wody skapujące z drzwiczek podczas gotowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>Woda wydobywająca się z żywności podczas cyklu gotowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie jest to powód do niepokoju — to element normalnego cyklu gotowania. Krople należy wycierać miękką ściereczką.</li> </ul>

**OBŚŁUGA 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 zużytych 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.



## VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

**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.

Nedsenk 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 (A OG B)

1. Venstre rotisseriholder
2. Tre ristpositioner med luftstrøm
3. Luftventil
4. Rist
5. Udtagelig fedt- og krummebakke
6. Aftagelig dør
7. Lampe
8. Højre rotisseriholder

## BETJENINGSPANEL (C)

9. Ekstra lampe
10. Temperaturindstilling
11. Timerindstilling
12. Rotation
13. Start/stop
14. Tænd/sluk
15. Forudindstillinger: Pommes frites, kylling, grøntsager og bøf
16. Manuelle tilstande: Airfry, bagning og dehydrering

## DEL OG TILBEHØR (D)

**17. Riste (3)**

- Ideel til tilberedning af en række forskellige madvarer, fx kyllingebryst, fisk eller bøf
- Bedste tilbehør til brug ved dehydrering
- Hvis du bruger en rist, skal du placere den på den øverste rille for at få mere sprøde resultater
- Hvis du bruger mere end én rist, skal du skifte ristenes position gennem hele tilberedningscyklussen for at få det sprødeste resultat.
- Bruger du risten til mad med et højt sukkerindhold, kan det være en god idé at dække risten med bagepapir.

**18. Rotisserigaffel**

Brug rotisserigaffelen til at placere og fjerne rotisserikurven og rotisserispyddet i rotisseriholderne.

**19. Rotisserispyd**

- Ideel til tilberedning af rotisserikyllinger.
- Det anbefales at fastgøre hele kyllingen med stegesnor.
- For at bruge rotisserispyddet skal du føre stangen (3a) gennem kyllingen og skubbe gafflerne (3b) ned langs stangens sider og ind i kødet. Lås derefter gafflerne på plads ved hjælp af det medfølgende skruesæt (3c). Læg kyllingen i enhedens rotisseriholder ved hjælp af rotisserigaffelen.

**20. Rotisserikurve**

- Ideel til tilberedning af pommes frites, grøntsager og kyllingevinger samt ristning af nødder og andre snacks.
- For at bruge rotisserikurven skal du lægge maden i kurven og låse den. Placer rotisserikurven i rotisseriholderne ved hjælp af rotisserigaffelen.


**FORSIGTIG:** PRØV IKKE AT FJERNE KURVEN UDEN ROTISSERIGAFFLEN. Vær forsigtig, når du håndterer kurven.

**21. Fedt- og krummebakke (ikke vist)**




- Bruges til at opfange fedt og krummer under tilberedningscyklussen.
- Placer fedt- og krummebakken i bunden af enheden, inden du starter tilberedningscyklussen.
- Sørg for at vaske fedt- og krummebakken efter hver brug.



## BRUGSANVISNING

### Klargøring af din airfryer inden første brug


1. Fjern al emballage, alle klistermærker og mærkater i og på enheden.
2. Vask alt tilbehør, og tør indersiden af enheden af med en fugtig klud.
3. Anbring enheden på en plan overflade.
4. Tilslut enheden til en stikkontakt.
5. Tryk på Tænd/sluk-knappen, og hold den inde , indtil enheden tændes.
6. Opvarm airfryeren til 200 °C i cirka 15 minutter for at fjerne alle produktionsrester, der kan være tilbage.

### Manuel tilstand


1. Anbring enheden på en plan overflade.
2. Tilslut enheden til en stikkontakt.
3. Tryk på Tænd/sluk-knappen, og hold den inde, indtil enheden tændes.
4. Vælg den ønskede manuelle tilstand – stegning, bagning eller dehydrering.
5. For at indstille temperatur og tid skal du bruge plus- og minustegnene ved siden af temperatur- ()- og tidssymbolet () og tryk derefter på Start () for at forvarme ovnen.  
**BEMÆRK!** På grund af opvarmningshastigheden i Brevilles airfryer kan der placeres mad i ovnen, når forvarmningscyklussen begynder. Tilberedningscyklussen starter derefter automatisk, når enheden har nået den ønskede temperatur.
6. Når ovnen er forvarmet, lyder der en alarm, og klar-ikonet vises på displayet. Hvis maden ikke blev sat i ovnen under forvarmningen, skal du åbne ovndøren og sætte maden i ovnen ved hjælp af det ønskede tilbehør og derefter lukke døren for at begynde tilberedningscyklussen.


**BEMÆRK!** Når du bruger stegefunktionen, slås Rotation () automatisk til. Sørg for at slukke for den, når du anvender luftstrømsristene. Når du bruger bagetilstanden, skal Rotation () være slået til, hvis du bruger rotisserikurven eller -spyddet.

7. Der lyder en alarm, når timeren er færdig. Fjern forsigtigt maden med et varmefast køkkenredskab eller rotisserigaflen.

**BEMÆRK!** For at sætte tilberedningscyklussen på pause skal du åbne døren. For at stoppe tilberedningscyklussen skal du trykke på Start/stop ()

### Forudindstillet tilstand

1. Anbring enheden på en plan overflade.
2. Tilslut enheden til en stikkontakt.
3. Tryk på Tænd/sluk-knappen, og hold den inde, indtil enheden tændes.
4. Vælg den ønskede forudindstilling – pommes frites, vinger, grøntsager eller bøf. Temperatur og tid vises automatisk.  
**BEMÆRK!** Rotation tændes automatisk, når du bruger forudindstillingen for pommes frites. For at slukke skal du blot trykke på knappen Rotation ()

5. Tryk på Start () for at påbegynde ovnens forvarmning.  
**BEMÆRK!** På grund af opvarmningshastigheden i Brevilles airfryer kan der placeres mad i ovnen, når forvarmningscyklussen begynder. Tilberedningscyklussen starter derefter automatisk, når enheden har nået den ønskede temperatur.
6. Når forvarmningen er udført, lyder der en alarm, og klar-ikonet vises på displayet. Hvis maden ikke blev sat i ovnen under forvarmningen, skal du åbne ovndøren og sætte maden i ovnen ved hjælp af det ønskede tilbehør og derefter lukke døren for at begynde tilberedningscyklussen.
7. Der lyder en alarm, når timeren er færdig. Fjern forsigtigt maden med et varmefast køkkenredskab eller rotisserigaflen.  
**BEMÆRK!** For at sætte tilberedningscyklussen på pause skal du åbne døren. For at stoppe tilberedningscyklussen skal du trykke på Start/stop ()

### Forudindstillinger

#### Pommes frites

Ideel til tilberedning af frosne og friske pommes frites.

#### Kylling

Ideel til tilberedning af friske og frosne kyllingestykker/-lår, -vinger osv.

#### Grøntsager




Ideel til stegning af friske grøntsager eller panerede og indbagte grøntsager.

#### Bøf

Denne forudindstilling giver dig en mediumstegt bøf med en lettere lyserød midte. Bedst til bøffer med en tykkelse på 1,2-2,5 cm.




## BRUG AF ROTISSERIGAFLEN

### Sådan isættes rotisserikurven eller -spyddet:

1. Sæt det ønskede tilbehør på rotisserigaflen. ()
2. Indsæt venstre side af tilbehørsstangen i rotisseriholderen. Sørg for, at stangen er påsat og på plads til rotation. ()
3. Anbring højre side af stangen på den højre rotisseriholder. ()

**BEMÆRK!** Kurven bør ikke kunne rotere frit, når den er fuldt isat.

### Sådan fjernes rotisserikurven eller -spyddet:

1. Indsæt rotisserigaflen under tilbehørets stang. ()
2. Løft højre side af rotisserigaflen i en vinkel for at fjerne den fra højre rotisseriholder. ()
3. Skub derefter rotisserigaflen til højre for at lade venstre side af stangen glide ud af venstre rotisseriholder. ()

## RENGØRING AF DIN AIRFRYER

1. Rengør ovnen og tilbehøret efter hver brug.
2. Før rengøring af din Breville® airfryer skal du trække stikket ud og lade enheden køle af.

3. Rengør det indvendige af ovnen med en fugtig klud og mildt sæbevand. MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND. Skuremidler, skrubbepborster og kemiske rengøringsmidler vil beskadige enheden.
4. Tøm fedt- og krummebakken hyppigt for at undgå ophobning af krummer.
5. Risten, rotisserikurven, rotisserispyddet, fedt- og krummebakken og rotisserigaflen kan alle komme i opvaskemaskinen.
6. Breville® airfryerens dør kan tages af for nem rengøring. Nedsænk ikke døren i vand. Tør den af med en klud fugtet med mildt sæbevand.

## TILBEREDNINGSDIAGRAM TIL AIRFRYEREN

FØDEVARE	VÆGT	FUNKTION	TILBEHØR	TILBEREDNINGSTID	TEMPERATUR	OLIE
<b>KARTOFLER</b>						
Håndskårne tykke pommes frites	500-700 g	Pommes frites	Kurv	35-40 min.	200 °C	1 spsk.
Håndskårne pommes frites af batater	500-600 g	Pommes frites	Rist	30-35 min.	200 °C	1 spsk.
Frosne pommes frites (tykke)	500-700 g	Pommes frites	Kurv	25-30 min.	200 °C	Nej
Frosne pommes frites (tynde)	500-700 g	Pommes frites	Kurv	20-25 min.	200 °C	Nej
Frosne stegte, hakkede kartofler ("hash browns")	600 g	Pommes frites	Rist	18-20 min.	200 °C	Nej
<b>KØD/FJERKRÆ/FISK</b>						
Kyllingevinger	1 kg	Kylling	Rist	35 min.	180 °C	Nej
Bøf	250 g (1)	Bøf	Rist	10-15 min.	200 °C	Nej
Svinekoteletter	600 g (3)	Bøf	Rist	15-20 min.	180 °C	1 spsk.
Burgerbøffer af hakket oksekød	340 g (2)	Bøf	Rist	16-18 min.	180 °C	Nej
Hel rotisserikylling	1-1,3 kg	Stegning	Rotisserispyd	60 minutter	200 °C	1 spsk.
Paneret kyllingebryst	340 g (2)	Stegning	Rist	30-35 min.	200 °C	Nej
Paneret fisk	350 g (2)	Bagning	Rist	20-25 min.	180 °C	Nej
Bacon	225 g	Stegning	Rist	10-12 min.	200 °C	Nej
Frosne kyllingenuggets	400 g	Stegning	Rist	12-15 min.	180 °C	Nej
<b>GRØNTSAGER</b>						
Frosne løgringe	400 g	Stegning	Rist	12-15 min.	200 °C	Nej
Friske grøntsager til ovnbagning	400 g	Grøntsager	Rist	15-20 min.	180 °C	Nej
<b>DEHYDRERING</b>						
Æble	150 g	Dehydrering	Rist	4-5 timer	50 °C	Nej
Jordbær	350 g	Dehydrering	Rist	5 timer	50 °C	Nej
Rødbeder	200 g	Dehydrering	Rist	8-12 timer	65 °C	1 spsk.
Tørret oksekød	350 g	Dehydrering	Rist	4 timer	80 °C	Nej

## NYTTIGE TIP/FEJLFINDING

PROBLEM	POTENTIEL ÅRSAG	LØSNING
Mad, der er tilberedt for meget eller lidt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forkert temperatur-eller tidsindstilling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Det kan være nødvendigt at justere tilberedningstiden og temperaturen efter præferencer.</li> <li>Da din airfryer er mindre end din almindelige ovn, vil den også varme op hurtigere og generelt kræve en mindre tilberedningstid.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placering af riste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se afsnittet "Placering af rist", side 5. Det kan være nødvendigt at justere risten for at få plads til forskellige fødevarer.</li> </ul>
Brændt lugt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Madophobning i ovnen, på varmelegemer eller i fedt- og krummebakken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se afsnittet "Rengøring af din airfryer", side 61.</li> </ul>
Varmelegemer forbliver ikke tændt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmelegemer vil henholdsvis blive slået til og fra for at opretholde den korrekte temperatur</li> <li>Du kan muligvis ikke se, at varmelegemerne gløder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lad ovnen nå den indstillede temperatur, inden du sætter maden ind. Ovnen angiver, når forvarmningen er udført.</li> </ul>
Berøringspanelets grænseflade reagerer ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panelet er snavset eller fedtet</li> <li>Fugt på panelet</li> <li>Betjeningsfunktionen fungerer ikke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sørg for, at panelet er rent og frit for snavs, før det bruges.</li> <li>Sørg for, at panelet er rent og tørt, og betjen det med tørre hænder.</li> <li>Frakobl enheden, og lad den være frakoblet i 60 sekunder, inden den tilsluttes.</li> </ul>
Der drypper vand fra døren under tilberedning	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vand frigives fra maden under tilberedningscyklussen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dette er ikke et problem, men en del af den normale tilberedningscyklus. Tør vandet op med en blød klud.</li> </ul>

## 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](mailto: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](mailto:BrevilleEurope@newellco.com) for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



# NO

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### 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 forlattes 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 brennbart 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.



## DEL (A OG B)

1. Venstre roterende stekespyd
2. Tre riller for stekerister
3. Utluftingsventil
4. Stekerist
5. Avtakbart dryppebrett
6. Avtakbar dør
7. Lys
8. Høyre stekespyd

## KONTROLLPANEL (C)

9. Valgfri lampe
10. Temperaturinnstilling
11. Timerinnstilling
12. Rotering
13. Start/stopp
14. På/av
15. Forhåndsinnstillinger: Pommefrites, kylling, grønnsaker og biff
16. Manuelle modi: Luftsteking, baking og tørking

## DEL OG TILBEHØR (D)

### 17. Stekerister (3)

- Ideell for tilberedning av en rekke matvarer, f.eks. kyllingbryst, fisk eller biff
- Beste tilbehør til bruk for tørking av mat
- Hvis du bare bruker en stekerist, bør du plassere den på den øverste rillen for å få sprøest mulig resultat.
- Hvis du bruker mer enn én stekerist, bør du bytte om ristene under tilberedningssyklusen for å få et jevnt resultat.
- Hvis du bruker stekesrister for mat med høyt sukkerinnhold, kan det være en god idé å legge bakepapir på hver rist.

### 18. Holdegaffel

Bruk holdegaffelen til å sette inn og fjerne trådkurven og stekespydet i den roterende holderen.

### 19. Roterende stekespyd

- Ideell for steking av grillkylling.
- Vi anbefaler at hele kyllingen surres med matlagingshyssing.
- Når du skal bruke stekespydet, stikk stangen (3a) gjennom kyllingen, og før deretter tindene (3b) ned langs sidene av stangen og inn i kjøttet. Deretter låser du tindene på plass ved hjelp av skruesettet (3c) som følger med. Bruk holdegaffelen til å plassere kyllingen i den roterende holderen i enheten.

### 20. Roterende trådkurv

- Ideell for steking av pommefrites, grønnsaker og kyllingvinger, i tillegg til risting av nøtter og andre småretter.
- Hvis du skal bruke den roterende trådkurven, plasser maten i trådkurven, og lukk den. Bruk holdegaffelen til å plassere trådkurven i den roterende holderen.


**FORSIKTIG: IKKE PRØV Å FJERNE KURVEN UTEN Å BRUKE HOLDEGAFFELEN.** Vær forsiktig når du håndterer kurven.

### 21. Dryppebrett (ikke vist)




- Brettet brukes til å fange opp olje og smuler gjennom hele tilberedningssyklusen.
- Plasser dryppebrettet nederst i enheten før du starter tilberedningssyklusen.
- Dryppebrettet må vaskes etter hver bruk.

## INSTRUKSJONER FOR BRUK

### Forberede airfryeren før første gangs bruk

1. Fjern alle emballasjematerialer, klistremerker og etiketter i og på enheten.
2. Vask alt tilbehør, og tørk av enhetens innside med en fuktig klut.
3. Plasser enheten på en flat overflate.
4. Sett airfryerens støpsel i en stikkontakt.
5. Trykk på og hold inne på/av-knappen  til enheten slås på.
6. Varm opp airfryeren til 200 °C i ca. 15 min for å brenne bort eventuelle reststoffer som kan være igjen fra produksjonen.


### Manuell modus

1. Plasser enheten på en flat overflate.
2. Sett airfryerens støpsel i en stikkontakt.
3. Trykk på og hold inne på/av-knappen til enheten slår seg på.
4. Velg ønsket manuell modus – luftsteking, baking eller tørking.
5. Bruk pluss- og minustegnene ved siden av temperatur ()- og tid ()-symbolene til å stille inn temperatur og tid, og trykk så på Start () for å forvarme airfryeren.


**MERK:** På grunn av den raske oppvarmingshastigheten til Breville-airfryeren kan maten plasseres i airfryeren allerede i starten av forvarmingsyklusen. Tilberedningssyklusen vil starte automatisk når enheten har nådd ønsket temperatur.


6. Når forvarming er fullført, lyder et varsel signal og Klar-ikonet vises på skjermen. Hvis maten ikke ble plassert i airfryeren ved starten av forvarmingsyklusen, åpner du ovnsdøren og setter inn maten ved hjelp av ønsket tilbehør, og deretter lukker du døren for å starte tilberedningssyklusen.
7. En lydalarm høres når timeren går av. Fjern maten forsiktig ved hjelp av et varmesikkert kjøkkenredskap eller holdegaffelen.

**MERK:** Åpne døren for å stoppe tilberedningssyklusen.

Trykk på Start/stopp () for å stoppe tilberedningssyklusen.


### Forhåndsinnstilt modus

1. Plasser enheten på en flat overflate.
2. Sett airfryerens støpsel i en stikkontakt.
3. Trykk på og hold inne på/av-knappen til enheten slår seg på.
4. Velg ønsket forhåndsinnstilling – pommefrites, kylling, grønnsaker eller biff. Temperatur og tid vises automatisk.
5. Trykk på Start () for å forvarme airfryeren.

**MERK:** Rotering slås på for pommefrites-forhåndsinnstillingen. Trykk på roteringsknappen () hvis du vil slå av rotasjonen.

**MERK:** På grunn av den raske oppvarmingshastigheten til Breville-airfryeren kan maten plasseres i airfryeren allerede i starten av forvarmingsyklusen. Tilberedningssyklusen vil starte automatisk når enheten har nådd ønsket temperatur.

6. Når forvarming er fullført, lyder et varsel signal og Klar-ikonet vises på skjermen. Hvis maten ikke ble plassert i airfryeren ved starten av forvarmingsyklusen, åpner du ovnsdøren og setter inn maten ved hjelp av ønsket tilbehør, og deretter lukker du døren for å starte tilberedningssyklusen.
7. En lydalarm høres når timeren går av. Fjern maten forsiktig ved hjelp av et varmesikkert kjøkkenredskap eller holdegaffelen.

**MERK:** Åpne døren for å stoppe tilberedningssyklusen. Trykk på Start/stopp () for å stoppe tilberedningssyklusen.

### Forhåndsinnstillinger

#### Pommefrites

Ideell for tilberedning av frosne og ferske pommefrites.

#### Kylling

Ideell for å tilberede ferske og frosne kyllingbiter/lår, vinger osv.

#### Grønnsaker




Ideell for steking av ferske grønnsaker, grillerte grønnsaker eller grønnsaker som er dyppet i røre.

#### Biff

Denne forhåndsinnstillingen steker biffer til medium – lyserosa i midten. Best for biffer som er ½–1 cm tykke.




## BRUKE HOLDEGAFFELEN

### Sette inn roterende nettingkurv eller roterende stekespyd:

1. Plasser det ønskede tilbehøret på holdegaffelen. ()
2. Før den venstre siden av stangen inn i stekespydholderen. Sørg for at stangen sitter godt i og er i posisjon for rotasjon. ()
3. Plasser høyre side av stangen på høyre stekespydholderen. ()

**MERK:** Kurven skal ikke kunne rotere fritt når den er satt godt i.

### Fjerne roterende trådkurv eller roterende stekespyd:

1. Før holdegaffelen inn under tilbehørets stang. ()
2. Løft den høyre siden av holdegaffelen i en vinkel for å fjerne den fra den høyre roterende holderen. ()
3. Flytt deretter holdegaffelen mot høyre, slik at venstre side av stangen kan føres ut av den venstre roterende holderen. ()

## RENGJØRE AIRFRYEREN

1. Rengjør airfryeren og tilbehøret etter hver bruk.
2. Før du rengjør Breville®-airfryeren, må du koble den fra strømmen og la den kjøle seg helt.
3. Innsiden av airfryeren vaskes ved å tørke den av med en klut fuktet med mildt såpevann. MÅ IKKE DYPPE I VANN. Bruk av slipende rengjøringsmidler, skurebørster og kjemiske rengjøringsmidler vil føre til skade på enheten.
4. Tøm dryppebrettet ofte for å unngå at det samles opp smuler.
5. Stekerister, roterende trådkurv, roterende stekespyd, dryppebrett og holdecaffel kan vaskes i oppvaskmaskin.

6. Ovnsdøren til Breville®-airfryeren er avtagbar for enkel rengjøring. Ikke senk døren i vann. Tørk ren med mildt såpevann.

### Slik fjerner du døren:

- Åpne døren, og skyv deretter inn tappene nederst på innsiden av døren for å løsne den. (K)

### Slik setter du på døren igjen:

- Hold døren i vinkel mens du justerer bunnen av døren på linje med enheten, og skyv deretter døren inn til den skal låses på plass. (L)
7. Oppbevar airfryeren på et tørt sted, for eksempel på et bord, en benkeplate eller en hylle i et skap.

## TILBEREDNINGSSKJEMA FOR AIRFRYEREN

MATVARE	VEKT	FUNKSJON	TILBEHØR	TID	TEMPERATUR	OLJE
<b>POTETER</b>						
Håndskårne pommes frites (tykke)	500–700 g	Pommes frites	Kurv	35–40 min	200 °C	1 ss
Håndskårne frites av søtpotet	500–600 g	Pommes frites	Stekerister	30–35 min	200 °C	1 ss
Frosne pommes frites (tykke)	500–700 g	Pommes frites	Kurv	25–30 min	200 °C	Nei
Frosne pommes frites (tynne)	500–700 g	Pommes frites	Kurv	20–25 min	200 °C	Nei
Frosne potetkaker	600 g	Pommes frites	Stekerister	18–20 min	200 °C	Nei
<b>KJØTT/FJÆRKRE/FISK</b>						
Kyllingvinger	1 kg	Kylling	Stekerister	35 min	180 °C	Nei
Biff	250 g (1)	Biff	Stekerister	10–15 min	200 °C	Nei
Svinekoteletter	600 g (3)	Biff	Stekerister	15–20 min	180 °C	1 ss
Hamburgere	340 g (2)	Biff	Stekerister	16–18 min	180 °C	Nei
Hel grillkylling	1–1,3 kg	Luftsteking	Roterende stekespyd	60 min	200 °C	1 ss
Griljert kyllingbryst	340 g (2)	Luftsteking	Stekerister	30–35 min	200 °C	Nei
Griljert fisk	350 g (2)	Baking	Stekerister	20–25 min	180 °C	Nei
Bacon	225 g	Luftsteking	Stekerister	10–12 min	200 °C	Nei
Frosne kyllingnuggets	400 g	Luftsteking	Stekerister	12–15 min	180 °C	Nei
<b>GRØNNSAKER</b>						
Frosne løkringer	400 g	Luftsteking	Stekerister	12–15 min	200 °C	Nei
Ferske grønnsaker for ovnssteking	400 g	Grønnsaker	Stekerister	15–20 min	180 °C	Nei
<b>TØR KING</b>						
Epler	150 g	Tørrking	Stekerister	4–5 timer	50 °C	Nei
Jordbær	350 g	Tørrking	Stekerister	5 timer	50 °C	Nei
Rødbeter	200 g	Tørrking	Stekerister	8–12 timer	65 °C	1 ss
Tørket oksekjøtt	350 g	Tørrking	Stekerister	4 timer	80 °C	Nei

## NYTTIGE TIPS / FEILSØKING

PROBLEM	POTENSIELL ÅRSÅK	LØSNING
Maten tilberedes for lite eller for mye	• Feil temperatur- eller tidsinnstilling	• Du må kanskje justere tid og temperatur for å oppnå ønsket resultat. • Fordi airfryeren er mindre enn en vanlig stekeovn, varmes den opp raskere og tilbereder generelt mat på kortere tid.
	• Plassering av stekerister	• Se «Plassering av stekerister» på side 5. Det kan hende at stativene må justeres avhengig av matvaren som skal tilberedes.
Brent lukt	• Oppbygging av matrester inne i ovnen, på varmeelementene eller på smulebrettet.	• Se «Rengjøre airfryeren» på side 66.
Varmeelementene er ikke PÅ hele tiden	• Varmeelementene vil slå seg på og av for å opprettholde riktig varme. • Du vil kanskje ikke se at elementer gløder.	• La ovnen å nå den innstilte temperaturen før du setter inn maten. Ovnen vil varsle når forvarming er fullført.
Berørings skjermen reagerer ikke	• Panelet er skittent eller fett. • Fuktighet på panelet • Kontrollenheten fungerer ikke	• Påse at panelet er rent og fritt for rester før bruk. • Påse at panelet er rent og tørt, og bruk tørre hender til å betjene det. • Ta støpselet ut av stikkontakten og la enheten hvile i 60 sekunder før du setter det i igjen.
Det drypper vanndråper fra døren under tilberedning	• Maten avgir vann i løpet av tilberedningssyklusen	• Dette er ikke et problem, det er en del av den normale tilberedningssyklusen. Tørk opp vannet med en myk klut.

## 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.**



## INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

## CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUȚIUNI 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 priză 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.

## PIESE A ȘI B

1. Suport rotisor stânga
2. Trei poziții ale grătarului pentru circulația aerului
3. Orificiu de ventilație pentru circulația aerului
4. Grătar pentru circulația aerului
5. Tava de colectare demontabilă
6. Ușă detașabilă
7. Lumină
8. Suport rotisor dreapta

## PANOUL DE CONTROL (C)

9. Lumină opțională
10. Setare de temperatură
11. Setare cronometru
12. Rotire
13. Pornire/oprire
14. Alimentare
15. Presetări: Cartofi prăjiți, pui, legume și friptură
16. Moduri manuale: Prăjire cu aer cald, coacere și deshidratare

## PIESE ȘI ACCESORII (D)

## 17. Grătare pentru circulația aerului (3)

- Ideale pentru a găti o varietate de alimente, cum ar fi pieptul de pui, peștele sau friptura.
- Cel mai bun accesoriu de utilizat pentru deshidratare.
- Dacă utilizați un grătar pentru circulația aerului, introduceți-l în poziția superioară, pentru alimente mai crocante.
- Dacă utilizați mai multe grătare pentru circulația aerului, schimbați pozițiile acestora între ele pe parcursul ciclului de gătit pentru rezultate mai uniforme.
- Atunci când utilizați grătarele pentru circulația aerului împreună cu alimente cu conținut ridicat de zahăr, poate fi util să acoperiți fiecare grătar cu o foaie de hârtie de copt.

## 18. Furculiță de manipulare pentru rotisor

Utilizați furca de manipulare pentru rotisor pentru a instala și scoate coșul coșul metalic rotativ și frigerea în/din suporturile rotisorului.

## 19. Frigerea

- Ideală pentru gătit pui la rotisor.
- Se recomandă să fixați întregul pui cu sfoară de bucătărie.
- Pentru a utiliza frigerea de rotisor, introduceți tija (3a) prin pui, apoi glisați furcile (3b) pe părțile laterale ale tijei și în carne. Apoi, fixați furcile folosind setul de șuruburi (3c) furnizat. Folosind furculița de manipulare pentru rotisor, introduceți frigerea cu puil în suporturile pentru rotisor ale unității.

## 20. Coșul rotativ din sârmă

- Ideal pentru gătit cartofi prăjiți, legume și aripioare de pui, precum și pentru coacerea nucilor și alunelor și a altor gustări.
- Pentru a utiliza coșul coșul metalic rotativ, introduceți alimentele în acesta, apoi blocați-l. Folosind furca de manipulare pentru rotisor, introduceți coșul rotativ de sârmă în suporturile rotisorului.


**ATENȚIE: NU ÎNCERCAȚI SĂ SCOATEȚI COȘUL FĂRĂ A FOLOSII FURCULIȚA DE MANIPULARE PENTRU ROTISOR.** Procedați cu atenție atunci când manipulați coșul.

## 21. Tava de colectare (nu este inclusă în imagine)




- Este utilizată pentru colectarea uleiului și firimiturilor pe durata ciclului de gătit.
- Așezați tava de colectare în partea inferioară a aparatului înainte de începerea ciclului de gătit.
- Nu uitați să spălați tava de colectare după fiecare utilizare.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### Pregătirea cuptorului cu rotisor și friteuză cu aer cald pentru prima utilizare



1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și etichetele din și de pe unitate.
2. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul unității cu o lavetă umedă.
3. Așezați unitatea pe o suprafață plană.
4. Conectați cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald cu aer cald la o priză electrică.
5. Mențineți apăsat butonul Alimentare  până când unitatea pornește.
6. Încălziți cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald cu aer cald la 200°C timp de cca 15 minute pentru a elimina orice reziduuri din fabricație rămase în acesta.

### Modul manual


1. Așezați unitatea pe o suprafață plană.
2. Conectați cuptorul tip friteuză cu aer cald la o priză electrică.
3. Mențineți apăsat butonul Alimentare până când unitatea pornește.
4. Alegeți modul manual dorit – Prăjire cu aer cald, Coacere sau Deshidratare.
5. Pentru a seta temperatura și timpul, utilizați butoanele plus și minus din dreptul temperaturii () și orei () și apoi apăsați pe Start () pentru ca cuptorul tip friteuză cu aer cald să se preîncălzească.

**NOTĂ:** Dată fiind viteza de încălzire a cuptorului cu rotisor și friteuză cu aer cald Breville, puteți introduce alimentele încă de la începutul ciclului de preîncălzire. Ciclul de gătit va porni automat odată ce unitatea atinge temperatura dorită.



6. După terminarea preîncălzirii, va suna o alertă sonoră, iar pictograma Pregătit va apărea pe ecran. În cazul în care produsele alimentare nu au fost introduse în cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald la începutul ciclului de preîncălzire, deschideți ușa cuptorului și introduceți alimentele în acesta, folosind accesoriile dorite, apoi închideți ușa pentru a iniția ciclul de gătit.

**NOTĂ:** Când utilizați modul de prăjire cu aer cald, funcția Rotire () se activează automat. Nu uitați să o opriți atunci când gătiți cu grătarele de circulație a aerului. Când utilizați modul Coacere, funcția Rotire () trebuie activată dacă utilizați coșul de sârmă sau frigerea de rotisor.

7. Avertizarea sonoră va fi emisă odată ce cronometrul ajunge la zero. Scoateți cu grijă alimentele, folosind un instrument de bucătărie care să vă protejeze împotriva temperaturii înalte sau furculița de manipulare pentru rotisor.


**NOTĂ:** Pentru a întrerupe ciclul de gătit, deschideți ușa. Pentru a opri ciclul de gătit, apăsați Start/Stop ()

### Modul de presetare

1. Așezați unitatea pe o suprafață plană.
  2. Conectați cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald la o priză electrică.
  3. Mențineți apăsat butonul Alimentare până când unitatea pornește.
  4. Alegeți presetarea dorită – Cartofi prăjiți, Aripioare, Legume sau Friptură. Temperatura și ora vor apărea automat.
- NOTĂ:** Rotirea se activează automat pentru presetarea Cartofi prăjiți. Pentru a o dezactiva, este suficient să apăsați butonul Rotire ()
5. Apăsați pe Start () pentru a preîncălzi cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald.

**NOTĂ:** Dată fiind viteza de încălzire a cuptorului cu rotisor și friteuză cu aer cald Breville, puteți introduce alimentele încă de la începutul ciclului de preîncălzire. Ciclul de gătit va porni automat odată ce unitatea atinge temperatura dorită.

6. După terminarea preîncălzirii, va suna o alertă sonoră, iar pictograma Pregătit va apărea pe ecran. În cazul în care produsele alimentare nu au fost introduse în cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald la începutul ciclului de preîncălzire, deschideți ușa cuptorului și introduceți alimentele în acesta, folosind accesoriile dorite, apoi închideți ușa pentru a iniția ciclul de gătit.
7. Avertizarea sonoră va fi emisă odată ce cronometrul ajunge la zero. Scoateți cu grijă alimentele, folosind un instrument de bucătărie care să vă protejeze împotriva temperaturii înalte sau furculița de manipulare pentru rotisor.

**NOTĂ:** Pentru a întrerupe ciclul de gătit, deschideți ușa. Pentru a opri ciclul de gătit, apăsați Start/Stop ()

### Presetări Cartofi prăjiți

Ideală pentru a pregăti cartofi prăjiți congelați și proaspeți.

### Pui

Ideală pentru pregătit bucăți, ciocănele, aripi etc. de pui, proaspete sau congelate.

### Legume




Ideală pentru coacerea legumelor proaspete sau pane.

### Friptură

Această presetare gătește friptura la nivel mediu – interiorul își va menține culoarea roz deschis. Este indicată pentru feliile de carne cu grosimea între 1,2 și 2,5 cm.




## UTILIZAREA FURCULIȚEI DE MANIPULARE PENTRU ROTISOR

### Pentru a introduce coșul metalic rotativ sau frigerea pentru rotisor:

1. Așezați accesoriul dorit pe furculița de manipulare pentru rotisor. ()
2. Introduceți partea stângă a tijeii accesoriului în suportul rotisorului. Asigurați-vă că tija se cuplează în poziție și este pregătită pentru rotire. ()
3. Introduceți partea dreaptă a tijeii în suportul din dreapta al rotisorului. ()

**NOTĂ:** Coșul nu trebuie să se poată roti liber atunci când este complet introdus în poziție.


### Pentru a scoate coșul metalic rotativ sau frigerea pentru rotisor:

1. Introduceți furculița de manipulare pentru rotisor sub tija accesoriului. ()
2. Ridicați oblic partea dreaptă a furculiței de manipulare pentru rotisor pentru a scoate tija din suportul din dreapta al rotisorului. ()
3. Apoi, deplasați furculița de manipulare pentru rotisor către dreapta pentru a permite părții stângi a tijeii să iasă din suportul din stânga al rotisorului. ()


## CURĂȚAREA CUPTORULUI CU ROTISOR ȘI FRITEUZĂ CU AER CALD

1. Curățați cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald și accesoriile după fiecare utilizare.
2. Înainte de a curăța cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald Breville®, deconectați-l și lăsați-l să se răcească.
3. Pentru a curăța interiorul cuptorului cu rotisor și friteuză cu aer cald, ștergeți-l cu o lavetă umezită cu o soluție de apă și detergent neagresiv. NU SCUFUNDAȚI UNITATEA ÎN LICHID. Agenții de curățare abrazivi, perile și agenții de curățare chimică vor deteriora unitatea.
4. Goliți frecvent tava de colectare pentru a evita acumularea resturilor.
5. Grătarele pentru circulația aerului, coșul rotativ din sârmă, frigerea pentru rotisor și furca de manipulare pentru rotisor pot fi spălate în mașina de spălat vase.
6. Ușa cuptorului cu rotisor și friteuză cu aer cald Breville® poate fi demontată pentru facilitarea curățării. Nu scufundați ușa în apă. Ștergeți-o cu o soluție de apă și detergent neagresiv.

### Pentru a demonta ușa:

- Deschideți ușa, apoi apăsați aripioarele inferioare de pe interiorul ușii pentru a o elibera. ()

### Pentru a reinstala ușa:

- Țineți ușa în poziție oblică în timp ce aliniați partea inferioară a ușii cu unitatea, apoi apăsați ușa pentru a o fixa în poziție. ()
- 7. Depozitați cuptorul cu rotisor și friteuză cu aer cald într-un loc uscat, cum ar fi pe o masă, un blat de bucătărie sau un raft de dulap.

**TABEL DE PREGĂTIRE A ALIMENTELOR ÎN CUPTORUL CU ROTISOR ȘI FRITEUZĂ CU AER CALD**

ALIMENT	GREUTATE	FUNCȚIE	ACCESORIU	TIMP	TEMPERATURĂ	ULEI
<b>CARTOFI</b>						
Cartofi prăjiți tăiați mare, manual	500–700 g	Cartofi prăjiți	Coș	35–40 minute	200°C	1 lingură
Cartofi dulci prăjiți tăiați manual	500–600 g	Cartofi prăjiți	Grătare pentru circulația aerului	30–35 minute	200°C	1 lingură
Cartofi prăjiți congelați (groși)	500–700 g	Cartofi prăjiți	Coș	25–30 minute	200°C	Nu
Cartofi prăjiți congelați (subțiri)	500–700 g	Cartofi prăjiți	Coș	20–25 minute	200°C	Nu
Crochete de cartofi congelate	600 g	Cartofi prăjiți	Grătare pentru circulația aerului	18–20 minute	200°C	Nu
<b>CARNE/PASĂRE/PEȘTE</b>						
Aripi de pui	1 kg	Pui	Grătare pentru circulația aerului	35 minute	180°C	Nu
Friptură	250 g (1)	Friptură	Grătare pentru circulația aerului	10–15 minute	200°C	Nu
Cotlete de porc	600 g (3)	Friptură	Grătare pentru circulația aerului	15–20 minute	180°C	1 lingură
Hamburgeri de vită	340 g (2)	Friptură	Grătare pentru circulația aerului	16–18 minute	180°C	Nu
Pui rotisor întreg	1–1,3 kg	Friteuză cu aer cald	Frigarea	60 minute	200°C	1 lingură
Piept de pui pane	340 g (2)	Friteuză cu aer cald	Grătare pentru circulația aerului	30–35 minute	200°C	Nu
Pește pane	350 g (2)	Coacere	Grătare pentru circulația aerului	20–25 minute	180°C	Nu
Bacon	225 g	Friteuză cu aer cald	Grătare pentru circulația aerului	10–12 minute	200°C	Nu
Crochete de pui congelate	400 g	Friteuză cu aer cald	Grătare pentru circulația aerului	12–15 minute	180°C	Nu
<b>LEGUME</b>						
Inele de ceapă congelate	400 g	Friteuză cu aer cald	Grătare pentru circulația aerului	12–15 minute	200°C	Nu
Legume proaspete pentru copt	400 g	Legumele	Grătare pentru circulația aerului	15–20 minute	180°C	Nu
<b>DESHIDRATARE</b>						
Mere	150 g	Deshidratare	Grătare pentru circulația aerului	4–5 ore	50°C	Nu
Căpșune	350 g	Deshidratare	Grătare pentru circulația aerului	5 ore	50°C	Nu
Sfeclă roșie	200 g	Deshidratare	Grătare pentru circulația aerului	8–12 ore	65°C	1 lingură
Carne de vită uscată	350 g	Deshidratare	Grătare pentru circulația aerului	4 ore	80°C	Nu

**SFATURI UTILE / DEPANARE**

PROBLEMĂ	CAUZĂ POTENȚIALĂ	SOLUȚIE
Alimente gătite excesiv/ insuficient	• Setare incorectă a temperaturii sau a timpului	• Poate fi necesar să ajustați timpul și temperatura în funcție de preferințe. • Deoarece cuptorul tip friteuză cald este mai mic decât un cuptor obișnuit, acesta se va încălzi mai repede și, în general, va avea nevoie de mai puțin timp pentru pregătirea alimentelor.
	• Amplasarea grătarului	• Consultați secțiunea „Poziționarea grătarelor pentru circulația aerului” la pagina 5. Poate fi necesară reglarea grătarului în funcție de tipul de alimente.
Miros de ars	• Acumularea alimentelor în interiorul cuptorului, pe elementele de încălzire sau în tava de colectare	• Consultați secțiunea „Curățarea cuptorului tip friteuză cu aer cald” la pagina 71.
Elementele de încălzire nu rămân PORNITE	• Elementele de încălzire vor porni sau se vor opri pentru a menține o temperatură adecvată • Este posibil să observați că elementele nu sunt încăldate	• Lăsați cuptorul să atingă temperatura setată înainte de a introduce alimentele. Cuptorul va indica terminarea preîncălzirii.
Interfața ecranului tactil nu răspunde la comenzi	• Ecranul este murdar sau acoperit cu grăsime • Exces de umezeală pe panou • Unitatea de control este defectă	• Asigurați-vă că panoul este curat și lipsit de resturi de mâncare înainte de utilizare. • Asigurați-vă că ecranul este curat și uscat și atingeți-l numai dacă aveți mâinile uscate. • Deconectați unitatea și așteptați 60 de secunde înainte de a o reconecta.
În timpul pregătirii alimentelor, pe ușă se formează mici picături de apă	• Apa este eliberată din alimente în timpul ciclului de gătit	• Aceasta nu este o problemă și face parte din ciclul normal de gătit. Curățați picăturile cu o lavetă moale.

**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.**





# Breville®

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,  
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom

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

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com  
UK Telephone: 0800 028 7154



© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.  
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et 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.  
Fabriqué 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.  
Vzhledem k neustálému vývoji produktu se může dodaný produkt mírně lišit 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.