

Breville®

Turn **on** your creativity®

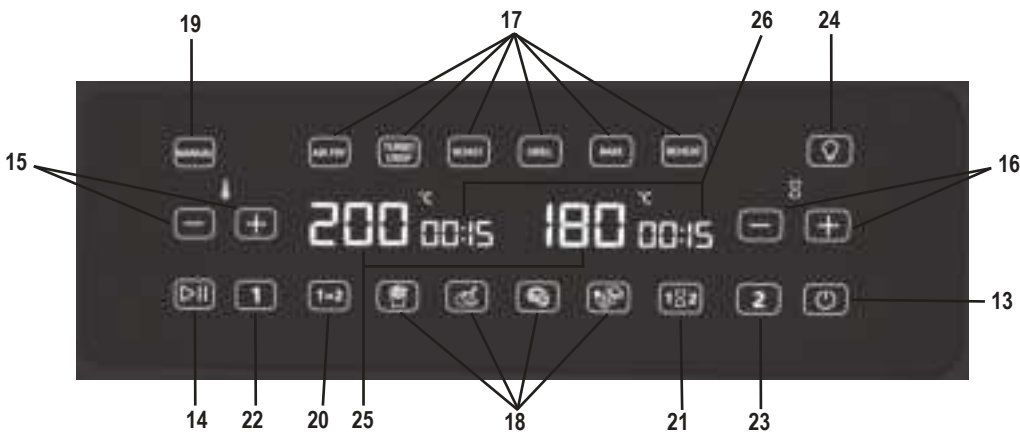
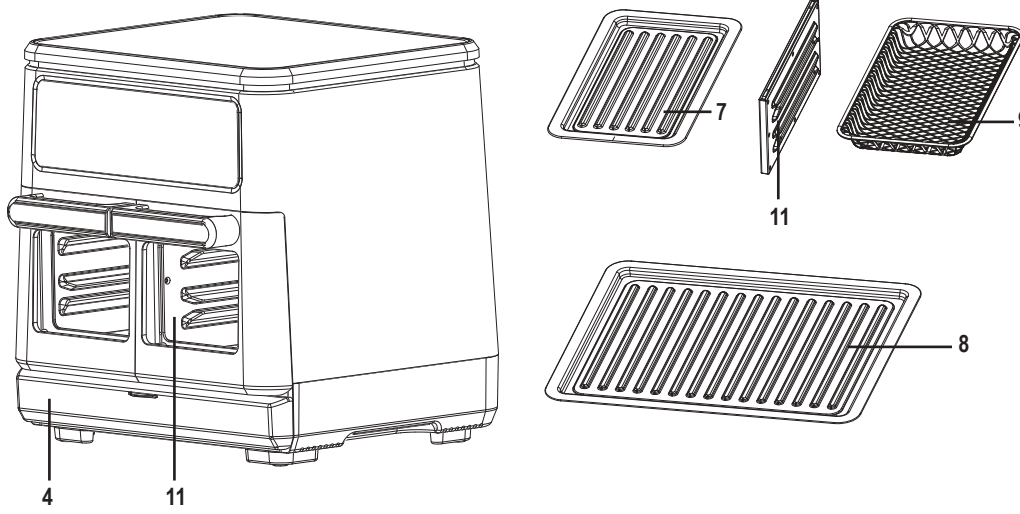
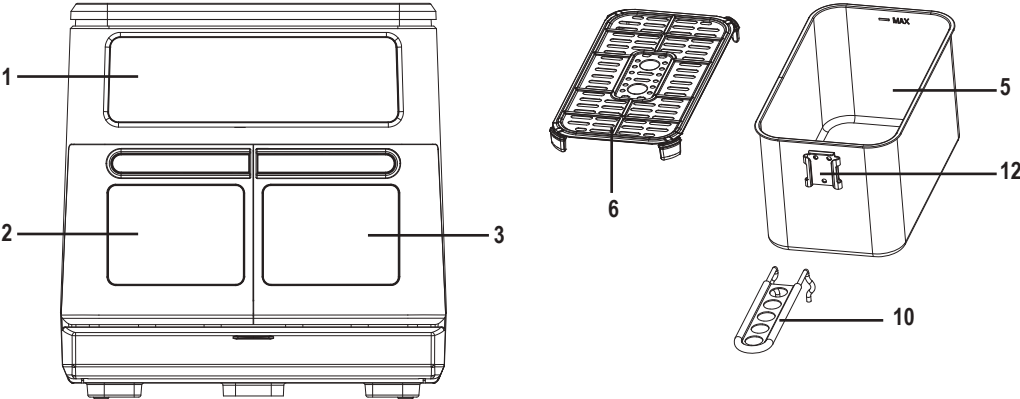


Halo Flexi Air Fryer

11L multi-use cooking zone

VDF130X

EN	Instructions for Use.....	4
FR	Instructions	11
DE	Bedienungsanleitung.....	17
IT	Istruzioni per l'uso.....	23
ES	Instrucciones de uso.....	29
PT	Instruções de utilização	35
SV	Bruksanvisning	41
NO	Bruksinstruksjoner	47
RO	Instrucțiuni de utilizare.....	53
PL	Instrukcja użytkowania	59
NL	Gebruiksaanwijzing	65



product safety

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

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

Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

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

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

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

Parts

1. Control Panel
2. Cooking Compartment 1
3. Cooking Compartment 2
4. Storage Drawer
5. Basket x2
6. Air Flow tray x2
7. Small roasting tray x2
8. Large roasting tray x1
9. Small mesh tray x2
10. Removable basket handle
11. Middle partition (removable)
12. Clasp

Control Panel

13. Power
14. Start / Pause
15. Temperature adjustment
16. Timer adjustment
17. Cooking functions: air fry, turbo crisp, roast, grill, bake, reheat,
18. Presets: fries, chicken, meat and vegetables
19. Manual cooking function
20. Match Function
21. Sync Function
22. Cooking Compartment 1
23. Cooking Compartment 2
24. Light
25. Temperature
26. Time

Cooking Function Chart

Functions	Temp	Time
Air Fryer	180°C	15 mins
Turbo Crisp	240°C	10 mins
Roast	180°C	60 mins
Grill	230°C	15 mins
Bake	160°C	30 mins
Reheat	120°C	10 mins
Manual	200°C	15 mins

Preset Chart

Functions	Temp	Time
Fries	200°C	20 mins
Chicken	170°C	60 mins
Steak	230°C	15 mins
Veg	170°C	15 mins

Preparing Your Air Fryer For First Use

1. Remove all packaging materials, stickers and labels in and on the Air Fryer.
2. Clean interior and accessories of the Air Fryer with a damp cloth, using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the Air Fryer and accessories.
3. Place the Air Fryer on a flat surface.
4. Plug the Air Fryer into an electrical outlet.
5. Press the Power button (⏻) to turn the Air Fryer on. All the available functions will light up.
6. Select the match function (1=2), then air fry, then press start (▶). The Air Fryer will run for 15 minutes to eliminate any remaining manufacturing residue.

Configuring Your Air Fryer

1. The Air Fryer can be used as two separate cooking compartments where each side can be programmed with different functions, times and temperatures, or as one large 11L cooking compartment by removing the Middle Partition.
2. After deciding on your configuration place the Air Fryer on a flat surface and plug in.

Removing the Middle Partition

1. Ensure the Air Fryer is cool. DO NOT remove the Middle Partition while the Air Fryer is hot.
2. Open both compartment doors.
3. Pull the Middle Partition towards you to slide it out of the Air Fryer.
4. The large roasting tray can be used when the partition is removed.
5. All functions and presets can be used when cooking in the large cooking compartment, however '1', '2', 'Sync' (1&2) and 'Match' (1=2) are not relevant to the large cooking compartment and so will not be available to select.

Re-inserting the Middle Partition

1. Ensure the Air Fryer is cool. DO NOT insert the partition whilst the Air Fryer is hot.
2. Fully open both compartment doors.
3. There is no 'wrong way' when re-inserting the Middle Partition. Align into the slots at the top and bottom of the cooking compartment and push gently until it touches the back wall. Once in place the Air Fryer will register it has been inserted and the user interface will allow you to set the program for the cooking compartments separately.
NOTE: If the doors will not close properly the Middle Partition has not been inserted into the cooking compartment correctly.

Choosing Your Accessories

- When using the small mesh trays place the small roasting trays on the rail below or on the bottom of the cooking compartment to collect any oil or crumbs.
- For best results when using the small roasting trays and mesh trays together in the same compartment, the roasting tray should be placed on lower rail only, with the mesh trays positioned above. This allows for better airflow and evenly cooked food.
- When using the baskets ensure the air flow trays are fully inserted until the rubber feet are on the bottom of the basket.
- When cooking frozen food using all 4 trays at once, we recommend increasing your cooking time by 3-4 minutes.
NOTE: When using either the small or large roasting tray on the highest shelf position, food with a high fat content can create more smoke, due to the proximity of the heating element.
- For best results and when baking larger cakes, bread and cookies, we advise baking with the Middle Partition removed and the large roasting tray placed on the bottom of the oven, with the basket or your own bakeware placed on the roasting tray. This allows better airflow around your chosen bakeware.

Programme – one side or large compartment only

1. Add food to your chosen accessory and place inside the cooking compartment, then close the door.
2. Press the power button (⏻).
3. Press the compartment button '1' or '2' according to where you've placed the food (not required when the Middle Partition is removed).
4. Choose the desired Function or Preset, or Manual.
5. If necessary, adjust the time (⌂) or temperature (°) using the (+) and (-) buttons.
6. Press Start (▶️).

Programme – both sides with the same settings (MATCH available)

1. Add food to your chosen accessories and place inside the cooking compartments, then close the doors.
2. Press the power button (⏻).
3. Press the Match button (1=2). The digital displays over both sides will be on during programming because these settings will apply to both sides (so you don't have to programme each side separately).
4. Choose the desired Function or Preset, or Manual.
5. If necessary, adjust the time (⌂) or temperature (°) using the (+) and (-) buttons.
6. Press Start (▶️).

Programme – both sides with different settings (SYNC available)

1. Add food to your chosen accessories and place inside the cooking compartments, then close the doors.
2. Press the power button (⏻).
3. Press the Button '1' to programme that compartment.
4. Choose the desired Function or Preset, or Manual.
5. If necessary, adjust the time (⌂) or temperature (°) using the (+) and (-) buttons.
6. Press the Button '2' to programme that compartment and repeat steps 4 and 5. You can even choose the same function or preset but with a different time or temperature if you wish.
7. If each side has different cooking times but you wish both to finish together, press the SYNC button (1&2).
NOTE: to ensure optimum cooking there is a maximum holding time difference allowed between each side. If you require a greater time difference than the unit will allow then delay adding your food to that side by that extra amount of time.
8. Press Start (▶️).

Cooking

1. After pressing Start (▶️) the cooking compartment light will illuminate, the heat and fan will switch on and the time display will count down.
2. The light button (💡) can be pressed during cooking if you need to check your food with the door closed. It will automatically switch off after 30 seconds.
3. Press the Start/Pause button (▶️⏸️) at any time to pause cooking, which suspends the time and switches off the heat. Re-press the button to continue cooking.
4. Opening the door during cooking will pause the programme, suspend the timer and switch off the heat. Closing the door will automatically restart the programme and continue cooking.
5. An audible alert will sound (5 times) and display 'FLIP' halfway through your programmed time as a reminder to turn your food or shake the basket for even cooking (see Air Fryer cooking chart for more details).
NOTE: If your food does not require turning you can ignore the beep. The audible alert will not sound when the bake or roast function are in use because foods cooking under these settings are unlikely to require turning.
6. Both compartment lights will illuminate 1 minute before the end to alert you that cooking is almost finished.
7. When cooking is finished an audible alert will sound (3 times) and the compartment lights will illuminate for 10 seconds before the Air Fryer automatically turns itself off.
8. Press the Power button (⏻) at any time to cancel cooking or to re-programme.

Additional Functions

- **Turbo Crisp:** If your food needs a final crisping, you can use the Turbo Crisp function for an additional 10 minutes of cooking: when normal cooking has finished press this button (it defaults to 10 minutes) and press Start (▶️).
- **SYNC (1&2):** Automatically syncs both cooking compartments to finish cooking at the same time even if they have different cooking times. The compartment with the longest cook time will start first, then the shorter cook time will begin, allowing both compartments to finish at the same time. This is ideal for cooking fast food style items, whether frozen or chilled. The maximum time difference between each side is pre-set, to allow the finished food quality of both compartments to be at their optimum.
- **MATCH (1=2):** The match button automatically sets both cooking compartments to the same time and temperature. This function can be used if you are cooking a large amount of the same food or different foods with the same cook time and temperature.
NOTE: When using the Sync or Match function both cooking compartments will pause cooking if only one door is opened. This is to allow the food to finish cooking at the same time. Once both doors are closed cooking will continue.

Helpful tips

1. The function temperature and timer are guidance only, please see Air Fryer Cooking Chart for details.
2. During cooking if the door is left open for 5 minutes or more the Air Fryer will go to sleep. Press the Power button (⏻) to wake the Air Fryer.
3. To remove the cooking baskets from the Air Fryer, you can use the removable handle. Squeeze the handle to insert into the clasp on the basket and use the same action to remove the handle. DO NOT remove the hot baskets without the handle.
4. Use a thick kitchen towel or oven proof gloves to remove trays from a warm cooking compartment.
5. After cooking carefully remove food with a heat safe cooking utensil. Do not put hot baskets, trays or food on a surface which is not heatproof. Use caution when tipping the baskets to remove food, to avoid spillage of oil or hot liquids.
6. The large and small cooking trays can be stored in the drawer when not in use. The smaller roasting trays and mesh baskets will nest into the large roasting tray to be placed in the storage drawer.
7. The cooking baskets can be stored in the cooking compartments when not in use.
8. During programming, or after a door is opened during cooking, the Air Fryer will automatically switch off if no user interaction within 5 minutes. Press the Power button (⏻) to restart programming.
9. If one side is already cooking and you wish to add food to the other side, simply press pause, then programme the other side as per the instructions 'Programme - one side or large compartment only.' Now add your food and press start. Both sides will now cook together.
10. DO NOT use metal utensils in combination with the accessories. It is recommend to use silicone based utensils.
11. When baking, we recommend placing bake-ware on top of the small or large roasting tray, this allows air flow underneath the bake-ware. The baskets, with the airflow trays removed are also suitable for baking.

Cleaning & Maintenance Of Your Air Fryer

1. Clean the Air Fryer and accessories after each use.
2. Before cleaning your Breville® Air Fryer, unplug it and allow it to cool.
3. To clean the interior of the Air Fryer wipe with a damp cloth using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the Air Fryer.
4. Empty the Air Fryer baskets and trays frequently to avoid accumulation of crumbs.
5. Baskets, trays, removable divider and handle are all dishwasher safe.

Air Fryer Cooking Chart

Food	Weight	Function/ Preset	Time	Temperature	Shake/Turn half way through cooking	Oil
POTATOES						
Hand Cut Fries	700g - 800g	Fries	30 – 35 mins	200°C	Yes	1 tbsp
Hand Cut Fries	250g	Fries	15 – 20 mins	200°C	Yes	½ tbsp
Frozen Fries, (Thick Cut)	500g – 700g	Fries	20 – 25 mins	200°C	Yes	No
Frozen Fries, (Thick Cut)	250g	Fries	13 – 15 mins	200°C	Yes	No
Frozen Fries, (Thin Cut)	500g – 700g	Fries	18 – 20 mins	200°C	Yes	No
Frozen Fries, (Thin Cut)	250g	Fries	10 – 12 mins	200°C	Yes	No
Frozen Sweet Potato fries	500g	Fries	15 – 18 mins	200°C	Yes	No
Frozen Hash Browns	600g	Fries	18 – 20 mins	200°C	Yes	No
Fresh Jacket Potatoes	1kg (4)	Air Fry	60 mins	180°C	No	No
MEAT/POULTRY/FISH						
Steak	250g (1)	Steak	10 – 15 mins	200°C	Yes	1 tsp
Pork Chops	600g (3)	Steak	15 – 20 mins	180°C	Yes	1 tbsp
Beef Burgers	340g (2)	Steak	16 – 18 mins	180°C	Yes	No
Leg of Lamb	2.0kg – 2.5kg	Roast	105 – 120 mins	170°C	No	No
Whole Roast Chicken	1.8kg – 2.2kg	Chicken	80 – 90 mins	170°C	No	No
Whole Roast Chicken	1.3kg – 1.6kg	Chicken	60 – 70 mins	170°C	No	No
Chicken Wings	1 kg	Chicken	30 – 35 mins	180°C	Yes	No
Salmon Fillet	480g (2)	Air Fry	12 – 15 mins	180°C	No	No
FROZEN FOODS						
Frozen Battered Fish	400g (2)	Air Fry	12 – 15 mins	180°C	Yes	No
Frozen Chicken Nuggets	400g	Air Fry	12 – 15 mins	180°C	Yes	No
Frozen Vegetable Burgers	450g (4)	Air Fry	15 – 20 mins	200°C	Yes	No
Frozen garlic bread slices	6 slices	Air Fry	6 – 8mins	180°C	Yes	No
VEGETABLES						
Frozen Onion Rings	400g	Air Fry	10 – 12 mins	180°C	Yes	No
Fresh Roasting Vegetables	800g	Veg	15 – 20 mins	170°C	Yes	1 tbsp

Troubleshooting

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	Incorrect temperature or time setting	You may have to adjust the time and temperature to desired taste.
		Because your Air Fryer is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
Burning Smell	- Food build-up inside fryer - Cooking compartments	Refer to "Cleaning Your Air Fryer" Section.
Touch panel interface is non-responsive	- Panel is dirty or greasy - Excess moisture on panel - Controller is malfunctioning	- Ensure panel is clean and free of debris before using. - Ensure panel is clean and dry, and use dry hands to operate. - Unplug unit and let it rest for 60 seconds before plugging in again. If the error persists contact aftersales support.
Touch panel right hand side is non responsive	- The middle partition is not in place - The middle partition has not been inserted correctly	Ensure the middle partition has been inserted as per the instructions.
Air Fryer will not start after programming	- Door is open - Time difference between sides in SYNC mode is too much	- Close the door. - Reduce the time difference.

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

⚠ This appliance must be earthed.

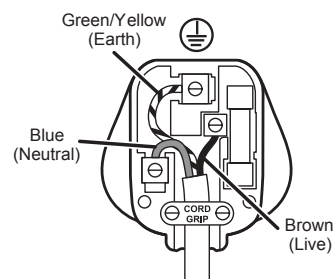
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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 service & replacement parts

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

Waste Disposal

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



sécurité du produit

À LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pièces

1. Panneau de commande
2. Compartiment de cuisson 1
3. Compartiment de cuisson 2
4. Tiroir de rangement
5. Panier x2
6. Bac avec flux d'air x2
7. Petit plateau à rôtir x2
8. Grand plateau à rôtir x1
9. Petit plateau en grille x2
10. Anse de panier amovible
11. Cloison centrale (amovible)
12. Fermeur

Panneau de commande

13. Alimentation
14. Démarrage / Pause
15. Réglage de la température
16. Réglage de la minuterie
17. Fonctions de cuisson : friture sans huile, turbo crisp, cuire au four, griller, rôtir, réchauffer
18. Préréglages : frites, poulet, viande et légumes
19. Fonction de cuisson manuelle
20. Fonction de correspondance
21. Fonction de synchronisation
22. Compartiment de cuisson 1
23. Compartiment de cuisson 2
24. Lumière
25. Température
26. Durée

Tableau des fonctions de cuisson

Fonctions	Temp	Durée
Friture sans huile	180 °C	15 min
Turbo Crisp	240 °C	10 min
Rôtir	180 °C	60 min
Griller	230 °C	15 min
Cuire	160 °C	30 min
Réchauffer	120 °C	10 min
Manuel	200 °C	15 min

Tableau des préréglages

Préréglages	Temp.	Durée
Frites	200 °C	20 minutes
Poulet	170 °C	60 minutes
Steak	230 °C	15 minutes
Légumes	170 °C	15 minutes

Préparation de la friteuse sans huile avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, ainsi que les autocollants et les étiquettes à l'intérieur et sur la friteuse sans huile.
2. Nettoyez l'intérieur et les accessoires de votre friteuse sans huile à l'aide d'un chiffon humide et d'eau douce savonneuse. N'IMMERGEZ PAS LA FRITEUSE SANS HUILE DANS L'EAU. Les nettoyants abrasifs, les brosses à récurer et les nettoyants chimiques endommageront la friteuse sans huile et ses accessoires.
3. Placez la friteuse sans huile sur une surface plane.
4. Branchez la friteuse sans huile à une prise électrique.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour mettre la friteuse sans huile en marche. Toutes les fonctions disponibles s'allument.
6. Sélectionnez la fonction de correspondance (1=2), puis la fonction de friture sans huile et appuyez sur Démarrage (▶||). La friteuse sans huile fonctionnera pendant 15 minutes pour éliminer tout résidu de fabrication.

Configuration de votre friteuse sans huile

1. La friteuse sans huile peut être utilisée comme deux compartiments de cuisson séparés où chaque côté peut être programmé avec des fonctions, des durées et des températures différentes, ou comme un grand compartiment de cuisson de 11 litres en retirant la cloison centrale.
2. Après avoir choisi votre configuration, placez la friteuse sans huile sur une surface plane et branchez-la.

Retrait de la cloison centrale

1. Vérifiez que la friteuse sans huile est froide. NE retirez PAS la cloison centrale lorsque la friteuse sans huile est chaude.
2. Ouvrez les deux portes des compartiments.
3. Tirez la cloison centrale vers vous pour la faire glisser hors de la friteuse sans huile.
4. Le grand plateau à rôtir peut être utilisé lorsque la cloison est enlevée.
5. Tous les préréglages et fonctions peuvent être utilisés lors de la cuisson dans le grand compartiment de cuisson, mais les fonctions « 1 », « 2 », « Sync » (1&2) et « Match » (1=2) ne s'appliquent pas au grand compartiment de cuisson et ne peuvent donc pas être sélectionnées.

Réinsertion de la cloison centrale

1. Vérifiez que la friteuse sans huile est froide. N'insérez PAS la cloison lorsque la friteuse sans huile est chaude.
2. Ouvrez entièrement les deux portes du compartiment.
3. Il n'y a pas de « mauvaise méthode » pour remettre en place la cloison centrale. Alignez-la dans les fentes situées en haut et en bas du compartiment de cuisson et poussez-la doucement jusqu'à ce qu'elle touche la paroi arrière. Une fois en place, la friteuse sans huile enregistre son insertion et l'interface utilisateur vous permet de régler le programme pour les compartiments de cuisson séparément.

REMARQUE : si les portes ne se ferment pas correctement, alors la cloison centrale n'a pas bien été insérée dans le compartiment de cuisson.

Choix des accessoires

- Lorsque vous utilisez les petits plateaux en grille, placez les petits plateaux à rôtir sur le rail en dessous ou au fond du compartiment de cuisson pour recueillir l'huile ou les miettes.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation des petits plateaux à rôtir et des plateaux en grille dans le même compartiment, le plateau à rôtir doit être placé sur le rail inférieur uniquement et les plateaux en grille au-dessus. Cela permet une meilleure circulation de l'air et une cuisson uniforme des aliments.
- Lors de l'utilisation des paniers, assurez-vous que les plateaux avec circulation d'air sont insérés à fond jusqu'à ce que les butées en caoutchouc reposent sur le fond du panier.
- Lorsque vous cuisinez des aliments surgelés en utilisant les 4 plateaux en même temps, nous vous recommandons d'augmenter le temps de cuisson de 3 à 4 minutes.
REMARQUE : lorsque vous utilisez le petit ou le grand plateau à rôtir sur le niveau le plus haut, les aliments à forte teneur en matières grasses peuvent dégager plus de fumée en raison de la proximité de l'élément chauffant.
- Pour de meilleurs résultats et pour la cuisson de gâteaux, pains et biscuits de grande taille, nous vous conseillons d'enlever la cloison centrale et de placer le grand plateau à rôtir au fond du four, avec le panier ou vos propres ustensiles de cuisson sur le plateau à rôtir. Cela permet une meilleure circulation de l'air autour du moule choisi.

Programme – un côté ou un grand compartiment seulement

1. Ajoutez les aliments dans l'accessoire de votre choix et placez le tout dans le compartiment de cuisson, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻).

3. Appuyez sur la touche du compartiment « 1 » ou « 2 » en fonction de l'endroit où vous avez placé les aliments (inutile lorsque la cloison centrale est enlevée).
4. Choisissez la fonction, le préréglage ou le mode manuel désiré.
5. Si nécessaire, réglez la durée (⏸) ou la température (⬆) à l'aide des touches (+) et (-).
6. Appuyez sur Démarrage (▶||).

Programme – les deux côtés avec les mêmes réglages (fonction de correspondance disponible)

1. Ajoutez les aliments dans les accessoires de votre choix et placez le tout dans les compartiments de cuisson, puis fermez les portes.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻).
3. Appuyez sur la touche de la fonction de correspondance (1=2). Les écrans numériques des deux côtés seront allumés pendant la programmation car ces réglages s'appliqueront aux deux côtés (il n'est donc pas nécessaire de programmer chaque côté séparément).
4. Choisissez la fonction, le préréglage ou le mode manuel désiré.
5. Si nécessaire, réglez la durée (⏸) ou la température (⬆) à l'aide des touches (+) et (-).
6. Appuyez sur Démarrage (▶||).

Programme – deux côtés avec des réglages différents (fonction de SYNCHRONISATION disponible)

1. Ajoutez les aliments dans les accessoires de votre choix et placez le tout dans les compartiments de cuisson, puis fermez les portes.
2. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻).
3. Appuyez sur la touche « 1 » pour programmer ce compartiment.
4. Choisissez la fonction, le préréglage ou le mode manuel désiré.
5. Si nécessaire, réglez la durée (⏸) ou la température (⬆) à l'aide des touches (+) et (-).
6. Appuyez sur la touche « 2 » pour programmer ce compartiment et répétez les étapes 4 et 5. Vous pouvez aussi choisir la même fonction ou le même préréglage mais avec une durée ou une température différente si vous le souhaitez.
7. Si les deux côtés ont des temps de cuisson différents mais que vous souhaitez que la cuisson se termine en même temps, appuyez sur la touche SYNC (1&2).
REMARQUE : pour assurer une cuisson optimale, il y a une différence maximale de temps de maintien en température entre chaque côté. Si vous avez besoin d'une différence de temps supérieure à celle autorisée par l'appareil, retardez d'autant l'ajout des aliments de ce côté.
8. Appuyez sur Démarrage (▶||).

Cuisson

1. Après avoir appuyé sur Démarrage (▶||), la lumière du compartiment de cuisson s'allume, la chaleur et le ventilateur se mettent en marche et le temps affiché est décompté.
2. La touche de la lumière (⏻) peut être actionnée pendant la cuisson si vous souhaitez vérifier vos aliments en gardant la porte fermée. Elle s'éteint automatiquement après 30 secondes.
3. Appuyez à tout moment sur la touche Démarrage/Pause (▶||) pour interrompre la cuisson, ce qui suspend le décompte et désactive la production de chaleur. Appuyez à nouveau sur le bouton pour poursuivre la cuisson.

- L'ouverture de la porte pendant la cuisson met en pause le programme, suspend la minuterie et désactive la production de chaleur. En refermant la porte, le programme redémarre automatiquement et la cuisson se poursuit.
- Un signal sonore retentit (5 fois) à la moitié du temps programmé et affiche « FLIP » (Retourner) pour vous rappeler de retourner vos aliments ou de secouer le panier pour une cuisson homogène (voir le tableau de cuisson de la friteuse sans huile pour plus de détails).
REMARQUE : si vos aliments n'ont pas besoin d'être retournés, vous pouvez ignorer le signal sonore. Le signal sonore ne se déclenche pas lorsque les fonctions Cuire ou Rôtir sont utilisées, car il est peu probable que les aliments cuits selon ces réglages aient besoin d'être retournés.
- Les lampes des deux compartiments s'allument 1 minute avant la fin pour vous avertir que la cuisson est presque terminée.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit (3 fois) et les lumières des compartiments s'allument pendant 10 secondes avant que la friteuse sans huile ne s'éteigne automatiquement.
- Appuyez à tout moment sur la touche d'alimentation (⏻) pour annuler la cuisson ou reprogrammer.
- Pendant la cuisson, si la porte reste ouverte pendant 5 minutes ou plus, la friteuse sans huile se met en veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour réactiver la friteuse sans huile.
- Pour retirer les paniers de cuisson de la friteuse sans huile, vous pouvez utiliser la poignée amovible. Pressez la poignée pour l'insérer dans le fermoir du panier et procédez de la même manière pour retirer la poignée. NE retirez PAS les paniers chauds sans la poignée.
- Utilisez un torchon épais ou des gants de cuisine pour retirer les plateaux d'un compartiment de cuisson chaud.
- Après la cuisson, retirez soigneusement les aliments à l'aide d'un ustensile de cuisine résistant à la chaleur. Ne posez pas de paniers, de plateaux ou d'aliments chauds sur une surface non thermorésistante. Faites preuve de prudence lorsque vous inclinez les paniers pour retirer les aliments, afin d'éviter de renverser de l'huile ou des liquides chauds.
- Les grands et petits plateaux de cuisson peuvent être rangés dans le tiroir lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les petits plateaux de rôtissage et les paniers en grille s'emboîtent dans le grand plateau de rôtissage pour être placés dans le tiroir de rangement.
- Les paniers de cuisson peuvent être rangés dans les compartiments de cuisson lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Pendant la programmation, ou après l'ouverture d'une porte au cours de la cuisson, la friteuse sans huile s'éteint automatiquement si l'utilisateur n'intervient pas dans les 5 minutes qui suivent. Appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour redémarrer la programmation.
- Si un côté est déjà en train de cuire et que vous souhaitez ajouter des aliments de l'autre côté, appuyez simplement sur Pause, puis programmez l'autre côté en suivant les instructions « Programme - un côté ou grand compartiment seulement ». Ajoutez ensuite vos aliments et appuyez sur Démarrage. Les deux côtés vont maintenant cuire ensemble.
- N'utilisez PAS d'ustensiles métalliques en combinaison avec les accessoires. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles à base de silicone.
- Lors de la cuisson, nous recommandons de placer les ustensiles de cuisson sur le petit ou le grand plateau à rôtir, ce qui permet à l'air de circuler sous les ustensiles de cuisson. Les paniers, dont les plateaux à circulation d'air ont été retirés, conviennent également à la cuisson.

Fonctions supplémentaires

- Turbo Crisp** : si vos aliments ont besoin d'une touche croustillante, vous pouvez utiliser la fonction Turbo Crisp pour 10 minutes de cuisson supplémentaires. Lorsque la cuisson normale est terminée, appuyez sur cette touche (elle est réglée par défaut sur 10 minutes) et appuyez sur Démarrage (▶▶).
- SYNC (1&2)** : synchronise automatiquement les deux compartiments de cuisson pour qu'ils terminent la cuisson en même temps, même si les durées de cuisson sont différentes. Le compartiment dont le temps de cuisson est le plus long démarre en premier, puis le compartiment dont le temps de cuisson est le plus court démarre à son tour, ce qui permet aux deux compartiments de terminer leur cuisson en même temps. Cette fonction est idéale pour la cuisson de produits de type restauration rapide, qu'ils soient congelés ou réfrigérés. La différence de temps maximale entre chaque côté est prédéfinie, afin que la qualité des aliments finis dans les deux compartiments soit optimale.
- MATCH (1=2)** : la touche de la fonction de correspondance permet de régler automatiquement les deux compartiments de cuisson à la même durée et à la même température. Cette fonction peut être utilisée pour la cuisson d'une grande quantité d'un même aliment ou d'aliments différents avec le même temps de cuisson et la même température.
REMARQUE : lors de l'utilisation de la fonction de synchronisation ou de correspondance, les deux compartiments de cuisson s'interrompent si une seule porte est ouverte. Cela permet aux aliments de finir de cuire en même temps. Une fois les deux portes fermées, la cuisson se poursuit.

Conseils utiles

- La température de fonctionnement et la durée ne sont données qu'à titre indicatif. Veuillez consulter le Tableau de cuisson de la friteuse sans huile pour plus de détails.
- Videz fréquemment les paniers et les plateaux de la friteuse sans huile pour éviter l'accumulation de miettes.
- Les paniers, les plateaux, la cloison amovible et la poignée sont tous lavables au lave-vaisselle.

Tableau de cuisson Friteuse à air

Nourriture	Poids	Fonction/ Préréglage	Durée	Température	Agiter/ Retourner à mi-cuisson	Huile
POTATOES						
Frites coupées à la main	700 g - 800 g	Frites	30 - 35 min	200 °C	Oui	1 c.à.s.
Frites coupées à la main	250 g	Frites	15 - 20 min	200 °C	Oui	½ c.à.s.
Frites surgelées (épaisses)	500 g - 700 g	Frites	20 - 25 min	200 °C	Oui	Non
Frites surgelées (épaisses)	250 g	Frites	13 - 15 min	200 °C	Oui	Non
Frites surgelées (fines)	500 g - 700 g	Frites	18 - 20 min	200 °C	Oui	Non
Frites surgelées (fines)	250 g	Frites	10 - 12 min	200 °C	Oui	Non
Frites de patates douces surgelées	500 g	Frites	15 - 18 min	200 °C	Oui	Non
Pommes de terre rissolées surgelées	600 g	Frites	18 - 20 min	200 °C	Oui	Non
Pommes de terre au four fraîches	1 kg (4)	Friture sans huile	60 min	180 °C	Non	Non
VIANDE/VOLAILLE/POISSON						
Steak	250 g (1)	Steak	10 - 15 min	200 °C	Oui	1 cuillère à café
Côtelettes de porc	600 g (3)	Steak	15 - 20 min	180 °C	Oui	1 c.à.s.
Burgers de bœuf	340 g (2)	Steak	16 - 18 min	180 °C	Oui	Non
Gigot d'agneau	2,0 kg - 2,5 kg	Rôtir	105 - 120 min	170 °C	Non	Non
Poulet rôti entier	1,8 kg - 2,2 kg	Poulet	80 - 90 min	170 °C	Non	Non
Poulet rôti entier	1,3 kg - 1,6 kg	Poulet	60 - 70 min	170 °C	Non	Non
Ailes de poulet	1 kg	Poulet	30 - 35 min	180 °C	Oui	Non
Filet de saumon	480 g (2)	Friture sans huile	12 - 15 min	180 °C	Non	Non
ALIMENTS SURGELÉS						
Poisson pané	400 g (2)	Friture sans huile	12 - 15 min	180 °C	Oui	Non
Nuggets de poulet surgelés	400 g	Friture sans huile	12 - 15 min	180 °C	Oui	Non
Burgers végétariens surgelés	450 g (4)	Friture sans huile	15 - 20 min	200 °C	Oui	Non
Tranches de pain à l'ail surgelées	6 tranches	Friture sans huile	6 - 8 min	180 °C	Oui	Non
LÉGUMES						
Rondelles d'oignon surgelées	400 g	Friture sans huile	10 - 12 min	200 °C	Oui	Non
Légumes grillés frais	800 g	Légumes	15 - 20 min	170 °C	Oui	1 c.à.s.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Aliments trop ou pas assez cuits	Réglage incorrect de la température ou de la durée	- Il se peut que vous deviez ajuster la durée et la température en fonction du goût souhaité. - La friteuse à air étant plus petite qu'un four ordinaire, elle chauffe plus rapidement et cuit généralement plus rapidement.
Odeur de brûlé	- Accumulation de nourriture dans le tiroir de la friteuse - Compartiments de cuisson	Consultez la section « Nettoyage de votre friteuse à air ».
L'interface de l'écran tactile ne répond pas	- L'écran est sale ou gras - Excès d'humidité sur l'écran - Le contrôleur fonctionne mal	- Vérifiez que l'écran est propre et exempt de débris avant de l'utiliser. - Veillez à ce que l'écran soit propre et sec veillez à ce que vos mains soient sèches avant de l'utiliser. - Débranchez l'appareil et patientez 60 secondes avant de le rebrancher. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.
L'écran tactile du côté droit ne répond pas	- La cloison centrale n'est pas en place - La cloison centrale n'a pas été insérée correctement	Assurez-vous que la cloison centrale a été insérée conformément aux instructions.
La friteuse sans huile ne démarre pas après la programmation	- La porte est ouverte - La différence de temps entre les deux côtés en mode SYNC est trop importante	- Fermez la porte. - Réduisez la différence de temps.

Service après-vente et pièces de rechange

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rapportez 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.



Produktsicherheit

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER AUFBEWAHREN

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Dieses Produkt muss auf einer stabilen Oberfläche stehen und die Griffe müssen so positioniert sein, dass das Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.

 Die Oberflächen des Produkts können während des Gebrauchs heiß werden.

Betreiben Sie das Produkt niemals mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.

Tauchen Sie Teile des Geräts, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Achten Sie darauf, dass das Gerät nach dem Gebrauch sauber gehalten wird. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“. Seien Sie besonders vorsichtig bei Gegenständen, die in Wasser und/oder eine Spülmaschine gelegt werden können.

- ⚠ Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- ⚠ Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder das Gerät einschalten.
- ⚠ Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Fläche.
- ⚠ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, wenn es nicht in Gebrauch ist oder bevor es gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- ⚠ Verwenden Sie dieses Gerät niemals mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- ⚠ Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- ⚠ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist oder wenn es undicht ist.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel niemals über die Kante einer Arbeitsplatte hängt, mit heißen Oberflächen in Berührung kommt oder verknotet, eingekeilt oder eingeklemmt wird.
- ⚠ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Außenflächen des Geräts, weil sie sehr heiß werden können.
- ⚠ Verwenden Sie nur Ersatzteile oder Zubehör, die vom Hersteller empfohlen werden.
- ⚠ Lassen Sie oben und an allen Seiten ausreichend Platz für die Luftzirkulation.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Gebrauchs nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt (z. B. Vorhänge oder Wandverkleidungen).
- ⚠ Bei der Verwendung des Geräts auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können, ist Vorsicht geboten. Die Verwendung einer isolierten Unterlage wird empfohlen.

Teile

1. Bedienfeld
2. Garraum 1
3. Garraum 2
4. Schubfach zum Verstauen
5. Korb x2
6. Luftstromblech x2
7. Kleines Bratblech x2
8. Großes Bratblech x1
9. Kleine Gitterschale x2
10. Abnehmbarer Korbgriff
11. Mittlere Trennwand (herausnehmbar)
12. Verschluss

Bedienfeld

13. Ein/Aus
14. Start/Pause
15. Temperatureinstellung
16. Timer-Einstellung
17. Kochfunktionen: Luftbraten, Turbo-Knusper, Rösten, Grillen, Backen, Aufwärmen,
18. Voreinstellungen: Pommes frites, Huhn, Fleisch und Gemüse
19. Manuelle Kochfunktion
20. Verknüpfungsfunktion
21. Synchronisierungsfunktion
22. Garraum 1
23. Garraum 2
24. Licht
25. Temperatur
26. Zeit

Kochfunktionstabelle

Funktionen	Temperatur	Zeit
Heißluftfritteuse	180 °C	15 Min.
Turbo-Knusper	240 °C	10 Min.
Rösten	180 °C	60 Min.
Grillen	230 °C	15 Min.
Backen	160 °C	30 Min.
Aufwärmen	120 °C	10 Min.
Manuell	200 °C	15 Min.

Tabelle mit Voreinstellungen

Funktionen	Temperatur	Zeit
Pommes frites	200 °C	20 Min.
Huhn	170 °C	60 Min.
Steak	230 °C	15 Min.
Gemüse	170 °C	15 Min.

Vorbereitung der Heißluftfritteuse für den ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten in und an der Fritteuse.
2. Reinigen Sie das Innere und das Zubehör der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und nur mit milder Seifenlauge. TAUCHEN SIE DIE FRITTEUSE NICHT IN WASSER. Scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerbürsten und chemische Reiniger beschädigen die Fritteuse und das Zubehör.
3. Stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene Fläche.
4. Schließen Sie die Fritteuse an eine Steckdose an.
5. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻), um die Fritteuse einzuschalten. Alle verfügbaren Funktionen leuchten auf.
6. Wählen Sie die Verknüpfungsfunktion (1=2), dann Luftbraten, und drücken Sie dann Start (▶). Die Fritteuse läuft 15 Minuten lang, um alle verbleibenden Herstellungsrückstände zu entfernen.

Einrichtung der Fritteuse

1. Die Fritteuse kann mit zwei getrennten Garräumen verwendet werden, wobei jede Seite mit unterschiedlichen Funktionen, Zeiten und Temperaturen programmiert werden kann, oder als ein großer 11-Liter-Garraum, wenn die mittlere Trennwand entfernt wird.
2. Nachdem Sie sich für eine Anordnung entschieden haben, stellen Sie die Fritteuse auf eine ebene Fläche und schließen Sie sie an.

Entfernen der mittleren Trennwand

1. Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse abgekühlt ist. Entfernen Sie die mittlere Trennwand NICHT, solange die Fritteuse heiß ist.
2. Öffnen Sie beide Garraumb Türen.
3. Ziehen Sie die mittlere Trennwand zu sich hin, um sie aus der Fritteuse zu schieben.
4. Wenn die Trennwand entfernt wurde, kann das große Bratblech verwendet werden.
5. Beim Garen im großen Garraum können alle Funktionen und Voreinstellungen verwendet werden, jedoch sind 1, 2, Synchronisieren (1&2) und Verknüpfung (1=2) für den großen Garraum nicht relevant und können daher nicht ausgewählt werden.

Wiedereinsetzen der mittleren Trennwand

1. Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse abgekühlt ist. Setzen Sie die Trennwand NICHT ein, solange die Fritteuse heiß ist.
2. Öffnen Sie beide Garraumb Türen vollständig.
3. Beim Wiedereinsetzen der mittleren Trennwand gibt es keine „falsche Richtung“. Richten Sie sie in den Schlitzen oben und unten im Garraum aus und drücken Sie sie vorsichtig hinein, bis sie die Rückwand berührt. Nach dem Einsetzen registriert die Fritteuse, dass die Trennwand eingesetzt wurde, woraufhin die Benutzeroberfläche die separate Einstellung des Programms für die einzelnen Garräume ermöglicht.
HINWEIS: Wenn sich die Türen nicht richtig schließen lassen, ist die mittlere Trennwand nicht richtig in den Garraum eingesetzt worden.

Wahl des Zubehörs

- Bei Verwendung der kleinen Gitterschalen stellen Sie die kleinen Bratbleche auf die Schiene unter oder auf den Boden des Garraums, um Öl oder Krümel aufzufangen.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, wenn die kleinen Bratbleche und Gitterschalen zusammen im selben Fach verwendet werden, sollten Sie die Bratbleche nur auf die untere Schiene stellen und die Gitterschalen darüber positionieren. Dies ermöglicht eine bessere Luftzirkulation und gleichmäßiges Garen der Speisen.
- Achten Sie bei Verwendung der Körbe darauf, dass die Luftstrombleche vollständig eingesetzt sind, bis die Gummifüße auf dem Boden des Korbes aufliegen.
- Wenn Sie Gefriergut auf allen 4 Blechen gleichzeitig garen, empfehlen wir, die Garzeit um 3–4 Minuten zu verlängern.
HINWEIS: Wenn Sie entweder das kleine oder das große Bratblech auf der obersten Einschubebene verwenden, können Lebensmittel mit hohem Fettgehalt aufgrund der Nähe zum Heizelement mehr Rauch entwickeln.
- Für optimale Ergebnisse und beim Backen von größeren Kuchen, Brot und Keksen empfehlen wir, die mittlere Trennwand zu entfernen und das große Backblech auf den Boden des Geräts zu stellen, wobei Sie den Korb oder Ihre eigenen Backformen auf dem Backblech positionieren. Dies ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um die von Ihnen gewählten Backformen herum.

Programmieren – nur eine Seite oder großer Garraum

1. Legen Sie Lebensmittel in das gewählte Zubehör, stellen Sie es in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻).

3. Drücken Sie die Garraumtaste 1 oder 2, je nachdem, wo sich die Lebensmittel befinden (nicht erforderlich, wenn die mittlere Trennwand entfernt wurde).
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion oder Voreinstellung oder „manuell“.
5. Stellen Sie ggf. die Zeit (⌚) oder die Temperatur (°C) mit den Tasten (+) und (-) ein.
6. Drücken Sie Start (▶).

Programmieren – beide Seiten mit den gleichen Einstellungen (VERKNÜPFUNG verfügbar)

1. Legen Sie die Lebensmittel in das gewählte Zubehör, stellen Sie sie in die Garräume und schließen Sie dann die Türen.
2. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻).
3. Drücken Sie die Verknüpfungstaste (1=2). Die Digitalanzeigen auf beiden Seiten sind während der Programmierung eingeschaltet, da diese Einstellungen für beide Seiten gelten (Sie müssen also nicht jede Seite einzeln programmieren).
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion oder Voreinstellung oder „manuell“.
5. Stellen Sie ggf. die Zeit (⌚) oder die Temperatur (°C) mit den Tasten (+) und (-) ein.
6. Drücken Sie Start (▶).

Programmieren – beide Seiten mit unterschiedlichen Einstellungen (SYNCHRONISIEREN verfügbar)

1. Legen Sie die Lebensmittel in das gewählte Zubehör, stellen Sie sie in die Garräume und schließen Sie dann die Türen.
2. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻).
3. Drücken Sie die Taste 1, um diesen Garraum zu programmieren.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion oder Voreinstellung oder „manuell“.
5. Stellen Sie ggf. die Zeit (⌚) oder die Temperatur (°C) mit den Tasten (+) und (-) ein.
6. Drücken Sie die Taste 2, um diesen Garraum zu programmieren und wiederholen Sie die Schritte 4 und 5. Sie können auch dieselbe Funktion oder Voreinstellung wählen, aber mit einer anderen Zeit oder Temperatur.
7. Wenn beide Seiten unterschiedliche Garzeiten haben, Sie aber möchten, dass beide gleichzeitig fertig werden, drücken Sie die SYNCHRONISIEREN-Taste (1&2).
HINWEIS: Um optimales Garen zu gewährleisten, ist eine maximale Wartezeitdifferenz zwischen den einzelnen Seiten zulässig. Wenn Sie eine größere Zeitdifferenz benötigen, als das Gerät zulässt, können Sie die Lebensmittel zur zweiten Seite entsprechend später hinzufügen.
8. Drücken Sie Start (▶).

Garvorgang

1. Nach dem Drücken der Starttaste (▶) geht die Garraumbelichtung an, das Heizelement und das Gebläse schalten sich ein und die Zeitanzeige beginnt mit dem Countdown.
2. Die Lichttaste (Ⓚ) kann während des Garvorgangs gedrückt werden, wenn Sie Ihr Essen bei geschlossener Tür überprüfen möchten. Das Licht schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.
3. Sie können jederzeit die Taste Start/Pause (⏻) drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen, wodurch die Zeit angehalten und das Heizelement ausgeschaltet wird. Drücken Sie die Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

- Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wird das Programm unterbrochen, der Timer angehalten und das Heizelement ausgeschaltet. Wenn Sie die Tür schließen, wird das Programm automatisch neu gestartet und der Garvorgang fortgesetzt.
- Nach der Hälfte der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal (5-mal) und die Anzeige „FLIP“ erinnert Sie daran, Ihr Essen zu wenden oder den Korb zu schütteln, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten (weitere Informationen finden Sie in der Gartabelle für die Fritteuse).
HINWEIS: Wenn Ihr Essen nicht gewendet werden muss, können Sie den Piepton ignorieren. Das akustische Signal ertönt nicht, wenn die Back- oder Röstfunktion verwendet wird, da bei diesen Einstellungen die Speisen wahrscheinlich nicht gewendet werden müssen.
- Beide Garraumleuchten gehen 1 Minute vor Ende des Garvorgangs an, um Sie darauf hinzuweisen, dass der Garvorgang fast beendet ist.
- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal (3-mal) und die Garraumbeleuchtung geht für 10 Sekunden an, bevor sich die Fritteuse automatisch ausschaltet.
- Sie können jederzeit die Ein/Aus-Taste (⏻) drücken, um den Garvorgang abzubrechen oder neu zu programmieren.

Zusätzliche Funktionen

- Turbo-Knusper:** Wenn Ihr Essen knusprig werden soll, können Sie zum Abschluss 10 Minuten lang die Turbo-Knusperfunktion einsetzen: Drücken Sie nach Beendigung des normalen Garvorgangs diese Taste (sie ist auf 10 Minuten voreingestellt) und dann Start (▶||).
- SYNCHRONISIEREN (1&2):** Synchronisiert automatisch beide Garräume, damit sie zur gleichen Zeit fertig werden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten haben. Der Garraum mit der längeren Garzeit wird zuerst gestartet, dann beginnt die kürzere Garzeit, so dass beide Garräume gleichzeitig fertig werden. Diese Funktion ist ideal zum Garen von Fast-Food-Produkten, ob gekühlt oder tiefgekühlt. Die maximale Zeitdifferenz zwischen den beiden Seiten ist voreingestellt, damit die Qualität der fertigen Speisen in beiden Garräumen optimal ist.
- VERKNÜPFUNG (1=2):** Mit der Verknüpfungs-Taste werden beide Garräume automatisch auf dieselbe Zeit und Temperatur eingestellt. Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Sie eine große Menge desselben Lebensmittels oder verschiedene Lebensmittels mit der gleichen Garzeit und Temperatur zubereiten möchten.
HINWEIS: Bei Verwendung der Synchronisieren- oder Verknüpfungs-Funktion wird der Garvorgang in beiden Garräumen unterbrochen, wenn nur eine Tür geöffnet wird. Dadurch wird erreicht, dass die Speisen gleichzeitig fertig gegart werden. Sobald beide Türen geschlossen sind, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Hilfreiche Tipps

- Die Temperatur- und Zeitangaben sind nur Richtwerte. Einzelheiten finden Sie in der Gartabelle für die Fritteuse.

- Wenn die Tür während des Garvorgangs 5 Minuten oder länger offen bleibt, schaltet die Fritteuse in den Ruhemodus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻), um die Fritteuse wieder zu aktivieren.
- Um die Garkörbe aus der Fritteuse zu nehmen, können Sie den abnehmbaren Griff verwenden. Drücken Sie den Griff zusammen, um ihn in den Verschluss des Korbes einzuführen, und entfernen Sie ihn auf die gleiche Weise. Nehmen Sie die heißen Körbe NICHT ohne den Griff heraus.
- Verwenden Sie ein dickes Küchentuch oder ofenfeste Handschuhe, um die Bleche aus dem warmen Garraum zu nehmen.
- Nehmen Sie die Speisen nach dem Garen vorsichtig mit hitzebeständigen Utensilien heraus. Stellen Sie keine heißen Körbe, Bleche oder Lebensmittel auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Körbe zur Entnahme von Essen kippen, um Verschütten von Öl oder heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Die großen und kleinen Bratbleche können im Schubfach verstaut werden, wenn sie nicht gebraucht werden. Die kleineren Bratbleche und Gitterkörbe können in das große Bratblech gesetzt und im Schubfach verstaut werden.
- Die Garkörbe können bei Nichtgebrauch in den Garräumen aufbewahrt werden.
- Während der Programmierung oder nach dem Öffnen einer Tür während des Garvorgangs schaltet sich die Fritteuse automatisch aus, wenn innerhalb von 5 Minuten keine Benutzeraktion erfolgt. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (⏻), um die Programmierung neu zu starten.
- Wenn eine Seite bereits gart und Sie Speisen auf die andere Seite stellen möchten, drücken Sie einfach die Pausentaste und programmieren dann die andere Seite gemäß den Anweisungen unter „Programmieren – nur eine Seite oder großer Garraum“. Fügen Sie dann Ihre Lebensmittel hinzu und drücken Sie auf Start. Beide Seiten werden jetzt zusammen gegart.
- Verwenden Sie KEINE Metallutensilien in Kombination mit dem Zubehör. Es wird empfohlen, Utensilien auf Silikonbasis zu verwenden.
- Beim Backen empfehlen wir, Backformen auf das kleine oder große Bratblech zu stellen, damit die Luft unter den Backformen zirkulieren kann. Die Körbe eignen sich auch zum Backen, wenn die Luftstrombleche entfernt werden.

Reinigung und Wartung der Fritteuse

- Reinigen Sie die Fritteuse und das Zubehör nach jedem Gebrauch.
- Bevor Sie Ihre Breville® Heißluftfritteuse reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie abkühlen.
- Reinigen Sie das Innere der Fritteuse nur mit einem feuchten Tuch und milder Seifenlauge. NICHT IN WASSER TAUCHEN. Scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerbürsten und chemische Reiniger beschädigen die Fritteuse.
- Leeren Sie die Körbe und Bleche der Fritteuse häufig, um Ansammlungen von Krümel zu vermeiden.
- Körbe, Bleche, die herausnehmbare Trennwand und der Griff sind spülmaschinenfest.

Gartabelle für die Fritteuse

Lebensmittel	Gewicht	Funktion/ Voreinstellung	Zeit	Temperatur	Schütteln/ Wenden nach halber Garzeit	Öl
KARTOFFELN						
Handgeschnittene Pommes frites	700–800 g	Pommes frites	30–35 Min.	200 °C	Ja	1 Esslöffel
Handgeschnittene Pommes frites	250 g	Pommes frites	15–20 Min.	200 °C	Ja	½ Esslöffel
Gefrorene Pommes frites, (dick geschnitten)	500–700 g	Pommes frites	20–25 Min.	200 °C	Ja	Nein
Gefrorene Pommes frites, (dick geschnitten)	250 g	Pommes frites	13–15 Min.	200 °C	Ja	Nein
Gefrorene Pommes frites, (dünn geschnitten)	500–700 g	Pommes frites	18–20 Min.	200 °C	Ja	Nein
Gefrorene Pommes frites, (dünn geschnitten)	250 g	Pommes frites	10–12 Min.	200 °C	Ja	Nein
Pommes frites aus gefrorenen Süßkartoffeln	500 g	Pommes frites	15–18 Min.	200 °C	Ja	Nein
Gefrorene Rösti	600 g	Pommes frites	18–20 Min.	200 °C	Ja	Nein
Frische Folienkartoffeln	1 kg (4)	Luftbraten	60 Min.	180 °C	Nein	Nein
FLEISCH/GEFLÜGEL/FISCH						
Steak	250 g (1)	Steak	10–15 Min.	200 °C	Ja	1 Teelöffel
Schweinekoteletts	600 g (3)	Steak	15–20 Min.	180 °C	Ja	1 Esslöffel
Rindfleisch-Burger	340 g (2)	Steak	16–18 Min.	180 °C	Ja	Nein
Lammkeule	2,0–2,5 kg	Braten	105–120 Min.	170 °C	Nein	Nein
Ganzes Brathähnchen	1,8–2,2 kg	Huhn	80–90 Min.	170 °C	Nein	Nein
Ganzes Brathähnchen	1,3–1,6 kg	Huhn	60–70 Min.	170 °C	Nein	Nein
Hähnchenflügel	1 kg	Huhn	30–35 Min.	180 °C	Ja	Nein
Lachsfilet	480 g (2)	Luftbraten	12–15 Min.	180 °C	Nein	Nein
GEFRORENE LEBENSMITTEL						
Gefrorener paniierter Fisch	400 g (2)	Luftbraten	12–15 Min.	180 °C	Ja	Nein
Gefrorene Chicken Nuggets	400 g	Luftbraten	12–15 Min.	180 °C	Ja	Nein
Gefrorene Veggie-Burger	450 g (4)	Luftbraten	15–20 Min.	200 °C	Ja	Nein
Gefrorene Knoblauchbrot- scheiben	6 Scheiben	Luftbraten	6–8 Min.	180 °C	Ja	Nein
GEMÜSE						
Gefrorene Zwiebelringe	400 g	Luftbraten	10–12 Min.	180 °C	Ja	Nein
Frisches Röstgemüse	800 g	Gemüse	15–20 Min.	170 °C	Ja	1 Esslöffel

Troubleshooting

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Übergarte/nicht gare Lebensmittel	Falsche Temperatur- oder Zeiteinstellung	- Eventuell müssen Zeit und Temperatur an den gewünschten Geschmack angepasst werden. - Da die Heißluftfritteuse kleiner ist als ein normaler Backofen, wird sie schneller heiß und gart im Allgemeinen in kürzerer Zeit.
Verbrannter Geruch	- Lebensmittelablagerungen in der Fritteuse - Garräume	Siehe Abschnitt „Reinigung der Fritteuse“.
Die Touchscreen-Oberfläche reagiert nicht	- Das Bedienfeld ist schmutzig oder fettig - Überschüssige Feuchtigkeit auf dem Feld - Der Regler funktioniert nicht richtig	- Vor der Verwendung sicherstellen, dass das Feld sauber und frei von Verschmutzungen ist. - Sicherstellen, dass das Feld sauber und trocken ist, und das Feld mit trockenen Händen betätigen. - Den Netzstecker abziehen und das Gerät 60 Sekunden lang ruhen lassen, bevor es wieder angeschlossen wird. Wenn der Fehler weiterhin besteht, den Kundendienst verständigen.
Die rechte Seite des Touchscreens reagiert nicht	- Die mittlere Trennwand ist nicht an ihrem Platz - Die mittlere Trennwand wurde nicht korrekt eingesetzt	Sicherstellen, dass die mittlere Trennwand gemäß den Anweisungen eingesetzt wurde.
Die Fritteuse lässt sich nach der Programmierung nicht starten	- Eine Tür ist offen - Die Zeitdifferenz zwischen den beiden Seiten im SYNCHRONISIEREN-Modus ist zu groß	- Die Tür schließen. - Die Zeitdifferenz reduzieren.

Kundendienst und Ersatzteile

Für den Fall, dass das Gerät nicht funktioniert, aber noch unter Garantie steht, geben Sie das Produkt an dem Ort zurück, an dem es gekauft wurde, um es umzutauschen. Bitte beachten Sie, dass ein gültiger Kaufnachweis erforderlich ist. Für zusätzliche Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst: **Vereinigtes Königreich: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Für alle anderen Länder wählen Sie bitte +44 800 028 7154.** Es können internationale Tarife gelten. Alternativ können Sie auch eine E-Mail schicken: **BrevilleEurope@newellco.com.**

Abfallentsorgung

Elektrische Abfallprodukte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte in den entsprechenden Werkstoffzentren entsorgen. Schicken Sie uns eine E-Mail an **BrevilleEurope@newellco.com** für weitere Informationen zum Recycling und zu WEEE.



IT

sicurezza dei prodotti

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

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

 Le superfici del prodotto possono surriscaldarsi durante l'uso.

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

Non immergere mai alcuna parte dell'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.

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

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

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

Parti

- 1. Pannello di controllo
- 2. Vano di cottura 1
- 3. Vano di cottura 2
- 4. Cassetto
- 5. Cesto x2
- 6. Vassoio per flusso d'aria x2
- 7. Griglia piccola x2
- 8. Griglia grande x1
- 9. Teglia forata piccola x2
- 10. Maniglia del cestello rimovibile
- 11. Divisorio centrale (rimovibile)
- 12. Chiusura

Pannello di controllo

- 13. Alimentazione
- 14. Avvio/Pausa
- 15. Regolazione della temperatura
- 16. Regolazione del timer
- 17. Funzioni di cottura: frittura ad aria, turbo croccante, arrosto, grill, cottura al forno, riscaldamento,
- 18. Preimpostazioni: patatine fritte, pollo, carne e verdure
- 19. Funzione di cottura manuale
- 20. Funzione Abbina
- 21. Funzione Sinc
- 22. Vano di cottura 1
- 23. Vano di cottura 2
- 24. Luce
- 25. Temperatura
- 26. Tempo

Tabella delle funzioni di cottura

Funzioni	Temp	Tempo
Friggitrice ad aria	180 °C	15 min
Turbo croccante	240 °C	10 min
Arrosto	180 °C	60 min
Grill	230 °C	15 min
Cottura al forno	160 °C	30 min
Riscaldare	120 °C	10 min
Manuale	200 °C	15 min

Grafico preimpostazioni

Preimpostazione	Temp.	Tempo
Patatine fritte	200 °C	20 min.
Pollo	170 °C	60 min.
Bistecca	230 °C	15 min.
Veg	170 °C	15 min.

Preparare la friggitrice ad aria per il primo utilizzo

- 1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette all'interno e sulla friggitrice ad aria.
- 2. Pulire l'interno e gli accessori della friggitrice ad aria con un panno umido usando solo acqua saponata delicata. NON IMMERGERE LA FRIGGITRICE AD ARIA IN ACQUA. Detergenti abrasivi, spazzole e detergenti chimici danneggeranno la friggitrice ad aria e gli accessori.
- 3. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana.
- 4. Collegare la friggitrice ad aria a una presa elettrica.
- 5. Premere il pulsante di accensione (☺) per accendere la friggitrice ad aria. Tutte le funzioni disponibili si illumineranno.
- 6. Selezionare la funzione di abbinamento (1=2), quindi mettere in funzione la friggitrice ad aria premendo Avvio (▶||). La friggitrice ad aria funzionerà per 15 minuti per eliminare eventuali residui di produzione rimanenti.

Configurazione della friggitrice ad aria

- 1. La friggitrice ad aria può essere utilizzata come due vani di cottura separati in cui ciascun lato può essere programmato con funzioni, tempi e temperature diverse, oppure come un unico grande vano di cottura da 11 litri rimuovendo il divisorio centrale.
- 2. Dopo aver deciso la configurazione, posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana e collegarla alla presa.

Rimozione del divisorio centrale

- 1. Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia fredda. NON rimuovere il divisorio centrale mentre la friggitrice ad aria è calda.
- 2. Aprire entrambi gli sportelli del vano.
- 3. Tirare verso di sé il divisorio centrale per estrarlo dalla friggitrice ad aria, facendolo scorrere.
- 4. La griglia grande può essere utilizzata quando il divisorio è rimosso.
- 5. Tutte le funzioni e le preimpostazioni possono essere utilizzate durante la cottura nel vano di cottura grande, tuttavia '1', '2', 'Sinc' (1&2) e 'Abbina' (1=2) non sono rilevanti per il vano cottura grande e quindi non saranno selezionabili.

Reinserimento del divisorio centrale

- 1. Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia fredda. NON inserire il divisorio mentre la friggitrice ad aria è calda.
- 2. Aprire completamente entrambi gli sportelli del vano.
- 3. Non esiste un "modo sbagliato" di reinserire il divisorio centrale. Allineare nelle fessure nella parte superiore e inferiore del vano di cottura e spingere delicatamente finché non tocca la parete posteriore. Una volta posizionata, la friggitrice ad aria registrerà l'inserimento e l'interfaccia utente consentirà di impostare separatamente il programma per i vani di cottura.

NOTA: Se gli sportelli non si chiudono correttamente, il divisorio centrale non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.

Scelta degli accessori

- Quando si utilizzano le teglie forate piccole, posizionare le griglie piccole sulla guida sottostante o sul fondo del vano di cottura per raccogliere eventuali oli o briciole.
 - Per ottenere i migliori risultati quando si utilizzano griglie piccole e teglie forate insieme nello stesso vano, la griglia deve essere posizionata solo sulla guida inferiore, con le teglie forate posizionate sopra. Ciò consente un migliore flusso d'aria e una cottura uniforme dei cibi.
 - Quando si utilizzano i cestelli, assicurarsi che i vassoi per il flusso d'aria siano completamente inseriti in modo che i piedini in gomma poggino sul fondo del cestello.
 - Quando si cucinano alimenti surgelati utilizzando tutte e 4 le teglie contemporaneamente, si consiglia di aumentare il tempo di cottura di 3-4 minuti.
- NOTA: Quando si utilizza la griglia piccola o grande sul ripiano più alto, gli alimenti ad alto contenuto di grassi possono creare più fumo a causa della vicinanza dell'elemento riscaldante.
- Per ottenere i migliori risultati e quando si cuociono torte, pane e biscotti più grandi, si consiglia di cuocere con il divisorio centrale rimosso e la griglia grande posizionata sul fondo del forno, con il cestello o la propria teglia posizionata sulla griglia. Ciò consente un migliore flusso d'aria intorno alla teglia scelta.

Programma – solo vano laterale o grande

- 1. Aggiungere il cibo all'accessorio scelto e posizionarlo all'interno del vano di cottura, quindi chiudere lo sportello.
- 2. Premere il pulsante di accensione (☺).
- 3. Premi il pulsante del vano "1" o "2" a seconda di dove è stato posizionato il cibo (non necessario quando il divisorio centrale viene rimosso).
- 4. Scegliere la funzione desiderata, preimpostata o manuale.

- 5. Se necessario, regolare l'ora (⌚) o la temperatura (⬆) utilizzando i pulsanti (+) e (-).
- 6. Premere Avvio (▶||).

Programma: entrambe le parti con le stesse impostazioni (ABBINAMENTO disponibile)

- 1. Aggiungere il cibo agli accessori scelti e posizionalo all'interno dei vani di cottura, quindi chiudere gli sportelli.
- 2. Premere il pulsante di accensione (☺).
- 3. Premi il pulsante Abbina (1=2). I display digitali su entrambi i lati saranno accesi durante la programmazione perché queste impostazioni si applicheranno a entrambi i lati (quindi non è necessario programmare ciascun lato separatamente).
- 4. Scegliere la funzione desiderata, preimpostata o manuale.
- 5. Se necessario, regolare l'ora (⌚) o la temperatura (⬆) utilizzando i pulsanti (+) e (-).
- 6. Premere Avvio (▶||).

Programma: entrambi i lati con impostazioni diverse (SINC disponibile)

- 1. Aggiungere il cibo agli accessori scelti e posizionalo all'interno dei vani di cottura, quindi chiudere gli sportelli.
- 2. Premere il pulsante di accensione (☺).
- 3. Premere il pulsante "1" per programmare il vano.
- 4. Scegliere la funzione desiderata, preimpostata o manuale.
- 5. Se necessario, regolare l'ora (⌚) o la temperatura (⬆) utilizzando i pulsanti (+) e (-).
- 6. Premere il pulsante "2" per programmare il vano e ripetere i passaggi 4 e 5. Se lo si desidera, è possibile anche scegliere la stessa funzione o preimpostazione ma con un tempo o una temperatura diversi.
- 7. Se ciascun lato ha tempi di cottura diversi ma si desidera che finiscano entrambi insieme, premere il pulsante SINC (1&2).
NOTA: per garantire una cottura ottimale è consentita una differenza massima di tempo di sosta tra ciascun lato. Se è necessaria una differenza di tempo maggiore di quella consentita dall'unità, ritardare l'aggiunta del cibo su quel lato per quel periodo di tempo extra.
- 8. Premere Avvio (▶||).

Cucinare

- 1. Dopo aver premuto Avvio (▶||), la luce del vano di cottura si accenderà, il riscaldamento e la ventola si accenderanno e il display del tempo inizierà il conto alla rovescia.
- 2. Il pulsante Luce (☾) può essere premuto durante la cottura se è necessario controllare il cibo con lo sportello chiuso. Si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi.
- 3. Premere il pulsante Avvio/Pausa (▶||) in qualsiasi momento per mettere in pausa la cottura, sospendendo così il tempo e spegnendo l'erogazione del calore. Premere nuovamente il pulsante per continuare la cottura.
- 4. L'apertura dello sportello durante la cottura metterà in pausa il programma, sospenderà il timer e spegnerà l'erogazione del calore. Chiudendo lo sportello il programma verrà riavviato automaticamente e la cottura continuerà.

- Verrà emesso un segnale acustico (5 volte) e verrà visualizzato "GIRARE" a metà del tempo programmato come promemoria per girare il cibo o scuotere il cestello per una cottura uniforme (vedere la tabella di cottura della friggitrice ad aria per maggiori dettagli).
NOTA: se il cibo non necessita di essere girato, è possibile ignorare il segnale acustico. Il segnale acustico non verrà emesso quando è in uso la funzione di cottura al forno o arrosto poiché è improbabile che gli alimenti cotti con queste impostazioni richiedano di essere girati.
- Entrambe le luci del vano si illumineranno 1 minuto prima della fine per avvisare che la cottura è quasi terminata.
- Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico (3 volte) e le luci del vano si illumineranno per 10 secondi prima che la friggitrice ad aria si spenga automaticamente.
- Premere il pulsante di accensione (🔥) in qualsiasi momento per annullare la cottura o riprogrammare.
- Utilizzare un panno da cucina spesso o guanti da forno per rimuovere le teglie dal vano di cottura caldo.
- Dopo la cottura, rimuovere con attenzione il cibo con un utensile da cucina resistente al calore. Non appoggiare cestelli, vassoi o alimenti caldi su una superficie non resistente al calore. Prestare attenzione quando si ribaltano i cestelli per rimuovere gli alimenti, per evitare fuoriuscite di olio o liquidi caldi.
- Le teglie di cottura grandi e piccole possono essere riposte nel cassetto quando non vengono utilizzate. Le griglie più piccole e i cestelli forati entrano nella griglia grande in modo da poter essere conservate.
- I cestelli di cottura possono essere riposti nei vani di cottura quando non vengono utilizzati.
- Durante la programmazione o dopo l'apertura di uno sportello durante la cottura, la friggitrice ad aria si spegnerà automaticamente se non viene effettuata alcuna interazione da parte dell'utente entro 5 minuti. Premere il pulsante di accensione (🔥) per riavviare la programmazione.
- Se un lato sta già cuocendo e desideri aggiungere cibo all'altro lato, premere semplicemente pausa, quindi programmare l'altro lato seguendo le istruzioni "Programma: solo un lato o vano grande". Ora aggiungere il cibo e premere Avvio. Entrambi i lati ora funzioneranno insieme.
- NON utilizzare utensili metallici in combinazione con gli accessori. Si consiglia di utilizzare utensili a base di silicone.
- Durante la cottura, si consiglia di posizionare la teglia sopra la griglia piccola o grande, in modo da consentire il flusso d'aria sotto la teglia. I cestelli, senza i vassoi per il flusso d'aria, sono adatti anche per la cottura al forno.

Funzioni aggiuntive

- Turbo croccante:** Se il cibo necessita di un'ulteriore croccantezza, è possibile utilizzare la funzione Turbo croccante per altri 10 minuti di cottura: al termine della cottura normale, premere questo pulsante (il tempo predefinito è 10 minuti) e premere Avvio (▶️).
- SINC (1↔2):** Sincronizza automaticamente entrambi i vani di cottura per terminare la cottura contemporaneamente anche se hanno tempi di cottura diversi. Lo scomparto con il tempo di cottura più lungo inizierà per primo, poi inizierà il tempo di cottura più breve, consentendo a entrambi i vani di terminare contemporaneamente. Questo è l'ideale per cucinare piatti in stile fast food, sia congelati che refrigerati. La differenza di tempo massima tra ciascun lato è preimpostata, per consentire che la qualità del cibo finito in entrambi i vani sia ottimale.
- ABBINA (1=2):** Il pulsante Abbina imposta automaticamente entrambi i vani di cottura alla stessa ora e temperatura. Questa funzione può essere utilizzata se si cucina una grande quantità dello stesso cibo o di cibi diversi con lo stesso tempo di cottura e temperatura.
NOTA: Quando si utilizza la funzione Sinc o Abbina, entrambi i vani di cottura metteranno in pausa la cottura se viene aperto solo uno sportello. Questo per consentire al cibo di terminare la cottura nello stesso momento. Una volta chiuse entrambi gli sportelli, la cottura continuerà.

Consigli utili

- La temperatura della funzione e il timer sono solo indicativi, vedere la tabella di cottura della friggitrice ad aria per i dettagli.
- Durante la cottura, se lo sportello viene lasciato aperto per 5 minuti o più, la friggitrice ad aria entrerà in modalità di sospensione. Premere il pulsante di accensione (🔥) per riattivare la friggitrice ad aria.
- Per rimuovere i cestelli di cottura dalla friggitrice ad aria, è possibile utilizzare la maniglia rimovibile. Stringere la maniglia per inserirla nella chiusura del cestello e utilizzare la stessa azione per rimuovere la maniglia. NON rimuovere i cestelli caldi senza la maniglia.

Grafico di cottura della friggitrice ad aria

Cibo	Peso	Funzione/ Preimpostazione	Tempo	Temperatura	Agitare/ girare a metà cottura	Olio
PATATE						
Patatine fritte tagliate a mano	700 g - 800 g	Patatine fritte	30 - 35 min.	200 °C	Sì	1 cucchiaino
Patatine fritte tagliate a mano	250 g	Patatine fritte	15 - 20 min.	200 °C	Sì	½ cucchiaino
Patatine fritte surgelate, (tagliate spesse)	500 g - 700 g	Patatine fritte	20 - 25 min.	200 °C	Sì	No
Patatine fritte surgelate, (tagliate spesse)	250 g	Patatine fritte	13 - 15 min.	200 °C	Sì	No
Patatine fritte surgelate (taglio sottile)	500 g - 700 g	Patatine fritte	18 - 20 min.	200 °C	Sì	No
Patatine fritte surgelate (taglio sottile)	250 g	Patatine fritte	10 - 12 min.	200 °C	Sì	No
Patatine fritte surgelate	500 g	Patatine fritte	15 - 18 min.	200 °C	Sì	No
Hash Brown surgelati	600 g	Patatine fritte	18 - 20 min.	200 °C	Sì	No
Patate fresche al cartoccio	1 kg (4)	Frittura ad aria	60 min.	180 °C	No	No
CARNE/POLLAME/PESCE						
Bistecca	250 g (1)	Bistecca	10 - 15 min.	200 °C	Sì	1 cucchiaino
Braciolo di maiale	600 g (3)	Bistecca	15 - 20 min.	180 °C	Sì	1 cucchiaino
Hamburger di manzo	340 g (2)	Bistecca	16 - 18 min.	180 °C	Sì	No
Hamburger di manzo	2,0 kg - 2,5 kg	Arrosto	105 - 120 min.	170 °C	No	No
Pollo arrosto intero	1,8 kg - 2,2 kg	Pollo	80 - 90 min.	170 °C	No	No
Pollo arrosto intero	1,3 kg - 1,6 kg	Pollo	60 - 70 min.	170 °C	No	No
Alette di pollo	1 kg	Pollo	30 - 35 min.	180 °C	Sì	No
Filetto di salmone	480 g (2)	Frittura ad aria	12 - 15 min.	180 °C	No	No
ALIMENTI SURGELATI						
Pesce in pastella congelato	400 g (2)	Frittura ad aria	12 - 15 min.	180 °C	Sì	No
Crocchette di pollo congelate	400 g	Frittura ad aria	12 - 15 min.	180 °C	Sì	No
Hamburger di verdure surgelate	450 g (4)	Frittura ad aria	15 - 20 min.	200 °C	Sì	No
Fette di pane all'aglio surgelate	6 fette	Frittura ad aria	6 - 8 min.	180 °C	Sì	No
VERDURA						
Anelli di cipolla congelati	400 g	Frittura ad aria	10 - 12 min.	200 °C	Sì	No
Verdure fresche arrostate	800 g	Veg	15 - 20 min.	170 °C	Sì	1 cucchiaino

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	CAUSA POTENZIALE	SOLUZIONE
Cibi troppo cotti/poco cotti	Impostazione errata della temperatura o del tempo	- Potrebbe essere necessario regolare il tempo e la temperatura in base al gusto desiderato. - Poiché la tua friggitrice ad aria è più piccola di un normale forno, si riscalderà più velocemente e generalmente cuocerà in periodi di tempo più brevi.
Odore di bruciato	- Accumulo di cibo all'interno del cassetto della friggitrice - Vani di cottura	Fare riferimento alla sezione "Pulizia della friggitrice ad aria".
L'interfaccia del pannello a sfioramento non risponde	- Il pannello è sporco o unto - Eccesso di umidità sul pannello - Il controller non funziona correttamente	- Assicurarsi che il pannello sia pulito e privo di detriti prima dell'uso. - Assicurarsi che il pannello sia pulito e asciutto e usare le mani asciutte per operare. - Scollegare l'unità e lasciarla riposare per 60 secondi prima di ricollegarla. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
Il lato destro del pannello a sfioramento non risponde	- Il divisorio centrale non è stato inserito - Il divisorio centrale non è stato inserito correttamente	Assicurarsi che il divisorio centrale sia stato inserito secondo le istruzioni.
La friggitrice ad aria non si avvia dopo la programmazione	- Lo sportello è aperto - La differenza oraria tra i lati in modalità SINC è eccessiva	- Chiudere lo sportello. - Ridurre la differenza oraria.

Servizio post vendita e pezzi di ricambio

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

Smaltimento dei rifiuti

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



seguridad del producto

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR PARA CONSULTAS FUTURAS

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

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

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

 Las superficies del producto pueden calentarse durante el uso.

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

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

ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

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

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

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

Piezas

- 1. Panel de control
- 2. Compartimento de cocción 1
- 3. Compartimento de cocción 2
- 4. Cajón de almacenamiento
- 5. Cesta x2
- 6. Bandeja de flujo de aire x2
- 7. Bandeja de asar pequeña x2
- 8. Bandeja de asar grande x1
- 9. Bandeja de rejilla pequeña x2
- 10. Asa de cesta extraíble
- 11. Partición central (extraíble)
- 12. Presilla

Panel de control

- 13. Encendido
- 14. Inicio / Pausa
- 15. Ajuste de temperatura
- 16. Ajuste del temporizador
- 17. Funciones de cocción: freír al aire, turbo crisp, asar, gratinar, hornear y recalentar
- 18. Preajustes: patatas fritas, pollo, carne y verduras
- 19. Función de cocción manual
- 20. Función match
- 21. Función de sincronización
- 22. Compartimento de cocción 1
- 23. Compartimento de cocción 2
- 24. Luz
- 25. Temperatura
- 26. Tiempo

Tabla de funciones de cocción

Funciones	Temp.	Tiempo
Freidora de aire	180°C	15 min
Turbo Crisp	240°C	10 min
Asado	180°C	60 min
Parrilla	230°C	15 min
Hornear	160°C	30 min
Recalentar	120°C	10 min
Manual	200°C	15 min

Tabla de preajustes

Preajustes	Temp.	Tiempo
Patatas fritas	200°C	20 min.
Pollo	170°C	60 min.
Bistec	230°C	15 min.
Verd.	170°C	15 min.

Cómo preparar la freidora de aire para su primer uso

- 1. Retire todos los materiales de embalaje, adhesivos y etiquetas de la freidora de aire.
- 2. Limpie el interior y los accesorios de la freidora de aire con un paño húmedo utilizando solo agua jabonosa suave. NO SUMERGIR LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA. Los productos de limpieza abrasivos, cepillos de fregar y productos químicos dañarán la freidora de aire y los accesorios.
- 3. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana.
- 4. Enchufe la freidora de aire a una toma de corriente.
- 5. Pulse el botón de encendido (⏻) para encender la freidora de aire. Se iluminarán todas las funciones disponibles.
- 6. Seleccione la función match (1=2), luego, freír al aire y, a continuación, pulse Inicio (▶||). La freidora de aire funcionará durante 15 minutos para eliminar cualquier resto de fabricación.

Configurar la freidora de aire

- 1. La freidora de aire se puede utilizar como dos compartimentos de cocción independientes donde cada lado se puede programar con diferentes funciones, tiempos y temperaturas, o como un gran y único compartimento de cocción de 11 L si se retira la partición central.
- 2. Una vez decidida la configuración, coloque la freidora de aire sobre una superficie plana y enchúfela.

Extraer la partición central

- 1. Asegúrese de que la freidora de aire esté fría. NO retire la partición central mientras la freidora esté caliente.
- 2. Abra las puertas de los dos compartimentos.
- 3. Tire de la partición central hacia usted para sacarla de la freidora de aire.
- 4. La gran bandeja de asar puede utilizarse una vez retirada la partición.
- 5. Todas las funciones y preajustes pueden usarse cuando se cocina en el compartimento de cocción grande, sin embargo "1", "2", "Sincronización" (1&2) y "Match" (1=2) no son relevantes para el compartimento de cocción grande y, por lo tanto, no estarán disponibles para seleccionarse.

Volver a insertar la partición central

- 1. Asegúrese de que la freidora de aire esté fría. NO inserte la partición mientras la freidora de aire esté caliente.
- 2. Abra del todo las puertas de ambos compartimentos.
- 3. No es posible insertar la partición central de "forma incorrecta". Alinee en las ranuras de la parte superior e inferior del compartimento de cocción y empuje suavemente hasta que toque la pared posterior. Una vez colocada, la freidora de aire registrará que se ha insertado y la interfaz de usuario le permitirá configurar por separado programas para distintos compartimentos de cocción.

NOTA: Si las puertas no se cierran bien, es que la partición intermedia no se ha insertado correctamente en el compartimento de cocción.

Elegir los accesorios

- Cuando utilice las bandejas de rejilla pequeñas, colóquelas en el carril de debajo o en el fondo del compartimento de cocción para recoger el aceite o migas.
- Para obtener los mejores resultados al utilizar las bandejas de asar pequeñas y las bandejas de rejilla juntas en el mismo compartimento, la bandeja de asar debe ponerse solo en el carril inferior, con las bandejas de rejilla colocadas encima. Esto mejora la circulación del aire y permite una cocción uniforme de los alimentos.
- Cuando use las cestas, asegúrese de que las bandejas de flujo de aire estén insertadas del todo, hasta que las patas de goma estén en el fondo de la cesta.
- Cuando cocine alimentos congelados utilizando las 4 bandejas a la vez, le recomendamos que aumente el tiempo de cocción en 3-4 minutos. NOTA: Al usar la bandeja de asar pequeña o grande en la posición de estante más alta, los alimentos con un alto contenido en grasa pueden generar más humo, debido a su proximidad con la resistencia.
- Para obtener los mejores resultados y hornear pasteles más grandes, pan y galletas, aconsejamos hornear con la partición central retirada y la bandeja de asar grande colocada en la parte inferior del horno, con la cesta o sus propios utensilios para hornear puestos en la bandeja de asar. Esto permitirá una mejor circulación del aire alrededor del recipiente elegido.

Programa: solo un lado o compartimento grande

- 1. Ponga los alimentos en el accesorio elegido y colóquelo dentro del compartimento de cocción; acto seguido, cierre la puerta.
- 2. Pulse el botón de encendido (⏻).

- 3. Pulse el botón del compartimento "1" o "2" según donde haya colocado los alimentos (esto no es necesario si se ha retirado la partición central).
- 4. Seleccione la función o preajuste deseado o la función manual.
- 5. En caso necesario, ajuste el tiempo (⌚) o la temperatura (ℹ) con los botones (+) y (-).
- 6. Pulse Inicio (▶||).

Programa: ambos lados con los mismos ajustes (función MATCH disponible)

- 1. Ponga los alimentos en los accesorios elegidos, colóquelos dentro de los compartimentos de cocción y cierre las puertas.
- 2. Pulse el botón de encendido (⏻).
- 3. Pulse el botón Match (1=2). Las pantallas digitales de ambos lados se encenderán durante la programación porque estos ajustes se aplicarán a los dos lados (por lo que no tendrá que programar cada lado por separado).
- 4. Seleccione la función o preajuste deseado o la función manual.
- 5. En caso necesario, ajuste el tiempo (⌚) o la temperatura (ℹ) con los botones (+) y (-).
- 6. Pulse Inicio (▶||).

Programa: ambos lados con diferentes ajustes (SINCRONIZACIÓN disponible)

- 1. Ponga los alimentos en los accesorios elegidos, colóquelos dentro de los compartimentos de cocción y cierre las puertas.
- 2. Pulse el botón de encendido (⏻).
- 3. Pulse el botón "1" para programar ese compartimento.
- 4. Seleccione la función o preajuste deseado o la función manual.
- 5. En caso necesario, ajuste el tiempo (⌚) o la temperatura (ℹ) con los botones (+) y (-).
- 6. Pulse el botón "2" para programar ese compartimento y repita los pasos 4 y 5. Incluso puede elegir la misma función o preajuste, pero con otro tiempo o temperatura si lo desea.
- 7. Si cada lado tiene tiempos de cocción diferentes, pero desea que ambos terminen a la vez, pulse el botón de sincronización (1&2). NOTA: Para garantizar una cocción óptima, se permite una diferencia máxima de tiempo de espera entre cada lado. Si necesita una diferencia de tiempo mayor de la permitida por la unidad, retrase la adición de alimentos a ese lado durante ese tiempo extra.
- 8. Pulse Inicio (▶||).

Cocinar

- 1. Después de pulsar Start (▶||), se encenderá la luz del compartimento de cocción, se encenderán el calor y el ventilador y se iniciará la cuenta atrás.
- 2. Durante la cocción, puede pulsar el botón de la luz (⏻) si necesita comprobar la comida con la puerta cerrada. Se apagará automáticamente a los 30 segundos.
- 3. Pulse en cualquier momento el botón Inicio/Pausa (▶||) para pausar la cocción, con lo que se suspenderá el tiempo y se apagará el calor. Vuelva a pulsar el botón para seguir cocinando.
- 4. Si se abre la puerta durante la cocción, se detendrá el programa, se suspenderá el temporizador y se apagará el calor. Al cerrar la puerta, el programa se reiniciará automáticamente y continuará la cocción.

5. Sonará una alerta acústica (5 veces) a la mitad del tiempo programado como recordatorio para que le dé la vuelta a los alimentos o para que agite el cajón de la freidora de aire para lograr una cocción uniforme (consulte la tabla de cocción de la freidora de aire para obtener más detalles).
- NOTA:** Si su comida no requiere que se le dé la vuelta, puede ignorar el pitido. La alerta acústica no sonará cuando se estén utilizando las funciones de horneado o asado, ya que es poco probable que haga falta dar la vuelta a los alimentos que se estén cocinando con esos ajustes.
6. Las dos luces del compartimento se encenderán un minuto antes del final para avisarle de que la cocción está a punto de terminar.
7. Cuando termine la cocción, sonará una alerta acústica (3 veces) y las luces del compartimento se iluminarán durante 10 segundos antes de que la freidora de aire se apague sola de manera automática.
8. Pulse el botón de encendido (⏻) en cualquier momento para cancelar la cocción o para reprogramarla.

Funciones adicionales

- **Turbo Crisp:** si su comida necesita un toque crujiente final, puede utilizar la función Turbo Crisp durante 10 minutos más de cocción: cuando haya terminado la cocción normal, pulse este botón (de manera predeterminada son 10 minutos) y pulse Inicio (▶||).
- **Sincronización (1&2):** sincroniza automáticamente ambos compartimentos de cocción para que terminen de cocinar al mismo tiempo, aunque tengan tiempos de cocción diferentes. El compartimento con el tiempo de cocción más largo comenzará primero, luego lo hará el del tiempo de cocción más corto, permitiendo que ambos compartimentos terminen a la vez. Es ideal para cocinar platos de comida rápida, ya sean congelados o refrigerados. La diferencia máxima de tiempo entre cada lado está preajustada para permitir que la calidad de los alimentos acabados de ambos compartimentos sea óptima.
- **MATCH (1=2):** el botón Match ajusta automáticamente ambos compartimentos de cocción con el mismo tiempo y temperatura. Esta función se puede utilizar si está cocinando un mismo alimento en gran cantidad o distintos alimentos con el mismo tiempo de cocción y temperatura.
NOTA: Cuando se usa la función Match o de sincronización, ambos compartimentos de cocción solo detendrán la cocción si se abre una puerta. Esto es para que los alimentos terminen de hacerse al mismo tiempo. Una vez cerradas ambas puertas, la cocción continuará.

Consejos útiles

1. La temperatura de funcionamiento y el temporizador son orientativos, consulte la tabla de cocción de la freidora de aire para más información.
2. Durante la cocción, si se deja abierta la puerta durante 5 minutos o más, la freidora de aire entrará en modo de reposo. Pulse el botón de encendido (⏻) para activar la freidora de aire.

3. Para retirar las cestas de cocción de la freidora de aire, puede emplear el asa extraíble. Apriete el asa para introducirla en la presilla de la cesta y realice la misma acción para extraer el asa. NO retire cestas calientes sin el asa.
4. Utilice un paño de cocina grueso o guantes para horno al retirar bandejas de un compartimento de cocción caliente.
5. Después de la cocción, extraiga con cuidado los alimentos con un utensilio de cocina apto para el calor. No coloque cestas, bandejas o alimentos calientes sobre una superficie que no sea resistente al calor. A la hora de extraer los alimentos, tenga cuidado al volcar las cestas para evitar derrames de aceite o líquidos calientes.
6. Las bandejas de cocción grande y pequeña pueden guardarse en el cajón cuando no se utilicen. Las bandejas de asar más pequeñas y las cestas de rejilla caben en la bandeja de asar grande para poder colocarlas en el cajón de almacenamiento.
7. Las cestas de cocción pueden guardarse en los compartimentos de cocción cuando no se utilicen.
8. Durante la programación, o después de abrir una puerta durante la cocción, la freidora de aire se apagará automáticamente si no hay interacción por parte del usuario en 5 minutos. Pulse el botón de encendido (⏻) para reiniciar la programación.
9. Si un lado ya está cocinando y desea añadir comida al otro lado, simplemente pulse Pausa, luego programe el otro lado según las instrucciones "Programar: solo un lado o compartimento grande". Ahora añada su comida y pulse Inicio. Ambos lados se cocinarán juntos.
10. NO use utensilios metálicos en combinación con los accesorios. Se recomienda utilizar utensilios de silicona.
11. Cuando hornee, le recomendamos que coloque el recipiente para hornear encima de la bandeja para asar pequeña o grande, ya que esto permitirá que el aire fluya por debajo del recipiente. Las cestas, una vez retiradas las bandejas de flujo de aire, también sirven para hornear.

Limpieza y mantenimiento de la freidora de aire

1. Limpie la freidora de aire y los accesorios después de cada uso.
2. Antes de limpiar su freidora de aire Breville®, desenchúfela y deje que se enfríe.
3. Limpie el interior de la freidora de aire con un paño húmedo usando solo agua jabonosa suave. NO LA SUMERJA EN AGUA. Los productos de limpieza abrasivos, cepillos de fregar y productos químicos dañarán la freidora de aire.
4. Vacíe con frecuencia las cestas y bandejas de la freidora de aire para evitar la acumulación de restos y migas.
5. Las cestas, las bandejas, el separador extraíble y el asa se pueden lavar en el lavavajillas.

Tabla de cocción de la freidora de aire

Alimentos	Peso	Función/Preajuste	Tiempo	Temperatura	Agitar/girar a mitad de cocción	Aceite
PATATAS						
Patatas fritas frescas	700 g - 800 g	Patatas fritas	30 - 35 min	200°C	Sí	1 cucharada
Patatas fritas frescas	250g	Patatas fritas	15 - 20 min.	200°C	Sí	½ cucharada
Patatas fritas congeladas, (corte grueso)	500 g - 700 g	Patatas fritas	20 - 25 min.	200°C	Sí	No
Patatas fritas congeladas, (corte grueso)	250g	Patatas fritas	13 - 15 min.	200°C	Sí	No
Patatas fritas congeladas, (corte fino)	500 g - 700 g	Patatas fritas	18 - 20 min.	200°C	Sí	No
Patatas fritas congeladas, (corte fino)	250g	Patatas fritas	10 - 12 min.	200°C	Sí	No
Patatas fritas de boniato congeladas	500g	Patatas fritas	15 - 18 min.	200°C	Sí	No
Hash Browns congeladas	600g	Patatas fritas	18 - 20 min.	200°C	Sí	No
Patatas asadas frescas	1kg (4)	Freír al aire	60 min.	180°C	No	No
CARNE/AVES/PESCADO						
Bistec	250g (1)	Bistec	10 - 15 min.	200°C	Sí	1 cucharadita
Chuletas de cerdo	600g (3)	Bistec	15 - 20 min.	180°C	Sí	1 cucharada
Hamburguesas de ternera	340g (2)	Bistec	16 - 18 min	180°C	Sí	No
Pierna de cordero	2,0 kg - 2,5 kg	Asado	105 - 120 min	170°C	No	No
Pollo asado entero	1,8 kg - 2,2 kg	Pollo	80 - 90 min	170°C	No	No
Pollo asado entero	1,3 kg - 1,6 kg	Pollo	60 - 70 min	170°C	No	No
Alitas de pollo	1 kg	Pollo	30 - 35 min	180°C	Sí	No
Filete de salmón	480g (2)	Freír al aire	12 - 15 min.	180°C	No	No
ALIMENTOS CONGELADOS						
Pescado rebozado congelado	400g (2)	Freír al aire	12 - 15 min.	180°C	Sí	No
Nuggets de pollo congelados	400g	Freír al aire	12 - 15 min.	180°C	Sí	No
Hamburguesas vegetales congeladas	450g (4)	Freír al aire	15 - 20 min.	200°C	Sí	No
Rebanadas de pan de ajo congeladas	6 rebanadas	Freír al aire	6 -8 min	180°C	Sí	No
VERDURAS						
Aros de cebolla congelados	400g	Freír al aire	10 - 12 min.	200°C	Sí	No
Verduras frescas para asar	800g	Verd.	15 - 20 min.	180°C	Sí	1 cucharada

Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Alimentos demasiado cocidos/poco cocidos	Ajuste incorrecto de la temperatura o del tiempo	- Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura al gusto deseado. - Como su freidora de aire es más pequeña que su horno normal, se calentará más rápido y generalmente cocinará en periodos de tiempo más cortos.
Olor a quemado	- Acumulación de alimentos en el interior del cajón de la freidora - Compartimentos de cocción	Consulte la sección "Limpieza de la freidora de aire".
La interfaz del panel táctil no responde	- El panel está sucio o grasiento - Exceso de humedad en el panel - El controlador no funciona correctamente	- Asegúrese de que el panel esté limpio y sin residuos antes de utilizarlo. - Asegúrese de que el panel esté limpio y seco, manéjelo con las manos secas. - Desenchufe el aparato y déjelo reposar durante 60 segundos antes de volver a enchufarlo. Si el error persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
El panel táctil derecho no responde	- La partición central no está en su sitio - La partición central no se ha insertado correctamente	Asegúrese de que la partición central se ha insertado según las instrucciones.
La freidora de aire no se enciende después de programarla	- Puerta abierta - La diferencia de tiempo entre los lados en el modo de sincronización es excesiva	- Cierre la puerta. - Reduzca la diferencia de tiempo.

Servicio posventa y piezas de repuesto

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

Eliminación de residuos

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



segurança dos produtos

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peças

- 1. Painel de Controlo
- 2. Compartimento de cozedura 1
- 3. Compartimento de cozedura 2
- 4. Gaveta de arrumação
- 5. Cesto x2
- 6. Tabuleiro de fluxo de ar x2
- 7. Assadeira pequena x2
- 8. Assadeira grande x1
- 9. Tabuleiro de rede pequeno x2
- 10. Pega amovível para os cestos
- 11. Divisória intermédia (amovível)
- 12. Fecho

Painel de Controlo

- 13. Alimentação
- 14. Início / Pausa
- 15. Regulação da temperatura
- 16. Ajuste do temporizador
- 17. Funções de cozedura: Fritar a ar, Turbo Crisp, Assar, Grelhar, Cozer, Aquecer.
- 18. Predefinições: batatas fritas, frango, carne e legumes
- 19. Função de cozedura manual
- 20. Função de combinação “Match”
- 21. Função de sincronização “Sync”
- 22. Compartimento de cozedura 1
- 23. Compartimento de cozedura 2
- 24. Luz
- 25. Temperatura
- 26. Tempo

Tabela de funções de cozedura

Funções	Temperatura	Tempo
Fritar a ar	180 °C	15 min.
Turbo Crisp	240 °C	10 min.
Assar	180 °C	60 min.
Grelhar	230 °C	15 min.
Cozer	160 °C	30 min.
Aquecer	120 °C	10 min.
Manual	200 °C	15 min.

Tabela de predefinições

Predefinições	Temp.	Tempo
Batatas fritas	200 °C	20 min
Frango	170 °C	60 min
Bife	230 °C	15 min
Vegetais	170 °C	15 min

Preparar a Air Fryer para a primeira utilização

- 1. Remova todos os materiais de embalagem, autocolantes e etiquetas do interior e exterior da Air Fryer.
- 2. Para limpar o interior e os acessórios da Air Fryer, passe um pano húmido utilizando apenas água com sabão neutro. NÃO IMERGIR A AIR FRYER EM ÁGUA. Os produtos de limpeza abrasivos, as escovas de limpeza e os produtos químicos danificam a Air Fryer e os acessórios.
- 3. Coloque a Air Fryer numa superfície plana.
- 4. Ligue a Air Fryer a uma tomada elétrica.
- 5. Prima o botão de alimentação (⏻) para ligar a Air Fryer. Todas as funções disponíveis acendem-se.
- 6. Selecione a função “Match” (1=2), depois “Fritar a ar” e prima iniciar (▶||). A Air Fryer funcionará durante 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de fabrico remanescente.

Configurar a Air Fryer

- 1. A Air Fryer pode ser utilizada como dois compartimentos de cozedura separados, em que cada lado pode ser programado com diferentes funções, tempos e temperaturas, ou como um só compartimento de cozedura de 11 L, removendo a divisória do meio.
- 2. Depois de decidir a sua configuração, coloque a Air Fryer numa superfície plana e ligue-a à corrente.

Remoção da divisória intermédia

- 1. Certifique-se de que a Air Fryer está fria. NÃO retire a divisória intermédia enquanto a Air Fryer estiver quente.
- 2. Abra as duas portas do compartimento.
- 3. Puxe a divisória intermédia na sua direção para a retirar da Air Fryer.
- 4. É possível utilizar o tabuleiro de assar de grande dimensão quando a divisória é retirada.
- 5. Todas as funções e predefinições podem ser utilizadas quando se cozinha no compartimento de cozedura grande, no entanto, “1”, “2”, “Sync” (1&2) e “Match” (1=2) não são relevantes para o compartimento de cozedura grande e, por isso, não estarão disponíveis para seleção.

Reinserção da divisória intermédia

- 1. Certifique-se de que a Air Fryer está fria. NÃO insira a divisória enquanto a Air Fryer estiver quente.
- 2. Abra completamente as duas portas do compartimento.
- 3. Não existe uma “forma errada” de reinserir a divisória intermédia. Alinhe nas ranhuras superiores e inferiores do compartimento de cozedura e empurre suavemente até tocar na parede traseira. Uma vez colocada, a Air Fryer registará a sua inserção e a interface do utilizador permitir-lhe-á definir o programa para os compartimentos de cozedura separadamente.

NOTA: Se as portas não fecharem corretamente, significa que a divisória intermédia não foi inserida corretamente no compartimento de cozedura.

Escolher os acessórios

- Quando utilizar os tabuleiros de rede pequenos, coloque as assadeiras pequenas na calha inferior ou no fundo do compartimento de cozedura para recolher o óleo e as migalhas.
- Para obter melhores resultados ao utilizar as assadeiras pequenas e os tabuleiros de rede no mesmo compartimento, a assadeira deve ser colocada apenas na calha inferior, com os tabuleiros de rede posicionados por cima. Isto permite um melhor fluxo de ar e uma cozedura uniforme dos alimentos.
- Quando utilizar os cestos, certifique-se de que os tabuleiros de fluxo de ar estão completamente inseridos até os pés de borracha estarem no fundo do cesto.
- Quando cozinhar alimentos congelados utilizando os 4 tabuleiros de uma só vez, recomendamos que aumente o tempo de cozedura em 3-4 minutos.
- NOTA:** Quando utilizar a assadeira pequena ou grande na posição mais elevada, os alimentos com elevado teor de gordura podem criar mais fumo, devido à proximidade do elemento de aquecimento.
- Para obter melhores resultados e ao cozer bolos, pão e biscoitos maiores, aconselhamos a que a cozedura seja feita sem a divisória intermédia e que a assadeira grande seja colocada na parte inferior do forno, com o cesto ou os seus próprios utensílios de cozinha colocados na assadeira. Isto permite um melhor fluxo de ar à volta do tabuleiro.

Programa - apenas num lado ou no compartimento grande

- 1. Coloque os alimentos no acessório, coloque-o no compartimento de cozedura e feche a porta.
- 2. Prima o botão de alimentação (⏻).

- 3. Prima o botão do compartimento “1” ou “2” de acordo com o local onde colocou os alimentos (não é necessário quando a divisória intermédia tenha sido removida).
- 4. Selecione o tipo de funcionamento pretendido: Função, Predefinição ou Manual.
- 5. Se necessário, ajuste a hora (⌂) ou a temperatura (Ⓢ) utilizando os botões (+) e (-).
- 6. Prima Iniciar (▶||).

Programa - ambos os lados com as mesmas definições (MATCH disponível)

- 1. Coloque os alimentos nos acessórios, coloque-os nos compartimentos de cozedura e depois feche as portas.
- 2. Prima o botão de alimentação (⏻).
- 3. Prima o botão “Match” (1=2). Os ecrãs digitais de ambos os lados estarão acesos durante a programação, uma vez que estas definições se aplicam a ambos os lados (não é necessário programar cada lado separadamente).
- 4. Selecione o tipo de funcionamento pretendido: Função, Predefinição ou Manual.
- 5. Se necessário, ajuste a hora (⌂) ou a temperatura (Ⓢ) utilizando os botões (+) e (-).
- 6. Prima Iniciar (▶||).

Programa - ambos os lados com definições diferentes (SYNC disponível)

- 1. Coloque os alimentos nos acessórios, coloque-os nos compartimentos de cozedura e depois feche as portas.
- 2. Prima o botão de alimentação (⏻).
- 3. Prima o botão “1” para programar esse compartimento.
- 4. Selecione o tipo de funcionamento pretendido: Função, Predefinição ou Manual.
- 5. Se necessário, ajuste a hora (⌂) ou a temperatura (Ⓢ) utilizando os botões (+) e (-).
- 6. Prima o botão “2” para programar esse compartimento e repita os passos 4 e 5. Pode até escolher a mesma função ou predefinição, mas com um tempo ou temperatura diferentes, se assim o desejar.
- 7. Se cada lado tiver tempos de cozedura diferentes mas desejar que ambos terminem ao mesmo tempo, prima o botão SYNC (1&2).
- NOTA:** para garantir uma cozedura ótima, é permitido um tempo máximo de espera entre cada lado. Se necessitar de uma diferença de tempo superior à permitida pela unidade, adie a adição dos alimentos a esse lado por esse período de tempo adicional.
- 8. Prima Iniciar (▶||).

Cozinhar

- 1. Depois de premir Start (▶||), a luz do compartimento de cozedura acende-se, o aquecimento e a ventoinha ligam-se e a contagem decrescente do tempo é iniciada.
- 2. Pode premir o botão de iluminação (⏻) durante a cozedura para verificar os alimentos com a porta fechada. Esta desliga-se automaticamente após 30 segundos.
- 3. Prima a qualquer momento a tecla Início/Pausa (▶||) para fazer uma pausa na cozedura, que suspende o tempo e desliga o aquecimento. Volte a premir o botão para retomar a cozedura.

4. Ao abrir a porta durante a cozedura, o programa é interrompido, o temporizador é suspenso e o aquecimento é desligado. Ao fechar a porta, o programa é automaticamente reiniciado e a cozedura prossegue.
5. O alerta sonoro soará (5 vezes) a meio do tempo programado como um lembrete para virar os alimentos ou agitar a gaveta da Air Fryer para obter uma cozedura uniforme (consulte a tabela de cozedura da Air Fryer para mais detalhes).
- NOTA:** Se não for necessário virar os alimentos, pode ignorar o sinal sonoro. O alerta sonoro não soará quando a função cozer ou assar estiver a ser utilizada, porque é pouco provável que os alimentos cozinhados nestas definições necessitem de ser virados.
6. As luzes de ambos os compartimentos acendem-se 1 minuto antes do final para o avisar de que a cozedura está quase a terminar.
7. Quando a cozedura estiver concluída, soará um alerta sonoro (3 vezes) e as luzes do compartimento acender-se-ão durante 10 segundos antes de a Air Fryer se desligar automaticamente.
8. Prima o botão de alimentação (⏻) em qualquer altura para cancelar a cozedura ou para reprogramar.

Funções adicionais

- **Turbo Crisp:** Se pretender que os seus alimentos fiquem estaladiços, pode utilizar a função Turbo Crisp para mais 10 minutos de cozedura: quando a cozedura normal tiver terminado, prima este botão (por defeito, 10 minutos) e prima Start (▶||).
- **SYNC (1&2):** Sincroniza automaticamente os dois compartimentos de cozedura para que terminem de cozinhar ao mesmo tempo, mesmo que tenham tempos de cozedura diferentes. O compartimento com o tempo de cozedura mais longo começará primeiro, depois começará o compartimento com o tempo de cozedura mais curto, permitindo que ambos os compartimentos acabem de cozinhar ao mesmo tempo. É ideal para cozinhar alimentos de estilo *fast food*, congelados ou refrigerados. A diferença máxima de tempo entre cada lado é predefinida, para permitir que a qualidade dos alimentos cozinhados em ambos os compartimentos seja a melhor possível.
- **MATCH (1=2):** O botão "Match" regula automaticamente os dois compartimentos de cozedura para o mesmo tempo e temperatura. Esta função pode ser utilizada se estiver a cozinhar uma grande quantidade do mesmo alimento ou alimentos diferentes com o mesmo tempo de cozedura e temperatura.
NOTA: Quando se utiliza a função "Sync" ou "Match", ao abrir-se uma das portas, ambos os compartimentos de cozedura entram em pausa. Isto é para garantir que os alimentos acabam de cozinhar ao mesmo tempo. Quando as duas portas estiverem fechadas, a cozedura prossegue.

Sugestões úteis

1. A temperatura e o temporizador predefinidos são meramente indicativos. Para mais informações, consulte a Tabela de Cozedura da Air Fryer.

2. Durante a cozedura, se a porta for deixada aberta durante 5 minutos ou mais, a Air Fryer entra em modo de espera. Prima o botão de alimentação (⏻) para ativar a Air Fryer.
3. Para retirar os cestos de cozedura da Air Fryer, pode utilizar a pega amovível. Aperte a pega para a inserir no encaixe do cesto e utilize a mesma ação para retirar a pega. NÃO retire cestos quentes sem a pega.
4. Para retirar os tabuleiros de um compartimento de cozedura quente, utilize um pano de cozinha grosso ou luvas de cozinha.
5. Após a cozedura, retire cuidadosamente os alimentos com um utensílio de cozinha seguro para o calor. Não coloque os cestos, tabuleiros ou alimentos quentes numa superfície que não seja resistente ao calor. Tenha cuidado ao inclinar os cestos para retirar os alimentos, para evitar derrames de óleo ou líquidos quentes.
6. Quando não estão a ser utilizados, os tabuleiros de cozedura grandes e pequenos podem ser guardados na gaveta. Para guardar as assadeiras mais pequenas e os cestos de rede na gaveta de arrumação, encaixe-os no interior da assadeira grande.
7. Quando não estão a ser utilizados, os cestos de cozedura podem ser guardados nos compartimentos de cozedura.
8. Durante a programação, ou depois de uma porta ser aberta durante a cozedura, a Air Fryer desliga-se automaticamente se não houver interação do utilizador no espaço de 5 minutos. Prima o botão de alimentação (⏻) para reiniciar a programação.
9. Se um lado já estiver a cozinhar e desejar adicionar alimentos ao outro lado, basta premir pausa e, em seguida, programar o outro lado de acordo com as instruções "Programar - apenas um lado ou compartimento grande". Agora, adicione os alimentos e prima Iniciar. Os dois lados irão agora cozinhar em conjunto.
10. NÃO utilize utensílios metálicos ao lidar com os acessórios. Recomenda-se a utilização de utensílios de silicone.
11. Ao cozer, recomendamos que coloque os utensílios de cozedura em cima da assadeira pequena ou grande, para permitir o fluxo de ar por baixo dos utensílios de cozedura. Os cestos, com os tabuleiros de circulação de ar removidos, também são adequados para cozer.

Limpeza e manutenção da Air Fryer

1. Limpe a Air Fryer e os acessórios após cada utilização.
2. Antes de limpar a sua Air Fryer Breville®, desligue-a da corrente elétrica e deixe-a arrefecer.
3. Para limpar o interior da Air Fryer, passe um pano húmido utilizando apenas água com sabão neutro. NÃO IMERGIR EM ÁGUA. Os produtos de limpeza abrasivos, as escovas de esfregar e os produtos de limpeza químicos danificam a Air Fryer.
4. Esvazie frequentemente a gaveta e o tabuleiro da Air Fryer para evitar a acumulação de migalhas.
5. Os cestos, os tabuleiros, a divisória amovível e a pega podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Tabela de Cozedura da Air Fryer

Alimentos	Peso	Função/ Predefinição	Tempo	Temperatura	Agitar/Virar a meio da cozedura	Óleo
BATATAS						
Batatas fritas cortadas à mão	700 g - 800 g	Batatas fritas	30 - 35 min	200 °C	Sim	1 colher de sopa
Batatas fritas cortadas à mão	250 g	Batatas fritas	15 - 20 min	200 °C	Sim	½ colher de sopa
Batatas fritas congeladas (corte grosso)	500 g - 700 g	Batatas fritas	20 - 25 min	200 °C	Sim	Não
Batatas fritas congeladas (corte grosso)	250 g	Batatas fritas	13 - 15 min	200 °C	Sim	Não
Batatas fritas congeladas (corte fino)	500 g - 700 g	Batatas fritas	18 - 20 min	200 °C	Sim	Não
Batatas fritas congeladas (corte fino)	250 g	Batatas fritas	10 - 12 min	200 °C	Sim	Não
Batatas fritas de batata-doce congeladas	500 g	Batatas fritas	15 - 18 min	200 °C	Sim	Não
"Hash Browns" congelados	600 g	Batatas fritas	18 - 20 min	200 °C	Sim	Não
Batata assada	1 kg (4)	Fritar a ar	60 min	180 °C	Não	Não
CARNE/AVES/PEIXE						
Bife	250 g (1)	Bife	10 - 15 min	200 °C	Sim	1 colher de chá
Costeletas de porco	600 g (3)	Bife	15 - 20 min	180 °C	Sim	1 colher de sopa
Hambúrgueres de carne de bovino	340 g (2)	Bife	16 - 18 min	180 °C	Sim	Não
Perna de borrego	2,0 kg - 2,5 kg	Assar	105 - 120 min	170 °C	Não	Não
Frango assado inteiro	1,8 kg - 2,2 kg	Frango	80 - 90 min	170 °C	Não	Não
Frango assado inteiro	1,3 kg - 1,6 kg	Frango	60 - 70 min	170 °C	Não	Não
Asas de frango	1 kg	Frango	30 - 35 min	180 °C	Sim	Não
Filete de salmão	480 g (2)	Fritar a ar	12 - 15 min	180 °C	Não	Não
ALIMENTOS CONGELADOS						
Peixe panado congelado	400 g (2)	Fritar a ar	12 - 15 min	180 °C	Sim	Não
Nuggets de frango congelados	400 g	Fritar a ar	12 - 15 min	180 °C	Sim	Não
Hambúrgueres de legumes congelados	450 g (4)	Fritar a ar	15 - 20 min	200 °C	Sim	Não
Fatias de pão de alho congeladas	6 fatias	Fritar a ar	6 - 8 min	180 °C	Sim	Não
LEGUMES						
Anéis de cebola congelados	400 g	Fritar a ar	10 - 12 min	200 °C	Sim	Não
Legumes frescos para assar	800 g	Vegetais	15 - 20 min	180 °C	Sim	1 colher de sopa

Resolução de problemas

PROBLEMA:	CAUSA POTENCIAL	SOLUÇÃO
Alimentos demasiado cozinhados / pouco cozinhados	Definição incorreta da temperatura ou do tempo	- Pode ser necessário ajustar o tempo e a temperatura ao gosto desejado. - Uma vez que a sua Air Fryer é mais pequena do que um forno normal, aquece mais rapidamente e, geralmente, cozinha em períodos de tempo mais curtos.
Cheiro a queimado	- Acumulação de alimentos na gaveta da fritadeira - Compartimentos de cozedura	Consulte a secção "Limpar a sua Air Fryer".
A interface do painel tátil não responde	- O painel está sujo ou gorduroso - Excesso de humidade no painel - O controlador não funciona corretamente	- Certifique-se de que o painel está limpo e sem detritos antes de o utilizar. - Certifique-se de que o painel está limpo e seco e opere sempre com as mãos secas. - Desligue a unidade e deixe-a repousar durante 60 segundos antes de a voltar a ligar. Se o erro persistir, contacte o serviço pós-venda.
O painel tátil do lado direito não responde	- A divisória intermédia não está no lugar - A partição intermédia não foi inserida corretamente	Certifique-se de que a divisória intermédia foi inserida de acordo com as instruções.
AAir Fryer não arranca após a programação	- A porta está aberta - A diferença de tempo entre os lados no modo SYNC é demasiado grande	- Fecha a porta. - Reduza a diferença de tempo.

Serviço pós-venda e peças de substituição

No caso de o aparelho não funcionar mas ainda estiver dentro da garantia, devolva o produto ao local onde o comprou para obter um produto de substituição. Tenha em atenção que será necessário apresentar um comprovativo de compra válido. Para apoio adicional, contacte o nosso Departamento de Apoio ao Cliente:

Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055.

Para todos os outros países, contactar +44 800 028 7154.

Podem aplicar-se taxas internacionais. Em alternativa, enviar um e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

Eliminação de resíduos

Os produtos elétricos de desperdício não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem desse material sempre que existam instalações para esse efeito.

Para obter mais informação sobre REEE e reciclagem, envie um e-mail para BrevilleEurope@newellco.com.



produksäkerhet

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. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.
- ⚠ Använd aldrig den här apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- ⚠ Låt alltid apparaten svalna helt före rengöring eller förvaring.
- ⚠ Använd inte apparaten om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- ⚠ Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- ⚠ Vidrör inte apparatens utsida under användning eftersom den kan bli mycket varm.
- ⚠ Använd endast reservdelar eller tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- ⚠ Lämna tillräckligt med utrymme för luftcirkulation på ovensidan och alla sidor.
- ⚠ Apparaten får inte vidröra lättantändligt material (till exempel gardiner eller tapeter) under användning.
- ⚠ Du måste vara försiktig när du använder apparaten på ytor som kan skadas av värme. Användning av isolerande underlägg rekommenderas.

Delar

- 1. Kontrollpanel
- 2. Tillagningsfack 1
- 3. Tillagningsfack 2
- 4. Förvaringslåda
- 5. Korg x2
- 6. Luftflödesbricka x2
- 7. Liten ugnsplåt x2
- 8. Stor ugnsplåt x1
- 9. Liten nätplåt x2
- 10. Avtagbart korghandtag
- 11. Mellanvägg (borttagbar)
- 12. Lås

Kontrollpanel

- 13. Ström
- 14. Start/Paus
- 15. Temperaturjustering
- 16. Timerjustering
- 17. Tillagningsfunktioner: luftfritering, turbokrisp, stekning, grill, bakning, återuppvärmning,
- 18. Förinställningar: pommes frites, kyckling, kött och grönsaker
- 19. Manuell tillagningsfunktion
- 20. Matchningsfunktion
- 21. Synkroniseringsfunktion
- 22. Tillagningsfack 1
- 23. Tillagningsfack 2
- 24. Belysning
- 25. Temperatur
- 26. Tid

Tabell över tillagningsfunktioner

Funktioner	Temp.	Tid
Luftfritös	180 °C	15 min.
Turbokrisp	240 °C	10 min.
Ugnsstekning	180 °C	60 min.
Grill	230 °C	15 min.
Gräddning	160 °C	30 min.
Återuppvärmning	120 °C	10 min.
Manuell	200 °C	15 min.

Förinställningsdiagram

Förinställningar	Temp.	Tid
Pommes frites	200 °C	20 min.
Kyckling	170 °C	60 min.
Biff	230 °C	15 min.
Grönsak	170 °C	15 min.

Förbereda din luftfritös inför det första användningstillfället

- 1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter inuti och på enheten.
- 2. För att rengöra insidan av luftfritösen, torka av den med en fuktig trasa med endast mild diskmedelsvatten. SÄNK INTE NED LUFTFRIÖSEN I VATTEN. Slipande rengöringsmedel, skurborstar och kemiska rengöringsmedel kommer att skada luftfritösen och dess tillbehör.
- 3. Placera luftfritösen på en plan yta.
- 4. Anslut luftfritösen till ett eluttag.
- 5. Tryck på strömbrytaren (⏻) för att slå på luftfritösen. Alla tillgängliga funktioner tänds.
- 6. Välj matchningsfunktionen (1=2), därefter luftfritering och tryck sedan på start (▶▶▶). Luftfritösen kommer att köras i 15 minuter för att eliminera eventuella kvarvarande tillverkningsrester.

Konfigurera din luftfritös

- 1. Luftfritösen kan användas som två separata ugnar där varje sida kan programmeras med olika funktioner, tider och temperaturer, eller som ett stort 11 liters ugnsutrymme genom att ta bort mellanväggen.
- 2. När du har bestämt dig för din konfiguration, placera luftfritösen på en plan yta och anslut den till strömmen.

Ta bort mellanväggen

- 1. Se till att luftfritösen är sval. Ta INTE bort mellanväggen medan luftfritösen är varm.
- 2. Öppna båda fackdörrarna.
- 3. Dra mellanväggen mot dig för att dra ut den ur luftfritösen.
- 4. Den stora stekplåten kan användas när mellanväggen tas bort.
- 5. Alla funktioner och förinställningar kan användas vid tillagning i det stora ugnsutrymmet, dock är "1", "2", "Synk." (1&2) och "Matchning" (1=2) inte relevanta för det stora ugnsutrymmet och kommer därför inte att vara tillgängliga att välja.

Återsättning av mellanväggen

- 1. Se till att luftfritösen är sval. Sätt INTE in mellanväggen medan luftfritösen är varm.
- 2. Öppna båda fackdörrarna helt.
- 3. Det finns inget "fel sätt" när du sätter in mellanväggen igen. Rikta in i skärorna längst upp och nere i ugnen och tryck försiktigt in mellanväggen tills den nuddar den bakre väggen. Väl på plats kommer luftfritösen att registrera att mellanväggen har satts i och användargränssnittet låter dig ställa in programmet för ugnsfacken separat.
OBS: Om dörrarna inte kan stängas ordentligt har mellanväggen inte satts in på rätt sätt i ugnen.

Välja tillbehör

- När du använder de små nätplåtarna placerar du de små stekplåtarna på skenan under eller på botten av ugnen för att samla upp eventuell olja eller smulor.
- För bästa resultat när du använder de små stekplåtarna och nätplåtarna tillsammans i samma fack, bör stekplåten endast placeras på den nedre skenan, med nätplåtarna ovanför. Detta möjliggör bättre luftflöde och jämnt tillagad mat.
- När du använder korgarna, se till att luftflödesbrickorna är helt insatta tills gummi fötterna är på botten av korgen.
- När du lagar fryst mat med alla fyra plåtarna samtidigt, rekommenderar vi att du ökar tillagningstiden med 3-4 minuter.
OBS: När du använder antingen den lilla eller den stora stekplåten på den högsta hyllpositionen kan mat med hög fetthalt skapa mer rök på grund av närheten till värmeelementet.
- För bästa resultat och när du bakar större kakor eller bröd rekommenderar vi att du gräddar med mellanväggen borttagen och den stora stekplåten placerad i botten av ugnen, med korgen eller din egen bakform placerad på stekplåten. Detta ger bättre luftflöde runt din valda bakform.

Program – endast en sida eller stort fack

- 1. Tillsätt livsmedel till ditt valda tillbehör och placera det inuti ugnen. Stäng sedan luckan.
- 2. Tryck på strömbrytaren (⏻).
- 3. Tryck på fackknappen "1" eller "2" beroende på var du har placerat maten (behövs inte när mellanväggen är borttagen).
- 4. Välj önskad funktion eller förinställning eller manuell.
- 5. Justera vid behov tiden (⌘) eller temperaturen (Ⓔ) med knapparna (+) och (-).
- 6. Tryck på Start (▶▶▶).

Program – båda sidor med samma inställningar (MATCHNING tillgängligt).

- 1. Tillsätt livsmedel till dina valda tillbehör och placera dem inuti ugnsfacken. Stäng sedan dörrarna.
- 2. Tryck på strömbrytaren (⏻).
- 3. Tryck på knappen Matchning (1=2). De digitala displayerna över båda sidor kommer att vara på under programmeringen eftersom dessa inställningar gäller för båda sidorna (så att du inte behöver programmera varje sida separat).
- 4. Välj önskad funktion eller förinställning eller manuell.
- 5. Justera vid behov tiden (⌘) eller temperaturen (Ⓔ) med knapparna (+) och (-).
- 6. Tryck på Start (▶▶▶).

Program – båda sidor med olika inställningar (SYNK. tillgängligt).

- 1. Tillsätt livsmedel till dina valda tillbehör och placera dem inuti ugnsfacken. Stäng sedan dörrarna.
- 2. Tryck på strömbrytaren (⏻).
- 3. Tryck på knappen "1" för att programmera detta fack.
- 4. Välj önskad funktion eller förinställning eller manuell.
- 5. Justera vid behov tiden (⌘) eller temperaturen (Ⓔ) med knapparna (+) och (-).
- 6. Tryck på knappen "2" för att programmera detta fack och upprepa steg 4 och 5. Du kan till och med välja samma funktion eller förinställning men med en annan tid eller temperatur om du vill.
- 7. Om varje sida har olika tillagningstider men du vill att båda ska avslutas samtidigt, tryck på SYNC-knappen (1&2).
OBS! för att säkerställa optimal tillagning finns det en maximal tillåten hålltidsskillnad mellan varje sida. Om du behöver en större tidsskillnad än vad enheten tillåter, fördröj då insättningen av maten på den sidan med den extra tiden.
- 8. Tryck på Start (▶▶▶).

Tillagning

- 1. Efter att ha tryckt på Start (▶▶▶) tänds ugnslampan, värmen och fläkten slås på och tidsdisplayen räknar ner.
- 2. Ljusknappen (☑) kan tryckas in under tillagningen om du behöver kontrollera din mat med luckan stängd. Belysningen stängs automatiskt av efter 30 sekunder.
- 3. Tryck på Start/Paus-knappen (▶▶▶) när som helst för att pausa tillagningen, vilket stoppar tiden och stänger av värmen. Tryck på knappen igen för att fortsätta tillagningen.
- 4. Om du öppnar luckan under tillagningen pausas programmet, timern stoppar och värmen stängs av. Om du stänger luckan startas programmet automatiskt om och tillagningen fortsätter.
- 5. En ljudsignal kommer att ljuda (fem gånger) halvvägs genom din programmerade tid som en påminnelse om att vända maten eller skaka luftfritöslådan för jämn tillagning (se tillagningstabell för luftfritös för mer information).
OBS: Om din mat inte behöver vändas kan du ignorera pipsignalen. Ljudsignalen hörs inte när baknings- eller stekfunktionen används eftersom mat som tillagas under dessa inställningar sannolikt inte behöver vändas.

6. Båda facklamporna tänds en minut före slutet för att varna dig om att tillagningen nästan är klar.
7. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal (tre gånger) och fackets lampor kommer att lysa i tio sekunder innan luftfritösen automatiskt stänger av sig själv.
8. Tryck på strömbrytaren (⏻) när som helst för att avbryta tillagningen eller programmera om.

Ytterligare funktioner

- Turbokrisp:** Om din mat behöver en krispig yta kan du använda Turbokrisp-funktionen för ytterligare tio minuters tillagning: när den normala tillagningen är klar, tryck på den här knappen (den är som standard tio minuter) och tryck på Start (▶️).
- SYNK. (1&2):** Synkroniserar automatiskt båda tillagningsfacken för att avsluta tillagningen samtidigt, även om de har olika tillagningstider. Facken med den längsta tillagningstiden startar först, sedan börjar den kortare tillagningstiden, vilket gör att båda facken avslutar samtidigt. Detta är idealiskt för att tillaga snabbmatsprodukter, oavsett om de är frysta eller kyllda. Den maximala tidsskillnaden mellan varje sida är förinställd för att den färdiga matkvaliteten i båda facken ska vara optimal.
- MATCHNING (1=2):** Matchningsknappen ställer automatiskt in båda ugnsfacken till samma tid och temperatur. Denna funktion kan användas om du lagar en stor mängd av samma mat eller olika matvaror med samma tillagningstid och temperatur.
OBS: När du använder synkroniserings- eller matchningsfunktionen kommer båda tillagningsfacken att pausa tillagningen, även om bara en lucka öppnas. Detta för att maten ska bli klar samtidigt. När båda dörrarna är stängda fortsätter tillagningen.

Praktiska tips

- Funktionstemperaturen och timern är endast vägledande, se tillagningstabellen för luftfritösen för detaljer.
- Om dörren lämnas öppen i fem minuter eller mer under tillagning går luftfritösen i vila. Tryck på strömbrytaren (⏻) för att väcka luftfritösen .
- För att ta bort matlagningskorgarna från luftfritösen kan du använda det avtagbara handtaget. Kläm på handtaget för att sätta in i spännet på korgen och använd samma åtgärd för att ta bort handtaget. Ta INTE bort de varma korgarna utan handtaget.
- Använd en tjock kökshandduk eller ugnsvantar för att ta ut plåtar från en varm ugn.
- Efter tillagning, ta försiktigt bort maten med ett värmesäkert köksredskap. Lägg inte varma korgar, plåtar eller mat på en yta som inte är värmebeständig. Var försiktig när du tippar korgarna för att ta bort mat, för att undvika spill av olja eller heta vätskor.
- De stora och små ugnsplåtarna kan förvaras i lådan när de inte används. De mindre stekplåtarna och nätkorgarna kan passas in i den stora stekplåten för att placeras i förvaringslådan.
- Tillagningskorgarna kan förvaras i ugnsfacken när de inte används.

8. Under programmering, eller efter att en lucka har öppnats under tillagning, stängs luftfritösen automatiskt av om ingen användaren gör något inom fem minuter. Tryck på strömbrytaren (⏻) för att starta om programmeringen.
9. Om maten på den ena sidan redan håller på att tillagas och du vill lägga till mat på den andra sidan, tryck helt enkelt på paus och programmera sedan den andra sidan enligt instruktionerna "Program - endast en sida eller stort fack". Lägg nu till din mat och tryck på Start. Båda sidor kommer nu att laga mat tillsammans.
10. ANVÄND INTE metallredskap i kombination med tillbehören. Det rekommenderas att använda silikonbaserade redskap.
11. När du bakar rekommenderar vi att du placerar bakformen ovanpå den lilla eller stora stekplåten, detta möjliggör luftflöde under bakformen. Korgarna, med luftflödesplåtarna borttagna, är också lämpliga för bakning.

Rengöring och underhåll av din luftfritös

- Rengör luftfritösen och tillbehören efter varje användning.
- Innan du rengör din Breville®-luftfritös, koppla bort den från strömmen och låt den svalna.
- För att rengöra insidan av luftfritösen, torka av den med en fuktig trasa med endast mild diskmedelsvatten. SÅNK INTE NED ENHETEN I VATTEN. Slipande rengöringsmedel, skurborstar och kemiska rengöringsmedel kommer att skada enheten.
- Töm luftfritöslådan och -brickan ofta för att undvika ansamling av smulor.
- Korgar, plåtar, avtagbar avdelare och handtag tål alla diskmaskin.

Tillagningsschema för luftfritös

Livsmedel	Vikt	Funktion/ Förinställning	Tid	Temperatur	Skaka lådan/ vänd maten efter halva tillagningen	Olja
POTATISAR						
Handskurna pommes frites	700 g–800 g	Pommes frites	30-35 minuter	200 °C	Ja	1 msk
Handskurna pommes frites	250 g	Pommes frites	15-20 min.	200 °C	Ja	½ msk
Frysta pommes frites (tjocka)	500 g–700 g	Pommes frites	20-25 min.	200 °C	Ja	Nej
Frysta pommes frites (tjocka)	250 g	Pommes frites	13-15 min.	200 °C	Ja	Nej
Frysta pommes frites (tunna)	500 g–700 g	Pommes frites	18-20 min.	200 °C	Ja	Nej
Frysta pommes frites (tunna)	250 g	Pommes frites	10-12 min.	200 °C	Ja	Nej
Frysta pommes frites av sötpotatis	500 g	Pommes frites	15-18 min.	200 °C	Ja	Nej
Frysta hash browns	600 g	Pommes frites	18-20 min.	200 °C	Ja	Nej
Färs bakpotatis	1 kg (4)	Luftfritering	60 min.	180 °C	Nej	Nej
KÖTT/FÅGEL/FISK						
Biff	250 g (1)	Biff	10-15 min.	200 °C	Ja	1 ts
Fläskkottletter	600 g (3)	Biff	15-20 min.	180 °C	Ja	1 msk
Nötköttburgare	340 g (2)	Biff	16-18 min.	180 °C	Ja	Nej
Lammlår	2,0 kg–2,5 kg	Ugnstekning	105-120 min.	170 °C	Nej	Nej
Helstekt kyckling	1,8 kg–2,2 kg	Kyckling	80-90 min.	170 °C	Nej	Nej
Helstekt kyckling	1,3 kg–1,6 kg	Kyckling	60-70 min.	170 °C	Nej	Nej
Kycklingvingar	1 kg	Kyckling	30-35 min.	180 °C	Ja	Nej
Laxfilé	480 g (2)	Luftfritering	12-15 min.	180 °C	Nej	Nej
FRYSTA LIVSMEDEL						
Fryst panerad fisk	400 g (2)	Luftfritering	12-15 min.	180 °C	Ja	Nej
Frysta kycklingnuggets	400 g	Luftfritering	12-15 min.	180 °C	Ja	Nej
Frysta grönsaksburgare	450 g (4)	Luftfritering	15-20 min.	200 °C	Ja	Nej
Frysta vittlöksbrödsskivor	6 skivor	Luftfritering	6-8 min.	180 °C	Ja	Nej
GRÖNSAKER						
Frysta lökringar	400 g	Luftfritering	10-12 min.	200 °C	Ja	Nej
Stekning av färska grönsaker	800 g	Grönsak	15-20 min.	180 °C	Ja	1 msk

Felsökning

PROBLEM	POTENTIELL ORSAK	LÖSNING
Överkokta/underkokta livsmedel	Felaktig temperatur eller tidsinställning	- Du kan behöva justera tid och temperatur till önskad smak. - Eftersom din luftfritös är mindre än din vanliga ugn, kommer den att värmas upp snabbare och i allmänhet tillaga livsmedel snabbare.
Det luktar bränt	- Livsmedel har ansamlats i fritöslådan - Tillagningsfack	Se avsnittet "Rengöra din luftfritös".
Pekskärmsgränssnittet svarar inte	- Panelen är smutsig eller flottig - Överskott av fukt på panelen - Styrenheten fungerar inte	- Se till att panelen är ren och fri från skräp innan du använder den. - Se till att panelen är ren och torr och använd den med torra händer. - Koppla ur enheten och låt den vila i 60 sekunder innan du ansluter den igen. Kontakta kundsupport om felet kvarstår.
Pekskärmens högra sida svarar inte	- Mellanväggen sitter inte på plats - Mellanväggen har inte satts in korrekt	Se till att mellanvägg har satts in enligt instruktionerna.
Luftfritösen startar inte efter programmering	- Dörren är öppen - Tidsskillnaden mellan sidorna i SYNK-läge är för stor	- Stäng dörren. - Minska tidsskillnaden.

Efterförsäljning och reservdelar

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

Avfallshantering

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



NO

produksikkerhet

LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

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

Barn skal ikke leke med apparatet.

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

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

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

 Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

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

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

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

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

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

Deler

- 1. Kontrollpanel
- 2. Steke-/bakerom 1
- 3. Steke-/bakerom 2
- 4. Oppbevaringsskuff
- 5. Kurv x2
- 6. Luftstrømbrett x2
- 7. Små stekebrett x2
- 8. Stort stekebrett x1
- 9. Små stekerister x2
- 10. Avtakbart kurvåndtak
- 11. Midtstykke (kan fjernes)
- 12. Spenne

Kontrollpanel

- 13. Strøm
- 14. Start/Pause
- 15. Temperaturjustering
- 16. Timerjustering
- 17. Matlagingsfunksjoner: luftsteke, turbo-sprøsteke, steke, grille, bake, varme opp,
- 18. Forhåndsinnstillinger: pommefrites, kylling, kjøtt og grønnsaker
- 19. Manuelle matlagingsfunksjoner
- 20. Tilpasningsfunksjon
- 21. Synkroniseringsfunksjon
- 22. Steke-/bakerom 1
- 23. Steke-/bakerom 2
- 24. Lys
- 25. Temperatur
- 26. Tid

Oversikt over matlagingsfunksjoner

Funksjoner	Temp	Tid
Luftfrityrkoker	180 °C	15 min
Turbo-sprøsteke	240 °C	10 min
Steke	180 °C	60 min
Grille	230 °C	15 min
Bake	160 °C	30 min
Gjenoppvarming	120 °C	10 min
Manuell	200 °C	15 min

Liste over forhåndsinnstillinger

Forhåndsinnstillinger	Temp.	Tid
Frites	200°C	20min.
Kylling	170°C	60min.
Biff	230°C	15min.
Grønnsaker	170°C	15min.

Klargjøring av luftfrityrkokeren for første gangs bruk

- 1. Fjern all emballasje, klistremerker og etiketter i og på luftfrityrkokeren.
- 2. Tørk av innsiden av luftfrityrkokeren med en klut fuktet med mildt såpevann. IKKE SETT LUFTFRITYRKOKEREN I VANN. Skuremidler, skurebørster og kjemiske rengjøringsmidler vil skade luftfrityrkokeren og tilbehøret.
- 3. Sett luftfrityrkokeren på et flatt underlag.
- 4. Koble luftfrityrkokeren til en stikkontakt.
- 5. Trykk på På-knappen (⏻) for å slå på luftfrityrkokeren. Alle tilgjengelige funksjoner vil lyse.
- 6. Velg tilpasningsfunksjonen (1=2), deretter luftsteke, og trykk deretter på start (▶). Luftfrityrkokeren vil kjøre i 15 minutter for å fjerne eventuelle produktrester fra produsenten.

Konfigurere luftfrityrkokeren

- 1. Luftfrityrkokeren kan brukes som to separate steke-/bakerom, der hver side kan programmeres med ulike funksjoner, tider og temperaturer, eller som ett stort steke-/bakerom på 11 l ved å fjerne midtstykket.
- 2. Etter å ha valgt ønsket konfigurasjon, setter du luftfrityrkokeren på et flatt underlag og kobler den til.

Fjerne midtstykket

- 1. Påse at luftfrityrkokeren er kald. IKKE fjern midtstykket mens luftfrityrkokeren er varm.
- 2. Åpne begge dørene.
- 3. Trekk midtstykket mot deg slik at du kan fjerne det fra luftfrityrkokeren.
- 4. Det store stekebrettet kan brukes når midtstykket er fjernet.
- 5. Alle funksjoner og forhåndsinnstillinger kan brukes når du lager mat i det store steke-/bakerommet, men '1', '2', 'Synk' (1&2) og 'Tilpass' (1=2) gjelder ikke for det store steke-/bakerommet og vil derfor ikke være aktive.

Sette midtstykket på plass

- 1. Påse at luftfrityrkokeren er kald. IKKE sett midtstykket inn mens luftfrityrkokeren er varm.
- 2. Åpne begge dørene fullstendig.
- 3. Det er ingen 'feil vei' når du setter midtstykket inn igjen. Sett midtstykket inn i sporene oppe og nede i steke-/bakerommet og skyv forsiktig til det berører bakveggen. Når det er på plass, vil luftfrityrkokeren registrere at det har blitt satt inn, og brukergrensesnittet vil la deg angi programmet for steke-/bakerommene separat.
MERK: Hvis dørene ikke lukker seg ordentlig, er ikke midtstykket satt riktig inn i steke-/bakerommet.

Velge tilbehør

- Når du bruker de små stekeristene, plasserer du de små stekebrettene på rillen under eller nederst i steke-/bakerommet for å samle opp olje eller smuler.
- For best resultater ved bruk av de små stekebrettene med stekeristene i samme rom, skal stekebrettene bare plasseres på nederste rille med stekeristene plassert over dem. Dette sikrer bedre luftgjennomstrømming og jevn steking.
- Når du bruker kurvene, påse at luftstrømlatene er satt helt inn i gummiføttene i bunnen av kurvene.
- Når du tilbereder frossen mat ved hjelp av alle 4 plater, anbefaler vi at du øker steketiden med 3–4 minutter.
MERK: Når du bruker det lille eller store stekebrettet på øverste rille, kan mat med høyere fettinnhold skape mer røyk, grunnet den korte avstanden til varmeelementet.
- For best resultater når du baker større kaker, brød og kjeks, anbefaler vi å bake uten midtstykket og med det store stekebrettet nederst i ovnen med kurvene eller dine egne bakeformer på stekebrettet. Dette sikrer bedre luftstrøm rundt bakverket ditt.

Program – kun én side eller stort steke-/bakerom

- 1. Legg maten i ønsket tilbehør og plasser den inne i steke-/bakerommet og lukk døren.
- 2. Trykk på På-knappen (⏻).
- 3. Trykk på rom-knappen '1' eller '2' avhengig av hvor du har satt inn maten (ikke nødvendig når midtstykket er fjernet).
- 4. Velg ønsket funksjon eller forhåndsinnstilling, eller manuell.
- 5. Om nødvendig, juster tiden (⌘) eller temperaturen (⌚) ved hjelp av knappene (+) og (-).
- 6. Trykk på Start (▶).

Program – begge sider med samme innstillinger (TILPASS tilgjengelig)

- 1. Legg maten i ønsket tilbehør, plasser den inne i steke-/bakerommene og lukk dørene.
- 2. Trykk på På-knappen (⏻).
- 3. Trykk på Tilpass-knappen (1=2). Digitalskjermene på begge sider vil være på under programmeringen fordi disse innstillingene vil gjelde for begge sider (du trenger ikke å programmere hver side separat).
- 4. Velg ønsket funksjon eller forhåndsinnstilling, eller manuell.
- 5. Om nødvendig, juster tiden (⌘) eller temperaturen (⌚) ved hjelp av knappene (+) og (-).
- 6. Trykk på Start (▶).

Program – begge sider med ulike innstillinger (SYNK tilgjengelig)

- 1. Legg maten i ønsket tilbehør, plasser den inne i steke-/bakerommene og lukk dørene.
- 2. Trykk på På-knappen (⏻).
- 3. Trykk på knappen '1' for å programmere det rommet.
- 4. Velg ønsket funksjon eller forhåndsinnstilling, eller manuell.
- 5. Om nødvendig, juster tiden (⌘) eller temperaturen (⌚) ved hjelp av knappene (+) og (-).
- 6. Trykk på knappen '2' for å programmere det rommet og gjenta trinn 4 og 5. Du kan til og med velge samme funksjon eller forhåndsinnstilling, men med forskjellig tid eller temperatur om du ønsker det.
- 7. Hvis hver side har forskjellig steketid, men du ønsker at de skal være klare samtidig, trykker du på SYNK-knappen (1&2).
MERK: for å sikre optimal steking er det en maksimalt tillatt tilbakholdelsestid for hver side. Hvis du trenger en større tidsforskjell enn enheten tillater, må du vente med å sette inn maten på den siden til den tiden har gått.
- 8. Trykk på Start (▶).

Steking

- 1. Etter å ha trykket på Start (▶) vil lyset i steke-/bakerommet tennes, varmen og viften vil slå seg på, og tidsuret vil telle ned.
- 2. Du kan trykke på lysknappen (⏻) under steking hvis du trenger å sjekke maten med døren lukket. Den vil automatisk slå seg av etter 30 sekunder.
- 3. Trykk på Start/Pause-knappen (▶) når som helst for å sette steking på pause. Tidsuret settes på vent og varmen slås av. Trykk på knappen igjen for å fortsette steking.
- 4. Hvis du åpner døren under steking, vil det sette programmet på pause, sette tidsuret på vent og slå av varmen. Når du lukker døren, vil det automatisk startet opp programmet igjen og fortsette steking.
- 5. Et lydsignal vil lyde (5 ganger) og skjermen viser 'FLIP' halvveis i den programmerte tiden som en påminnelse om å snu maten eller riste luftfrityrkurven for jevn tilberedning (se matlagingstabellen for luftfrityrkokeren for flere detaljer).
MERK: Hvis du ikke trenger å snu maten, kan du ignorere lydsignalet. Lydsignalet vil ikke lyde når bake- eller stekefunksjonen brukes fordi mat som tilberedes med disse funksjonene vanligvis ikke må snus.

6. Lysene for begge rommene vil tennes 1 minutt før endt steketid for å varsle deg om at maten straks er klar.
7. Når steking er over vil en lydalarm lyde (3 ganger) og lysene i rommene vil tennes i 10 sekunder før luftfrityrkokeren automatisk slår seg av.
8. Trykk på På-knappen (⏸) når som helst for å avbryte steking eller programmerer på nytt.

Ytterligere funksjoner

- Turbo-sprøsteke:** Hvis maten din trenger sprøsteking mot slutten, kan du bruke turbo-sprøsteke-funksjonen i ytterligere 10 minutter: når den normale steketiden er over, trykker du på denne knappen (den er standardinnstilt på 10 minutter) og trykk på Start (▶▶).
- SYNK (1&2):** Synkroniserer automatisk begge steke-/bakerommene slik at steking avsluttes samtidig, selv om forskjellig steketid er angitt. Rommet med lengst steketid vil starte først, og deretter vil den korteste steketiden begynne slik at begge steke-/bakerommene bli ferdige klare samtidig. Dette er ideelt for å tilberede hurtigmat, enten frossen eller avkjølt. Den maksimale tidsforskjellen mellom hver side er forhåndsinnstilt for å sikre at kvaliteten på den ferdig tilberedte maten i begge rommene er optimal.
- TILPASS (1=2):** Tilpassningsknappen stiller automatisk begge steke-/bakerommene til samme tid og temperatur. Denne funksjonen kan brukes hvis du tilbereder en stor mengde av samme type mat eller forskjellige oppskrifter med samme steketid og temperatur.
MERK: Når du bruker Synk- eller Tilpass-funksjonen, vil begge steke-/bakerommene bli satt på pause hvis bare én av dørene åpnes. Dette sikrer at maten blir klar samtidig. Når begge dørene er lukket, vil steking fortsette.

Nyttige tips

- Funksjonstemperaturen og tidtakeren er kun veiledende, se luftfrityrkokerens matlagingstabell for detaljert informasjon.
- Hvis en dør er åpen i 5 minutter eller mer under steking, vil luftfrityrkokeren gå i dvale. Trykk på På-knappen (⏸) for å vekke luftfrityrkokeren.
- For å fjerne stekekurvene fra luftfrityrkokeren, kan du bruke det avtakbare håndtaket. Klem sammen håndtaket for å sette det inn i spennen på kurven, og gjør det samme for å fjerne håndtaket. IKKE fjern de varme kurvene uten håndtaket.
- Bruk et tykt kjøkkenhåndkle eller grytevotter for å fjerne brett fra det varme steke-/bakerommet.
- Fjern forsiktig og maten med et varmesikkert kjøkkenredskap etter steking. Ikke sett varme kurver, brett eller mat på en overflate som ikke er varmebestandig. Utvis forsiktighet når du vipper kurvene for å helle ut maten slik at du unngår å søle olje eller varm væske.
- Det store og de små stekebrettene kan oppbevares i skuffen når de ikke er i bruk. De mindre stekebrettene og nettingkurvene passer inn i det store stekebrettet slik at de kan plasseres i oppbevaringsskuffen.
- Stekekurvene kan oppbevares i steke-/bakerommene når de ikke er i bruk.

8. Under programmering, eller etter at en dør har blitt åpnet under steking, vil luftfrityrkokeren automatisk slå seg av hvis brukeren ikke griper inn innen 5 minutter. Trykk på På-knappen (⏸) for å starte programmeringen på nytt.
9. Hvis den ene siden allerede steker og du ønsker å legge til mat på den andre siden, trykker du ganske enkelt på pause og programmerer deretter den andre siden i henhold til instruksjonene i 'Program – kun én side eller stort steke-/bakerom'. Sett deretter inn maten og trykk på start. Begge sidene vil nå steke sammen.
10. BRUK IKKE metallredskaper sammen med tilbehøret. Det anbefales å bruke redskap laget av silikon.
11. Ved baking, anbefaler vi å plassere bakeformene oppå det lille eller store stekebrettet slik at luften kan strømme fritt under bakeformene. Kurvene, med luftstrømbrettene fjernet, kan også brukes til baking.

Rengjøring og vedlikehold av luftfrityrkokeren

- Rengjør luftfrityrkokeren og tilbehøret etter hver bruk.
- Før du rengjør Breville® luftfrityrkokeren, koble den fra og la den avkjøles.
- For å rengjøre innsiden av luftfrityrkokeren, tørk av med en klut fuktet med kun mildt såpevann. IKKE SENK NED I VANN. Skuremidler, skurebørster og kjemiske rengjøringsmidler vil skade luftfrityrkokeren.
- Tøm kurvene og brettene til luftfrityrkokeren ofte for å unngå opphopning av smuler.
- Kurvene, brettene, midtstykket og håndtaket kan alle settes i oppvaskmaskin.

Matlagingstabell for luftfrityrkokeren

Mat	Vekt	Funksjon/ Forhåndsinnstilling	Tid	Temperatur	Rist/snu halvveis gjennom steking	Olje
POTETER						
Håndkuttede pommes frites	700g - 800g	Frites	30 - 35 min	200°C	Ja	1 ss
Håndkuttede pommes frites	250 g	Frites	15 - 20 min	200°C	Ja	½ ss
Frosne pommes frites, (tykke)	500g - 700g	Frites	20 - 25 min	200°C	Ja	Nei
Frosne pommes frites, (tykke)	250 g	Frites	13 - 15 min	200°C	Ja	Nei
Frosne pommes frites, (tynne)	500g - 700g	Frites	18 - 20 min	200°C	Ja	Nei
Frosne pommes frites, (tynne)	250 g	Frites	10 - 12 min	200°C	Ja	Nei
Frosne søtpotetfries	500g	Frites	15 - 18 min	200°C	Ja	Nei
Frosne Hash Browns	600g	Frites	18 - 20 min	200°C	Ja	Nei
Ferske jakkepoteter	1 kg (4)	Luftsteke	60 min	180°C	Nei	Nei
KJØTT/FJÆRFE/FISK						
Biff	250g (1)	Biff	10 - 15 min	200°C	Ja	1 ts
Svinekoteletter	600g (3)	Biff	15 - 20 min	180°C	Ja	1 ss
Hamburgere	340g (2)	Biff	16 - 18 min	180°C	Ja	Nei
Lammelår	2,0 kg - 2,5 kg	Steke	105 - 120 min	170°C	Nei	Nei
Helstekt kylling	1,8 kg - 2,2 kg	Kylling	80 - 90 min	170°C	Nei	Nei
Helstekt kylling	1,3 kg - 1,6 kg	Kylling	60 - 70 min	170°C	Nei	Nei
Kyllingvinger	1 kg	Kylling	30 - 35 min	180°C	Ja	Nei
Laksefilet	480g (2)	Luftsteke	12 - 15 min	180°C	Nei	Nei
FROSSEN MAT						
Frossenfisk i batter (røre)	400g (2)	Luftsteke	12 - 15 min	180°C	Ja	Nei
Frosne kyllingnuggets	400g	Luftsteke	12 - 15 min	180°C	Ja	Nei
Frosne grønnsaksburgere	450g (4)	Luftsteke	15 - 20 min	200°C	Ja	Nei
Frosne hvitløksbrødsriver	6 skiver	Luftsteke	6 - 8 min	180°C	Ja	Nei
GRØNNSAKER						
Frosne løkringer	400g	Luftsteke	10 - 12 min	200°C	Ja	Nei
Friske stekegrønnsaker	800g	Grønnsaker	15 - 20 min	170°C	Ja	1 ss

Feilsøking

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Overkøkt / underkøkt mat	Feil temperatur- eller tidsinnstilling	- Du må kanskje justere tid og temperatur til ønsket smak. - Fordi din Air Fryer er mindre enn den vanlige ovnen din, vil den varmes opp raskere og vanligvis tilberedes på kortere tidsrom.
Det lukter brent	- Matbelegg inne i friturekuffen - Steke-/bakerom	Se avsnittet "Rengjøre luftfrytkokeren."
Berøringspanelets grensesnitt reagerer ikke	- Panelet er skittent eller fettete - For mye fuktighet på panel - Kontrolleren fungerer ikke	- Sørg for at panelet er rent og fritt for rusk før bruk. - Sørg for at panelet er rent og tørt, og bruk tørre hender til å betjene. - Koble fra enheten og la den hvile i 60 sekunder før du kobler den til igjen. Kontakt kundestøtte hvis feilen vedvarer.
Berøringspanelet på høyre side reagerer ikke	- Midtstykket er ikke på plass - Midtstykket har ikke blitt satt inn riktig	Sørg for at midtstykket har blitt satt inn i henhold til instruksjonene.
Luftfrytkokeren vil ikke starte etter programmering	- Døren er åpen - Tidsforskjellen mellom sidene i SYNK-modus er for stor	- Lukk døren. - Reduser tidsforskjellen.

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.



RO

siguranța produselor

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

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

Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs.

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

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

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

 Suprafețele produsului pot atinge temperaturi înalte în timpul utilizării.

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

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

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

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

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

Componente

- 1. Panou de control
- 2. Compartiment de gătit 1
- 3. Compartiment de gătit 2
- 4. Sertar de depozitare
- 5. Coș x2
- 6. Tavă pentru circulația aerului x2
- 7. Tavă mică pentru prăjire x2
- 8. Tavă mare pentru prăjire x1
- 9. Tavă mică cu plasă x2
- 10. Mâner detașabil pentru coș
- 11. Perete despărțitor din mijloc (detașabil)
- 12. Clemă

Panoul de control

- 13. Buton de alimentare
- 14. Pornire/Pauză
- 15. Reglarea temperaturii
- 16. Reglarea duratei
- 17. Funcții de gătit: prăjire la aer, turbo crisp, prăjire, grătar, coacere, reîncălzire,
- 18. Presetări: cartofi prăjiți, pui, carne și legume
- 19. Mod manual de gătire
- 20. Funcție de potrivire
- 21. Funcție de sincronizare
- 22. Compartiment de gătit 1
- 23. Compartiment de gătit 2
- 24. Lumină
- 25. Temperatură
- 26. Timp

Graficul funcțiilor de gătit

Funcții	Temp.	Timp
Friteuză cu aer	180 °C	15 minute
Turbo Crisp	240 °C	10 minute
Prăjire	180 °C	60 de minute
Grătar	230 °C	15 minute
Coacere	160 °C	30 de minute
Reîncălzire	120 °C	10 minute
Manual	200 °C	15 minute

Graficul de presetare

Presetări	Temp.	Timp
Cartofi prăjiți	200°C	20 minute.
Pui	170°C	60 minute.
Friptură	230°C	15 minute.
Legume	170°C	15 minute.

Pregătirea friteuzei cu aer pentru prima utilizare

- 1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și etichetele din și de pe friteuza cu aer.
- 2. Curățați interiorul și accesoriile friteuzei cu aer cu o cârpă umedă, folosind doar apă caldă, cu săpun. NU SCUFUNDAȚI FRITEUZA CU AER ÎN APĂ. Detergenții abrazivi, periile de frecare și detergenții chimici vor deteriora friteuza cu aer și accesoriile acesteia.
- 3. Așezați friteuza cu aer comprimat pe o suprafață plană.
- 4. Conectați friteuza cu aer la o priză electrică.
- 5. Apăsăți butonul de alimentare (⏻) pentru a porni friteuza cu aer. Toate funcțiile disponibile se vor aprinde.
- 6. Selectați funcția de potrivire (1=2), apoi prăjiți la aer, apoi apăsați butonul de pornire (▶▶▶). Friteuza cu aer va funcționa timp de 15 minute pentru a elimina orice reziduu de fabricație rămas.

Configurarea friteuzei cu aer

- 1. Friteuza cu aer poate fi utilizată ca două compartimente de gătit separate, iar fiecare parte poate fi programată cu funcții, durate și temperaturi diferite, ori ca un singur compartiment de gătit mare de 11 l, prin îndepărtarea peretelui despărțitor din mijloc.
- 2. După ce v-ați hotărât asupra configurației, așezați friteuza cu aer pe o suprafață plană și conectați-o la priză.

Îndepărtarea peretelui despărțitor din mijloc

- 1. Asigurați-vă că friteuza cu aer este rece. NU scoateți peretele despărțitor din mijloc în timp ce friteuza cu aer este fierbinte.
- 2. Deschideți ambele uși ale compartimentului.
- 3. Trageți peretele despărțitor din mijloc spre dvs. pentru a-l glisa din friteuza cu aer.
- 4. Tava mare pentru prăjire poate fi utilizată atunci când se îndepărtează peretele despărțitor.
- 5. Toate funcțiile și presetările pot fi utilizate atunci când gătiți în compartimentul mare de gătit, însă „1”, „2”, „Sincronizare” (1&2) și „Potrivire” (1=2) nu sunt relevante pentru compartimentul mare de gătit și, prin urmare, nu vor fi disponibile pentru a fi selectate.

Introducerea din nou a peretelui despărțitor din mijloc

- 1. Asigurați-vă că friteuza cu aer este rece. NU introduceți peretele despărțitor în timp ce friteuza cu aer este fierbinte.
- 2. Deschideți complet ambele uși ale compartimentului.
- 3. Nu există un „mod greșit” de introducere din nou a peretelui despărțitor din mijloc. Aliniați-l în fantele din partea superioară și inferioară a compartimentului de gătit și împingeți-l ușor până când acesta atinge peretele din spate. Odată ce acesta este introdus, friteuza cu aer va înregistra acest lucru, iar interfața cu utilizatorul vă va permite să setați separat programul pentru compartimentele de gătit.

NOTĂ: În cazul în care ușile nu se închid corect, peretele despărțitor din mijloc nu a fost introdus corect în compartimentul de gătit.

Alegerea accesoriilor dvs.

- Când folosiți tăvile mici cu plasă, așezați tăvile mici pentru prăjire pe șina de sub sau de pe fundul compartimentului de gătit pentru a colecta uleiul sau firimiturile.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate atunci când se utilizează în același compartiment atât tăvile mici pentru prăjire, cât și tăvile cu plasă, tava de prăjire trebuie așezată numai pe șina inferioară, iar tăvile cu plasă trebuie poziționate deasupra. Acest lucru permite o mai bună circulație a aerului și o gătire uniformă a alimentelor.
- Atunci când utilizați coșurile, asigurați-vă că tăvile pentru circulația aerului sunt introduse complet până când picioarele de cauciuc se află pe partea inferioară a coșului.
- Atunci când gătiți alimente congelate folosind toate cele 4 tăvi în același timp, vă recomandăm să măriți timpul de gătire cu 3-4 minute.
NOTĂ: Atunci când folosiți fie tava mică, fie tava mare pentru prăjire pe cea mai înaltă poziție a raftului, alimentele cu un conținut ridicat de grăsimi pot crea mai mult fum, din cauza apropierii de elementul de încălzire.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate și atunci când coaceți prăjituri mai mari, pâine și fursecuri, vă sfătuim să îndepărtați peretele despărțitor din mijloc și să așezați tava mare pentru prăjire în partea inferioară a cuptorului, iar coșul sau vasele de copt proprii să fie așezate pe tava pentru prăjire. Acest lucru permite o mai bună circulație a aerului în jurul vaselor de copt alese.

Program - o singură parte sau un singur compartiment mare

- 1. Adăugați alimentele în accesoriul ales și puneți-le în interiorul compartimentului de gătit, apoi închideți ușa.
- 2. Apăsăți butonul de alimentare (⏻).
- 3. Apăsăți butonul compartimentului „1” sau „2” în funcție de locul în care ați așezat alimentele (acest lucru nu este necesar atunci când este îndepărtat peretele despărțitor din mijloc).
- 4. Alegeți funcția sau presetarea dorită, ori modul manual.
- 5. Dacă este necesar, reglați timpul (⌵) sau temperatura (⬆) cu ajutorul butoanelor (+) și (-).
- 6. Apăsăți Start (▶▶▶).

Program - ambele părți cu aceleași setări (este disponibilă funcția de POTRIVIRE)

- 1. Adăugați alimentele în accesoriile alese și puneți-le în interiorul compartimentelor de gătit, apoi închideți ușile.
- 2. Apăsăți butonul de alimentare (⏻).
- 3. Apăsăți butonul de potrivire (1=2). Afișajele digitale de pe ambele părți vor fi aprinse în timpul programării, deoarece aceste setări se vor aplica ambelor părți (astfel încât nu trebuie să programați fiecare parte separat).
- 4. Alegeți funcția sau presetarea dorită, ori modul manual.
- 5. Dacă este necesar, reglați timpul (⌵) sau temperatura (⬆) cu ajutorul butoanelor (+) și (-).
- 6. Apăsăți Start (▶▶▶).

Program - ambele părți cu setări diferite (este disponibilă funcția de SINCRONIZARE)

- 1. Adăugați alimentele în accesoriile alese și puneți-le în interiorul compartimentelor de gătit, apoi închideți ușile.
- 2. Apăsăți butonul de alimentare (⏻).
- 3. Apăsăți butonul „1” pentru a programa compartimentul respectiv.
- 4. Alegeți funcția sau presetarea dorită, ori modul manual.
- 5. Dacă este necesar, reglați timpul (⌵) sau temperatura (⬆) cu ajutorul butoanelor (+) și (-).
- 6. Apăsăți butonul „2” pentru a programa compartimentul respectiv și repetați pașii 4 și 5. Dacă doriți, puteți chiar să alegeți aceeași funcție sau presetare, dar cu un timp sau o temperatură diferite.
- 7. Dacă fiecare parte are timpi de gătire diferiți, dar doriți ca ambele să se încheie împreună, apăsați butonul SINCRONIZARE (1&2).
NOTĂ: pentru a asigura gătitul optimă, între fiecare parte este permisă o diferență maximă de timp de menținere. Dacă aveți nevoie de o diferență de timp mai mare decât cea permisă de unitate, atunci amânați adăugarea alimentelor în partea respectivă cu perioada suplimentară necesară de timp.
- 8. Apăsăți Start (▶▶▶).

Gătitul

- 1. După apăsarea butonului Start (▶▶▶), lumina compartimentului de gătit se va aprinde, încălzirea și ventilatorul vor porni, iar afișajul timpului va începe număratoarea inversă.
- 2. Dacă trebuie să verificați mâncarea cu ușa închisă, puteți apăsa butonul de lumină (⏻) în timpul gătitului. Acesta se va opri automat după 30 de secunde.

3. Apăsați în orice moment butonul Start/Pauză (▶||) pentru a întrerupe gătitul, ceea ce întrerupe timpul și oprește căldura. Apăsați din nou butonul pentru a continua gătitul.
4. Deschiderea ușii în timpul gătitului va întrerupe programul, va întrerupe cronometrul și va opri căldura. Închiderea ușii va reporni automat programul și va continua gătitul.
5. Alerta sonoră va suna (de 5 ori) și afișajul va indica „ROTIRE” la jumătatea timpului programat ca un memento pentru a vă reaminti să întoarceți mâncarea sau să scuturați coșul pentru o gătire uniformă (pentru mai multe detalii, consultați graficul de gătit al friteuzei cu aer de).
- NOTĂ:** dacă nu este nevoie să întoarceți mâncarea, puteți ignora semnalul sonor. Alerta sonoră nu va suna atunci când sunt utilizate funcțiile de coacere sau prăjire, deoarece este puțin probabil ca alimentele găsite folosind aceste setări să necesite întoarcere.
6. Ambele lumini ale compartimentului se vor aprinde cu 1 minut înainte de sfârșit pentru a vă avertiza că gătitul este aproape gata.
7. Când se termină gătitul, se va auzi o alertă sonoră (de 3 ori) și luminile compartimentului se vor aprinde timp de 10 secunde înainte ca friteuza cu aer să se oprească automat.
8. Apăsați butonul de alimentare (⏻) în orice moment pentru a anula gătitul sau pentru a reprograma.

Funcții suplimentare

- **Turbo Crisp:** Dacă mâncarea dvs. are nevoie de o crustă crocantă, puteți utiliza funcția Turbo Crisp pentru încă 10 minute de gătit: când gătitul normal s-a terminat, apăsați acest buton (timpul este setat implicit la 10 minute) și apăsați butonul Start (▶||).
- **SINCRONIZARE (1&2):** Sincronizează automat ambele compartimente de gătit pentru a termina gătitul în același timp, chiar dacă timpii de gătire sunt diferiți. Compartimentul cu cel mai lung timp de gătire va începe primul, apoi va începe cel cu timpul de gătire mai scurt, astfel încât, ambele compartimente vor termina gătitul în același timp. Această funcție este ideală pentru a găti produse de tip fast-food, fie că sunt congelate sau refrigerate. Diferența maximă de timp dintre fiecare parte este prestabilită, pentru a obține alimente finite de calitate optimă în ambele compartimente.
- **POTRIVIRE (1=2):** Butonul de potrivire setează automat ambele compartimente de gătit la același timp și la aceeași temperatură. Această funcție poate fi utilizată dacă gătiți o cantitate mare din același aliment sau alimente diferite cu același timp de gătire și aceeași temperatură.
NOTĂ: atunci când se utilizează funcția de sincronizare sau de potrivire, ambele compartimente de gătit vor întrerupe gătitul dacă se deschide doar o ușă. Această operațiune este necesară pentru ca alimentele să se gătească în același timp. Odată ce ambele uși sunt închise, gătitul va continua.

Sfaturi utile

1. Temperatura de funcționare și temporizatorul sunt doar orientative; pentru detalii, consultați graficul de gătit al friteuzei cu aer.

2. În timpul gătitului, dacă ușa este lăsată deschisă timp de 5 minute sau mai mult, friteuza cu aer va intra în repaus. Apăsați butonul de alimentare (⏻) pentru a scoate friteuza cu aer din starea de repaus.
3. Pentru a scoate coșurile de gătit din friteuza cu aer, puteți folosi mânerul detașabil. Strângeți mânerul pentru a-l introduce în clemă de pe coș și folosiți aceeași acțiune pentru a-l scoate. NU scoateți coșurile fierbinți fără să folosiți mânerul.
4. Folosiți un prosop gros de bucătărie sau mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile dintr-un compartiment de gătit cald.
5. După ce gătiți, scoateți cu grijă alimentele cu o ustensilă de gătit sigură din punct de vedere termic. Nu așezați coșurile, tăvile sau alimentele fierbinți pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură. Aveți grijă când răsturnați coșurile pentru a scoate alimentele, pentru a evita vărsarea uleiului sau a lichidelor fierbinți.
6. Tăvile mari și mici pentru gătit pot fi depozitate în sertar atunci când nu sunt folosite. Tăvile mai mici de prăjire și coșurile cu plasă se vor așeza în tava mare de prăjire pentru a fi amplasate în sertarul de depozitare.
7. Coșurile de gătit pot fi depozitate în compartimentele de gătit atunci când nu sunt utilizate.
8. În timpul programării sau după ce o ușă este deschisă în timpul gătitului, friteuza cu aer se va opri automat dacă nu există nicio interacțiune din partea utilizatorului în decurs de 5 minute. Apăsați butonul de alimentare (⏻) pentru a reporni programarea.
9. Dacă o parte este deja folosită pentru gătit și doriți să adăugați alimente în cealaltă parte, apăsați pur și simplu butonul de pauză, apoi programați cealaltă parte conform instrucțiunilor din secțiunea „Program - o singură parte sau un singur compartiment mare”. Acum adăugați alimentele și apăsați butonul start. Ambele părți vor găti acum împreună.
10. NU folosiți accesoriile cu ustensile din metal. Se recomandă utilizarea ustensilelor pe bază de silicon.
11. Când coaceți, vă recomandăm să așezați vasul de copt deasupra tăvii mici sau mari de prăjit, pentru a permite circulația aerului sub vasul de copt. Coșurile, cu tăvile pentru circulația aerului îndepărtate, sunt, de asemenea, potrivite pentru coacere.

Curățarea și întreținerea friteuzei cu aer

1. Curățați friteuza cu aer și accesoriile după fiecare utilizare.
2. Înainte de a curăța friteuza cu aer Breville®, scoateți-o din priză și lăsați-o să se răcească.
3. Pentru a curăța interiorul friteuzei cu aer, ștergeți cu o cârpă umedă, folosind doar apă caldă, cu săpun. NU SCUFUNDAȚI ACEST PRODUS ÎN APĂ. Detergenții abrazivi, perile de frecare și detergenții chimici vor deteriora friteuza cu aer.
4. Goliți frecvent coșurile și tăvile friteuzei cu aer pentru a evita acumularea de firimituri.
5. Coșurile, tăvile, peretele despărțitor detașabil și mânerul sunt toate lavabile în mașina de spălat vase.

Grafic de gătit al friteuzei cu aer

Alimente	Greutate	Funcție/ Presetare	Timp	Temperatură	Agitați/întoarceți la jumătatea perioadei de gătire	Ulei
CARTOFI						
Cartofi prăjiți tăiați manual	700 g - 800 g	Cartofi prăjiți	30 - 35 minute	200 °C	Da	1 lingură
Cartofi prăjiți tăiați manual	250 g	Cartofi prăjiți	15 - 20 minute	200 °C	Da	½ lingură
Cartofi prăjiți congelați, (tăiați gros)	500 g - 700 g	Cartofi prăjiți	20 - 25 minute	200 °C	Da	Nu
Cartofi prăjiți congelați, (tăiați gros)	250 g	Cartofi prăjiți	13 - 15 minute	200 °C	Da	Nu
Cartofi prăjiți congelați, (tăiați subțire)	500 g - 700 g	Cartofi prăjiți	18 - 20 minute	200 °C	Da	Nu
Cartofi prăjiți congelați, (tăiați subțire)	250 g	Cartofi prăjiți	10 - 12 minute	200 °C	Da	Nu
Cartofi prăjiți dulci congelați	500 g	Cartofi prăjiți	15 - 18 minute	200 °C	Da	Nu
Crochete de cartofi congelate	600 g	Cartofi prăjiți	18 - 20 minute	200 °C	Da	Nu
Cartofi proaspeți copti	1kg (4)	Prăjire la aer	60 minute	180 °C	Nu	Nu
CARNE/PASĂRE/PEȘTE						
Friptură	250 g (1)	Friptură	10 - 15 minute	200 °C	Da	1 linguriță
Cotlete de porc	600 g (3)	Friptură	15 - 20 minute	180 °C	Da	1 lingură
Burgeri de carne de vită	340 g (2)	Friptură	16 - 18 minute	180 °C	Da	Nu
Picior de miel	2,0 kg - 2,5 kg	Prăjire	105 - 120 minute	170 °C	Nu	Nu
Pui prăjit întreg	1,8 kg - 2,2 kg	Pui	80 - 90 minute	170 °C	Nu	Nu
Pui prăjit întreg	1,3 kg - 1,6 kg	Pui	60 - 70 minute	170 °C	Nu	Nu
Aripioare de pui	1 kg	Pui	30 - 35 minute	180 °C	Da	Nu
File de somon	480 g (2)	Prăjire la aer	12 - 15 minute	180 °C	Nu	Nu
ALIMENTE CONGELATE						
Pește în crustă congelat	400 g (2)	Prăjire la aer	12 - 15 minute	180 °C	Da	Nu
Nuggets de pui congelate	400 g	Prăjire la aer	12 - 15 minute	180 °C	Da	Nu
Burgeri de legume congelați	450 g (4)	Prăjire la aer	15 - 20 minute	200 °C	Da	Nu
Felii de pâine cu usturoi congelată	6 felii	Prăjire la aer	6 - 8 minute	180 °C	Da	Nu
LEGUME						
Inele de ceapă congelate	400 g	Prăjire la aer	10 - 12 minute	200 °C	Da	Nu
Legume proaspete coapte	800 g	Legume	15 - 20 minute	170 °C	Da	1 lingură

Depanare

PROBLEMĂ	CAUZA POTENȚIALĂ	SOLUȚIE
Alimentele prea gătite/ insuficient gătite	Setarea incorectă a temperaturii sau a timpului	- Este posibil să trebuiască să ajustați timpul și temperatura în funcție de gustul dorit. - Deoarece friteuza cu aer este mai mică decât cuptorul obișnuit, se va încălzi mai repede și, în general, va găti în perioade mai scurte de timp.
Miros de arsură	- Acumularea de alimente în interiorul sertarului friteuzei - Compartimente de gătit	Consultați secțiunea "Curățarea friteuzei cu aer", pagina 41.
Interfața panoului tactil nu răspunde	- Panoul este murdar sau unsuros - Exces de umiditate pe panou - Controlerul funcționează defectuos	- Asigurați-vă că panoul este curat și lipsit de resturi înainte de utilizare. - Asigurați-vă că panoul este curat și uscat și că îl folosiți cu mâinile uscate pentru a funcționa. - Deconectați unitatea și lăsați-o să se odihnească timp de 60 de secunde înainte de a o conecta din nou. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de asistență post-vânzare.
Panoul tactil din partea dreaptă nu răspunde	- Peretele despărțitor din mijloc nu este la locul său - Peretele despărțitor din mijloc nu a fost introdus corect	Asigurați-vă că peretele despărțitor din mijloc a fost introdus conform instrucțiunilor.
Friteuza cu aer nu pornește după programare	- Ușa este deschisă - Diferența de timp dintre părți este prea mare în modul de SINCRONIZARE	- Închideți ușa. - Reduceți diferența de timp.

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.



PL

bezpečnost produktu

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

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

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

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

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

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

 Podczas użytkowania produktu powierzchnie mogą stać się gorące.

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

Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego

lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

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

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

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

Części

- 1. Panel sterowania
- 2. Komora gotowania 1
- 3. Komora gotowania 2
- 4. Szuflada do przechowywania
- 5. Kosz x2
- 6. Tacka przepływu powietrza x2
- 7. Mała blacha do pieczenia x2
- 8. Duża blacha do pieczenia x1
- 9. Małe tace siatkowe x2
- 10. Zdejmowany uchwyt kosza
- 11. Przegroda środkowa (wyjmowana)
- 12. Zatrask

Panel sterowania

- 13. Zasilanie
- 14. Start / Pauza
- 15. Regulacja temperatury
- 16. Regulacja czasomierza
- 17. Funkcje gotowania: smażenie gorącym powietrzem, turbo crisp (szybkie gotowanie), zapiekanie, grillowanie, pieczenie, odgrzewanie
- 18. Ustawienia wstępne: frytki, kurczak, mięso i warzywa
- 19. Funkcja gotowania ręcznego
- 20. Funkcja dopasowania
- 21. Funkcja synchronizacji
- 22. Komora gotowania 1
- 23. Komora gotowania 2
- 24. Światło
- 25. Temperatura
- 26. Czas

Tabela funkcji gotowania

Funkcje	Temp.	Czas
Smażenie gorącym powietrzem	180°C	15 min.
Turbo Crisp (szybkie gotowanie)	240°C	10 min.
Pieczenie	180°C	60 min.
Grillowanie	230°C	15 min.
Zapiekanie	160°C	30 min.
Odgrzewanie	120°C	10 min.
Tryb ręczny	200°C	15 min.

Tabela programów automatycznych

Program automatyczny	Temp.	Czas
Frytki	200°C	20 min.
Kurczak	170°C	60 min.
Stek	230°C	15 min.
Warzywa	170°C	15 min.

Przygotowanie frytkownicy do pierwszego użycia

- 1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety znajdujące się na oraz wewnątrz frytkownicy beztłuszczowej.
- 2. Wyczyść wewnętrzną powierzchnię frytkownicy beztłuszczowej wilgotną ściereczką używając tylko łagodnego roztworu wody z mydłem. NIE ZANURZAĆ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ W WODZIE. Ścierne środki czyszczące, szciotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące spowodują uszkodzenie frytkownicy i akcesoriów.
- 3. Umieść frytkownicę beztłuszczową na płaskiej powierzchni.
- 4. Podłącz frytkownicę beztłuszczową do gniazdka sieciowego.
- 5. Naciśnij przycisk zasilania (⏻), aby włączyć frytkownicę. Podświetlone zostaną wszystkie dostępne funkcje.
- 6. Wybierz funkcję dopasowania (1=2), następnie smażenie gorącym powietrzem, po czym naciśnij Start (▶▶). Frytkownica będzie działała przez 15 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości poprodukcyjne.

Konfigurowanie swojej frytkownicy beztłuszczowej

- 1. W przypadku frytkownicy beztłuszczowej możliwe jest korzystanie z dwóch oddzielnych komór przeznaczonych do gotowania. Każda z komór może zostać zaprogramowana zgodnie z preferowanymi funkcjami, czasem i temperaturami.

- Dodatkowo, po usunięciu przegrody środkowej, całą frytkownicę można wykorzystywać jako jedną komorę do gotowania, o pojemności 11 litrów.
- Po wybraniu konfiguracji należy umieścić frytkownicę na płaskiej powierzchni i podłączyć ją do zasilania.

Usuwanie przegrody środkowej

- 1. Upewnij się, że frytkownica jest chłodna. NIE usuwaj środkowej przegrody, gdy frytkownica jest gorąca.
- 2. Otwórz drzwiczki komory.
- 3. Pociągnij środkową przegrodę do siebie, aby wysunąć ją z frytkownicy.
- 4. Usunięcie przegrody środkowej umożliwi umieszczenie dużej blachy do pieczenia.
- 5. Podczas gotowania w dużej komorze można korzystać ze wszystkich funkcji i ustawień wstępnych, jednakże z uwagi na fakt, że „1”, „2”, „Synchronizacja” (1&2) i „Dopasowanie” (1=2) nie dotyczą dużej komory, nie będą one dostępne dla tego wariantu gotowania.

Ponowne umieszczenie przegrody środkowej

- 1. Upewnij się, że frytkownica jest chłodna. NIE UMIESZCZAJ przegrody, jeśli frytkownica jest gorąca.
- 2. Całkowicie otwórz drzwiczki komory.
- 3. Nie ma możliwości umieszczenia przegrody środkowej we frytkownicy niewłaściwą stroną. Wyrównaj przegrodę zgodnie z rozmieszczeniem szczelin w górnej i dolnej części komory, a następnie delikatnie popchnij, aż do zetknięcia się przegrody z tylną ścianką. Po umieszczeniu przegrody, frytkownica beztłuszczowa zarejestruje fakt jej umieszczenia, a interfejs użytkownika umożliwi oddzielne ustawienie programów dla poszczególnych komór gotowania.

UWAGA: Jeżeli drzwiczki nie zamykają się prawidłowo oznacza to, że przegroda środkowa została niewłaściwie umieszczona w komorze.

Wybór akcesoriów

- W przypadku korzystania z małych tac siatkowych należy je umieszczać na szynie poniżej lub na dnie komory gotowania, aby umożliwić gromadzenie oleju i okruszków.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gdy małe blachy do pieczenia i tace siatkowe umieszczane są razem w tej samej komorze, blachę do pieczenia należy umieszczać wyłącznie na dolnej szynie, a tace siatkowe nad nimi. Zapewni to lepszy przepływ powietrza i równomierne przyrządzanie potraw.
- Podczas korzystania z koszy upewnij się, że tace przepływu powietrza są całkowicie wsunięte tak, że gumowe nóżki znajdują się na spodzie kosza.
- Podczas gotowania mrożonek na wszystkich 4 blachach jednocześnie zalecamy wydłużenie czasu gotowania o 3-4 minuty.
- UWAGA:** W przypadku korzystania z małej lub dużej blachy do pieczenia na najwyższej półce, potrawy o dużej zawartości tłuszczu mogą powodować powstawanie większych ilości dymu ze względu na bliskość elementu grzejnego.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas pieczenia większych ciast, chleba i ciasteczek, zalecamy pieczenie z usuniętą środkową przegrodą i dużą blachą do pieczenia umieszczoną na dnie piekarnika, z koszem lub własną blachą do pieczenia umieszczoną na blasze do pieczenia. Umożliwi to lepszy przepływ powietrza wokół wybranych akcesoriów do pieczenia.

Program – tylko jedna strona lub duża komora

- 1. Umieść żywność na wybranym akcesorium, a następnie włóż ją do komory gotowania i zamknij drzwiczki.
- 2. Naciśnij przycisk zasilania (⏻).
- 3. Naciśnij przycisk przegrody „1” lub „2” w zależności od tego, gdzie umieściłeś/łaś żywność (nie będzie to wymagane jeśli przegroda środkowa została wyjęta).
- 4. Wybierz preferowaną funkcję, ustawienie wstępne lub tryb ręczny.
- 5. W razie potrzeby dostosuj czas (⌘) lub temperaturę (Ⓕ) za pomocą przycisków (+) i (-).
- 6. Naciśnij Start (▶▶).

Program – obie strony z tymi samymi ustawieniami (dostępny tryb MATCH (DOPASOWANIE))

- 1. Umieść żywność na wybranych akcesoriach, a następnie włóż je do komór gotowania i zamknij drzwiczki.
- 2. Naciśnij przycisk zasilania (⏻).
- 3. Naciśnij przycisk Dopasuj (1=2). Podczas programowania znajdujące się po obu stronach wyświetlacze cyfrowe będą włączone, ponieważ ustawienia te będą dotyczyły obu stron (dzięki czemu nie trzeba programować każdej strony z osobna).
- 4. Wybierz preferowaną funkcję, ustawienie wstępne lub tryb ręczny.
- 5. W razie potrzeby dostosuj czas (⌘) lub temperaturę (Ⓕ) za pomocą przycisków (+) i (-).
- 6. Naciśnij Start (▶▶).

Program – obie strony z różnymi ustawieniami (dostępna funkcja SYNC (SYNCHRONIZACJI))

- 1. Umieść żywność na wybranych akcesoriach, a następnie włóż je do komór gotowania i zamknij drzwiczki.
- 2. Naciśnij przycisk zasilania (⏻).
- 3. Naciśnij przycisk „1”, aby zaprogramować daną komorę.
- 4. Wybierz preferowaną funkcję, ustawienie wstępne lub tryb ręczny.
- 5. W razie potrzeby dostosuj czas (⌘) lub temperaturę (Ⓕ) za pomocą przycisków (+) i (-).
- 6. Naciśnij przycisk „2”, aby zaprogramować tę komorę, a następnie powtórz kroki 4 i 5. Jeśli zechcesz, możesz nawet wybrać tę samą funkcję lub ustawienie wstępne, lecz z innym czasem lub temperaturą.
- 7. Jeżeli każda strona ma inny czas gotowania, lecz chcesz, aby obie potrawy zostały przyrządzone jednocześnie, naciśnij przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJI) (1&2). **UWAGA:** aby zapewnić optymalne gotowanie, dozwolone jest stosowanie maksymalnej różnicy czasu przechowywania pomiędzy każdą ze stron. Jeśli potrzebujesz większej różnicy czasu, niż pozwala na to urządzenie, opóźnij dodanie żywności do tej strony o wymagany, dodatkowy czas.
- 8. Naciśnij Start (▶▶).

Gotowanie

- 1. Po naciśnięciu Start (▶▶) zaświeci się lampka komory gotowania, włączy się ogrzewanie i wentylator, a wyświetlacz czasu rozpocznie odliczanie.
- 2. Przycisk lampki (Ⓚ) można nacisnąć podczas gotowania, jeżeli chcesz sprawdzić stopień przyrządzenia potrawy bez otwierania drzwiczek. Lampka wyłączy się automatycznie po upływie 30 sekund.
- 3. Aby wstrzymać gotowanie, w dowolnym momencie naciśnij przycisk Start/Pauza (▶▶), co spowoduje zatrzymanie czasu i wyłączenie ogrzewania. Ponownie naciśnij ten przycisk, aby kontynuować gotowanie.

4. Otwarcie drzwi podczas gotowania spowoduje wstrzymanie programu, zatrzymanie czasomierza i wyłączenie ogrzewania. Zamknięcie drzwi automatycznie ponownie uruchomi program umożliwiając kontynuację gotowania.
5. W połowie zaprogramowanego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy (5 razy) i wyświetlony zostanie komunikat „FLIP” (OBROĆ) przypominając o konieczności obrócenia potrawy lub potrząśnięcia koszem w celu równomiernego ugotowania potrawy (więcej informacji znajduje się w tabeli gotowania frytkownicy beztłuszczowej).
- UWAGA:** Jeśli Twoje jedzenie nie wymaga obracania, możesz zignorować sygnał dźwiękowy. Alarm dźwiękowy nie będzie emitowany, jeśli używana jest funkcja zapiekania lub pieczenia, ponieważ jest mało prawdopodobne, aby potrawy gotowane z wykorzystaniem tych ustawień wymagały obracania.
6. Obie lampki w komorze zaświecą się na 1 minutę przed końcem programu, informując, że gotowanie już wkrótce zostanie zakończone.
7. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy (3 razy), a oświetlenie komory zaświeci się na 10 sekund, po czym frytkownica automatycznie się wyłączy.
8. W dowolnym momencie naciśnij przycisk zasilania (⏻), aby anulować gotowanie lub zaprogramować je ponownie.

Dodatkowe funkcje

- Turbo Crisp (szybkie gotowanie):** Jeśli potrawa wymaga ostatecznego przypieczenia, można użyć funkcji Turbo Crisp, aby zyskać dodatkowe 10 minut gotowania: po zakończeniu normalnego gotowania naciśnij ten przycisk (domyślnie 10 minut), po czym naciśnij przycisk Start (▶||).
- SYNCHRONIZACJA (1&2):** Automatycznie synchronizuje obie komory gotowania, aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli czasy gotowania są różne. Najpierw uruchomi się komora z najdłuższym czasem gotowania, a następnie uruchomiona zostanie komora z krótszym czasem gotowania, dzięki czemu obie komory będą mogły zakończyć pracę w tym samym czasie. Jest to idealne rozwiązanie do gotowania dań typu fast food, zarówno mrożonych, jak i schłodzonych. Maksymalna różnica czasu pomiędzy każdą stroną jest ustawiana wstępnie, co zapewnia optymalną jakość gotowej żywności w obu komorach.
- DOPASOWANIE (1=2):** Przycisk dopasowania automatycznie ustawia w obu komorach piekarnika ten sam czas i temperaturę. Z tej funkcji można skorzystać, jeśli gotujesz dużą ilość tej samej potrawy lub różnych potraw w tym samym czasie i temperaturze.
UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Synchronizacji lub Dopasowania, w przypadku otwarcia którychkolwiek drzwiczek, obie komory gotowania wstrzymają gotowanie. Ma to na celu umożliwienie dokończenia gotowania potrawy w tym samym czasie. Po zamknięciu obu drzwiczek gotowanie zostanie wznowione.

Pomocne wskazówki

1. Wyświetlana temperatura i czas służą jedynie jako wskazówki. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli gotowania we frytkownicy beztłuszczowej.

2. Jeśli podczas gotowania drzwiczki będą pozostawały otwarte przez co najmniej 5 minut, frytkownica przejdzie w tryb uśpienia. Aby wybudzić frytkownicę, naciśnij przycisk zasilania (⏻).
3. Aby wyjąć kosze do gotowania z frytkownicy, możesz użyć odłączanego uchwytu. Ściśnij uchwyt, aby umieścić go w zatrzasku na koszu i wykonaj tę samą czynność, aby zdemonstrować uchwyt. NIE wyjmuj gorących koszy bez uchwytu.
4. Do wyjmowania blach z rozgrzanej komory należy używać grubego ręcznika kuchennego lub rękawic żaroodpornych.
5. Po ugotowaniu ostrożnie wyjmij żywność używając akcesoriów chroniących przed poparzeniem. Nie kładź gorących koszy, blach ani jedzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysokie temperatury. Zachowaj ostrożność podczas przechylania koszy w celu usunięcia żywności, aby uniknąć rozlania oleju lub gorących płynów.
6. Duże i małe blachy do gotowania można przechowywać w szufladzie, gdy nie są używane. Mniejsze blachy do pieczenia i kosze siatkowe umieszcza się w dużej blasze do pieczenia, którą należy umieścić w szufladzie do przechowywania.
7. Kosze do gotowania, jeśli nie są używane, można przechowywać w komorach przeznaczonych do gotowania.
8. Podczas programowania lub po otwarciu drzwiczek podczas gotowania, jeśli użytkownik nie podejmie żadnego działania w ciągu 5 minut, frytkownica wyłączy się automatycznie. Aby ponownie uruchomić funkcję programowania, naciśnij przycisk zasilania (⏻).
9. Jeśli jedna strona zostanie już ugotowana i zechcesz dodać potrawę do drugiej strony, wystarczy, że naciśniesz przycisk Pauzy, a następnie zaprogramujesz drugą stronę zgodnie z instrukcją „Program – tylko jedna strona lub duża komora”. Teraz dodaj jedzenie i naciśnij Start. Teraz obie strony będą gotować się razem.
10. ZABRANIA SIĘ stosowania metalowych przyborów kuchennych w połączeniu z akcesoriami. Zaleca się stosowanie przyborów na bazie silikonu.
11. Podczas pieczenia zalecamy umieszczanie naczyń do pieczenia na małej lub dużej blasze do pieczenia, co umożliwi przepływ powietrza pod naczyniem. Kosze po wyjęciu blach umożliwiających przepływ powietrza również nadają się do pieczenia.

Czyszczenie i konserwacja Twojej frytkownicy beztłuszczowej

1. Po każdym użyciu wyczyść frytkownicę i akcesoria.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej Breville® odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
3. Aby wyczyścić wewnętrzne powierzchnie frytkownicy, wytrzyj je wilgotną ściereczką, używając tylko łagodnego roztworu wody z mydłem. • NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE. Ścieme środki czyszczące, szczotki do szorowania i chemiczne środki czyszczące spowodują uszkodzenie frytkownicy beztłuszczowej.
4. Często opróżniaj kosze frytkownicy i blachy, aby uniknąć gromadzenia się okruszków.
5. Kosze, blachy, wyjmowana przegroda i uchwyt można myć w zmywarce.

Tabela gotowania we frytkownicy beztłuszczowej

Żywność	Waga	Funkcja/ Ustawienia wstępne	Czas	Temperatura	Wstrząsnąć/ obrócić w połowie gotowania	Olej
ZIEMIANKI						
Frytki krojone ręcznie	700g - 800g	Frytki	30 - 35 min.	200°C	Tak	1 łyżka
Frytki krojone ręcznie	250g	Frytki	15 - 20 min.	200°C	Tak	½ łyżki
Mrożone frytki (grubo krojone)	500g - 700g	Frytki	20 - 25 min.	200°C	Tak	Nie
Mrożone frytki (grubo krojone)	250g	Frytki	13 - 15 min.	200°C	Tak	Nie
Mrożone frytki (cienko krojone)	500g - 700g	Frytki	18 - 20 min.	200°C	Tak	Nie
Mrożone frytki (cienko krojone)	250g	Frytki	10 - 12 min.	200°C	Tak	Nie
Mrożone frytki ze słodkich ziemniaków	500g	Frytki	15 - 18 min.	200°C	Tak	Nie
Mrożone placki ziemniaczane	600g	Frytki	18 - 20 min.	200°C	Tak	Nie
Świeże ziemniaki w mundurkach	1 kg (4)	Smażenie gorącym powietrzem	60 min.	180°C	Nie	Nie
MIĘSO/DRÓB/RBY						
Stek	250g (1)	Stek	10 - 15 min.	200°C	Tak	1 łyżeczka
Kotlety schabowe	600g (3)	Stek	15 - 20 min.	180°C	Tak	1 łyżka
Hamburgery wołowe	340g (2)	Stek	16 - 18 min.	180°C	Tak	Nie
Udziec jagnięcy	2,0kg - 2,5kg	Pieczenie	105 - 120 min.	170°C	Nie	Nie
Cały pieczony kurczak	1,8kg - 2,2kg	Kurczak	80 - 90 min.	170°C	Nie	Nie
Cały pieczony kurczak	1,3kg - 1,6kg	Kurczak	60 - 70 min.	170°C	Nie	Nie
Skrzydeltka kurczaka	1 kg	Kurczak	30 - 35 min.	180°C	Tak	Nie
Filet z lososia	480g (2)	Smażenie gorącym powietrzem	12 - 15 min.	180°C	Nie	Nie
ŻYWNOSĆ MROŻONA						
Mrożona, panierowana ryba	400g (2)	Smażenie gorącym powietrzem	12 - 15 min.	180°C	Tak	Nie
Mrożone nuggetsy z kurczaka	400g	Smażenie gorącym powietrzem	12 - 15 min.	180°C	Tak	Nie
Mrożone burgery warzywne	450g (4)	Smażenie gorącym powietrzem	15 - 20 min.	200°C	Tak	Nie
Mrożone kromki chleba czosnkowego	6 kromek	Smażenie gorącym powietrzem	6 - 8 min.	180°C	Tak	Nie
WARZYWA						
Mrożone krążki cebuli	400g	Smażenie gorącym powietrzem	10 - 12 min.	200°C	Tak	Nie
Świeże warzywa do pieczenia	800g	Warzywa	15 - 20 min.	180°C	Tak	1 łyżka

Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	POTENCJALNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Rozgotowane/ niedogotowane potrawy	Nieprawidłowe ustawienie temperatury lub czasu	- Dla uzyskania pożądanego smaku, może być konieczne dostosowanie czasu i temperatury. - Ponieważ frytkownica beztluszczowa jest mniejsza niż zwykły piekarnik, nagrzewa się szybciej i zazwyczaj przygotowuje potrawę w krótszym czasie.
Zapach spalenizny	- Nagromadzenie składników w pojemniku do gotowania - Komory gotowania	Patrz rozdział „Czyszczenie frytkownicy beztluszczowej”.
Panel dotykowy nie reaguje	- Panel jest brudny lub zatłuszczony - Nadmiar wilgoci na panelu - Kontroler działa nieprawidłowo	- Przed użyciem upewnij się, że panel jest czysty i nie ma śladów zabrudzeń. - Upewnij się, że panel jest czysty i suchy, do obsługi używaj suchych rąk. - Odlącz urządzenie i pozostaw na 60 sekund przed ponownym podłączeniem. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktuj się z obsługą posprzedażną.
Panel dotykowy po prawej stronie nie reaguje	- Środkowa przegroda nie znajduje się na swoim miejscu - Środkowa przegroda nie została umieszczona prawidłowo	Upewnij się, że przegroda środkowa została umieszczona zgodnie z instrukcjami.
Frytkownica nie uruchamia się po zaprogramowaniu	- Drzwiczki są otwarte - Różnica czasu pomiędzy stronami w trybie SYNC (SYNCHRONIZACJI) jest zbyt duża	- Zamknij drzwiczki. - Zmniejsz różnicę czasu.

Obsługa Posprzedażowa I Części Zamienne

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

Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o 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.



NL

productveiligheid

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

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

Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.

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

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

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

 De oppervlakken van het product kunnen heet worden tijdens gebruik.

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

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

onder in water of een andere vloeistof.

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

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

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

Onderdelen

1. Bedieningspaneel
2. Bereidingscompartiment 1
3. Bereidingscompartiment 2
4. Opberglade
5. Mand x2
6. Luchtstroombak x2
7. Kleine braadslede x2
8. Grote braadslede x1
9. Klein gaasbakje x2
10. Verwijderbaar handvat van de mand
11. Tussenwand (verwijderbaar)
12. Klem

Bedieningspaneel

13. Aan-uitknop
14. Starten / Onderbreken
15. Temperatuur aanpassen
16. Timer instellen
17. Bereidingsfuncties: airfryen, Turbo Crisp, roosteren, grillen, bakken, opwarmen,
18. Voorinstellingen: friet, kip, vlees en groenten
19. Handmatige bereidingsfunctie
20. Match-functie
21. Synchronisatiefunctie
22. Bereidingscompartiment 1
23. Bereidingscompartiment 2
24. Licht
25. Temperatuur
26. Tijd

Tabel met bakfuncties

Functies	Temp	Tijd
Airfryer	180 °C	15 minuten
Turbo Crisp	240 °C	10 minuten
Roosteren	180 °C	60 minuten
Grillen	230 °C	15 minuten
Bakken	160 °C	30 minuten
Opwarmen	120 °C	10 minuten
Handmatig	200 °C	15 minuten

Grafiek met standen

Standen	Temp.	Tijd
Patat	200 °C	20 minuten.
Kip	170 °C	60 minuten.
Biefstuk	230 °C	15 minuten.
Groente	170 °C	15 minuten.

Uw airfryer voorbereiden op het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten in en op het apparaat.
2. Maak de binnenkant van de airfryer schoon met een vochtige doek met een milde zeepoplossing. Dompel DE AIRFRYER NIET ONDER IN WATER. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuurborstels en chemische schoonmaakmiddelen, omdat deze de Air Fryer en accessoires beschadigen.
3. Plaats de Air Fryer op een vlakke ondergrond.
4. Steek de stekker van de airfryer in het stopcontact.
5. Druk op de aan-uitknop (⏻) om de airfryer aan te zetten. Alle beschikbare functies gaan branden.
6. Selecteer de aanpassingsfunctie (1=2), dan airfryer en druk vervolgens op start (▶). De airfryer zal 15 minuten draaien om alle overgebleven productieresten te verwijderen.

Uw airfryer configureren

1. De airfryer kan worden gebruikt met twee aparte bereidingscompartimenten waarbij elke kant kan worden geprogrammeerd met verschillende functies, tijden en temperaturen, of als één groot bereidingscompartiment van 11 liter door het tussenschot in het midden te verwijderen.
2. Als u de configuratie hebt bepaald, plaatst u de airfryer op een plat oppervlak en steekt u de stekker in het stopcontact.

De tussenwand verwijderen

1. Zorg ervoor dat de airfryer koel is. Verwijder de tussenwand NIET als de airfryer heet is.
2. Open beide compartimentdeuren.
3. Trek de tussenwand naar u toe om deze uit de airfryer te schuiven.
4. De grote braadslede kan worden gebruikt als de tussenwand is verwijderd.
5. Alle functies en voorinstellingen kunnen worden gebruikt als het grote bereidingscompartiment gebruikt, maar '1', '2', 'Sync' (1&2) en 'Match' (1=2) zijn niet relevant voor het grote bereidingscompartiment en kunnen dus niet worden geselecteerd.

De tussenwand terugplaatsen

1. Zorg ervoor dat de airfryer koel is. Plaats de tussenwand NIET als de airfryer heet is.
2. Open beide compartimentdeuren volledig.
3. Er is geen 'verkeerde manier' om de tussenwand terug te plaatsen. Lijn de tussenwand uit in de gleuven bovenaan en onderaan het bereidingscompartiment en duw voorzichtig totdat de tussenwand de achterwand raakt. Na plaatsing zal de airfryer registreren dat de tussenwand is geplaatst en met de gebruikersinterface kunt u het programma voor de bereidingscompartimenten afzonderlijk instellen.

OPMERKING: Als de deuren niet goed sluiten, is de tussenwand niet goed in het bereidingscompartiment geplaatst.

Accessoires kiezen

- Als u de kleine braadsledes gebruikt, plaats deze dan op de rail onder of op de bodem van het bereidingscompartiment om olie of kruimels op te vangen.
- Voor de beste resultaten bij gebruik van de kleine braadsledes en de gaasbakjes samen in hetzelfde compartiment moet de braadslede alleen op de onderste rail worden geplaatst, met de gaasbakjes erboven. Dit zorgt voor een betere luchtstroom en gelijkmatig gebakken voedsel.
- Als u de manden gebruikt, zorg er dan voor dat de luchtstroom-bakken volledig zijn geplaatst totdat de rubberen voetjes op de bodem van de mand staan.
- Wanneer u diepvriesmaaltijden bereidt met de 4 bakken tegelijkertijd, raden we u aan om de bereidingstijd tijd met 3-4 minuten te verlengen.
OPMERKING: Bij gebruik van de kleine of grote braadslede in de hoogste positie kan voedsel met een hoog vetgehalte meer rook produceren door de nabijheid van het verwarmingselement.
- Voor de beste resultaten en bij het bakken van grotere cakes, brood en koekjes raden we u aan om te bakken met de tussenwand verwijderd en de grote braadslede op de bodem van de oven geplaatst, met de mand of uw eigen bakgerei op de braadslede geplaatst. Dit zorgt voor een betere luchtstroom rond het gekozen bakgerei.

Programma - alleen één zijde of groot compartiment

1. Voeg voedsel toe aan uw gekozen accessoire, plaats het in het bereidingscompartiment en sluit vervolgens de deur.
2. Druk op de aan-uitknop (⏻).

3. Druk op compartimentknop '1' of '2' afhankelijk van waar u het voedsel hebt geplaatst (niet nodig als de tussenwand is verwijderd).
4. Kies de gewenste functie of voorinstelling, of handmatig.
5. Pas waar nodig de tijd (⌚) of temperatuur (ℹ) aan met de knoppen (+) en (-).
6. Druk op Start (▶).

Programma - beide zijden met dezelfde instellingen (MATCH beschikbaar)

1. Voeg voedsel toe aan de door u gekozen accessoires, plaats het in de bereidingscompartimenten en sluit vervolgens de deuren.
2. Druk op de aan-uitknop (⏻).
3. Druk op de knop Match (1=2). De digitale displays aan beide zijden zijn tijdens het programmeren aan, omdat deze instellingen voor beide zijden gelden (u hoeft dus niet elke zijde apart te programmeren).
4. Kies de gewenste functie of voorinstelling, of handmatig.
5. Pas waar nodig de tijd (⌚) of temperatuur (ℹ) aan met de knoppen (+) en (-).
6. Druk op Start (▶).

Programma - beide zijden met verschillende instellingen (SYNC beschikbaar)

1. Voeg voedsel toe aan de door u gekozen accessoires, plaats het in de bereidingscompartimenten en sluit vervolgens de deuren.
2. Druk op de aan-uitknop (⏻).
3. Druk op knop '1' om dat compartiment te programmeren.
4. Kies de gewenste functie of voorinstelling, of handmatig.
5. Pas waar nodig de tijd (⌚) of temperatuur (ℹ) aan met de knoppen (+) en (-).
6. Druk op knop '2' om dat compartiment te programmeren en herhaal stappen 4 en 5. U kunt ook dezelfde functie of voorinstelling kiezen, maar met een andere tijd of temperatuur als u dat wilt.
7. Als elke zijde een andere bereidingstijd heeft, maar u wilt dat ze allebei tegelijk klaar zijn, druk dan op de knop SYNC (1&2).
OPMERKING: Voor een optimale bereiding is een maximaal tijdsverschil toegestaan tussen elke zijde. Als u een groter tijdsverschil wilt gebruiken dan het apparaat toestaat, stel het toevoegen van uw voedsel aan die zijde dan uit met die extra hoeveelheid tijd.
8. Druk op Start (▶).

Bereiden

1. Als u op Start (▶) drukt, gaat het lampje van het bereidingscompartiment branden, worden de warmte en de ventilator ingeschakeld en telt de tijd af.
2. De lichtknop (💡) kan tijdens het bereiden worden ingedrukt als u uw voedsel wilt controleren met de deur dicht. Het schakelt na 30 seconden automatisch uit.
3. Druk op elk moment op de knop Starten/Onderbreken (▶) om het bereiden te onderbreken, waardoor de tijd wordt onderbroken en de warmte wordt uitgeschakeld. Druk opnieuw op de knop om verder te gaan met bereiden.

4. Als u de deur tijdens het bereiden opent, wordt het programma en de timer onderbroken, en wordt de warmte uitgeschakeld. Als u de deur sluit, wordt het programma automatisch opnieuw gestart en gaat het bereiden verder.

5. Halverwege de geprogrammeerde tijd klinkt een geluidssignaal (5 keer) als herinnering om het eten om te draaien of de mand te schudden voor een gelijkmatige bereiding (zie de bereidingstabel van de airfryer voor meer informatie).
OPMERKING: Als uw voedsel niet hoeft te worden gedraaid, kunt u de pieptoon negeren. Het geluidssignaal klinkt niet wanneer de bak- of braadfunctie in gebruik is, omdat het onwaarschijnlijk is dat voedsel dat met deze instellingen wordt bereid, moet worden gedraaid.

6. Beide compartimentlampjes gaan 1 minuut voor het einde branden om aan te geven dat het bereiden bijna klaar is.

7. Als het bereiden klaar is, klinkt er een geluidssignaal (3 keer) en branden de lampjes in het compartiment 10 seconden voordat de airfryer automatisch wordt uitgeschakeld.

8. U kunt op elk moment op de aan-uitknop (⏻) drukken om het bereiden te stoppen of opnieuw te programmeren.
3. Als u de manden uit de airfryer wilt halen, kunt u de afneembare handgreep gebruiken. Knijp in de handgreep om deze in de sluiting van de mand te steken en gebruik dezelfde handeling om de handgreep te verwijderen. Verwijder de warmhoudmanden NIET zonder de handgreep.

4. Gebruik een dikke keukendoek of ovenhandschoenen om bakken uit een warm bereidingscompartiment te halen.

5. Verwijder het voedsel na het bakken voorzichtig met hittebestendig kookgerei. Zet geen hete manden, schalen of etenswaren op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Wees voorzichtig als u de manden kantelt om het voedsel eruit te halen, om te voorkomen dat er olie of hete vloeistoffen worden gemorst.

6. De grote en kleine bakken kunnen in de lade worden opgeborgen als ze niet worden gebruikt. De kleinere braadsledes en gaasbakken passen in de grote braadslede en kunnen in de opberglade worden geplaatst.

7. De manden kunnen worden opgeborgen in de bereidingscompartimenten wanneer ze niet worden gebruikt.

8. Tijdens het programmeren of als een deur tijdens het bereiden wordt geopend, schakelt de airfryer automatisch uit als de gebruiker binnen 5 minuten niets doet. Druk op de aan-uitknop (⏻) om het programmeren opnieuw te starten.

9. Als één zijde al wordt bereid en u wilt voedsel toevoegen aan de andere zijde, drukt u gewoon op de knop voor onderbreken en programmeert u de andere zijde volgens de instructies 'Programmeren - alleen één zijde of groot compartiment'. Voeg nu het voedsel toe en druk op Start. Beide zijden worden nu samen bereid.

10. Gebruik GEEN metalen keukengerei in combinatie met de accessoires. We raden u aan om keukengerei van siliconen te gebruiken.

11. Tijdens het bakken raden we u aan om het bakgerei bovenop de kleine of grote braadslede te plaatsen, zodat er lucht onder het bakgerei kan stromen. De manden met verwijderde luchtstroombakjes zijn ook geschikt om in te bakken.

Extra functies

- Turbo Crisp:** Als u wilt dat het eten extra knapperig wordt, kunt u de Turbo Crisp-functie gebruiken voor 10 minuten extra bereidingstijd: druk op deze knop als het normale bereiden klaar is (deze staat standaard op 10 minuten) en druk op Start (▶️).
- SYNC (1&2):** Synchroniseert automatisch beide bereidingscompartimenten zodat ze op hetzelfde moment klaar zijn met bereiden, zelfs als ze verschillende bereidingstijden hebben.
Het compartiment met de langste bereidingstijd begint eerst, daarna begint de kortere bereidingstijd, zodat beide compartimenten op hetzelfde moment klaar zijn. Dit is ideaal voor het bereiden van fastfoodproducten, zowel bevroren als gekoeld. Het maximale tijdsverschil tussen elke zijde is vooraf ingesteld, zodat de voedselkwaliteit van beide compartimenten optimaal is.
- MATCH (1=2):** De knop Match stelt automatisch beide bereidingscompartimenten in op dezelfde tijd en temperatuur. Deze functie kan worden gebruikt als u een grote hoeveelheid van hetzelfde voedsel of verschillende soorten voedsel met dezelfde bereidingstijd en temperatuur bereidt.
OPMERKING: Bij gebruik van de functie Sync of Match wordt het bakken in beide bereidingscompartimenten onderbroken als slechts één deur wordt geopend. Zo wordt het voedsel tegelijkertijd gegaard. Zodra beide deuren gesloten zijn, gaat het bakken verder.

Handige tips

1. De ingestelde temperatuur en timer zijn slechts een richtlijn; zie de baktabel van de airfryer voor meer informatie.

2. Als de deur tijdens het bereiden 5 minuten of langer open blijft, gaat de airfryer in de slaapstand. Druk op de aan-uitknop (⏻) om de airfryer te activeren.

Bakschema airfryer

Eten	Gewicht	Functie/ Voorinstelling	Tijd	Temperatuur	Schudden / halverwege het bakken draaien	Olie
AARDAPPELEN						
Handgesneden patat	700 - 800 g	Patat	30 - 35 minuten	200 °C	Ja	1 el.
Handgesneden patat	250 g	Patat	15 - 20 minuten	200 °C	Ja	½ eetlepel
Bevroren patat (dik gesneden)	500 - 700 g	Patat	20 - 25 minuten	200 °C	Ja	Nee
Bevroren patat (dik gesneden)	250 g	Patat	13 - 15 minuten	200 °C	Ja	Nee
Bevroren patat (dun gesneden)	500 - 700 g	Patat	18 - 20 minuten	200 °C	Ja	Nee
Bevroren patat (dun gesneden)	250 g	Patat	10 - 12 minuten	200 °C	Ja	Nee
Bevroren zoete-aardappelpatat	500 g	Patat	15 - 18 minuten	200 °C	Ja	Nee
Bevroren röstirondjes	600 g	Patat	18 - 20 minuten	200 °C	Ja	Nee
Verse aardappelen in schil	1 kg (4)	airfryen	60 minuten	180 °C	Nee	Nee
VLEES / GEVOGELTE / VIS						
Biefstuk	250 g (1)	Biefstuk	10 - 15 minuten	200 °C	Ja	1 theelepel
Karbonades	600 g (3)	Biefstuk	15 - 20 minuten	180 °C	Ja	1 el.
Rundvleesburgers	340 g (2)	Biefstuk	16 - 18 minuten	180 °C	Ja	Nee
Lamsbout	2,0 - 2,5 kg	Roosteren	105 - 120 minuten	170 °C	Nee	Nee
Hele gebraden kip	1,8 - 2,2 kg	Kip	80 - 90 minuten	170 °C	Nee	Nee
Hele gebraden kip	1,3 - 1,6 kg	Kip	60 - 70 minuten	170 °C	Nee	Nee
Kippenvleugels	1 kg	Kip	30 - 35 minuten	180 °C	Ja	Nee
Zalmfilet	480 g (2)	airfryen	12 - 15 minuten	180 °C	Nee	Nee
BEVROREN ETEN						
Bevroren gebakken vis	400 g (2)	airfryen	12 - 15 minuten	180 °C	Ja	Nee
Bevroren kipnuggets	400 g	airfryen	12 - 15 minuten	180 °C	Ja	Nee
Bevroren groentenburgers	450 g (4)	airfryen	15 - 20 minuten	200 °C	Ja	Nee
Bevroren gesneden knoflookbrood	6 sneden	airfryen	6 - 8 minuten	180 °C	Ja	Nee
GROENTEN						
Bevroren uienringen	400 g	airfryen	10 - 12 minuten	200 °C	Ja	Nee
Verse geroosterde groenten	800 g	Groente	15 - 20 minuten	180 °C	Ja	1 el.

Reiniging en onderhoud van uw airfryer

1. Maak de airfryer en accessoires na elk gebruik schoon.

2. Voordat u uw Breville®-airfryer schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

3. Maak de binnenkant van de airfryer schoon door deze af te vegen met een vochtige doek met een milde zeepoplossing. NIET ONDERDOMPELEN IN WATER. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuurborstels en chemische schoonmaakmiddelen, omdat deze de Air Fryer beschadigen.

4. Leeg de manden en bakken van de airfryer regelmatig om ophoping van kruimels te voorkomen.

5. De manden, bakken, verwijderbare tussenwand en handgreep kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Eten te gaar / niet gaar	Verkeerde temperatuur- of tijdsinstelling	- Mogelijk moet u de tijd en de temperatuur aanpassen aan de gewenste smaak. - Uw airfryer is kleiner dan een gewone oven en dus zal de airfryer sneller opwarmen en zal het eten over het algemeen in kortere tijd gaar worden.
Brandlucht	- Opgehoopte etensresten in de airfryerlade - Bereidingscompartimenten	Zie "Uw airfryer schoonmaken".
De interface van het aanraakscherm reageert niet	- Het paneel is vuil of vettig - Overtollig vocht op paneel - Bediening werkt niet goed	- Zorg ervoor dat het paneel schoon en vrij van vuil is voor gebruik. - Zorg ervoor dat het paneel schoon en droog is, en gebruik droge handen om het te bedienen. - Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 60 seconden rusten voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt. Als de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de klantenservice.
Het aanraakscherm aan de rechterzijde reageert niet	- De tussenwand is niet geplaatst - De tussenwand is niet goed geplaatst	Controleer of de tussenwand volgens de instructies is geplaatst.
De airfryer start niet na programmeren	- Deur is open - Tijdsverschil tussen zijden in SYNC-modus is te groot	- Sluit de deur. - Verklein het tijdsverschil.

Aftersales en vervangingsonderdelen

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

Afvalverwijdering

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





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

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com
Spain: 0900 81 65 10
France: 0805 542 055
International: +44 800 028 7154



© 2023 Sunbeam Products Inc. Tous droits réservés.

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

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

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

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 pakkaussessa 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 produktů 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.