

Breville®

Turn **on** your creativity®



Aureola

Piekarnik z rożnem i frytkownicą powietrzną

VDF127



bezpieczeństwo produktu

PRZECZYTAJ UWAGNIIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.

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

Produkt należy ustawić na stabilnej powierzchni, a uchwyty należy ustawić w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów.

 Powierzchnie produktu mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania.

Nigdy nie należy obsługiwać produktu za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia ani przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innym płynie.

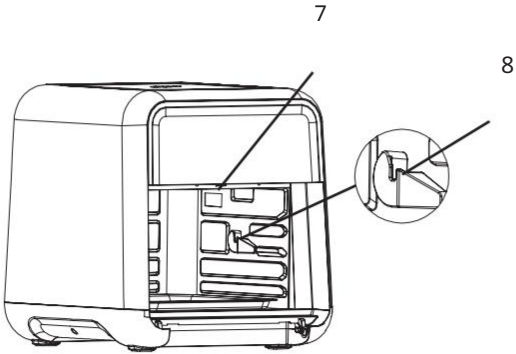
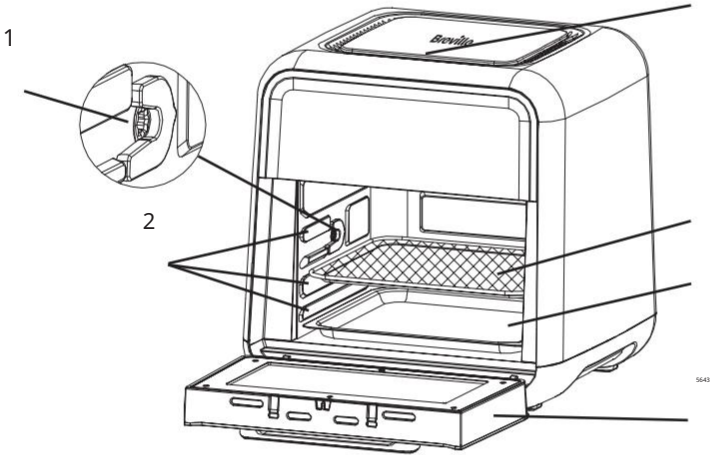
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

Upewnij się, że urządzenie jest czyste po użyciu. Więcej szczegółów znajdziesz w sekcji Pielęgnacja i czyszczenie. Zwróć szczególną uwagę na przedmioty, które można zanurzyć w wodzie i/lub zmywarce.

- ⚠ Nigdy nie używaj tego urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz.
- ⚠ Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia.
- ⚠ Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i równej powierzchni.
- ⚠ Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, gdy nie jest używane lub przed czyszczeniem. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- ⚠ Nigdy nie używaj tego urządzenia z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- ⚠ Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- ⚠ Nie używaj urządzenia, jeśli upadło, jeśli nosi widoczne ślady uszkodzenia lub jeśli przecieka.
- ⚠ Nigdy nie dopuść, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu roboczego, dotykał gorących powierzchni oraz aby uległ zapłataniu, przytrzaśnięciu lub ściśnięciu.
- ⚠ Podczas użytkowania urządzenia nie należy dotykać jego zewnętrznych powierzchni, gdyż mogą się one bardzo nagrzać.
- ⚠ Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów zalecanych przez producenta.
- ⚠ Pozostaw odpowiednią ilość miejsca nad i po bokach, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- ⚠ Nie dopuść, aby podczas użytkowania urządzenie stykało się z materiałami łatwopalnymi (np. zasłonami lub okładzinami ściennymi).
- ⚠ Należy zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia na powierzchniach, które mogą zostać uszkodzone przez ciepło. Zaleca się stosowanie podkładki izolacyjnej.

Strony

- 1. Lewy uchwyt różna 2. Trzy
- pozycje kratki przepływu powietrza 3. Otwór
- wentylacyjny przepływu
- powietrza 4. Kratka
- przepływu powietrza 5. Wyjmowana
- tacka ociekowa 6. Wyjmowane drzwi
- 7. Światło
- 8. Prawy uchwyt różna



Panel sterowania

9. Opcjonalne

światło 10. Ustawienie

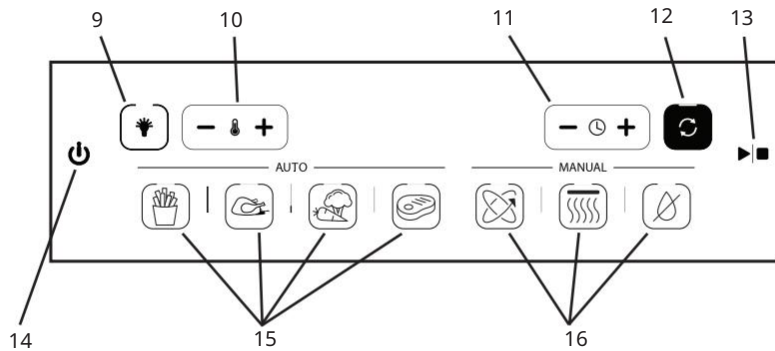
temperatury 11.
Ustawienie

timera 12.

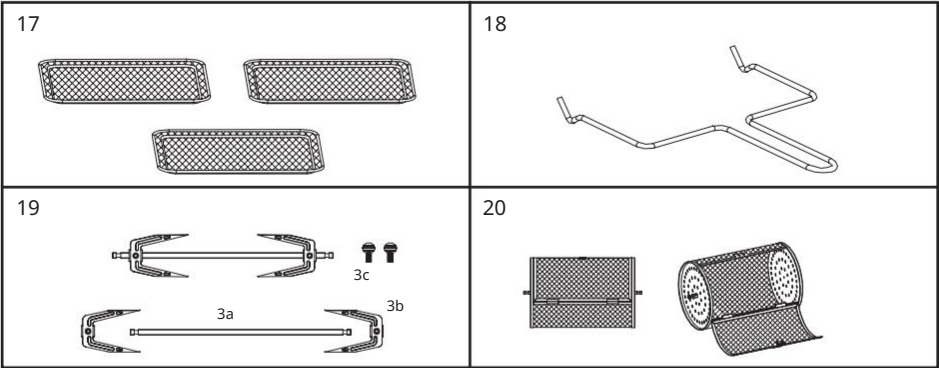
Obrót 13.

Start/Stop 14. Moc 15. Ustawienia wstępne: frytki, kurczak, warzywa i stek

16. Tryby ręczne: smażenie na powietrzu, pieczenie i suszenie



Części i akcesoria



Części i akcesoria

17. Stojaki przepływu powietrza (3)

- Idealny do przyrządzania różnorodnych potraw, np. piersi z kurczaka, ryb lub steków
- Najlepszy dodatek do odwadniania
- Jeśli używasz jednego stojaka Air Flow Rack, umieść go w górnym gnieździe, aby uzyskać bardziej wyraźne rezultaty
- Jeśli używasz więcej niż jednej kratki Air Flow, zamieniaj położenie kratki podczas całego cyklu pieczenia, aby uzyskać jeszcze bardziej chrupiącą skórkę.
- W przypadku stosowania rusztów Air Flow do żywności o wysokiej zawartości cukru, może się okazać, że wyłożenie każdego rusztu arkuszem papieru do pieczenia pomoce.

18. Widelec do obsługi rożna

Za pomocą widelca do obsługi rożna umieść i wyjmij obrotowy kosz siatkowy oraz rożen z uchwytów rożna.

19. Rożen

- Idealny do pieczenia kurczaka z rożna.
- Całego kurczaka najlepiej zabezpieczyć sznurkiem do gotowania.
- Aby użyć rożna, włóż pręt (3a) przez kurczaka, a następnie przesunąć widelce (3b) po bokach pręta i do mięsa. Następnie zablokuj widelce na miejscu za pomocą dostarczonego zestawu śrub (3c). Używając widelca do obsługi rożna, umieść kurczaka w uchwycie rożna w urządzeniu.

20. Obrotowy kosz siatkowy

- Idealny do smażenia frytek, warzyw i skrzydełek kurczaka, a także do prażenia orzechów i innych przekąsek.
- Aby użyć obrotowego kosza siatkowego, umieść jedzenie w obrotowym koszu siatkowym, a następnie zablokuj go. Używając widelca do obsługi rożna, umieść obrotowy kosz siatkowy w uchwytach rożna.

UWAGA: NIE PRÓBUJ WYJMOWAĆ KOSZA BEZ WIDELCA DO ROŻNA. Zachowaj ostrożność podczas obsługi koszyka.

21. Tacka ociekowa (nie pokazano)

- Służy do wylapywania oleju i okruszków w trakcie cyklu gotowania.
- Przed rozpoczęciem cyklu gotowania umieść tackę ociekową na spodzie urządzenia.
- Pamiętaj o umyciu tacki ociekowej po każdym użyciu.



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przygotowanie piekarnika Air Fryer do pierwszego użycia

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety z wnętrza urządzenia.
2. Umyj wszystkie akcesoria i wytrzyj wnętrze urządzenia wilgotną szmatką.
3. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
4. Podłącz piekarnik z funkcją frytkownicy powietrznej do gniazdka elektrycznego.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania  aż do włączenia urządzenia.
6. Rozgrzej piekarnik Air Fryer do 200°C na około 15 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.

Tryb ręczny

1. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz piekarnik z funkcją frytkownicy do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aż urządzenie się włączy.
4. Wybierz żądany tryb ręczny – smażenie na powietrzu, pieczenie lub suszenie.
5. Aby ustawić temperaturę i czas, użyj znaków plus i minus obok symbolu temperatury (°) i czasu (t), a następnie naciśnij przycisk Start/Stop , aby piekarnik z funkcją frytkownicy powietrznej się nagrzał.
UWAGA: Ze względu na szybkość nagrzewania się piekarnika Breville Air Fryer, jedzenie można umieścić w piekarniku Air Fryer od początku cyklu nagrzewania. Cykl gotowania rozpocznie się automatycznie, gdy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.
6. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ikona gotowości. Jeśli jedzenie nie zostało umieszczone w piekarniku Air Fryer na początku cyklu nagrzewania wstępnego, otwórz drzwi piekarnika i umieść jedzenie w środku, używając wybranych akcesoriów, a następnie zamknij drzwi, aby rozpocząć cykl gotowania.
UWAGA: Podczas korzystania z trybu Air Fry, funkcja Rotate  włącza się automatycznie. Pamiętaj, aby ją wyłączyć podczas gotowania z użyciem kratek Air Flow. W trybie pieczenia należy włączyć opcję Obrot , jeśli używasz kosza siatkowego lub rożna.
7. Po zakończeniu odliczania zabrzmi dźwiękowy sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjmij jedzenie za pomocą naczynia żaroodpornego lub rożna.

Widelec.

UWAGA: Aby wstrzymać cykl gotowania, otwórz drzwi. Aby zatrzymać cykl gotowania, naciśnij przycisk Start/Stop .

Tryb predefiniowany

1. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz piekarnik z funkcją frytkownicy do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aż urządzenie się włączy.
4. Wybierz żądany Preset – Frytki, Skrzydełka, Warzywa lub Stek. Temperatura i czas pojawiają się automatycznie.
UWAGA: Rotate automatycznie włącza się dla ustawienia Fries. Aby wyłączyć, po prostu naciśnij przycisk Rotate .
5. Naciśnij przycisk Start/Stop , aby rozgrzać piekarnik Air Fryer.
UWAGA: Ze względu na szybkość nagrzewania się piekarnika Breville Air Fryer, jedzenie można umieścić w piekarniku Air Fryer od początku cyklu nagrzewania. Cykl gotowania rozpocznie się automatycznie, gdy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.
6. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ikona gotowości. Jeśli jedzenie nie zostało umieszczone w piekarniku Air Fryer na początku cyklu nagrzewania wstępnego, otwórz drzwi piekarnika i umieść jedzenie w środku, używając wybranych akcesoriów, a następnie zamknij drzwi, aby rozpocząć cykl gotowania.
7. Po zakończeniu odliczania zabrzmi dźwiękowy sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjmij jedzenie za pomocą naczynia żaroodpornego lub rożna.

Widelec.

UWAGA: Aby wstrzymać cykl gotowania, otwórz drzwi. Aby zatrzymać cykl gotowania, naciśnij przycisk Start/Stop .

Ustawienia wstępne

Frytki

Idealny do przygotowywania mrożonych i świeżych frytek.

Kurczak

Idealny do przyrządzania świeżych i mrożonych kawałków kurczaka, pałek, skrzydełek itp.

Warzywa

Idealny do pieczenia świeżych warzyw, panierowanych i smażonych.

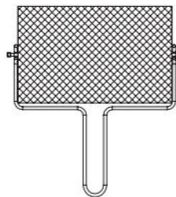
Stek

Ten preset gotuje stek do średnio - jasnoróżowego środka. Najlepiej nadaje się do steków o grubości 1/2-1 cala.

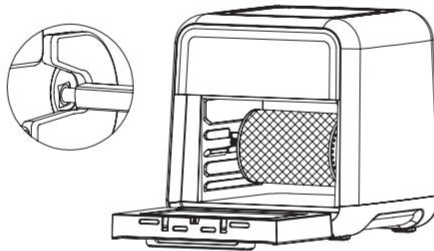
Korzystanie z widelca do obsługi rożna

Aby włożyć obrotowy kosz siatkowy lub rożen:

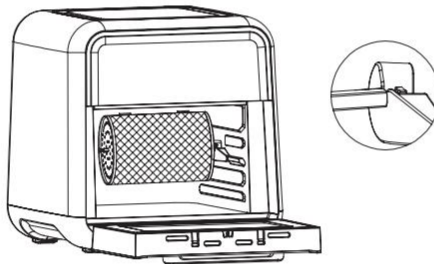
1. Umieść wybrane akcesorium na widelcu do rożna.



2. Włóż lewą stronę pręta dodatkowego do uchwytu rożna. Upewnij się, że pręt jest włożony i na swoim miejscu, aby można go było obracać.



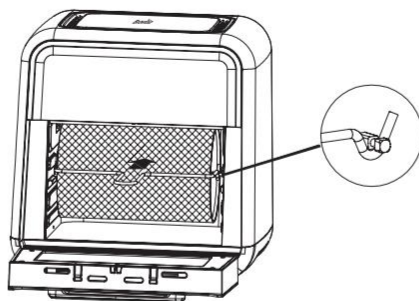
3. Umieść prawą stronę pręta na prawym uchwycie rożna.



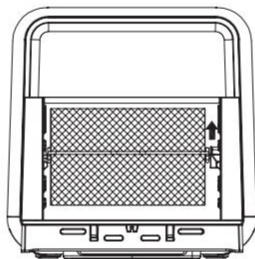
UWAGA: Koszyk nie powinien się swobodnie obracać po całkowitym zamocowaniu.



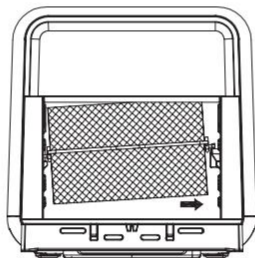
Aby wyjąć obrotowy kosz siatkowy lub rożen: 1. Włóż widelec do obsługi rożna pod pręt akcesorium.



2. Podnieś prawą stronę widelca do obsługi rożna pod kątem, aby wyjąć go z prawego uchwytu rożna.



3. Następnie przesunąć widełki do obsługi rożna w prawo, aby umożliwić wysunięcie lewej strony pręta z lewego uchwytu rożna.

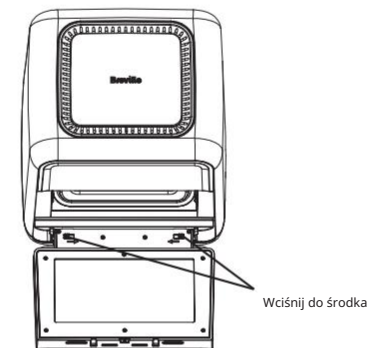


Czyszczenie i konserwacja piekarnika Air Fryer

1. Wyczyść piekarnik Air Fryer i akcesoria po każdym użyciu.
2. Przed czyszczeniem piekarnika Breville® Air Fryer odłącz go od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
3. Aby wyczyścić wnętrze piekarnika Air Fryer, przetrzyj go wilgotną szmatką, używając wyłącznie łagodnej wody z mydłem. NIE ZANURZAJ W WODZIE.
Środki czyszczące o działaniu ściernym, szczotki do szorowania i środki chemiczne mogą uszkodzić urządzenie.
4. Często opróżniaj tacę ociekową, aby zapobiec gromadzeniu się okruchów.
5. Ruszty Air Flow, obrotowy kosz siatkowy, rożen, taca ociekowa i widelec do obsługi rożna nadają się do mycia w zmywarce.
6. Drzwi piekarnika Breville® Air Fryer są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie. Nie zanurzaj drzwi w wodzie. Czyść tylko łagodnym, wodą z mydłem.

Aby usunąć drzwi:

- Otwórz drzwi, a następnie naciśnij zaczepy znajdujące się u dołu drzwi, aby je odblokować.



Aby ponownie złożyć drzwi:

- Trzymaj drzwi pod kątem, jednocześnie wyrównując ich dolną część z urządzeniem, a następnie dociśnij drzwi, aby je zablokować.



7. Przechowuj frytkownicę powietrzną w suchym miejscu, np. na stole, blacie lub półce szafki.

Tabela gotowania w piekarniku Air Fryer

ZYWNOŚĆ	WAGA	FUNKCJONOWAĆ	AKCESORIUM	CZAS	OLEJ TEMPERATUROWY	
ZIEMIANKI						
Ręcznie krojone grube frytki	500 - 700g	Frytki	Koszyk	35-40 minut 200°C		1 łyżka stołowa
Słodki ziemniak krojony ręcznie Frytki	500 - 600g	Frytki	Stojaki przepływu powietrza	30-35 minut 200°C		1 łyżka stołowa
Mrożone Frytki (Grube Krojone)	Frytki 500 - 700g	Frytki	Koszyk	25-30 minut 200°C		NIE
Mrożone Frytki (Cienkie Krojone)	500 - 700g 600g		Koszyk	20-25 minut 200°C		NIE
Mrożone Ziemniaczki Haszowe		Frytki	Stojaki przepływu powietrza	18-20 minut 200°C		NIE
MIĘSO/DRÓB/RBY						
Skrzydka kurczaka	1 kg	Kurczak	Stojaki przepływu powietrza	35 minut	180°C	NIE
Stek	250 g (1)	Stek	Stojaki przepływu powietrza	10-15 minut 200°C		NIE
Kotlety wieprzowe	600 g (3)	Stek	Stojaki przepływu powietrza	15-20 minut 180°C		1 łyżka stołowa
Burgery wołowe	340 g (2) 1	Stek	Stojaki przepływu powietrza	16-18 minut 180°C		NIE
Cały kurczak z rożna	- 1,3 kg 340	Umieszczenie na gorącej patelni	Rożno	60 minut 200°C		1 łyżka stołowa
Panierowana pierś z kurczaka	g (2) 350 g	Umieszczenie na gorącej patelni	Stojaki przepływu powietrza	30 - 35 minut 200°C		NIE
Ryba panierowana	(2) 225 g	Upiec	Stojaki przepływu powietrza	20 - 25 minut 180°C		NIE
Boczek	400 g	Umieszczenie na gorącej patelni	Stojaki przepływu powietrza	10 - 12 minut 200°C		NIE
Mrożone kawałki kurczaka		Umieszczenie na gorącej patelni	Stojaki przepływu powietrza	12-15 minut 180°C		NIE
WARZYWA						
Mrożone krążki cebulowe 400g		Umieszczenie na gorącej patelni	Stojaki Air Flow	12-15 minut 200°C		NIE
Świeże warzywa do pieczenia 400g		Warzywa	Stojaki przepływu powietrza	15-20 minut 180°C		NIE
ODWODNIĆ						
Jabłka	150g	Odwodnić	Stojaki przepływu powietrza	4 - 5 godzin 50°C		NIE
Truskawki	350g	Odwodnić	Stojaki przepływu powietrza	5 godzin	50°C	NIE
Buraki	200g	Odwodnić	Stojaki przepływu powietrza	8 - 12 godzin 65°C		1 łyżka stołowa
Suszone mięso wołowe	350g	Odwodnić	Stojaki przepływu powietrza	4 godziny	80°C	NIE

Przepisy

Kurczak z rożna z cytryną i ziołami

Porcja dla 4 osób

Czas przygotowania 10 minut

Czas gotowania 60 minut

1-1,3 kg całego kurczaka

1 cytryna pokrojona na ¼ 1

łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka suszonego oregano

Sól i pieprz

Połóż kurczaka na talerzu wielkości obiadu. Odetnij 2 kawałki sznurka kuchennego, aby przeciągnąć go pod spodem kurczaka na szerokość na jednym końcu, zabezpieczając na górze węzłem. Powtórz na drugim końcu kurczaka, aby nogi i skrzydła były bezpieczne. Włóż pręt wzdłuż przez korpus kurczaka i zabezpiecz na obu końcach widelcami.

Wciśnij kawałki cytryny do środka kurczaka, posmaruj olejem. Oprósz oregano i przyprawami.

Wybierz Air Fry w piekarniku i ustaw temperaturę na 200°C z czasem 60 minut. Upewnij się, że ikona Rotisserie jest podświetlona i pozwól piekarnikowi się nagrzać.

Upewnij się, że tacka ociekowa jest umieszczona na dnie piekarnika, aby mogła zbierać tłuszczowe resztki z kurczaka.

Ostrożnie włóż rożen do gorącego piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia pozostaw kurczaka w gorącym piekarniku na kolejne 5 minut, zanim ostrożnie go wyjmiesz.

Przed krojeniem kurczaka usuń rożen i sznurek.

10

11

VDF127_20EM1 (UK).indd 10-11

22.10.20 09:15

Skrzydeltka z kurczaka z solą i pieprzem na wynos

Porcja dla 3-4 osób

Czas przygotowania 20 minut

Czas gotowania 35 minut

1 kg świeżych skrzydełek kurczaka

1 łyżeczka chińskiej przyprawy 5 przypraw

1 łyżka oleju roślinnego

1 średnia cebula, pokrojona w kostkę

1 zielona papryka, pokrojona w cienkie plasterki

2 czerwone papryczki chili, pokrojone w cienkie plasterki

Do przyprawienia solą i pieprzem

2 łyżki soli

¼ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

2 zielone papryczki chili, pokrojone w cienkie plasterki

1 łyżeczka suszonych płatków chilli

1 pęczek cebulki dymki, przyciętej i pokrojonej w plasterki

4 ząbki czosnku, drobno posiekane

1 łyżka oleju sezamowego

1 łyżka cukru

½ łyżki chińskiej przyprawy 5 przypraw

Umieść skrzydeltka kurczaka w dużej misce, posyp 1 dużą łyżeczką chińskiej mieszanki pięciu smaków i dobrze natrzyj, tak aby każde skrzydeltko zostało pokryte przyprawą.

Włącz piekarnik i wybierz ikonę kurczaka, ustaw temperaturę na 200°C, odczekaj 35 minut i pozwól piekarnikowi się nagrzać.

Rozłóż skrzydeltka kurczaka na dwóch rusztach Air Flow, wkładając je do gorącego piekarnika na górną i środkową pozycję (zamień miejscami po 15 minutach pieczenia).

Upewnij się, że tacka ociekowa znajduje się na swoim miejscu na dnie piekarnika, aby mogła zbierać wszelkie krople.

Podczas gotowania wymieszaj w małej misce składniki przyprawy: sól i pieprz.

Rozgrzej patelnię odpowiedniej wielkości na średnim ogniu, dodaj oliwę, cebulę i zieloną paprykę i smaż przez ok. 3-5 minut, aż zmiękną.

Dodaj papryczki chilli, płatki chilli, szczypiorek i czosnek i smaż jeszcze minutę, po czym zdejmij z ognia.

Gdy skrzydeltka kurczaka będą pieczone przez 30 minut, wyjmij blachy z piekarnika i posyp ostre skrzydeltka hojnie przyprawą: solą i pieprzem.

Nałóż łyżką podsmażoną mieszankę cebuli i papryki, wstaw ponownie do gorącego piekarnika i dopiekaj przez pozostałe 5 minut.

Jeśli chcesz, aby skrzydeltka i przyprawy były wyjątkowo chrupiące i przypieczone, kontynuuj smażenie przez kolejne 5 minut.

Wyjmij skrzydeltka z foremek i skrop je odrobiną oleju sezamowego.

Podawać natychmiast z miską krakersów krewetkowych.

Kuskus marokański z pieczonymi warzywami

Porcja dla 4-6 osób

Czas przygotowania 25 minut

Czas gotowania 15-20 minut

1 czerwona papryka, pozbawiona pestek i pokrojona w ćwiartki

1 żółta papryka, pozbawiona pestek i pokrojona w ćwiartki

1 duża cukinia pokrojona w plasterki

1 czerwona cebula, pokrojona w kawałki

4 łyżki oliwy z oliwek

Skórka i sok z 1 dużej cytryny

1 duży ząbek czosnku, drobno posiekany

1 łyżeczka kminku

1 łyżeczka mielonej kolendry

½ łyżeczki mielonego cynamonu

250g suszonego kuskusu

400ml wrzącej wody

1 łyżeczka kurkumy

400 g puszka ciecierzycy, odsączonej i wypłukanej

75g rodzynek

15 g grubo posiekanych liści kolendry

Mała garść liści mięty, posiekanych

Wylóż jedną z kratek Air Flow folią. Umieść paprykę, cukinię i czerwoną cebulę na folii i skrop 1 łyżką oliwy z oliwek. Używając rąk, wymieszaj warzywa z oliwą, upewniając się, że wszystkie kawałki są pokryte.

Rozgrzej piekarnik na ustawienie „Warzywa”, temp. 200°C, czas 15 minut. Włóż warzywa do gorącego piekarnika, obracając je w połowie pieczenia, aby zapewnić równomierne zrumienienie.

Podczas gdy warzywa się gotują, w małej misce wymieszaj resztę oliwy z oliwek, skórkę i sok z cytryny, czosnek, kminek, kolendrę i cynamon, a następnie odstaw.

Kuskus włóż do żaroodpornej miski, dodać wrzącą wodę i kurkumę, dobrze wymieszać i przykryć na ok. 5 minut.

Wyjmij warzywa z piekarnika i pozwól im ostygnąć.

Gdy będzie na tyle chłodne, że będzie można je trzymać w dłoniach, pokrój je na kawałki wielkości kęsa.

Wymieszaj kuskus z olejem cytrynowym i pozostałymi składnikami, dodaj ugotowane warzywa, dobrze wymieszaj i dopraw do smaku.

W lodówce w zamkniętym pojemniku można przechowywać ok. 2 dni.

Stek z sosem chimichurri

Porcja dla 2 osób

Czas przygotowania 15 minut

Czas gotowania 10 minut, średnio wysmażone.

Do tego przepisu będziesz potrzebować małego robota kuchennego lub mini-rozdrabniacza do przygotowania chimichurri.

2 steki z polędwicy wołowej o wadze ok. 225-250 g każdy

1 łyżeczka oleju roślinnego

Świeżo zmielony czarny pieprz

Opatrunek

Mały pęczek liści pietruszki zebranych

2 ząbki czosnku, obrane

1 szalotka pokrojona w ćwiartki

½ łyżeczki płatków chilli

2½ łyżki oliwy z oliwek extra vergine

Sok z ½ cytryny

2 łyżeczki octu winnego czerwonego

Wyjmij stek z opakowania i pozostaw go w temperaturze pokojowej na około 30 minut do 1 godziny przed smażeniem.

Rozgrzej piekarnik do 200°C, ustaw tryb steków i piecz przez 10 minut.

Posmaruj stek z obu stron olejem i posyp świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Umieść oba steki na jednej z kratek Air Flow, upewniając się, że tacka ociekowa na spodzie piekarnika jest na swoim miejscu i może zbierać wszelkie krople.

Włóż blachę do piekarnika w górnej części i piecz przez 10 minut.

Umieść wszystkie składniki sosu w małym robocie kuchennym i miksuj, aż pietruszka zostanie posiekana.

Wyjmij stek z piekarnika, połóż na ciepłym talerzu i pozwól mu odpocząć przez około 5 minut.

Pokrój stek po skosie, podając chimichurri osobno.

Przydatne wskazówki / Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Przegotowany / Niedogotowane potrawy	Nieprawidłowe ustawienie temperatury lub czasu	- Może zaistnieć konieczność dostosowania czasu i temperatury do pożądanego smaku. - Ponieważ Twój piekarnik Air Fryer jest mniejszy od zwykłego piekarnika, nagrzewa się szybciej i gotuje w krótszym czasie.
	Umieszczenie stojaka	Zobacz rozdział „Pozycjonowanie stojaków przepływu powietrza”, strona 5. Możliwe jest konieczność dostosowania stojaka do rodzaju żywności.
Zapach spalenizny	Nagromadzenie się jedzenia wewnątrz piekarnika, na elementach grzewczych lub w tacce na okruchy	Zobacz rozdział „Czyszczenie piekarnika Air Fryer”, strona 9.
Elementy grzewcze nie pozostają włączone	- Elementy grzewcze będą włączane i wyłączane cyklicznie, aby utrzymać odpowiednią temperaturę - Elementy mogą nie świecić	Przed włożeniem jedzenia należy odczekać, aż piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę. Piekarnik wskaże zakończenie nagrzewania.
Interfejs panelu dotykowego nie reaguje	- Panel jest brudny lub tłusty - Nadmiar wilgoci na panelu - Kontroler nie działa prawidłowo	- Przed użyciem upewnij się, że panel jest czysty i wolny od zanieczyszczeń. - Upewnij się, że panel jest czysty i suchy, a do obsługi używaj suchych rąk. - Odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj 60 sekund przed ponownym podłączeniem.
Podczas gotowania z drzwi kapie niewielka ilość wody	Woda uwalniana z żywności podczas cyklu gotowania	Nie jest to problem i jest częścią normalnego cyklu gotowania. Wytrzyj krople miękką ściereczką.

Montaż wtyczki – tylko dla Wielkiej Brytanii i Irlandii

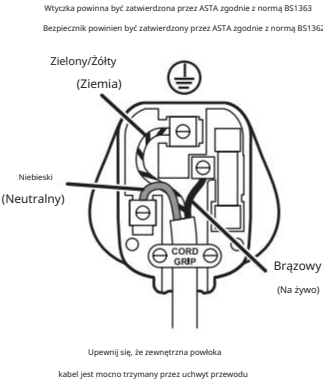
 To urządzenie musi być uziemione.

Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdek w Twoim domu, możesz ją wyjąć i zastąpić wtyczką odpowiedniego typu.

Jeśli bezpiecznik w formowanej wtyczce musi zostać wymieniony, należy ponownie zamontować pokrywę bezpiecznika. Urządzenia nie wolno używać bez zamontowanej pokrywy bezpiecznika.

Jeśli bezpiecznik wtykowy wymaga wymiany, należy użyć bezpiecznika o tej samej wartości znamionowej, co zamontowany przez producenta. Aby zapobiec zagrożeniu, nie należy montować bezpiecznika o niższej lub wyższej wartości znamionowej.

Jeżeli zaciski wtyczki nie są oznaczone lub nie masz pewności co do sposobu montażu wtyczki, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.



Serwis posprzedażowy i części zamienne

W przypadku gdy urządzenie nie działa, a jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany.

Należy pamiętać, że wymagany będzie ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkowe wsparcie, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta pod numerem 0800 028 7154 lub napisz e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

Utylizacja odpadów

Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Prosimy o recykling, jeśli istnieją odpowiednie obiekty. Wyślij do nas e-mail na adres BrevilleEurope@newellco.com, aby uzyskać dalsze informacje dotyczące recyklingu i WEEE.





Breville®

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Park Biznesowy Cheadle Royal,
Cheadle, SK8 3GQ, Wielka Brytania

Newell Polska Usługi Sp. z oo, Plac Andersa
7, Poznań, 61-894, Polska.

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com Telefon
w Wielkiej Brytanii: 0800 028 7154



CE

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Wielka Brytania.
Newell Polska Usługi Sp. z oo, Plac Andersa 7, Poznań, 61-894, Polska.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited i Newell Poland Services Sp. z oo są spółkami zależnymi Newell Brands Inc.

Produkt, który kupisz, może nieznacznie różnić się od tego przedstawionego na opakowaniu ze względu na ciągły proces jego udoskonalania.

Wyprodukowano w Chinach.

