

GB	800 Air Fryer Oven	User Manual	2
FR	800 Four friteuse à air	NOTICE D'UTILISATION	13
CZ	800 Horkovzdušná trouba	Uživatelská příručka	25
DK	800 Air Fryer oven	Brugervejledning	36
EE	800 kuumaõhufritüür, ahi	Kasutusjuhend	47
FI	800 Air Fryer-uuni	Käyttöopas	58
GE	800 აეროფრიტილი	მომხმარებლის სახელმძღვანელო	69
HR	Pečnica za prženje zrakom 800	Korisnički priručnik	81
HU	800 Forrólevegős sütő	Felhasználói kézikönyv	92
IT	Forno friggirice ad aria 800	Manuale dell'utente	103
LT	Karšto oro gruzdintuvė 800	Naudojimo instrukcija	115
LV	800 Karstā gaisa frīteris	Lietotāja rokasgrāmata	126
NO	800 Luftfrityrkoker	Bruksanvisningen	137
PL	Frytkownica beztłuszczowa AirFryer z linii 800	Podręcznik użytkownika	148
RO	Friteuză cu aer cald 800	Manual de utilizare	159
RU	Аэрофритюрница серии 800	Руководство пользователя	170
SE	800 Varmluftsfritös och ugn	Användarhandbok	181
SI	800 Pečica z zračnim cvrtjem	Uporabniški priročnik	192
SK	Teplovzdušná fritéza 800	Používateľská príručka	203
SR	800 фритеза на врућ ваздух	Корисничко упутство	214
UA	Аерофритюрниця серії 800	Керівництво користувача	225



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3

2. PRODUCT DESCRIPTION 5

3. BEFORE FIRST USE 5

4. OPERATING INSTRUCTIONS 6

5. CARE AND CLEANING 11

6. WHAT TO DO IF... 12

7. ENVIRONMENT CONCERNS 12

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble-shooting, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

Symbols in the instruction:

-  Warning / Caution-Safety information.
-  General information and tips.
-  Environmental information.

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

- 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 are supervised or have received instruction concerning how to safely use the appliance 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they don't not play with the appliance.
- Please keep the air fryer and the power cord out of the reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended for normal household use only.
- If the power cord is damaged or broken, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons to avoid safety hazards.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Always return the appliance to an authorized service center for examination or repair.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove, any kind of electric stove, electric cooking plates or in a heated oven.
- Always make sure that the plug is inserted into the socket properly.
- Keep the mains cord away from hot surfaces or sharp objects to avoid damage.
- Never put anything flammable, explosive or corrosive in the basket.
- Do not excessively pinch, bend, twist or place heavy objects on the power cord to prevent from exposing or breaking its core.
- Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged.
- Never start cooking without the basket being in place.
- Do not fill up the basket above the "MAX" line in order to prevent food contact with the heating element.

- Do not touch the basket directly with your hands during or right after use to avoid getting scalded.
- Do not use any plastic utensils or normal paper wrapping materials to wrap food for cooking.
- Do not insert pins, wires or other objects into any of the openings of the air fryer to avoid an electrical shock or injury.
- Please be sure to unplug the air fryer before cleaning or repairing it.
- Do not move or shake the air fryer during use.
- Do not insert any foreign objects into the safety switch to avoid any danger.
- Not suitable for contact with high acidic and/or high salty ingredients.
- Avoid using metal tools when manipulating the food in the basket.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Power consumption in standby: 0.5W
- Maximum time needed for the equipment to reach automatically the applicable low power mode: 20Min

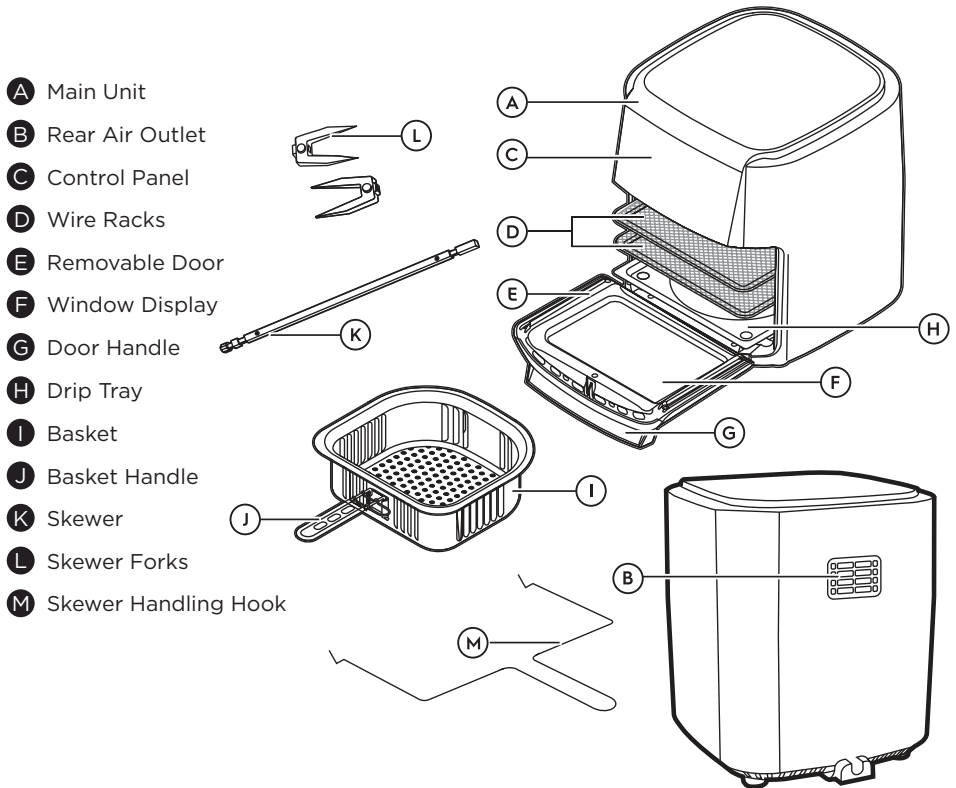


CAUTION: Hot Surface



2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 General Overview



3. BEFORE FIRST USE

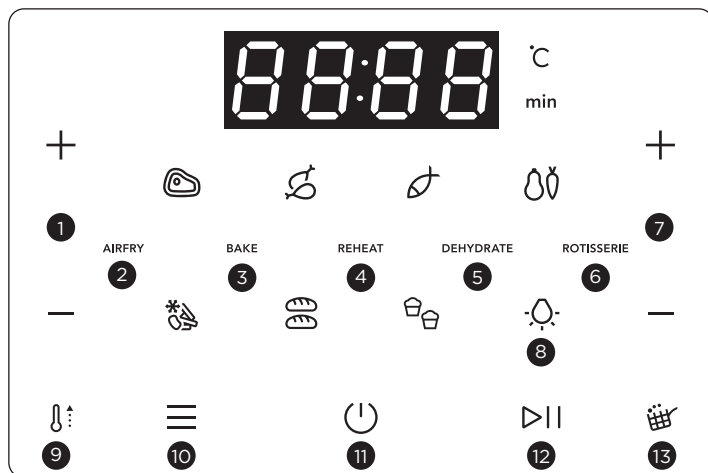
1. Remove all packaging materials and promotional labels from the inside and outside of the appliance.
2. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface, leaving enough space to open the door.
3. Clean the appliance and accessories (see CARE & CLEANING).

4. Heat the appliance for 10 min using the Air Fry function.

NOTE: During the first heating operation you may notice a small amount of smoke and/or an odor of oil.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

4.1 Usage of the Control Panel



1 Temperature Adjustment:

Press the + or - temperature buttons to set the preparation temperature. For a quick adjustment, Hold down the button.

NOTE: The operating temperature varies between 60°C and 200°C (Dehydrate function operates between 30°C and 80°C)

2 AIR FRY

With Air Fry mode selected, you can choose one of the 7 preset recipes or manually adjust the preparation.

3 BAKE

With bake mode selected, cook your favorite foods such as cookies, cakes, cinnamon rolls and more.

4 REHEAT

Quickly warm up your favorite foods.

5 DEHYDRATE

Dehydrate fruits and vegetables at low temperatures for healthy snacks.

6 ROTISSERIE

With the skewer inserted into the appliance, use this function to rotate your meats for even cooking.

NOTE: The preset temperature and time in the cooking modes can also be manually adjusted according to your preference.

7 Time Adjustment

Tap the + or - time buttons to set the cooking time. For a quick adjustment, hold down the button.

NOTE: The operating time varies between 1 minute and 99 minutes (except for the “dehydrate” function: which is between 5 minutes and 300 minutes).

8 Light

Press the Light button to turn the light on or off.

9 Preheat Indicator Light

The indicator light will turn on informing you that the appliance is preheating. The preheating lasts for a maximum of 5 minutes.

10 Preparation Mode Button

Press the Preparation Modes menu to select one of the 5 preparation modes.

11 On / Off

This button has three functions: Tap the button to activate the control panel.
If the appliance is not in use, touch the button for the panel to enter rest mode.
The panel will show a countdown of 20 seconds for the appliance to cool down.

12 Start/Pause

Tap the button to start preparing your food or to pause the process during cooking. When paused, it is possible to adjust the temperature/time of the cycle if necessary.

NOTE: If the Air Fryer is paused at any time for more than 10 minutes, the appliance will return to the home screen.

13 Turn Food Indicator Light

This indication will appear halfway through the cooking time for some of the preset recipes and for manual adjustment.

4.2 Preset Recipes

Select one of the 7 predefined preparation recipes:

NOTE: It is necessary to turn certain foods at halfway though the cooking time for uniform texture. Use gloves or tongs to handle to ensure your safety and avoid accidents.
The cooking process pauses if the door is opened. Operation resumes once the door is closed.

Food		Temp. (°C)	Prep time (minutes)	Portion (kg)	Turn food at halfway point?
French Fries		180	20	0.4	Yes
Muffin		165	15	0.45 (50g x 9pcs)	No
Meat		180	30	0.9	Yes
Chicken		200	40	1	Yes

Bread		180	30	0.5	No
Fish		180	15	0.2 (40x120x100mm)	No
Vegetable		180	30	0.8	Yes

NOTE: Big Bread: 500g, 180°C 30 minutes; Frozen Cheese bread: 50gx18pcs, 160°C, 24 minutes

IMPORTANT

The temperature and preparation times listed in the table are guidelines and vary depending on the recipes and the amount of ingredients, shape and texture of the foods. You can adjust the cooking temperature and time as desired.

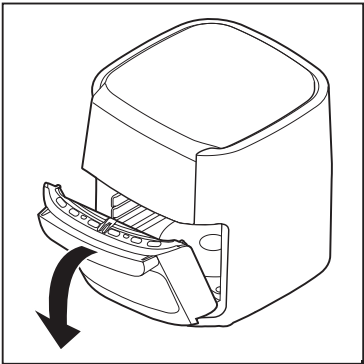
4.3 Using Your Air Fryer

- 1. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface leaving enough room to open the door.

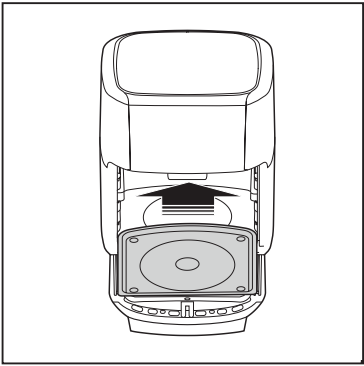
IMPORTANT

Do not obstruct the air outlets of the product.

- 2. Plug in the appliance.
- 3. Pull on the handle to open Door.



- 4. Insert the Drip Tray into the bottom of the appliance so that grease and debris do not fall into the appliance.



- 5. Your appliance has 3 accessories for the preparation of various foods (See General Overview).
- 6. Place food in the chosen accessory and close the door of your appliance.
- 7. Press the On/Off button once to turn on the appliance.
- 8. Select a preset recipe, staging mode, or manually adjust the temperature and time as desired.
- 9. Press the Start/Pause button to begin food preparation.

NOTE:

- The control panel buttons beep to confirm selection.
 - The appliance automatically preheats when the start/pause button is pressed. The preheat light stays on for up to 5 min. The time countdown begins once the cooking temperature is reached.
- At the end of the programmed time, the panel shows "END", together with 3 "Beeps" signal.
 - Pull the handle to open the door.
 - Use a heat resistant utensil to remove food and deposit it in a container.

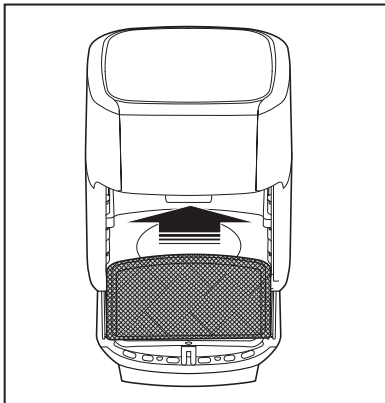
**WARNING**

Keep your face, arms and hands away from steam released when opening the door.

- Unplug the appliance when finished or, return to step 8 if you wish to prepare more food.

4.4 Wire Racks

- Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface leaving enough room to open the door.



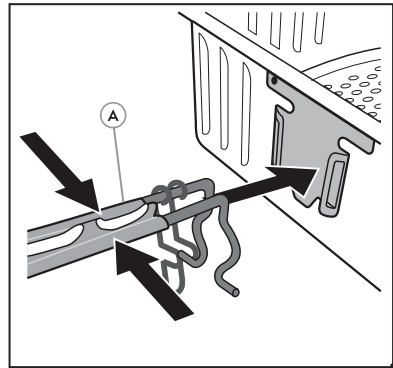
- Use the wire racks when dehydrating fruits/vegetables.

NOTE: If both wire racks are used at the same time it is recommended to switch the rack positions halfway through the cooking time for more even cooking.

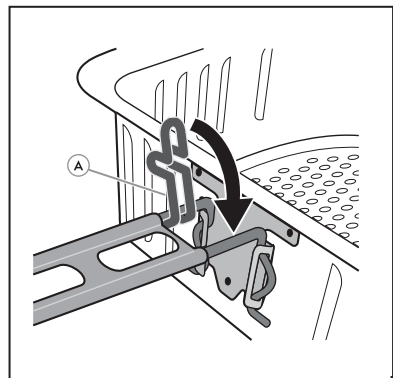
4.5 Basket

The basket handle must be attached when inserting or removing food.

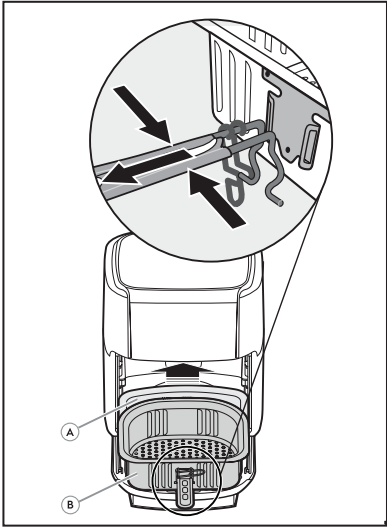
- Press the sides of the handle (A) and fit the handle into the slots on the basket.



- Release the handle then close the clip to lock the handle in place.



3. Place the Basket on the desired shelf and remove the basket handle.



IMPORTANT

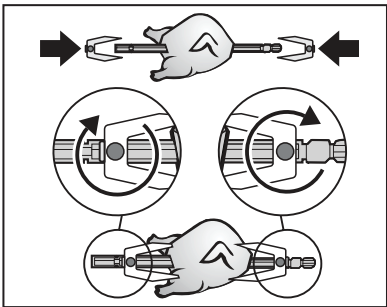
Be sure handles are assembled and fastened properly.

4.6 Spinning Skewer

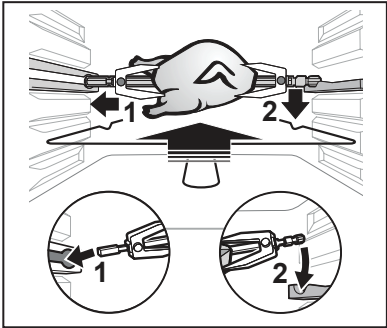
Insert the Skewer into the meat of your choice. Make sure the meat can freely rotate within the cavity. If meats are too large they may not cook correctly, and they may hit the side of the cavity and damage the appliance.

1. Position the forks and attach them with the screws so that the food is securely fastened.

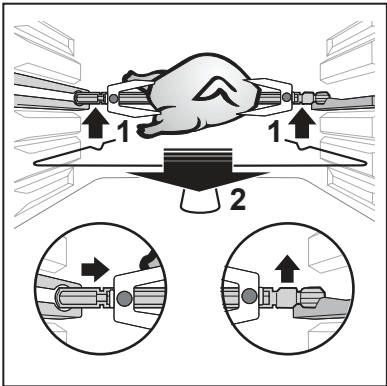
NOTE: Use the forks to help secure the food.



2. Use the Handling Hook to position the Skewer on the rails and slide it to the docking points. Make sure the Skewer is properly seated in the turning hole on the left side of the appliance.



3. To remove the Skewer, use the Handling Hook by snapping into the skewer and pushing it slightly to the right to disengage it from the fixing brackets. Then slide the Skewer down the rails out of the appliance.



5. CARE & CLEANING

5.1 Cleaning

To avoid electric shock, remove the plug from the outlet before performing any cleaning or maintenance. Cleaning should be done with a cold appliance.

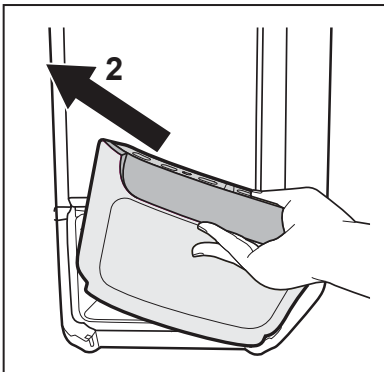
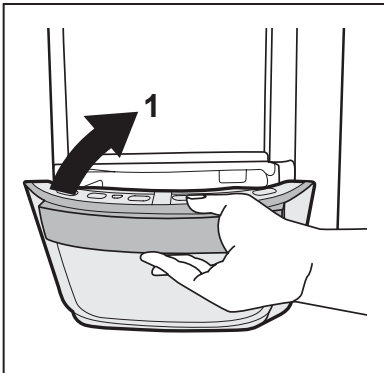
Use only a damp cloth to clean the outside of the appliance and its electrical cable.

1. Open the door at 45° and remove the Removable Door by first pulling the left side up and then pull the door to the left. Clean both sides with warm water and mild detergent.



CAUTION

Do not place the removable door in the dishwasher. Handwash only.



2. Use a soft sponge and mild detergent and rinse thoroughly to clean the accessories.

NOTE: The Drip Tray (H), Basket (I), Basket Handle (J), Skewer (K), Skewer Forks (L), and Skewer Handling Hooks (M) are dishwasher safe. (See General Overview)

3. Use a dry, soft cloth to clean the outside of the appliance.



CAUTION

Never immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquid. Never clean your appliance with flammable fluids such as alcohol, kerosene, gasoline, thinner, solvents, removers or with chemicals such as detergents with ammonia, acids, vinegars, soda or abrasives such as soaps.

Do not use steam equipment to clean the appliance.

4. It is important to clean your appliance after each use as the buildup of oil, grease or food can cause unpleasant odors, malfunctions and decrease performance.

5.2 Storage

1. Turn off the appliance and allow it to cool down completely.
2. Ensure that all components and accessories are clean and dry.
3. Store your appliance in a flat, dry, safe place away from children.

6. WHAT TO DO IF ...

Use this guide to help with common issues that may interfere with the performance of the product. If this does not help improve the issue, please contact Customer Service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Appliance does not turn on or heat up	The appliance is not plugged into the outlet	Place the power plug into the socket
	The door is not closed properly	Check that the door is closed
Food preparation takes longer than expected	The basket is over filled with food	Prepare a smaller amount of ingredients
	The set temperature is too low	Increase the temperature using the temperature control keys
	Food was not turned or shaken	Turn round or shake the food after some minutes cooking
The food is raw on the inside and/or burned on the outside.	The set temperature is too high	Reduce the temperature by using the temperature control keys
	The Wire Racks are not set at a suitable height	Set wire racks at a suitable height
	Food was not turned or shaken	Turn round or shake the food after some minutes cooking
White smoke coming from appliance.	Preparation of fatty foods	The oil released when cooking some foods may splash on the heating element and produce white smoke. This is normal and does not affect the food
	Residue from previous use	Be sure to clean the appliance after each use

7. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	14
2. DESCRIPTION DU PRODUIT	16
3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	16
4. NOTICE D'UTILISATION	17
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	22
6. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT... ..	23
7. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	23

NOUS PENSONS À VOUS

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu spécialement pour vous. Ainsi, chaque fois que vous l'utilisez, vous pouvez être sûr que vous obtiendrez d'excellents résultats à chaque fois.

Bienvenue à Electrolux.

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

Symboles dans la notice :

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

 Informations générales et conseils.

 Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications sans préavis.

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage et l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité par une personne responsable de leur sécurité et comprennent les risques encourus. Veillez à la surveillance des enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Veuillez garder la friteuse à air chaud et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou cassé, il doit être remplacé par un agent du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Renvoyez toujours l'appareil à un centre de service après-vente agréé pour examen ou réparation.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz chaude, d'une cuisinière électrique, de plaques de cuisson électriques ou d'un four chauffé.
- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes ou des objets tranchants pour éviter tout dommage.
- Ne mettez jamais quoi que ce soit d'inflammable, d'explosif ou de corrosif dans le panier.
- Évitez de pincer, plier ou tordre excessivement le cordon d'alimentation et ne placez pas d'objets lourds sur celui-ci pour éviter d'exposer ou de casser les fils électriques à l'intérieur.

- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne commencez jamais à cuisiner sans que le panier soit en place.
- Ne remplissez pas le panier au-dessus de la ligne « MAX » afin d'éviter tout contact entre les aliments et la résistance.
- Ne touchez pas le panier directement avec les mains pendant ou juste après l'utilisation pour éviter de vous brûler.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique ou du papier d'emballage normal pour emballer les aliments pour la cuisson.
- N'insérez pas de broches, de fils métalliques ou d'autres objets dans les ouvertures de la friteuse à air chaud pour éviter tout risque de choc électrique ou de blessure.
- Assurez-vous de débrancher la friteuse à air chaud avant de la nettoyer ou de la réparer.
- Ne déplacez pas ou ne secouez pas la friteuse à air chaud pendant l'utilisation.
- N'insérez aucun corps étranger dans l'interrupteur de sécurité pour éviter tout danger.
- Pas adapté au contact avec des ingrédients très acides et/ou très salés.
- Évitez d'utiliser des outils métalliques lorsque vous manipulez les aliments dans le panier.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type « chambres d'hôtes ».
- Consommation d'énergie en veille : 0,5 W
- Temps maximum nécessaire pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode de faible consommation applicable : 20 minutes

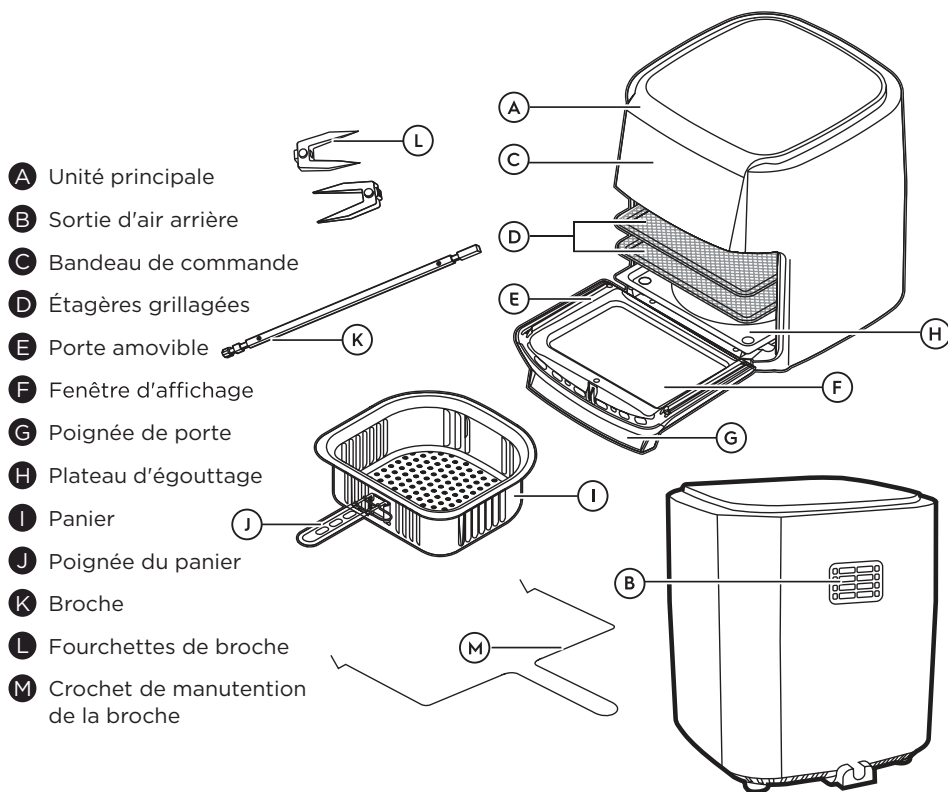


ATTENTION: surfaces brûlantes.



2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 Présentation générale



3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
2. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace pour ouvrir la porte.
3. Nettoyez l'appareil et les accessoires (voir ENTRETIEN ET NETTOYAGE).

4. Chauffez l'appareil pendant 10 minutes en utilisant la fonction Air Fry.

REMARQUE : Lors de la première opération de chauffage, il est possible que vous remarquiez une petite quantité de fumée et/ou une odeur d'huile.

4. NOTICE D'UTILISATION

4.1 Utilisation du panneau de commande



1 Réglage de la température :

Appuyez sur les touches de température **+** ou **-** pour régler la température de préparation. Pour un réglage rapide, maintenez la touche enfoncée.

REMARQUE : La température de fonctionnement varie entre 60 et 200 °C (la fonction de déshydratation fonctionne entre 30 et 80 °C).

2 AIR FRY

Lorsque le mode Air Fry est sélectionné, vous pouvez choisir l'une des 7 recettes préréglées ou ajuster manuellement la préparation.

3 CUIRE

Lorsque le mode cuire est sélectionné, vous pouvez cuire vos aliments préférés tels que des biscuits, des gâteaux, des brioches à la cannelle et bien plus encore.

4 RECHAUFFER

Réchauffez rapidement vos aliments préférés.

5 DÉSHYDRATER

Déshydratez des fruits et des légumes à basse température pour des en-cas sains.

6 RÔTISSEUSE

Avec la broche insérée dans l'appareil, utilisez cette fonction pour faire tourner vos viandes afin d'obtenir une cuisson uniforme.

REMARQUE : La température et la durée préréglées des modes de cuisson peuvent également être ajustées manuellement selon vos préférences.

7 Réglage du temps

Appuyez sur les touches de temps **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson. Pour un réglage rapide, maintenez la touche enfoncée.

REMARQUE : La durée de fonctionnement varie entre 1 minute et 99 minutes (sauf pour la fonction « déshydrater » : entre 5 minutes et 300 minutes).

8 Lumière

Appuyez sur le bouton Lumière pour allumer ou éteindre la lumière.

- 9

Voyant de préchauffage
Le voyant s'allume pour indiquer que l'appareil est en cours de préchauffage. Le préchauffage dure au maximum 5 minutes.
- 10

Touche du mode de préparation
Appuyez sur le menu Modes de préparation pour sélectionner l'un des 5 modes de préparation.
- 11

Activé / Désactivé
Cette touche a trois fonctions :
Appuyez sur cette touche pour activer le panneau de commande.
Si l'appareil n'est pas utilisé, appuyez sur la touche pour que le panneau passe en mode repos.
Le panneau affiche un compte à rebours de 20 secondes pour que l'appareil refroidisse.

- 12

Démarrer/Pause
Appuyez sur cette touche pour commencer à préparer vos aliments ou pour mettre le processus en pause pendant la cuisson. Lorsque le processus est en pause, vous pouvez ajuster la température et la durée du cycle si nécessaire.
REMARQUE : Si la Friteuse à air est mise en pause à tout moment pendant plus de 10 minutes, l'appareil revient à l'écran d'accueil.
- 13

Activer le voyant de nourriture
Cette indication apparaît à la moitié du temps de cuisson pour certaines recettes pré-réglées et pour le réglage manuel.

4.2 Recettes pré-réglées

Sélectionnez l'une des 7 recettes de préparation prédéfinies :

REMARQUE : Il est nécessaire de retourner certaines nourritures à la moitié du temps de cuisson pour obtenir une texture uniforme. Utilisez des gants ou des pinces lorsque vous préparez afin de garantir votre sécurité et d'éviter les accidents.
Le processus de cuisson s'interrompt si la porte est ouverte. Le fonctionnement reprend une fois la porte fermée.

Nourriture		Temp. (°C)	Temps de prépa (minutes)	Portion (kg)	Retourner la nourriture à moitié du temps ?
Frites		180	20	0,4	Oui
Muffin		165	15	0,45 (50g x 9pcs)	Non
Viande		180	30	0,9	Oui
Poulets		200	40	1	Oui

Pain		180	30	0,5	Non
Poisson		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Non
Légumes		180	30	0,8	Oui

REMARQUE : Gros pain : 500g, 180 °C, 30 minutes ; Pain au fromage surgelé : 50gx18pcs, 160 °C, 24 minutes

IMPORTANT

Les températures et les temps de préparation indiqués dans le tableau sont donnés à titre indicatif et varient en fonction des recettes, de la quantité d'ingrédients, de la forme et de la texture des aliments. Vous pouvez régler la température et le temps de cuisson comme vous le souhaitez.

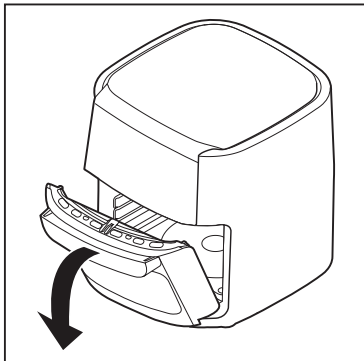
4.3 Utilisation de votre friteuse à air

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment de place pour ouvrir la porte.

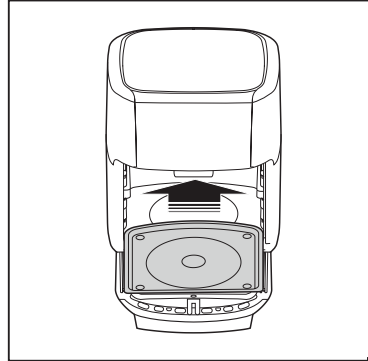
IMPORTANT

Ne pas obstruer les sorties d'air du produit.

2. Brancher l'appareil.
3. Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte.



4. Insérez le bac d'égouttage dans le fond de l'appareil afin que la graisse et les débris ne tombent pas dans l'appareil.



5. Votre appareil est équipé de 3 accessoires pour la préparation de divers aliments (voir Présentation générale).
6. Placez les aliments dans l'accessoire choisi et fermez la porte de votre appareil.
7. Appuyez une fois sur la touche Activé/Désactivé pour mettre l'appareil en marche.
8. Sélectionnez une recette prédéfinie, un mode d'organisation ou réglez manuellement la température et le temps comme vous le souhaitez.

- Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour commencer la préparation de la nourriture.

REMARQUE :

- Les touches du panneau de commande émettent un bip pour confirmer la sélection.
 - L'appareil préchauffe automatiquement lorsque l'on appuie sur la touche démarrer/pause. Le voyant de préchauffage reste allumé pendant 5 minutes. Le décompte du temps commence lorsque la température de cuisson est atteinte.
- À la fin du temps programmé, le panneau affiche « FIN », accompagné de 3 signaux sonores.
 - Tirez la poignée pour ouvrir la porte.
 - Utilisez un ustensile résistant à la chaleur pour retirer la nourriture et la déposer dans un récipient.



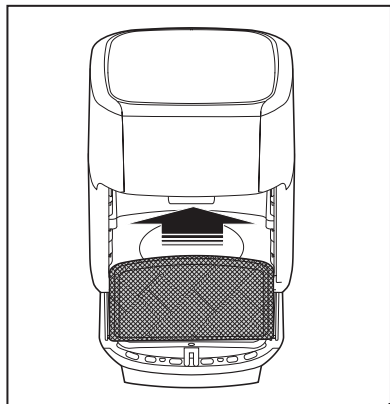
AVERTISSEMENT

Tenez votre visage, vos bras et vos mains à l'écart de la vapeur dégagée lorsque vous ouvrez la porte.

- Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé ou revenez à l'étape 8 si vous souhaitez préparer une autre nourriture.

4.4 Étagères grillagées

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment de place pour ouvrir la porte.



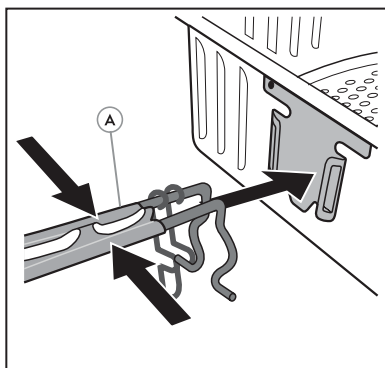
- Utilisez les étagères grillagées pour déshydrater les fruits/légumes.

REMARQUE : Si les deux étagères grillagées sont utilisées en même temps, il est recommandé d'intervertir les positions des étagères à la moitié du temps de cuisson pour une cuisson plus homogène.

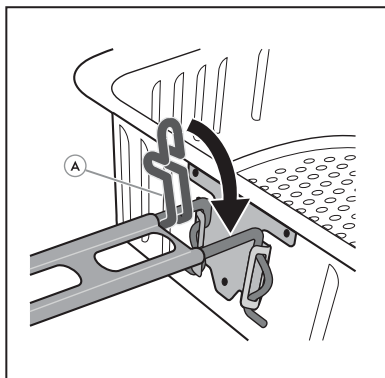
4.5 Panier

Vous devez fixer la poignée du panier lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments.

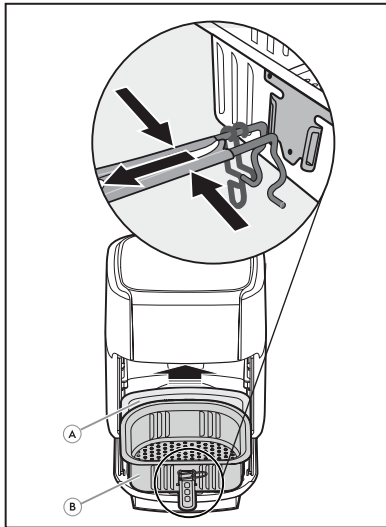
- Appuyez sur les côtés de la poignée (A) et insérez la poignée dans les fentes du panier.



- Relâcher la poignée puis fermer le clip pour verrouiller la poignée en place.



3. Placez le panier sur l'étagère souhaitée et retirez la poignée du panier.



IMPORTANT

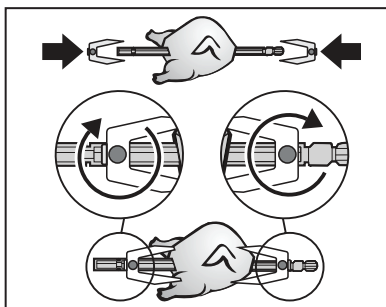
Assurez-vous que les poignées sont assemblées et fixées correctement.

4.6 Broche tournante

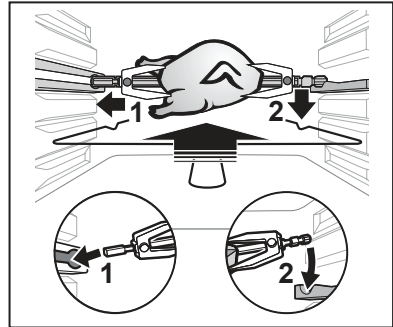
Insérez la broche dans la viande de votre choix. Veillez à ce que la viande puisse tourner librement dans la cavité. Si les viandes sont trop grosses, elles risquent de ne pas cuire correctement, de heurter les parois de la cavité et d'endommager l'appareil.

1. Positionnez les fourchettes et fixez-les à l'aide des vis de manière à ce que la nourriture soit solidement fixée.

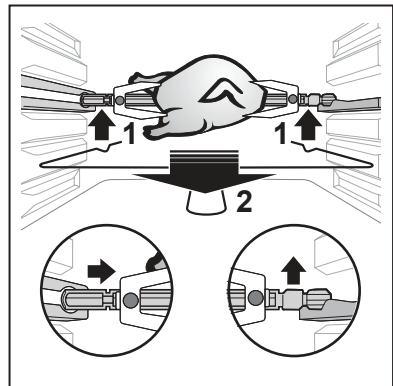
REMARQUE : Utilisez les fourchettes pour fixer la nourriture.



2. Utilisez le crochet de manutention pour positionner la broche sur les rails et faites-la glisser jusqu'aux points d'ancrage. Assurez-vous que la broche est correctement insérée dans le trou de rotation situé sur le côté gauche de l'appareil.



3. Pour retirer la broche, utilisez le crochet de manutention en l'enclenchant dans la broche et en la poussant légèrement vers la droite pour la dégager des supports de fixation. Faites ensuite glisser la broche le long des rails pour la sortir de l'appareil.



5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

5.1 Nettoyage

Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien. Vous devez effectuer le nettoyage avec un appareil froid.

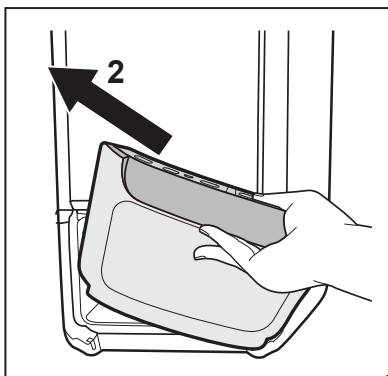
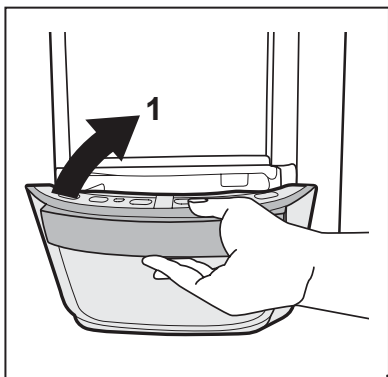
Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et son câble électrique.

1. Ouvrez la porte à 45° et retirez la porte amovible en tirant d'abord le côté gauche vers le haut, puis en tirant la porte vers la gauche. Nettoyez les deux côtés avec de l'eau chaude et un détergent doux.



ATTENTION

Ne placez pas la porte amovible dans le lave-vaisselle. Lavage à la main uniquement.



2. Utilisez une éponge douce et un détergent doux et rincez abondamment pour nettoyer les accessoires.

REMARQUE : Le bac d'égouttage (H), le panier (I), la poignée du panier (J), la broche (K), les fourchettes de broche (L) et les crochets de manutention de la broche (M) sont lavables au lave-vaisselle. (Voir Présentation générale)

3. Utilisez un chiffon sec et doux pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.



ATTENTION

Ne jamais immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne nettoyez jamais votre appareil avec des liquides inflammables tels que l'alcool, le kérosène, l'essence, les diluants, les solvants, les décapants ou avec des produits chimiques tels que les détergents à base d'ammoniaque, les acides, les vinaigres, la soude ou les abrasifs tels que les savons.

Ne pas utiliser d'appareil à vapeur pour nettoyer cet appareil.

4. Il est important de nettoyer votre appareil après chaque utilisation, car l'accumulation d'huile, de graisse ou de nourriture peut provoquer des odeurs désagréables, des dysfonctionnements et une baisse de performance.

5.2 Stockage

1. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants et accessoires sont propres et secs.
3. Conservez votre appareil dans un endroit plat, sec et sûr, hors de portée des enfants.

6. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT...

Ce guide vous aidera à résoudre les problèmes courants susceptibles d'entraver les performances du produit. S'il ne permet pas d'améliorer le problème, veuillez contacter le service clientèle.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas et ne chauffe pas	L'appareil n'est pas branché dans la prise électrique	Placer la fiche d'alimentation dans la prise
	La porte n'est pas correctement fermée	Vérifier que la porte est fermée
La préparation de nourriture prend plus de temps que prévu	Le panier est rempli de nourriture	Préparer une plus petite quantité d'ingrédients
	La température définie est trop basse	Augmenter la température à l'aide des touches de réglage de la température
	La nourriture n'a pas été retournée ou secouée	Retourner ou secouer la nourriture après quelques minutes de cuisson
Les aliments sont crus à l'intérieur et/ou brûlés à l'extérieur.	La température définie est trop élevée	Réduire la température à l'aide des touches de réglage de la température
	Les étagères grilles ne sont pas réglées à la bonne hauteur	Placer les étagères grillagées à une hauteur appropriée
	La nourriture n'a pas été retournée ou secouée	Retourner ou secouer la nourriture après quelques minutes de cuisson
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Préparation d'aliments gras	L'huile libérée lors de la cuisson de certains aliments peut éclabousser l'élément chauffant et produire de la fumée blanche. Ce phénomène est normal et n'affecte pas la nourriture
	Résidus de l'utilisation précédente	Veiller à nettoyer l'appareil après chaque utilisation

7. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	26
2. POPIS PRODUKTU	28
3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	28
4. NÁVOD K POUŽITÍ	29
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	34
6. CO DĚLAT, KDYŽ...	35
7. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	35

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si výrobek, který s sebou přináší desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Je důmyslný a stylový a byl navržen s ohledem na vás. Kdykoli jej tedy použijete, můžete si být jisti, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítejte ve společnosti Electrolux.

Navštivte naši webovou stránku:



Získejte rady pro použití, brožury, informace o poruchách a servisní informace:

www.electrolux.com



Zaregistrujte svůj výrobek pro lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Kupujte příslušenství, spotřební materiál a originální náhradní díly pro váš spotřebič:

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Vždy používejte originální náhradní díly.

Při kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto údaje naleznete na výrobním štítku.

Symbolsy použité v návodu:

 Varování / Upozornění-Bezpečnostní informace.

 Všeobecné informace a rady.

 Environmentální informace.

Změna vyhrazena bez předchozího upozornění.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí s tím souvisejícím rizikům. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a používání spotřebiče nesmí být prováděno dětmi, pokud nejsou starší 8 let nebo pokud jsou bez dozoru.
- Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a nerozumí s tím souvisejícím rizikům, jak to požaduje osoba odpovědná ze jejich bezpečí. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Udržujte horkovzdušnou troubu a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti.
- Pokud je přívodní kabel poškozen nebo přerušen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo osobami s podobnou kvalifikací, aby se tak předešlo rizikům.
- Přístupné povrchy se mohou během používání zahřát.
- Nezakrývejte otvory pro vstup a výstup vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Spotřebič vždy vraťte do autorizovaného servisního střediska ke kontrole nebo opravě.
- Nezkoušejte spotřebič opravovat sami.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový sporák nebo poblíž něj, na elektrické sporáky, varné desky nebo do vyhřáté trouby.
- Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zastrčena do zásuvky.
- Udržujte síťový kabel mimo horké povrchy nebo ostré předměty, aby nedošlo k poškození.
- Do koše nikdy nevkládejte nic hořlavého, výbušného nebo žíravého.
- Napájecí kabel nadměrně nesvírejte, neohýbejte, nekrutíte s ním ani na něj nepokládejte těžké předměty, aby neodkrylo či nezlomilo jeho jádra.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozená zástrčka, hlavní kabel nebo samotný spotřebič.
- Nikdy nezačínějte vařit, aniž by byl koš na svém místě.
- Neplňte koš nad rysku „MAX“, abyste zabránili kontaktu potravin s topným tělesem.

- Nedotýkejte se koše během použití nebo těsně po použití přímo rukama, abyste se nespálili.
- K balení potravin pro vaření nepoužívejte žádné plastové náčiní ani běžné papírové balicí materiály.
- Do otvorů trouby nevkládejte špendlíky, dráty ani jiné předměty, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
- Před čištěním nebo opravou se ujistěte, že jste produkt odpojili ze zásuvky.
- Troubou během používání nehýbejte a netřeste s ní.
- Nevkládejte do bezpečnostního spínače žádné cizí předměty, abyste předešli nebezpečí.
- Nevhodné pro kontakt s vysoce kyselými a/nebo vysoce slanými přísadami.
- Při manipulaci s potravinami v koši nepoužívejte kovové nástroje.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a při podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - venkovské domy;
 - hotely, motely a další rezidenční zařízení;
 - zařízení typu bed and breakfast.
- Spotřeba energie v pohotovostním režimu: 0,5 W
- Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízkého výkonu: 20 min

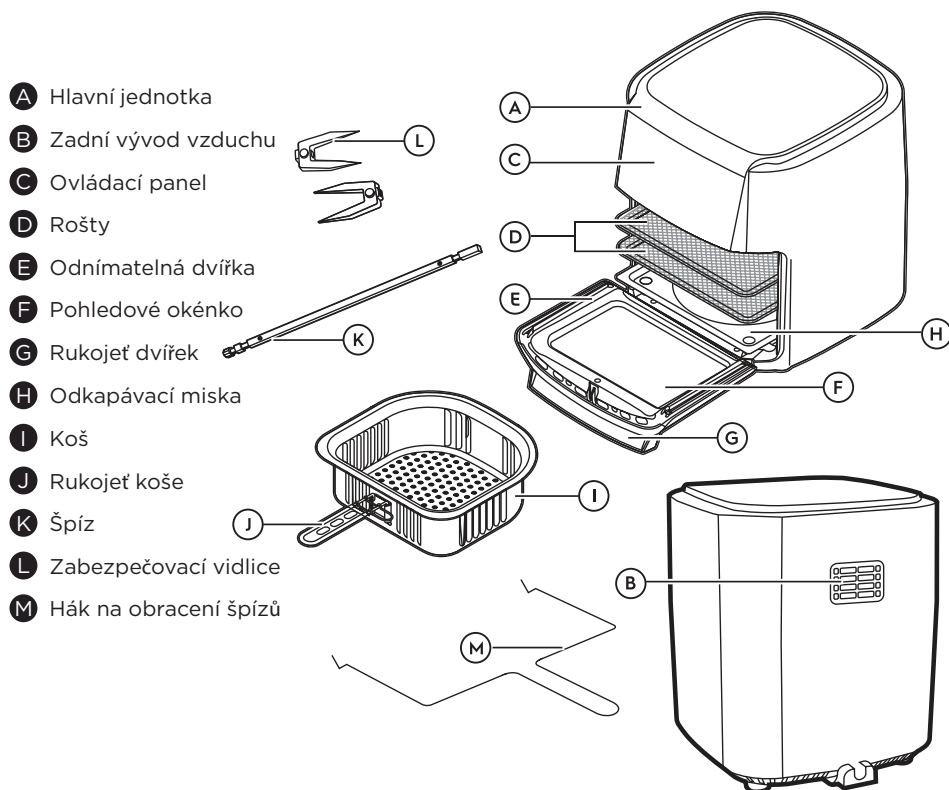


UPOZORNĚNÍ: Horký povrch



2. POPIS PRODUKTU

2.1 Schéma



3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

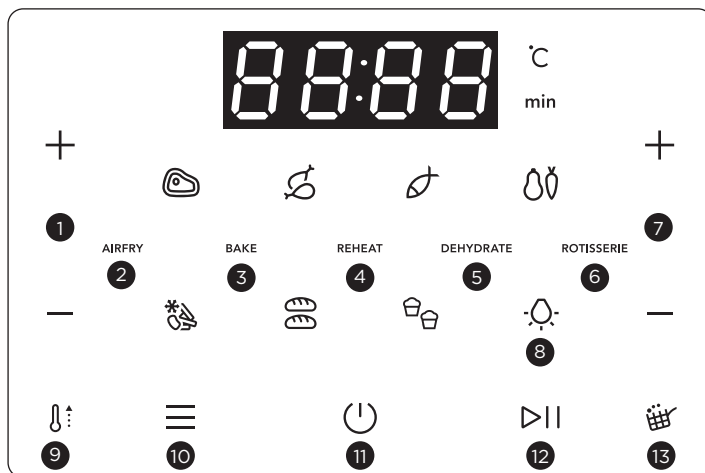
1. Odstraňte veškerý obalový materiál a propagační štítky z vnitřní i vnější strany spotřebiče.
2. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch, ponechte dostatek prostoru pro otevření dvířek.
3. Vyčistěte spotřebič a příslušenství (viz ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ).

4. Zahřívejte spotřebič po dobu 10 minut pomocí funkce HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV.

POZNÁMKA: Během prvního ohřevu můžete zaznamenat malé množství kouře a/nebo zápachu oleje.

4. NÁVOD K POUŽITÍ

4.1 Používání ovládacího panelu



- 1 Nastavení teploty:**
Stiskněte tlačítko **+** nebo **-**, abyste nastavili teplotu přípravy pokrmu. Za účelem rychlého nastavení tlačítko přidržte.
POZNÁMKA: Provozní teplota se pohybuje mezi 60°C a 200°C (Teplota pro vysušení se pohybuje mezi 30°C a 80°C)
- 2 HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV**
Výběrem režimu Horkovzdušného ohřevu můžete vybrat jeden ze 7 způsobů nebo přípravu nastavit manuálně.
- 3 PEČENÍ**
S vybraným režimem pečení připravte svá oblíbená jídla, jako jsou sušenky, koláče, skořicové rolky a další.
- 4 OPĚTOVNÝ OHŘEV**
Takto můžete rychle ohřát svá oblíbená jídla.
- 5 DEHYDRATACE**
Dehydratujte ovoce a zeleninu při nižších teplotách, abyste získali zdravou svačinu.
- 6 GRILOVÁNÍ**
Pomocí špízu vloženého do spotřebiče použijte tuto funkci za účelem otáčení masa pro rovnoměrné pečení.
POZNÁMKA: Přednastavenou teplotu a čas v režimech vaření lze také ručně upravit podle vašich preferencí.
- 7 Nastavení času**
Klikněte na tlačítko **+** nebo **-**, abyste nastavili čas vaření. Za účelem rychlého nastavení tlačítko přidržte.
POZNÁMKA: Doba provozu se pohybuje mezi 1 minutou a 99 minutami (s výjimkou funkce „dehydratace“: která je mezi 5 minutami a 300 minutami).
- 8 Světlo**
Stiskněte tlačítko Světlo, abyste světlo zapnuli či vypnuli.
- 9 Kontrolka předehřevu**
Kontrolka se rozsvítí, aby vás informovala, že spotřebič se předehřívá. Předehřev trvá maximálně 5 minut.

10 Tlačítko režimu přehřevu
Stiskněte menu režimu Přípravy, abyste vybrali jeden z 5 režimů přípravy.

11 Zap / Vyp
Toto tlačítko má tři funkce: Klikněte na tlačítko, abyste aktivovali řídicí panel. Pokud spotřebič nepoužíváte, dotkněte se tlačítka, aby se panel dostal do klidového režimu. Na panelu se objeví odpočítávání času o délce 20 vteřin za účelem ochlazení spotřebiče.

12 Start/Přestávka
Klikněte na tlačítko, abyste začali s přípravou vašeho pokrmu nebo abyste během vaření proces na chvíli přerušili. Při pauze je možné v případě potřeby upravit teplotu/čas cyklu.

POZNÁMKA: Pokud je horkovzdušný ohřev pozastaven na více než 10 minut, objeví se na spotřebiči znovu domovská obrazovka.

13 Zapnutí kontrolky jídla
Tato kontrolka se rozsvítí v polovině doby vaření u některých přednastavených receptů a pro ruční úpravu.

4.2 Přednastavené recepty

Vyberte jeden ze 7 předdefinovaných receptů přípravy jídla:

POZNÁMKA: Některé potraviny je nutné v polovině doby vaření otočit, aby byly rovnoměrně upečené. Abyste zajistili vlastní bezpečnost a vyhnuli se nehodám, používejte rukavice nebo kleště. Pokud jsou dvířka otevřená, proces vaření se přeruší. Jakmile jsou dvířka zase zavřená, vaření pokračuje.

Jídlo		Teplota (°C)	Čas přípravy (minuty)	Porce (kg)	Otočit jídlo v polovině přípravy?
Pomfrity		180	20	0,4	Ano
Muffin		165	15	0,45 (50g x 9pcs)	Ne
Maso		180	30	0,9	Ano
Kuře		200	40	1	Ano

Chléb		180	30	0,5	Ne
Ryba		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Ne
Zelenina		180	30	0,8	Ano

POZNÁMKA: Chléb: 500g, 180°C 30 minut; zmrazená bageta se sýrem: 50gx18pcs, 160°C, 24 minut

DŮLEŽITÉ

Teplota a doby přípravy uvedené v tabulce jsou orientační a liší se v závislosti na receptech a množství přísad, tvaru a struktuře potravin. Můžete nastavit teplotu a čas podle svého přání.

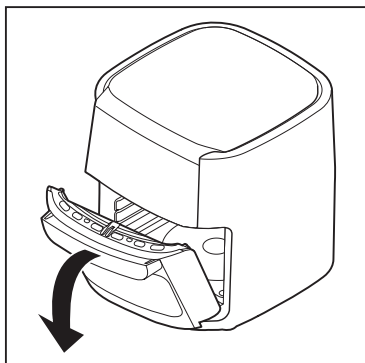
4.3 Používání horkovzdušné trouby

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch, ponechte dostatek prostoru pro otevření dvířek.

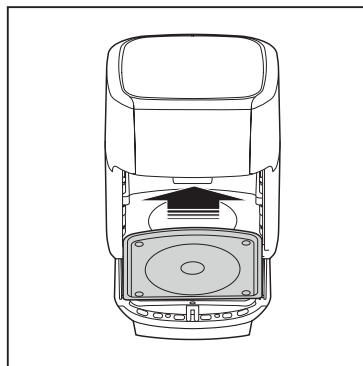
DŮLEŽITÉ

Otvory pro přívod a odvod vzduchu nezakrývejte.

2. Spotřebič připojte k zásuvce.
3. Zatáhněte za rukojeť, abyste otevřeli dvířka.



4. Vložte odkapávací misku do spodní části spotřebiče, aby do spotřebiče nepadal tuk a nečistoty.



5. Váš spotřebič má 3 příslušenství pro přípravu různých pokrmů (viz schéma).
6. Vložte potraviny do zvoleného příslušenství a zavřete dvířka spotřebiče.
7. Jedním stisknutím tlačítka Zap/Vyp spotřebič zapněte.
8. Vyberte přednastavený recept, režim přípravy nebo ručně upravte teplotu a čas podle potřeby.
9. Stisknutím tlačítka Start/Přestávka zahájíte přípravu jídla.

POZNÁMKA:

- Řídicí panel vydá pípnutí, aby výběr potvrdil.
 - Spotřebič se automaticky přehřeje po stisknutí tlačítka Start/Přestávka. Kontrolka přehřevu svítí po dobu 5 minut. Odpočítávání času začne, jakmile je dosaženo teploty vaření.
10. Po uplynutí naprogramovaného času se na panelu zobrazí „KONEC“, společně se 3 signály pro „Pípnutí“.
 11. Zatáhněte za rukojeť, abyste otevřeli dvířka.
 12. K vyjmutí potravin použijte tepelně odolné náčiní a vložte je do nádoby.

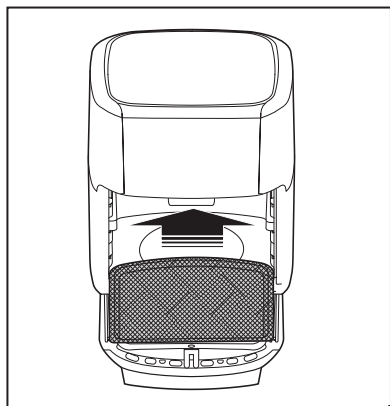
**VÝSTRAHA**

Při otvírání dvířek udržíte obličej, paže a ruce mimo dosah páry.

13. Po dokončení přípravy jídla odpojte spotřebič ze zásuvky nebo se vraťte ke kroku 8, pokud si přejete připravit další jídlo.

4.4 Rošty

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch, ponechte dostatek prostoru pro otevření dvířek.



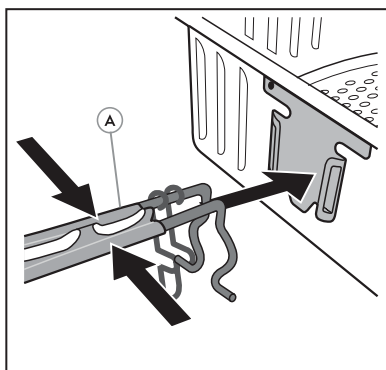
2. Pro dehydrataci ovoce/zeleniny použijte rošty.

POZNÁMKA: Pokud používáte oba rošty současně, doporučujeme v polovině doby vaření přepnout polohy roštu pro rovnoměrnější vaření.

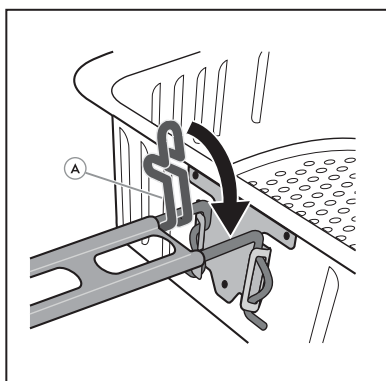
4.5 Koš

Rukojeť koše musí být připojena, pokud vkládáte nebo odebíráte jídlo.

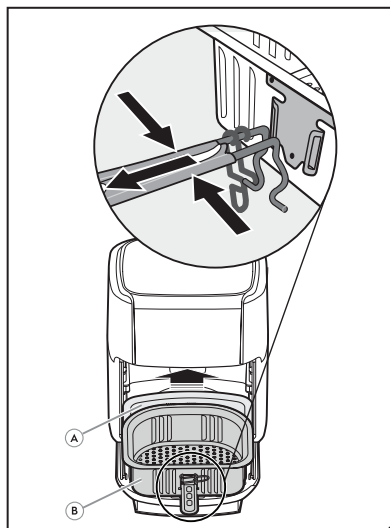
1. Stiskněte boční strany rukojeti (A) a zasuňte rukojeť do šterbin v koši.



2. Uvolněte rukojeť a pak uzavřete svorku, aby rukojeť zapadla, kam patří.



3. Umístěte koš na požadovanou policičku a odeberte rukojeť koše.



DŮLEŽITÉ

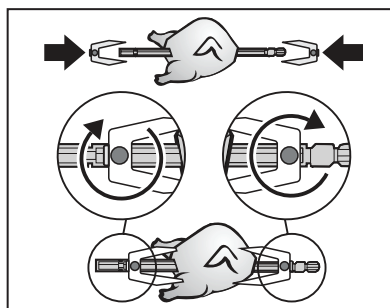
Zkontrolujte, že jsou rukojeti náležitě sestaveny a upevněny.

4.6 Otáčení špízem

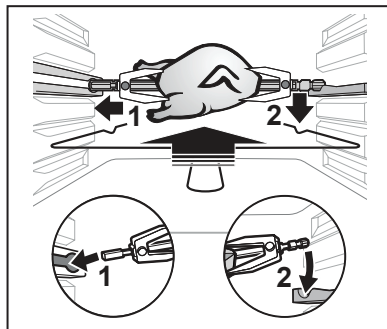
Zasuňte špíz do masa dle vašeho výběru. Zkontrolujte, že se maso může v prostoru volně otáčet. Pokud je maso příliš objemné, nemusí se správně uvařit a může narazit do stěn uvnitř a poškodit spotřebič.

1. Umístěte vidlice a připevněte je šrouby tak, aby byly potraviny bezpečně upevněny.

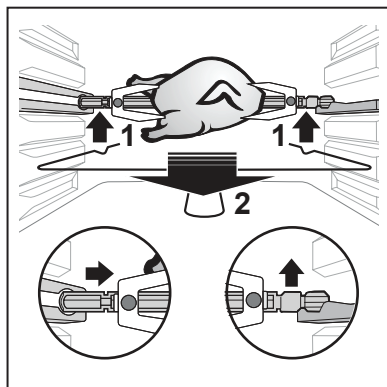
POZNÁMKA: Použijte vidlice k zabezpečení jídla.



2. Použijte hák na obracení, abyste špíz umístili na kolejničky a zasunuli do úchytných bodů. Zkontrolujte, že je špíz náležitě umístěn v otvoru pro otáčení na levé straně spotřebiče.



3. Chcete-li špíz vyjmout, použijte hák na obracení tak, že jej nasadíte na špíz a mírně špíz mírně posunete doprava, abyste jej uvolnili z upevňovacích držáků. Pak špíz vysuňte po kolejničkách ven ze spotřebiče.



5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 Čištění

Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, před čištěním nebo údržbou vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Čištění provádějte, až spotřebič vychladne.

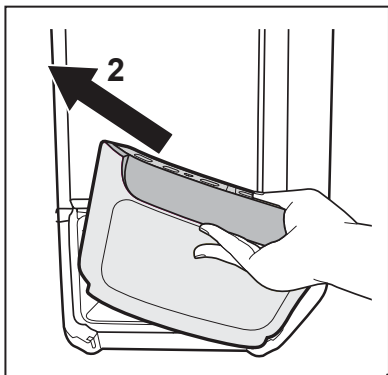
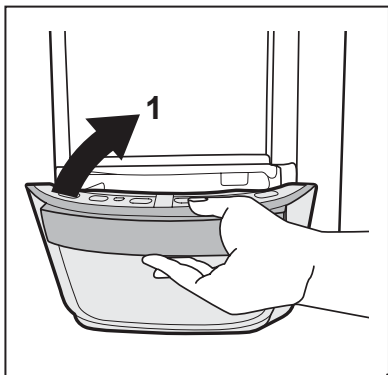
Pro čištění vnitřku spotřebiče a síťového kabelu používejte výhradně vlhký hadřík.

1. Otevřete dvířka pod úhlem 45° a sejměte odnímatelná dvířka nejprve zatažením za levou stranu nahore a poté směrem doleva. Očistěte obě strany teplou vodou a neagresivním čisticím prostředkem.



UPOZORNĚNÍ

Odnímatelná dvířka nedávejte do myčky na nádobí. Čistěte pouze ručně.



2. Použijte houbičku a neagresivní čisticí prostředek a součásti důkladně opláchněte.

POZNÁMKA: Odkapávací miska (H), koš (I), rukojeť koše (J), špíz (K), zabezpečovací vidlice (L) a hák na obracení špízů (M) lze mýt v myčce. (Viz schéma)

3. K čištění vnější části spotřebiče používejte suchý měkký hadřík.



UPOZORNĚNÍ

Nikdy neponořujte spotřebič, zástrčku nebo napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny.

Spotřebič nikdy nečistěte hořlavými kapalinami, jako je alkohol, petrolej, benzín, ředidla, rozpouštědla či odstraňovače skvrn nebo chemikáliemi, jako jsou čisticí prostředky s amoniakem, kyselinami, octy a sodou nebo abrazivními látkami, jako jsou některá mydla.

K čištění spotřebiče nepoužívejte parní zařízení.

4. Po každém použití je důležité spotřebič vyčistit, protože nahromadění oleje, mastnoty nebo jídla může způsobit nepříjemný zápach a poruchy a snížit výkon.

5.2 Přechovávání

1. Vypněte spotřebič a nechte jej zcela vychladnout.
2. Ujistěte se, že všechny součásti a příslušenství jsou čisté a suché.
3. Spotřebič přechovávejte na rovném, suchém a bezpečném místě mimo dosah dětí.

6. CO DĚLAT, KDYŽ...

Tato tabulka vám pomůže s běžnými problémy, které mohou narušovat výkon produktu. Pokud to nepomůže problém vyřešit, obraťte se na zákaznický servis.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Spotřebič se nespouští nebo nezahřívá	Spotřebič není připojen k síťové zásuvce	Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky
	Dvířka nejsou náležitě zavřena	Zkontrolujte, zda jsou dvířka zavřena.
Příprava jídla zabere víc, než se očekává	Koš je přeplněn jídlem	Připravte menší množství přísad
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Zvyšte teplotu s použitím tlačítek nastavení teploty
	Jídlo nebylo otočeno nebo protřepáno	Jídlo po několika minutách přípravy otočte nebo protřepte
Jídlo je syrové na jedné straně a/nebo spálené na druhé.	Nastavená teplota je příliš vysoká	Snižte teplotu s použitím tlačítek nastavení teploty
	Rošty nejsou nasazeny ve správné výšce	Nasadte rošty ve správné výšce
	Jídlo nebylo otočeno nebo protřepáno	Jídlo po několika minutách přípravy otočte nebo protřepte
Ze spotřebiče stoupá bílý kouř.	Příprava tučných jídel	Olej, který se uvolňuje při vaření některých potravin, může stříkat na topné těleso a vytvářet bílý kouř. To je normální a nemá to vliv na jídlo
	Zbytky po předchozím použití	Po každém použití zajistěte, aby bylo zařízení očištěno

7. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.

Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním běžném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

INDHOLD

1. SIKKERHEDSINFORMATION	37
2. PRODUKTBESKRIVELSE	39
3. FØR IBRUGTAGNING	39
4. BETJENINGSVEJLEDNING	40
5. PLEJE & RENGØRING	45
6. HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS... ..	46
7. MILJØHENSYN	46

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du valgte at købe et Electrolux-produkt. Du har valgt et produkt, som vil give dig mange år med professionelle oplevelser og innovation. Genialt og stilfuldt, det er designet med dig i tankerne. Så, når du bruger den, kan du være sikker på, at du får det bedste resultat - hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside på:



Få brugbare råd, brochurer, problemløsning og serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrer dit produkt for at få en bedre service:
www.registerelectrolux.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE- OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Når du kontakter vores autoriserede servicecenter, skal du sikre dig, at du har de følgende data til rådighed: Model, PNC, serienummer. Informationen findes på typeskiltet.

Symboler i instruktionen:



Advarsel / Forsigtig - sikkerhedsinformation.



Generel information og råd.



Miljøoplysninger.

Kan ændres uden varsel.

1. SIKKERHEDSINFORMATION

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i, hvordan apparatet bruges sikkert, og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre personen er over 8 år eller under opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar air fryeren og netledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dette apparat er kun beregnet til normal husholdningsbrug.
- Hvis netledningen er beskadiget eller knækket, skal den udskiftes af et serviceværksted eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå sikkerhedsrisici.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Dæk ikke luftindtags- og luftudtagsåbningerne til, mens apparatet er i drift.
- Returner altid apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse eller reparation.
- Forsøg ikke at reparere apparatet selv.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gaskomfur, nogen form for elektrisk komfur, elektriske kogeplader eller i en opvarmet ovn.
- Sørg altid for, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.
- Hold netledningen væk fra varme overflader eller skarpe genstande for at undgå skader.
- Læg aldrig noget brandfarligt, eksplosivt eller ætsende i kurven.
- Undgå at klemme, bøje, vride eller placere tunge genstande på netledningen for at undgå at blotte eller knække kernen.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, hovedledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Begynd aldrig at lave mad, uden at kurven er på plads.
- Fyld ikke kurven op over "MAX"-linjen for at undgå, at maden kommer i kontakt med varmeelementet.

- Rør ikke kurven direkte med hænderne under eller lige efter brug for at undgå at blive skoldet.
- Brug ikke plastikredskaber eller almindeligt papir til indpakning af mad til madlavning.
- Stik ikke stifter, ledninger eller andre genstande ind i nogen af frituregrydens åbninger for at undgå elektrisk stød eller personskaade.
- Sørg for at tage stikket ud af frituregryden, før du rengør eller reparerer den.
- Flyt eller ryst ikke frituregryden under brug.
- Stik ikke fremmedlegemer ind i sikkerhedskontakten for at undgå fare.
- Ikke egnet til kontakt med ingredienser med højt syreindhold og/eller højt saltindhold.
- Undgå at bruge metalværktøj, når du håndterer maden i kurven.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - bondegårde;
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
 - miljøer af typen bed and breakfast.
- Strømforbrug i standby: 0,5 W
- Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at skifte til den relevante lavstrøms tilstand: 20 minutter

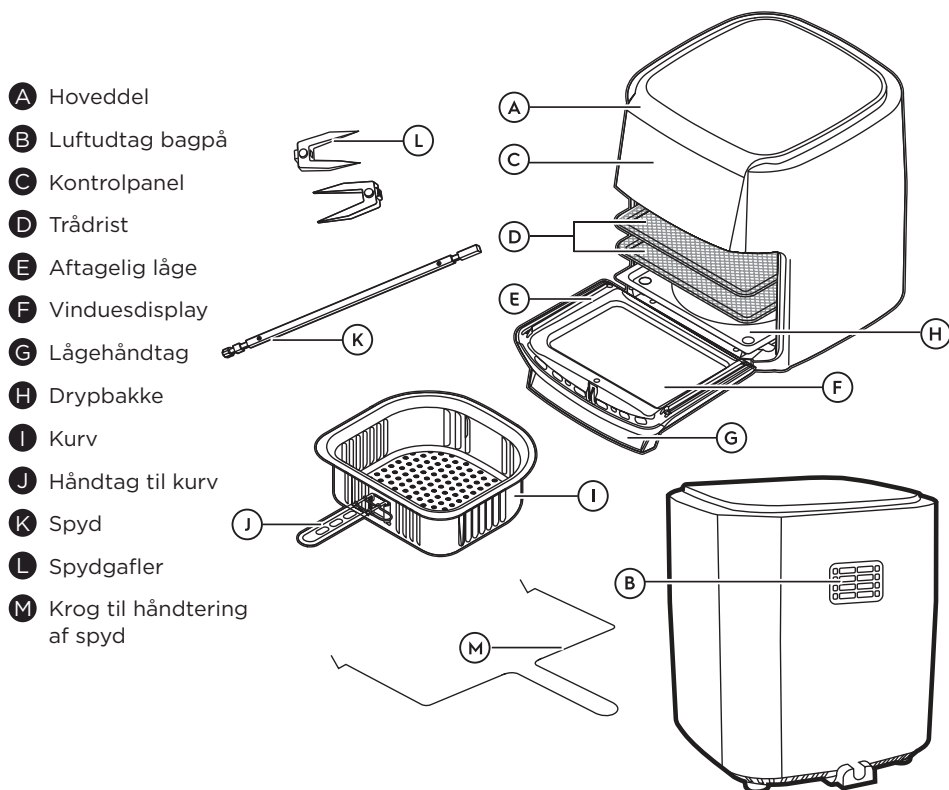


FORSIGTIG: Varm overflade



2. PRODUKTBEKRIVELSE

2.1 Generel oversigt



3. FØR IBRUGTAGNING

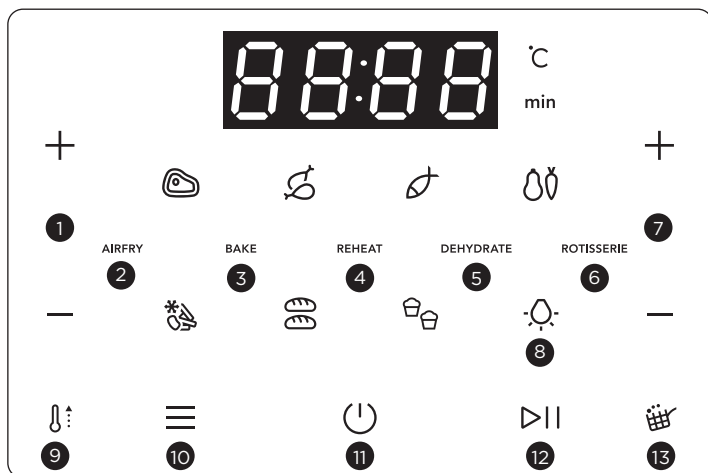
1. Fjern alt emballagemateriale og alle reklametiketter fra apparatets inder- og yderside.
2. Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade, så der er plads nok til at åbne døren.
3. Rengør apparatet og tilbehøret (se PLEJE OG RENGØRING).

4. Opvarm apparatet i 10 minutter ved hjælp af Air Fry-funktionen.

BEMÆRK: Under den første opvarmning kan du opleve en lille smule røg og/eller en lugt af olie.

4. BETJENINGSVEJLEDNING

4.1 Brug af kontrolpanelet



1 Justering af temperatur:

Tryk på + eller - temperaturknapperne for at indstille tilberedningstemperaturen. Hold knappen nede for en hurtig justering.

BEMÆRK: Driftstemperaturen varierer mellem 60 °C og 200 °C (dehydreringsfunktionen fungerer mellem 30 °C og 80 °C).

2 AIR FRY

Når Air Fry-tilstanden er valgt, kan du vælge en af de 7 forudindstillede opskrifter eller justere tilberedningen manuelt.

3 BAGNING

Når bagefunktionen er valgt, kan du tilberede din yndlingsmad som småkager, kager, kanelsnegle og meget mere.

4 GENOPVARMNING

Varm hurtigt din yndlingsmad op.

5 DEHYDRER

Dehydrer frugt og grøntsager ved lave temperaturer til sunde snacks.

6 ROTISSERIE

Når spyddet er sat ind i apparatet, kan du bruge denne funktion til at dreje kødet, så det bliver jævnt tilberedt.

BEMÆRK: Den forudindstillede temperatur og tid i tilberedningstilstandene kan også justeres manuelt efter dine præferencer.

7 Justering af tid

Tryk på tidsknapperne + eller - for at indstille tilberedningstiden. Hold knappen nede for en hurtig justering.

BEMÆRK: Driftstiden varierer mellem 1 minut og 99 minutter (med undtagelse af "dehydrerings"-funktionen, som er mellem 5 minutter og 300 minutter).

8 Lys

Tryk på knappen Lys for at tænde eller slukke for lyset.

9 Indikatorlampe for forvarmning

Indikatorlampen tændes for at informere dig om, at apparatet er ved at blive forvarmet. Forvarmningen varer maksimalt 5 minutter.

10 Knap til forberedelsestilstand

Tryk på menuen Forberedelsestilstand for at vælge en af de 5 tilberedningsmetoder.

11 Til / Fra

Denne knap har tre funktioner: Tryk på knappen for at aktivere kontrolpanelet. Hvis apparatet ikke er i brug, skal du trykke på knappen for at få panelet til at gå i hviletilstand.

Panelet viser en nedtælling på 20 sekunder, indtil apparatet er kølet ned.

12 Start/Pause

Tryk på knappen for at begynde at tilberede din mad eller for at sætte processen på pause under tilberedningen. Når den er sat på pause, er det muligt at justere temperaturen/tiden for cyklussen, hvis det er nødvendigt.

BEMÆRK: Hvis Air Fryeren på noget tidspunkt er sat på pause i mere end 10 minutter, vender apparatet tilbage til startskærmen.

13 Drej Fødevarerindikatorlys

Denne indikation vises halvvejs gennem tilberedningstiden for nogle af de forudindstillede opskrifter og for manuel justering.

4.2 Forudindstillede opskrifter

Vælg en af de 7 foruddefinerede tilberedningsopskrifter:

BEMÆRK: Det er nødvendigt at vende visse fødevarer halvvejs gennem tilberedningstiden for at få en ensartet konsistens. Brug handsker eller en tang til at håndtere den med for at sikre din egen sikkerhed og undgå ulykker. Tilberedningsprocessen sættes på pause, hvis døren åbnes. Driften genoptages, når døren er lukket.

Fødevarer		Temp. (°C)	Forberedelsestid (minutter)	Portion (kg)	Vende maden på halvvejen?
Pommes frites		180	20	0,4	Ja
Muffin		165	15	0,45 (50 g x 9 stk.)	Nej
Kød		180	30	0,9	Ja
Kylling		200	40	1	Ja

Brød		180	30	0,5	Nej
Fisk		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Nej
Grøntsager		180	30	0,8	Ja

BEMÆRK: Stort brød: 500 g, 180 °C 30 minutter; Frosne ostebrød: 50gx18stk, 160°C, 24 minutter

VIGTIGT

De temperaturer og tilberedningstider, der er angivet i tabellen, er vejledende og varierer afhængigt af opskrifterne og mængden af ingredienser, fødevarernes form og konsistens. Du kan justere tilberedningstemperaturen og -tiden efter ønske.

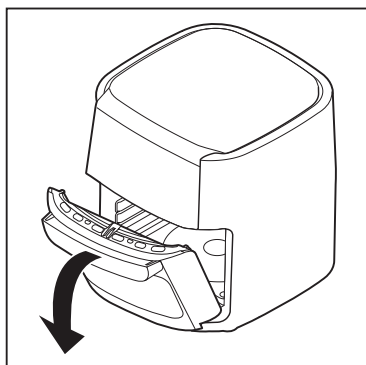
4.3 Brug af din Air Fryer

1. Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade, så der er plads nok til at åbne døren.

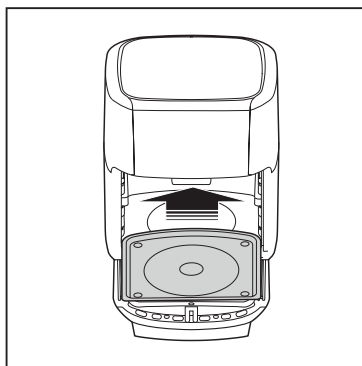
VIGTIGT

Luftudtagene på produktet må ikke blokeres.

2. Sæt stikket i apparatet.
3. Træk i håndtaget for at åbne døren.



4. Sæt drypbakken ind i bunden af apparatet, så fedt og snavs ikke falder ned i apparatet.



5. Dit apparat har 3 tilbehørsdele til tilberedning af forskellige fødevarer (se Generel oversigt).
6. Læg maden i det valgte tilbehør, og luk døren til dit apparat.
7. Tryk én gang på Til/Fra-knappen for at tænde for apparatet.
8. Vælg en forudindstillet opskrift, iscenesættelsestilstand, eller juster temperatur og tid manuelt efter ønske.
9. Tryk på Start/Pause-knappen for at begynde tilberedningen af maden.

BEMÆRK:

- Kontrolpanelets knapper bipper for at bekræfte valget.
 - Apparatet forvarmes automatisk, når der trykkes på start/pause-knappen. Forvarmningslyset forbliver tændt i op til 5 minutter. Nedtællingen begynder, når tilberedningstemperaturen er nået.
10. Når den programmerede tid er slut, viser panelet "FÆRDIG" sammen med 3 "Bip"-signaler.
 11. Træk i håndtaget for at åbne døren.
 12. Brug et varmebestandigt redskab til at fjerne maden og læg den i en beholder.

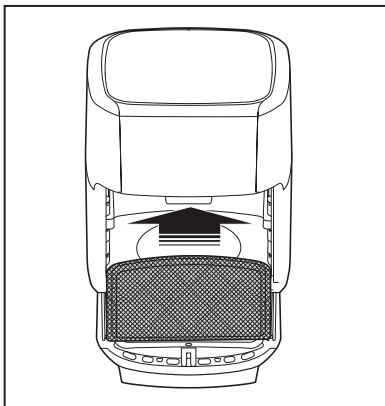
**ADVARSEL**

Hold ansigt, arme og hænder væk fra den frigjorte damp, når du åbner døren.

13. Tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig, eller gå tilbage til trin 8, hvis du vil tilberede mere mad.

4.4 Trådriste

1. Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade, så der er plads nok til at åbne døren.



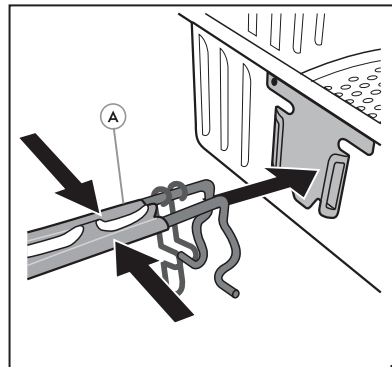
2. Brug trådriste, når du dehydrerer frugt/grønt.

BEMÆRK: Hvis begge riste bruges på samme tid, anbefales det at skifte position på risterne halvvejs gennem tilberedningstiden for at få en mere jævn tilberedning.

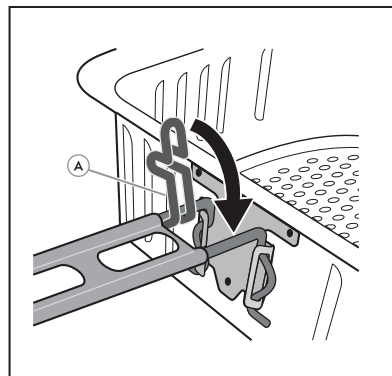
4.5 Kurv

Kurvens håndtag skal være fastgjort, når maden lægges i eller tages ud.

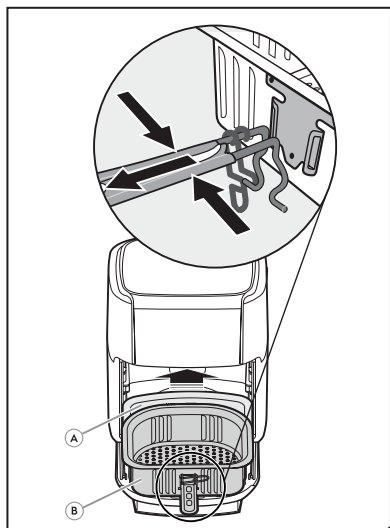
1. Klem på siderne af håndtaget (A), og sæt håndtaget ind i åbningerne på kurven.



2. Slip håndtaget, og luk derefter klipset for at låse håndtaget på plads.



- Placer kurven på den ønskede hylde, og fjern kurvens håndtag.



VIGTIGT

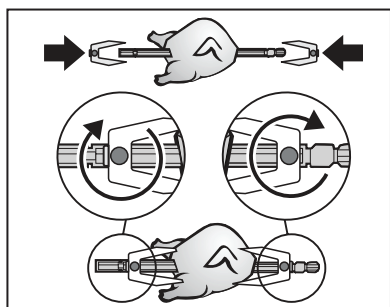
Sørg for, at håndtagene er samlet og fastgjort korrekt.

4.6 Snurrende spyd

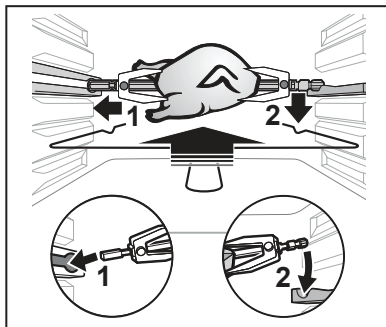
Stik spyddet ind i kødet efter eget valg. Sørg for, at kødet kan rotere frit i hulrummet. Hvis kødet er for stort, bliver det måske ikke tilberedt korrekt, og det kan ramme siden af hulrummet og beskadige apparatet.

- Placer gaflerne, og sæt dem fast med skruerne, så maden sidder godt fast.

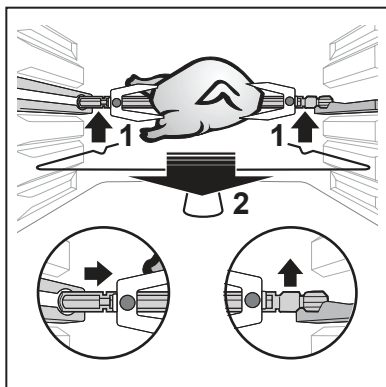
BEMÆRK: Brug gaflerne til at hjælpe med at fastgøre maden.



- Brug håndteringskrogen til at placere spyddet på skinnerne og skubbe det til dockingpunkterne. Sørg for, at spyddet sidder korrekt i drejehullet på venstre side af apparatet.



- For at fjerne spyddet skal du bruge håndteringskrogen ved at klikke på spyddet og skubbe det lidt til højre for at løsne det fra fastgørelsesbeslagene. Skub derefter spyddet ned ad skinnerne og ud af apparatet.



5. PLEJE & RENGØRING

5.1 Rengøring

For at undgå elektrisk stød skal du tage stikket ud af stikkontakten, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse. Rengøring bør ske med et koldt apparat.

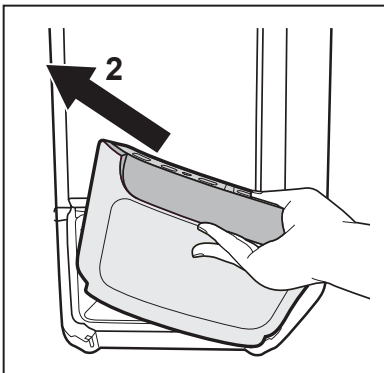
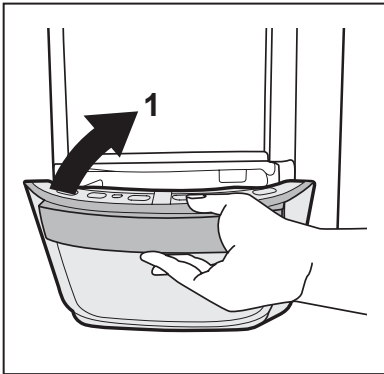
Brug kun en fugtig klud til at rengøre apparatets yderside og det elektriske kabel.

1. Åbn døren 45°, og fjern den aftagelige låge ved først at trække den venstre side op og derefter trække døren til venstre. Rengør begge sider med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.



FORSIGTIG

Sæt ikke den aftagelige låge i opvaskemaskinen. Må kun vaskes i hånden.



2. Brug en blød svamp og et mildt rengøringsmiddel, og skyl grundigt for at rengøre tilbehøret.

BEMÆRK: Drypbakken (H), Kurven (I), Kurvens håndtag (J), Spyddet (K), Spydgaflerne (L) og Krogene til håndtering af spyddet (M) tåler opvaskemaskine. (Se Generel oversigt)

3. Brug en tør, blød klud til at rengøre apparatets yderside.



FORSIGTIG

Nedsænk aldrig apparatet, stikket eller netledningen i vand eller anden væske. Rengør aldrig apparatet med brandfarlige væsker som alkohol, petroleum, benzin, fortynder, opløsningsmidler eller rengøringsmidler med ammoniak, syrer, eddike, soda eller slibemidler som sæbe.

Brug ikke dampudstyr til at rengøre apparatet.

4. Det er vigtigt at rengøre dit apparat efter hver brug, da ophobning af olie, fedt eller mad kan forårsage ubehagelige lugte, funktionsfejl og nedsat ydeevne.

5.2 Opbevaring

1. Sluk for apparatet, og lad det køle helt af.
2. Sørg for, at alle komponenter og alt tilbehør er rent og tørt.
3. Opbevar dit apparat på et fladt, tørt og sikkert sted uden for børns rækkevidde.

6. HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS ...

Brug denne vejledning til at hjælpe med almindelige problemer, der kan forstyrre produktets ydeevne. Hvis dette ikke hjælper på problemet, bedes du kontakte kundeservice.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Apparatet tænder ikke eller varmer ikke op	Apparatet er ikke tilsluttet stikkontakten	Sæt strømskiftet i stikkontakten
	Døren er ikke lukket ordentligt	Kontroller, at døren er lukket
Tilberedning af mad tager længere tid end forventet	Kurven er overfyldt med mad	Tilbered en mindre mængde ingredienser
	Den indstillede temperatur er for lav	Øg temperaturen ved hjælp af temperaturkontrolltasterne
	Maden blev ikke vendt eller rystet	Vend eller ryst maden efter nogle minutters tilberedning
Maden er rå på indersiden og/eller brændt på ydersiden.	Den indstillede temperatur er for høj	Sænk temperaturen ved hjælp af temperaturkontrolltasterne
	Trådristen er ikke indstillet i en passende højde	Sæt trådristen i en passende højde
	Maden blev ikke vendt eller rystet	Vend eller ryst maden efter nogle minutters tilberedning
Der kommer hvid røg fra apparatet.	Tilberedning af fedtholdige fødevarer	Den olie, der frigøres ved tilberedning af visse fødevarer, kan sprøjte på varmeelementet og producere hvid røg. Det er normalt og påvirker ikke maden
	Rester fra tidligere brug	Sørg for at rengøre apparatet efter hver brug

7. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SISUKORD

1. OHUTUSINFORMATSIOON	48
2. TOOTE KIRJELDUS	50
3. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST	50
4. KASUTAMISE JUHISED	51
5. HOOLDUS JA PUHAŠTAMINE	56
6. MIDA TEHA, KUI... ..	57
7. JÄÄTMEKÄITLUS	57

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on kasutatud aastakümnetepikkust professionaalset kogemust ja innovatsiooni.

Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Seega ükskõik, millal te seda ka ei kasuta, suurepärase tulemuses võite alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Nõuanded kasutamiseks, brošüürid, rikete otsimine ja kõrvaldamine, teave teeninduse kohta:

www.electrolux.com



Parema teeninduse saamiseks registreerige toode:

www.registerelectrolux.com



Saate osta oma seadmele tarvikuid, kulumaterjale ja originaalvaruosi:

www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame kasutada alati originaalvaruosi.

Kui võtate ühendust meie volitatud teeninduskeskusega, veenduge, et teil on käepärast järgmised andmed: Mudel, toote number (PNC), seerianumber. Andmed leiate andmesildilt.

Sümbolid juhendis:



Hoiatus / Ettevaatust - Ohutusinformatsioon.



Üldine informatsioon ja nõuanded.



Keskkonnateave.

Jäetakse õigus teha muudatusi ilma etteteatamata.

1. OHUTUSINFORMATSIOON

- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui neil on järelvalve või neile on antud seadme ohutu kasutamise juhised ja nad saavad aru kaasnevatest ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha seadme kasutaja hooldust välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat või siis, kui neil on järelvalve.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikutele (sealhulgas lastele) välja arvatud juhul, kui neil on järelvalve või neile on antud seadme ohutu kasutamise juhised ja nad saavad aru ohtudest, millega on seotud nende ohutuse eest vastutav isik. Lapsi tuleb jälgida, et kindlustada see, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke kuumaõhufritüüri ja toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- See seade on ette nähtud ainult tavaliseks majapidamises kasutamiseks.
- Kui toitejuhe on kahjustatud või katki, siis peab selle ohu vältimiseks välja vahetama teeninduse töötaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Pinnad, mille juurde on juurdepääs, võivad kasutamise ajal muutuda kuumaks.
- Ärge katke õhu sisse- ja väljavoolu avasid seadme töötamise ajal.
- Viige seade kontrollimiseks või parandamiseks alati volitatud teeninduskeskusesse.
- Ärge püüdke seadet ise parandada.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes tüüpi elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele või kuuma ahju ega selle lähedusse.
- Veenduge alati, et pistik on pandud korralikult pistikupesasse.
- Kahjustuste vältimiseks hoidke toitejuhe eemal kuumadest pindadest või teravatest esemetest.
- Ärge pange mitte kunagi korvi midagi kergestisüttivat, plahvatusohtlikku või söövitavat.
- Ärge pigistage, painutage, keerake toitejuhet ega asetage toitejuhtmele raskeid esemeid, et vältida selle südamiküpaljastumist või purunemist.
- Ärge kasutage seadet siis, kui pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.

- Ärge alustage mitte kunagi küpsetamist siis, kui korv ei ole paigas.
- Ärge täitke korvi üle „MAX“ joone selleks, et vältida toidu kokkupuudet kütteelemendiga.
- Ärge puudutage korvi otse kätega kasutamise ajal või vahetult pärast selle kasutamist, et vältida põletushaavu.
- Ärge kasutage mis tahes plastmassist kööginõusid või tavalisi paberist pakkematerjale toidu pakkimiseks küpsetamise jaoks.
- Elektrilöögi või vigastuste vältimiseks ärge sisestage tihvte, juhtmeid või teisi esemeid kuumaõhufritüüri avadesse.
- Enne puhastamist või parandamist veenduge, et olete kuumaõhufritüüri eemaldanud vooluvõrgust.
- Ärge liigutage ega raputage kuumaõhufritüüri kasutamise ajal.
- Mis tahes ohu vältimiseks ärge sisestage ohutuslülitisse võõrkehi.
- Seade ei sobi kokkupuuteks väga happeliste ja/või väga soolaste koostisainetega.
- Vältige metallist vahendite kasutamist korvis oleva toidu käsitsemisel.
- Seadmed ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
kasutamiskohtades, nagu:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, büroodes ja teistes töökeskkondades;
 - talumajad;
 - klientidele hotellides, motellides ja teistes elukoha tüüpi keskkondades;
 - hommikusöögiga majutuse keskkondades.
- Elektrienergia tarbimine ooterežiimis: 0,5 W
- Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt rakendatava madala energiatarbega režiimi saavutamiseks: 20 min



ETTEVAATUST: Kuum pealispind



2. TOOTE KIRJELDUS

2.1 Üldine ülevaade

A Peamine osa

B Tagumine õhu väljavooluava

C Juhtpaneel

D Traatriiulid

E Eemaldatav uks

F Aken, ekraan

G Ukse käepide

H Tilgapüüdur

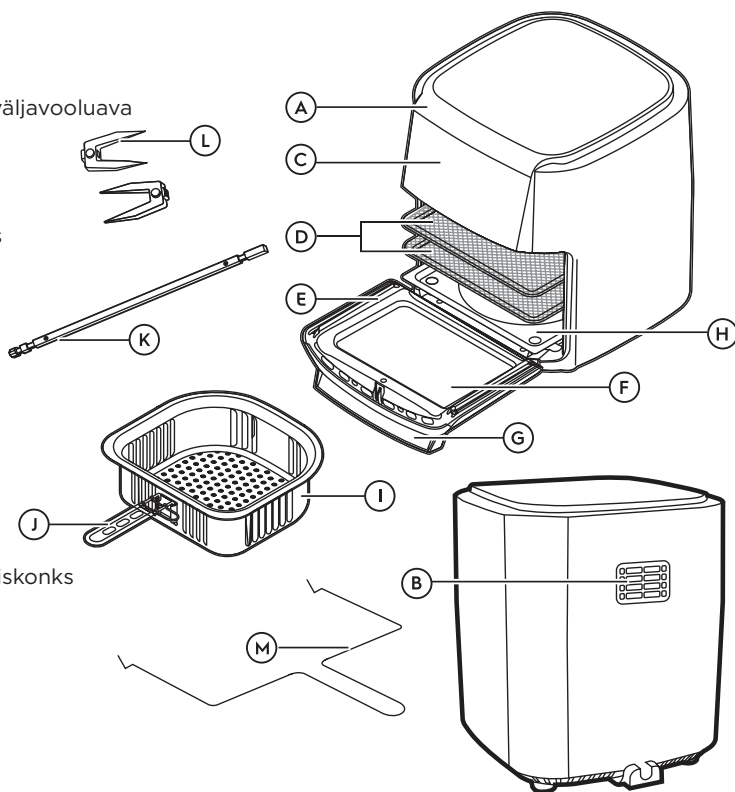
I Korv

J Korvi käepide

K Varras

L Varda kahvlid

M Varda käsitlemiskonks



3. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Eemaldage seadme seest ja väljastpoolt kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid.

2. Asetage seade stabiilsele, tasasele ja kuumakindlale pinnale, jättes piisavalt ruumi ukse avamiseks.

3. Puhastage seade ja tarvikud (vaadake osa „HOOLDUS JA PUHAŠTAMINE“).

4. Kuumutage seadet 10 minutit, kasutades funktsiooni „Air Fry“.

MÄRKUS: Esimese kuumutamise jooksul võite märgata vähest suitsu ja/või õli lõhna.

4. KASUTAMISE JUHISED

4.1 Juhtpaneeli kasutamine



1 Temperatuuri reguleerimine:

Toidu valmistamise temperatuuri määramiseks vajutage temperatuuri nuppe + või -. Temperatuuri kiireks reguleerimiseks hoidke nuppu all.

MÄRKUS: Töötemperatuur varieerub vahemikus 60 °C kuni 200 °C (kuivatamise funktsioon töötab vahemikus 30 °C kuni 80 °C)

2 AIR FRY

Kui on valitud Air Fry režiim, saate valida ühe 7-st eelseadistatud retseptist või reguleerida valmistamist käsitsi.

3 KÜPSETAMINE

Valides küpsetusrežiimi saate valmistada oma lemmiktoite, nagu küpsised, koogid, kaneelisaiaid ja palju muud.

4 UUESTI KUUMUTAMINE

Saate soojendada kiiresti oma lemmiktoite.

5 KUIVATAMINE

Tervislike suupistete saamiseks kuivatage puu- ja köögivilju madalal temperatuuril.

6 LIHA GRILLIMINE

Kui varras on seadmesse sisestatud, kasutage seda funktsiooni liha pööramiseks selle ühtlaseks küpsetamiseks.

MÄRKUS: Toidu valmistamise režiimis saab eelseadistatud temperatuuri ja aega vastavalt oma eelistustele käsitsi reguleerida.

7 Aja reguleerimine

Toidu valmistamise aja määramiseks vajutage nuppe + või -. Aja kiireks reguleerimiseks hoidke nuppu all.

MÄRKUS: Seadme töötamise aeg varieerub vahemikus 1 minutist kuni 99 minutini (välja arvatud „kuivatamise“ funktsiooni kasutamisel, mille korral on seadme tööaeg vahemikus 5 minutit kuni 300 minutit).

8 Valgustus

Valgustuse sisse- või väljalülitamiseks vajutage valgustuse nuppu.

9 Eelsoojendamise näidiku tuli

Näidiku tuli süttib, teavitades teid sellest, et seadmes toimub eelsoojendamine. Eelsoojendamine kestab maksimaalselt 5 minutit.

10 Ettevalmistusrežiimi nupp
Vajutage ettevalmistusrežiimi menüü nuppu, et valida üks viiest ettevalmistusrežiimist.

11 Sees / väljas
Sellel nupul on kolm funktsiooni: Vajutage nuppu juhtpaneeli aktiveerimiseks.
Kui seadet ei kasutata, puudutage paneeli nuppu üleminekuks ooterežiimi.
Paneel näitab seadme jahutamiseks 20 sekundi jooksul aja tagasilugemist.

12 Käivitamine/peatamine
Vajutage nuppu toidu valmistamise alustamiseks või protsessi peatamiseks toidu valmistamise ajal. Peatamisega on võimalik vajadusel reguleerida tsükli temperatuuri/aega.

MÄRKUS: Kui kuumaõhufritüüri töö peatatakse mis tahes ajal kauemaks kui 10 minutit, läheb seade tagasi avakuvale.

13 Toidu valmistamise näidiku tule süttimine
See tuli läheb põlema mõne eelseadistatud retsepti poole küpsetusaja möödumisel ja käsitsi reguleerimise korral.

4.2 Eelseadistatud retseptid

Valige üks 7-st eelseadistatud toidu valmistamise retseptist:

MÄRKUS: Ühtlase tekstuuri saamiseks on teatud toiduaineid vaja poole küpsetusaja möödumisel ümber pöörata. Ohutuse tagamiseks ja õnnetuste vältimiseks kasutage käsitlemiseks kindaid või tange.
Küpsetusprotsess peatub, kui uks avatakse. Toidu valmistamise protsess jätkub pärast ukse sulgemist.

Toiduaine		Temp. (°C)	Valmistamise aeg (minutid)	Portsjon (kg)	Kas toitu on vaja pöörata poole aja möödudes?
Friikartulid		180	20	0,4	Jah
Muffinid		165	15	0,45 (50 g x 9 tk)	Ei
Liha		180	30	0,9	Jah
Kana		200	40	1	Jah

Leib		180	30	0,5	Ei
Kala		180	15	0,2 (40 x 120 x 100 mm)	Ei
Köögiviljad		180	30	0,8	Jah

MÄRKUS: Suur leib: 500 g, 180 °C 30 minutit; külmutatud juustuleib: 50 g x 18 tk, 160 °C, 24 minutit

TÄHTIS

Tabelis toodud temperatuurid ja valmistamisajad on esitatud juhistena ja need varieeruvad olenevalt retseptidest ja koostisainete kogusest, toiduainete kujust ja tekstuurist. Toidu valmistamise temperatuuri ja aega saate vastavalt soovile reguleerida.

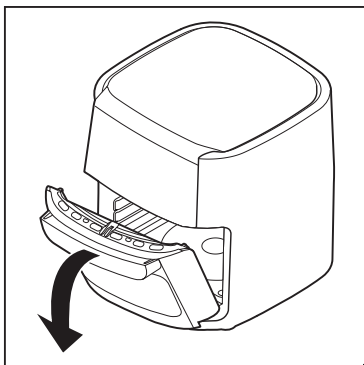
4.3 Kuumaõhufritüüri kasutamine

1. Asetage seade stabiilsele, tasasele ja kuumakindlale pinnale, jättes piisavalt ruumi ukse avamiseks.

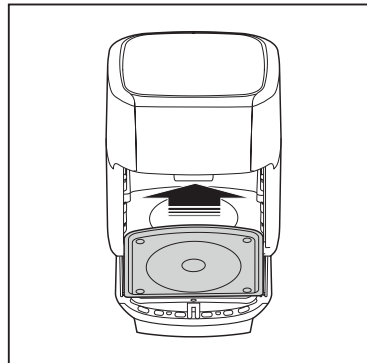
TÄHTIS

Ärge pange toote õhu väljavooluavad ette takistusi.

2. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Ukse avamiseks tõmmake käepidemest.



4. Pange tilgapüüdur seadme põhja, et rasv ja praht ei satuks seadmesse.



5. Teie seadmel on 3 tarvikut erinevate toitude valmistamiseks (vaadake üldist ülevaadet).
6. Pange toit valitud tarvikusse ja sulgege seadme uks.
7. Seadme sisselülitamiseks vajutage üks kord sisse-/väljalülitamise nuppu.
8. Valige eelseadistatud retsept, etapiviisiline režiim või reguleerige käsitsi temperatuuri ja aega vastavalt soovile.
9. Toidu valmistamise alustamiseks vajutage nuppu käivitamine/peatamine.

MÄRKUS:

- Juhtpaneeli nupud annavad valiku kinnitamiseks piiksu.
 - Seade eelsoojeneb automaatselt, kui on vajutatud käivitamise/peatamise nupule. Eelsoojenduse tuli põleb kuni 5 minutit. Aja tagasilugemine algab niipea, kui toidu valmistamise temperatuur on saavutatud.
10. Programmeeritud aja lõpus kuvatakse paneelil „LÖPP“ („END“) koos 3 „piiksuga“.
 11. Ukse avamiseks tõmmake käepidemest.
 12. Kasutage toidu eemaldamiseks ja mahutitesse panemiseks kuumakindlat kõõginõud.

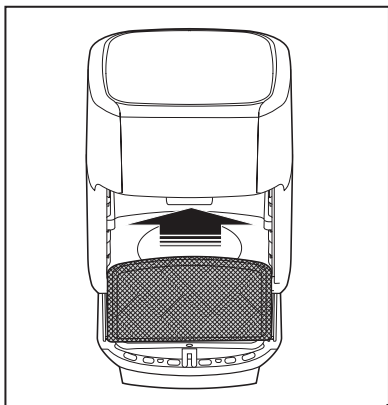
**HOIATUS**

Hoidke oma nägu, käsivarred ja käed eemal ukse avamisel eralduvast aurust.

13. Ühendage seade vooluvõrgust lahti, kui olete lõpetanud, või kui soovite rohkem toitu valmistada, pöörduge tagasi 8. etapi juurde.

4.4 Traatriiulid

1. Asetage seade stabiilsele, tasasele ja kuumakindlale pinnale, jättes piisavalt ruumi ukse avamiseks.



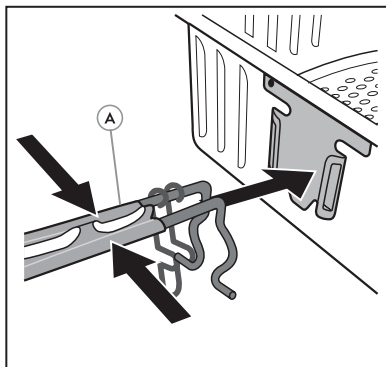
2. Kasutage puu-/kõõgiljade kuivatamiseks traatriiuleid.

MÄRKUS: Kui mõlemat riiliit kasutatakse samaaegselt, on ühtlasema kuivatamise tagamiseks soovitatav vahetada riilite asendeid poole kuivatamisaja möödudes.

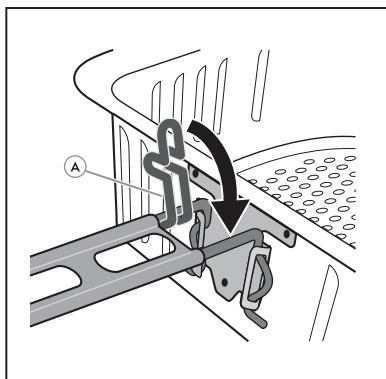
4.5 Korv

Toidu sissepanemisel või väljavõtmisel peab korvi käepide olema kinnitatud.

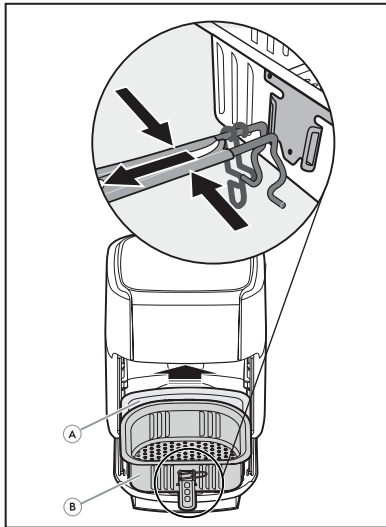
1. Vajutage käepideme (A) külgedele ja pange käepide korvi piludesse.



2. Vabastage käepide, seejärel sulgege klamber, et lukustada käepide oma kohale.



3. Pange korv soovitud riulile ja eemaldage korvi käepide.



TÄHTIS

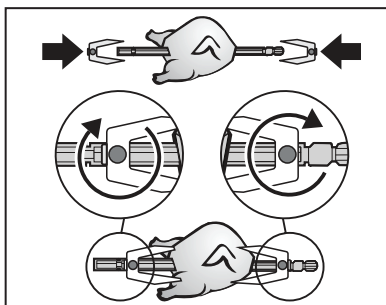
Veenduge, et käepidemed on korralikult kokku pandud ja kinnitatud.

4.6 Pöörlev varras

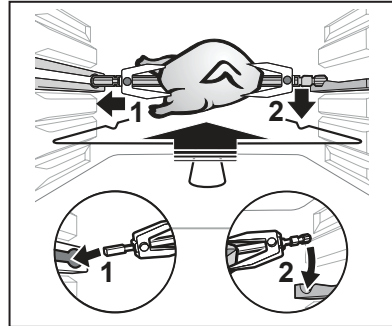
Pange varras teie poolt valitud liha sisse. Veenduge, et liha saaks õõnsuses vabalt pöörlelda. Kui lihatükk on liiga suur, siis ei pruugi see korralikult küpseda ning see võib anda löögi õõnsuse külje pihta ja seadet kahjustada.

1. Asetage kahvlid oma kohale ja kinnitage need kruvidega nii, et toit oleks kindlalt kinnitatud

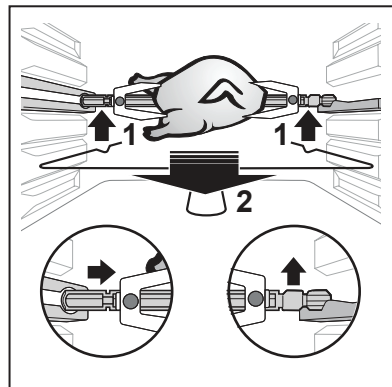
MÄRKUS: Kasutage toidu kinnitamiseks kahvleid.



2. Kasutage käsitsemisskonksu, et asetada varras siinidele ja libistada see otste ühendamise kohtadesse. Veenduge, et varras oleks korralikult pandud seadme vasakul küljel olevasse pöörlemise avasse.



3. Varda eemaldamiseks kasutage käsitsemisskonksu, klõpsates selle varda külge ja lükates seda veidi paremale, et vabastada see kinnitusklambritest. Seejärel libistage varras mööda siine seadmest välja.



5. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

5.1 Puhastamine

Elektrilöögi vältimiseks eemaldage pistik pistikupesast enne mis tahes puhastamist või hooldust. Puhastamist peaks tegema siis, kui seade on külm.

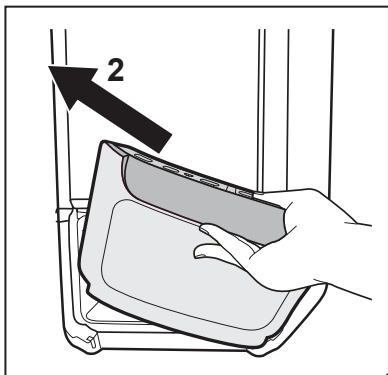
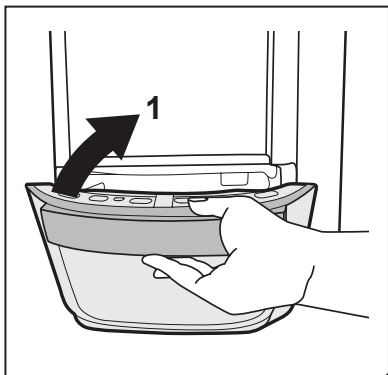
Seadme väliskülje ja selle elektrijuhtme puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi.

1. Avage uks 45° nurga all ja eemaldage eemaldatav uks, tõmmates esmalt vasakut poolt üles, ja seejärel tõmmake ust vasakule. Puhastage mõlemad pooled sooja vee ja õrnatoimelise pesemisvahendiga.



ETTEVAATUST

Ärge pange eemaldatavat ust nõudepesumasinasse. Ainult käsipesu.



2. Kasutage tarvikute puhastamiseks pehmet käsna ja õrnatoimelist pesemisvahendit ning loputage hoolikalt.

MÄRKUS: Tilgapüüdur (H), korv (I), korvi käepide (J), varras (K), varda kahvlid (L) ja varda käsitsemiskonksud (M) on nõudepesumasinas pestavad. (Vaadake üldist ülevaadet)

3. Kasutage seadme välispinna puhastamiseks kuiva pehmet lappi.



ETTEVAATUST

Ärge kunagi kastke seadet, pistikut või toitejuhet vette või mis tahes muusse vedelikku.

Ärge mitte kunagi puhastage seadet tuleohtlike vedelikega, nagu alkohol, petrooleum, bensiin, lahjendi, lahustid, plekieemaldajad, või kemikaalidega, nagu ammoniaaki sisaldavad pesemisvahendid, happed, veiniäädikad, sooda, või abrasiivsete ainetega, nagu seebid.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks auruseadmeid.

4. Tähtis on seadet pärast iga kasutuskorda puhastada, kuna õli, rasva või toidu kogunemine võib põhjustada ebameeldivat lõhna, talitlushäireid ja töövõime langust.

5.2 Hoiustamine

1. Lülitage seade välja ja laske sellel täielikult jahtuda.
2. Veenduge, et kõik komponendid ja tarvikud oleksid puhtad ja kuivad.
3. Hoidke seadet tasapinnalises, kuivas ja turvalises, lastele kättesaamatus kohas.

6. MIDA TEHA, KUI...

Kasutage seda juhendit, et aidata lahendada tavapäraseid probleeme, mis võivad mõjutada toote jõudlust. Kui see ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust klienditeenindusega.

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Seade ei lülitu sisse ega kuumene	Seade ei ole ühendatud õhu väljavooluga	Pange toitejuhe pistikupessa
	Uks ei ole korralikult suletud	Kontrollige, kas uks on suletud
Toidu valmistamine võtab oodatust kauem aega	Korvis on liiga palju toitu	Valmistage ette väiksem kogus koostisaineid
	Seadistatud temperatuur on liiga madal	Tõstke temperatuuri, kasutades temperatuuri reguleerimise klahve
	Toitu ei keeratud ümber ega raputatud	Pärast küpsetamist mõni minut keerake toit ümber või raputage seda
Toit on seest toores ja/või väljastpoolt põlenud	Seadistatud temperatuur on liiga kõrge	Vähendage temperatuuri, kasutades temperatuuri reguleerimise klahve
	Traatriiulid ei ole pandud sobivale kõrgusele	Pange traatriiulid sobivale kõrgusele
	Toitu ei keeratud ümber ega raputatud	Pärast küpsetamist mõni minut keerake toit ümber või raputage seda
Seadest tuleb valget suitsu.	Rasvaste toitude valmistamine	Mõne toidu valmistamisel eralduva õli pritsmed võivad sattuda kütteelemendile ja tekitada valget suitsu. See on normaalne ja ei mõjuta toitu
	Eelmisest kasutamisest jäänud jäägid	Puhastage seadet kindlasti pärast igat kasutamist

7. JÄÄTMEKÄITLUS



Sümboliga tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.



Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

SISÄLLÖT

1. TURVALLISUUSTIEDOT	59
2. TUOTEKUVAUS	61
3. ENNEN ENSIMMAISTA KAYTTOA	61
4. KÄYTTÖOHJEET	62
5. HOITO JA PUHDISTUS	67
6. MITÄ TEHDÄ, JOS...	68
7. YMPÄRISTÖNSUOJELU	68

AJATTELEMME SINUA

Kiitos Electrolux-laitteesi ostosta. Valitsemasi tuote tuo mukanaan vuosikymmenien ammatillisen kokemuspohjan ja innovoinnit. Nerokas ja tyylikäs, se on suunniteltu käyttäjää ajatellen. Joten, aina kun käytät sitä, voit olla rauhallisin mielin, että saat joka kerta aikaan loistavia tuloksia.

Tervetuloa Electroluxille.

Vieraile sivustollamme:



Saadaksesi käyttöneuvontaa, esitteitä, vianmäärittystä, huoltotietoja:
www.electrolux.com



Rekisteröi tuotteesi parempaa palvelua varten:
www.registerelectrolux.com



Osta varaosia, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia laitettasi varten:
www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina alkuperäisvaraosia.

Kun otat yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseemme, varmista, että sinulla on käytettävissäsi seuraavat tiedot: Malli, PNC, sarjanumero. Tiedot löytyvät laitteessa olevasta tyyppikilvestä.

Ohjeen symbolit:

 Varoitus / varo - Turvallisuustiedot.

 Yleisiä tietoja ja käyttövihjeitä.

 Ympäristötiedot.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä yksikön kanssa. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta, eikä käyttäjän suorittamaa huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut heitä laitteen turvallisessa käytössä ja ymmärtänyt siihen liittyviä vaaroja. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Pidä air fryer ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Tämä laite on tarkoitettu vain tavanomaiseen kotitalouskäyttöön.
- Jos virtajohto on vaurioitunut tai katkennut, se on vaihdettava huoltoliikkeen tai vastaavalla tavalla pätevän henkilön toimesta turvallisuusriskien välttämiseksi.
- Käyttökelpoiset pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
- Älä peitä ilmanotto- ja ilmanpoistoaukkoja laitteen ollessa toiminnassa.
- Palauta laite aina valtuutettuun huoltoliikkeeseen tutkittavaksi tai korjattavaksi.
- Älä yritä korjata laitetta itse.
- Älä aseta laitetta kuumalle kaasuliedelle, sähköliedelle, sähkölevyille tai kuumennettuun uuniin tai niiden läheisyyteen.
- Varmista aina, että pistoke on asetettu kunnolla pistorasiaan.
- Pidä verkkojohto poissa kuumien pintojen tai terävien esineiden läheisyydestä vahinkojen välttämiseksi.
- Älä koskaan aseta koriin mitään syttyvää, räjähtävää tai syövyttävää.
- Älä purista, taivuta, väännä tai aseta painavia esineitä virtajohdon päälle, jotta sen ydin ei paljastuisi tai katkeaisi.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, pääjohto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä koskaan aloita kypsennystä ilman, että kori on paikallaan.
- Älä täytä koria MAX-viivan yläpuolelle, jotta ruoka ei pääse kosketuksiin lämmityselementin kanssa.
- Älä koske koriin suoraan käsilläsi käytön aikana tai heti käytön jälkeen, jotta et saa kuumennusta.

- Älä käytä muovisia välineitä tai tavallisia paperikääreitä ruoan käärimiseen.
- Älä työnnä tappeja, johtoja tai muita esineitä mihinkään air fryerin aukkoihin sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.
- Muista irrottaa air fryer pistorasiasta ennen sen puhdistamista tai korjaamista.
- Älä liikuta tai ravista air fryeria käytön aikana.
- Älä työnnä mitään vieraita esineitä turvakyttimeen vaarojen välttämiseksi.
- Ei sovellu kosketuksiin voimakkaasti happamien ja/tai voimakkaasti suoloisten ainesosien kanssa.
- Vältä metallityökalujen käyttöä, kun käsittelet ruokaa korissa.
- Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:
 - henkilökunnan keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
 - maalaistaloissa;
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asumiseen liittyvissä ympäristöissä;
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
- Virrankulutus valmiustilassa: 0,5W
- Enimmäisaika, jonka laite tarvitsee siirtyäkseen automaattisesti sovellettavaan virransäästötilaan: 20 min.

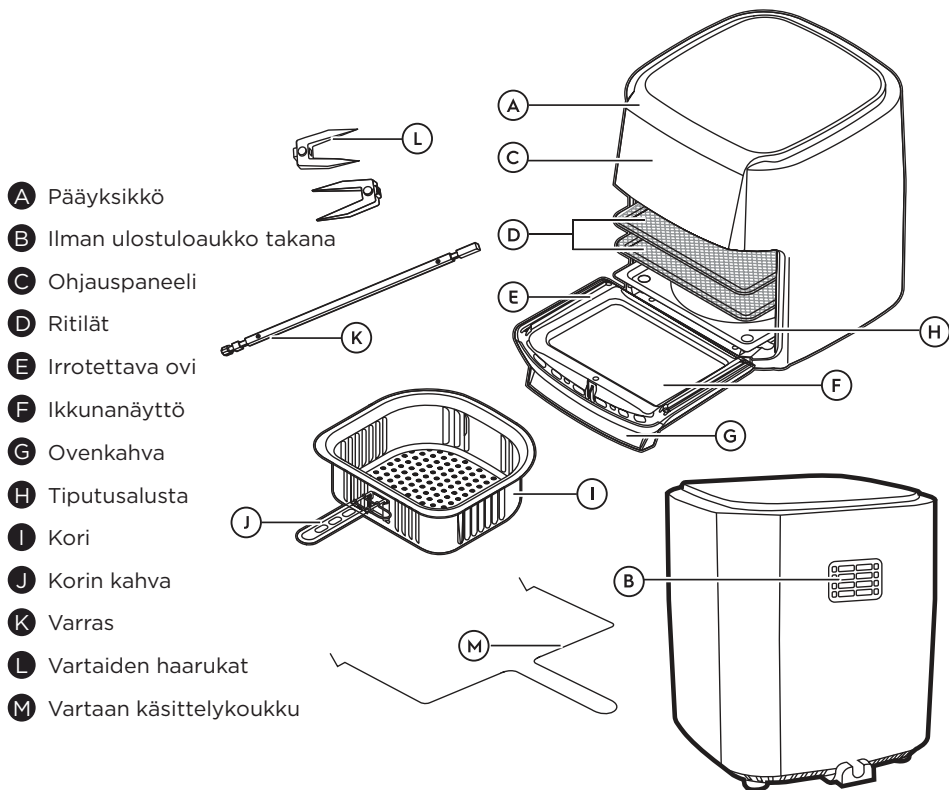


VARO: Kuuma pinta



2. TUOTEKUVAUS

2.1 Yleistä



3. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
2. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle ja jätä riittävästi tilaa luukun avaamista varten.
3. Puhdista laite ja lisävarusteet (katso HUOLTO JA PUHDISTUS).

4. Kuumenna laitetta 10 minuutin ajan Air Fry -toiminnolla.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen lämmityskerran aikana saatat havaita pientä savun määrää ja/tai öljyn hajua.

4. KÄYTTÖOHJEET

4.1 Ohjauspaneelin käyttö



1 Lämpötilan säätö:

Aseta valmistuslämpötila painamalla + tai - lämpötilapainikkeita. Jos haluat nopean säädön, pidä painiketta alhaalla.

HUOMAUTUS: Käyttölämpötila vaihtelee 60°C ja 200°C välillä (Dehydraattitoiminto toimii 30°C ja 80°C välillä)

2 AIR FRY

Kun Air Fry -tila on valittuna, voit valita jonkin 7 esiasetetusta reseptistä tai säätää valmistusta manuaalisesti.

3 BAKE

Kun olet valinnut leivontatilan, voit valmistaa suosikkiruokia, kuten keksejä, kakkuja, kanelipullia ja paljon muuta.

4 REHEAT

Lämmittää nopeasti suosikkiruokasi.

5 DEHYDRATE

Kuivata hedelmiä ja vihanneksia alhaisissa lämpötiloissa terveellisiä välipaloja varten.

6 ROTISSERIE

Kun varras on työnnetty laitteeseen, käytä tätä toimintoa lihan pyörittämiseen, jotta liha kypsyy tasaisesti.

HUOMAUTUS: Esiasetettua lämpötilaa ja aikaa voidaan säätää myös manuaalisesti mieltymyksiä mukaan.

7 Ajan säätö

Aseta kypsennysaika napauttamalla + tai - aikapainikkeita. Jos haluat nopean säädön, pidä painiketta alhaalla.

HUOMAUTUS: Toiminta-aika vaihtelee 1 minuutista 99 minuuttiin (lukuun ottamatta toimintoa "kuivaus", joka kestää 5 minuutista 300 minuuttiin).

8 Valo

Paina Valo-painiketta kytkeäksesi valon päälle tai pois päältä.

9 Esilämmityksen merkkivalo

Merkkivalo syttyy ja ilmoittaa, että laite esilämmittää. Esilämmitys kestää enintään 5 minuuttia.

10 Valmistelutilan painike

Paina Valmistelutilat-valikkoo valitaksesi jonkin 5 valmistelutilasta.

11 Päällä / Pois päältä

Tällä painikkeella on kolme toimintoa: Aktivoi ohjauspaneeli napauttamalla painiketta.

Jos laite ei ole käytössä, kosketa painiketta, jotta paneeli siirtyy lepotilaan.

Paneelissa näkyy 20 sekunnin lähtölaskenta laitteen jäähtymisestä.

12 Käynnistys/Tauko

Napauta painiketta aloittaaksesi ruoan valmistuksen tai keskeyttääksesi prosessin kypsennyksen aikana. Kun jakso on keskeytetty, on mahdollista säätää tarvittaessa lämpötilaa/jaksoaikaa.

HUOMAUTUS: Jos air fryer pysäytetään milloin tahansa yli 10 minuutiksi, laite palaa aloitusnäyttöön.

13 Käännä ruoan merkkivalo

Tämä merkintä tulee näkyviin kypsennysajan puolivälissä joissakin esiasetetuissa resepteissä ja manuaalisessa säädössä.

4.2 Esiasetetut reseptit

Valitse yksi 7 valmiista valmistusreseptistä:

HUOMAUTUS: Tiettyjä ruokia on käännettävä kypsennysajan puolivälissä, jotta ne olisivat tasalaatuisia. Käytä käsittelyssä käsineitä tai pihtejä turvallisuuden varmistamiseksi ja onnettomuuksien välttämiseksi. Kypsennysprosessi keskeytyy, jos ovi avataan. Toiminta jatkuu, kun ovi suljetaan.

Ruoka		Lämpötila. (°C)	Valmistusaika (minuuttia)	Annos (kg)	Käännä ruoka puolivälissä?
Ranskalaiset perunat		180	20	0,4	Kyllä
Muffinssi		165	15	0,45 (50g x 9kpl)	Ei
Liha		180	30	0,9	Kyllä
Kana		200	40	1	Kyllä

Leipä		180	30	0,5	Ei
Kala		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Ei
Vihannekset		180	30	0,8	Kyllä

HUOMAUTUS: Iso leipä: 500 g, 180°C 30 minuuttia; pakastettu juustoleipä: 50gx18kpl, 160°C, 24 minuuttia

TÄRKEÄÄ

Taulukossa luetellut lämpötilat ja valmistusajat ovat ohjeellisia, ja ne vaihtelevat reseptien ja ainesosien määrän sekä elintarvikkeiden muodon ja rakenteen mukaan. Voit säätää kypsennyslämpötilaa ja -aikaa halutessasi.

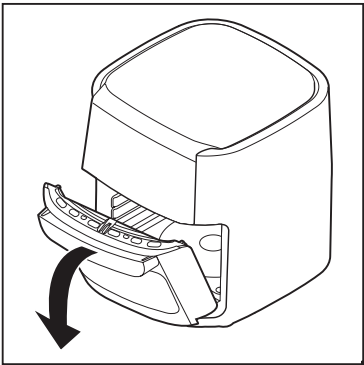
4.3 Air Fryerin käyttö

- 1. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle, jossa on riittävästi tilaa oven avaamiseen.

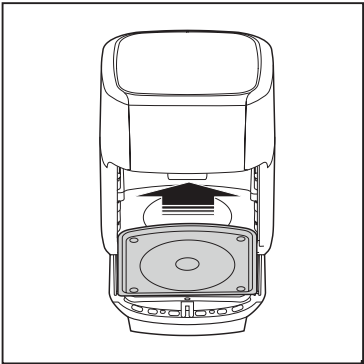
TÄRKEÄÄ

Älä tuki tuotteen ilmanottoaukkoja.

- 2. Kytke laite pistorasiaan.
- 3. Avaa ovi vetämällä kahvasta.



- 4. Aseta tippalevy laitteen pohjaan, jotta rasva ja roskat eivät pääse putoamaan laitteeseen.



- 5. Laitteessa on 3 lisävarustetta eri ruokien valmistukseen (katso Yleiskatsaus).
- 6. Aseta ruoka valittuun lisävarusteeseen ja sulje laitteen ovi.
- 7. Kytke laite päälle painamalla kerran Päällä/Pois päältä-painiketta.
- 8. Valitse esiasetettu resepti, porrastustila tai säädä lämpötila ja aika manuaalisesti haluamallasi tavalla.
- 9. Aloita ruoanvalmistus painamalla käynnistys-/taukopainiketta painiketta.

HUOMAUTUS:

- Ohjauspaneelin painikkeet piippaavat valinnan vahvistukseksi.
 - Laite esilämmittää automaattisesti, kun käynnistys-/taukopainiketta painetaan. Esilämmitysvalo palaa enintään 5 minuuttia. Ajanlaskenta alkaa, kun kypsennyslämpötila on saavutettu.
10. Ohjelmoidun ajan päättyessä paneelissa näkyy "END" ja 3 äänimerkkiä.
 11. Avaa ovi vetämällä kahvasta.
 12. Poista ruoka kuumuutta kestävällä välineellä ja aseta se astiaan.

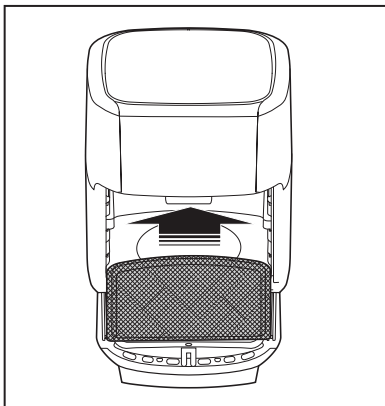
**VAROITUS**

Pidä kasvot, kädet ja kätet poissa vapautuvasta höyrystä, kun avaat oven.

13. Irrota laite pistorasiasta, kun olet valmis, tai palaa vaiheeseen 8, jos haluat valmistaa lisää ruokaa.

4.4 Ritilät

1. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle, jossa on riittävästi tilaa oven avaamiseen.



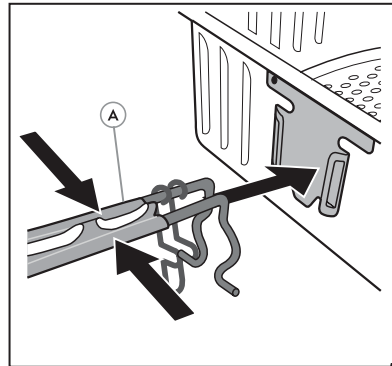
2. Käytä ritilöitä hedelmiä/vihanneksia kuivattaessa.

HUOMAUTUS: Jos molempia ritilätelineitä käytetään samanaikaisesti, on suositeltavaa vaihtaa ritilätelineiden paikkoja kesken kypsennysajan, jotta kypsennys olisi tasaisempaa.

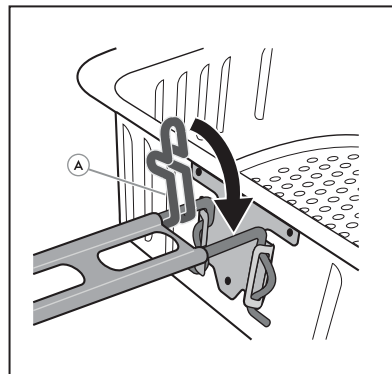
4.5 Kori

Korin kahvan on oltava kiinni, kun ruokaa asetetaan tai poistetaan.

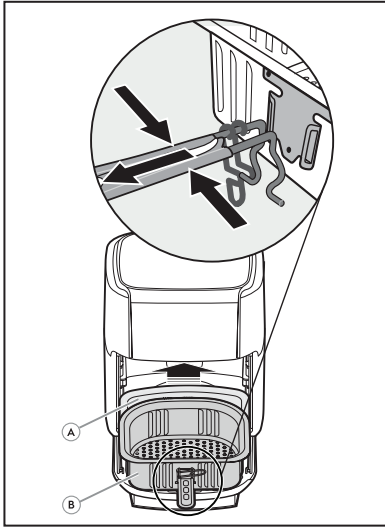
1. Paina kahvan sivuja (A) ja sovita kahva korin aukkoihin.



2. Vapauta kahva ja sulje sitten pidike kahvan lukitsemiseksi paikalleen.



3. Aseta kori halutulle hyllylle ja irrota korin kahva.



TÄRKEÄÄ

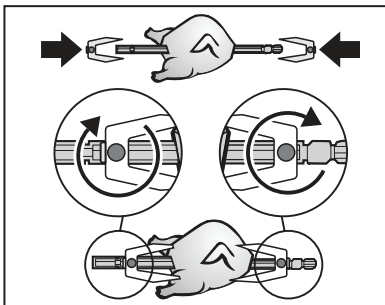
Varmista, että kahvat on koottu ja kiinnitetty kunnolla.

4.6 Pyörivä varras

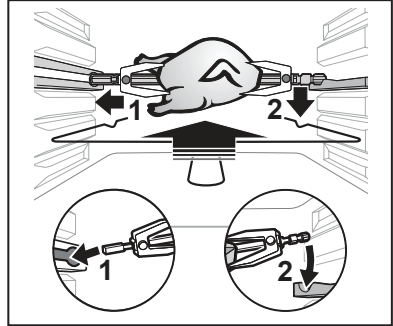
Työnnä varras haluamaasi lihaan. Varmista, että liha voi pyöriä vapaasti ontelossa. Jos lihat ovat liian suuria, ne eivät välttämättä kypsenny kunnolla, ja ne voivat osua uunin kylkeen ja vahingoittaa laitetta.

1. Aseta haarukat paikoilleen ja kiinnitä ne ruuveilla niin, että ruoka on tukevasti kiinni.

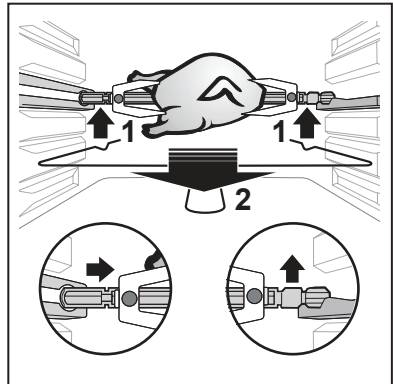
HUOMAUTUS: Käytä haarukoita ruoan kiinnittämiseen.



2. Käytä käsittelykoukkuja asettaaksesi vartaat kiskoille ja liu'uta ne telakointipisteisiin. Varmista, että varras on kunnolla laitteen vasemmalla puolella olevassa kääntöaukossa.



3. Poistaaksesi vartaan, käytä käsittelykoukkuja napsauttamalla sitä vartaaseen ja työntämällä sitä hieman oikealle, jotta se irtoaa kiinnityskannattimista. Liu'uta sitten varras kiskoja pitkin ulos laitteesta.



5. HOITO JA PUHDISTUS

5.1 Puhdistus

Sähköiskun välttämiseksi irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa. Puhdistus on tehtävä kylmällä laitteella.

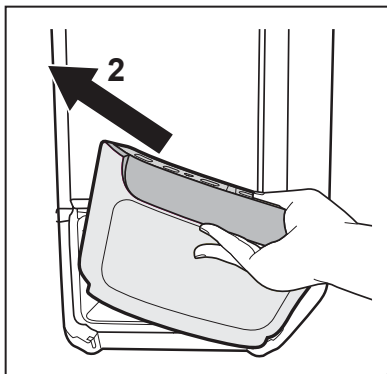
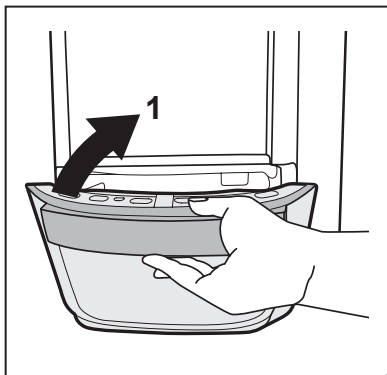
Puhdista laitteen ulkopuoli ja sähköjohto vain kostealla liinalla.

1. Avaa ovi 45°:n kulmaan ja irrota irrotettava ovi vetämällä ensin vasenta puolta ylöspäin ja vedä sitten ovea vasemmalle. Puhdista molemmat puolet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.



VARO

Älä laita irrotettavaa ovea astianpesukoneeseen. Vain käsienväsi.



2. Puhdista lisävarusteet pehmeällä sienellä ja miedolla pesuaineella ja huuhtelee huolellisesti.

HUOMAUTUS: Tippualusta (H), kori (I), korin kahva (J), varras (K), varrasaarukat (L) ja vartaiden käsittelykoukut (M) ovat astianpesukoneen kestäviä. (Katso Yleiskatsaus)

3. Puhdista laitteen ulkopuoli kuivalla, pehmeällä liinalla.



VARO

Älä koskaan upota laitetta, pistoketta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä koskaan puhdista laitetta syttyvillä nesteillä, kuten alkoholilla, petrolilla, bensiinillä, ohenteella, liuottimilla, poistoaineilla tai kemikaaleilla, kuten ammoniakilla sisältävillä pesuaineilla, hapoilla, etikoilla, soodalla tai hankaavilla aineilla, kuten saippuilla.

Älä käytä höyrylaitteita laitteen puhdistamiseen.

4. On tärkeää puhdistaa laite jokaisen käyttökerran jälkeen, sillä öljyn, rasvan tai ruoan kertyminen voi aiheuttaa epämiellyttäviä hajuja, toimintahäiriöitä ja heikentää suorituskykyä.

5.2 Varastointi

1. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä kokonaan.
2. Varmista, että kaikki osat ja tarvikkeet ovat puhtaita ja kuivia.
3. Säilytä laitetta tasaissa, kuivassa ja turvallisessa paikassa poissa lasten ulottuvilta.

6. MITÄ TEHDÄ, JOS ...

Käytä tätä opasta apuna tavallisissa ongelmissa, jotka voivat haitata tuotteen suorituskyykyä. Jos tämä ei auta ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Laite ei käynnisty tai lämpene	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan	Aseta virtapistoke pistorasiaan
	Ovi ei ole kunnolla kiinni	Tarkista, että ovi on suljettu
Ruoanvalmistus kestää odotettua kauemmin	Kori on täynnä ruokaa	Valmista pienempi määrä ainesosia
	Asetettu lämpötila on liian alhainen	Nosta lämpötilaa lämpötilan säätönäppäimillä
	Ruokaa ei käännelty tai ravisteltu	Käännä tai ravista ruokaa muutaman minuutin kypsennyksen jälkeen
Ruoka on sisältä raakaa ja/tai ulkoa palanutta.	Asetettu lämpötila on liian korkea	Alenna lämpötilaa lämpötilan säätönäppäimillä
	Ritiloita ei ole asetettu sopivalle korkeudelle	Aseta ritilät sopivalle korkeudelle
	Ruokaa ei käännelty tai ravisteltu	Käännä tai ravista ruokaa muutaman minuutin kypsennyksen jälkeen
Laitteesta tulee valkoista savua.	Rasvaisten elintarvikkeiden valmistaminen	Joidenkin ruokien kypsennyksen aikana vapautuva öljy voi roiskua lämmityselementtiin ja tuottaa valkoista savua. Tämä on normaalia eikä vaikuta ruokaan
	Aiemmasta käytöstä jääneet jäännökset	Muista puhdistaa laite jokaisen käytön jälkeen

7. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

შინაარსი

1. უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული ინფორმაცია	70
2. პროდუქტის აღწერა	72
3. პირველ გამოყენებამდე	72
4. სამუშაო ინსტრუქციები	73
5. მოვლა და გასუფთავება	78
6. როგორ უნდა მოიქცეთ იმ შემთხვევაში, თუ... ..	79
7. გარემოსთან დაკავშირებული საკითხები	80

ჩვენ ვფიქრობთ თქვენზე

მადლობას გიხდით Electrolux-ის მოწყობილობის შეძენისათვის. თქვენ ირჩევთ პროდუქტს, რომელიც ათწლეულებია, რაც პროფესიონალური გამოცდილებითა და ინოვაციითაა გამორჩეული. ჩვენი მოსახერხებელი და თანამედროვე პროდუქტების დიზაინის შემუშავების დროს ვფიქრობდით თქვენზე. რაც იმას ნიშნავს, რომ მისი ყოველი გამოყენებისას, აუცილებლად საუკეთესო შედეგებით ისიამოვნებთ.

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში.

ენჯიეთ ჩვენს ვებსაიტს, რათა:



მიიღოთ რჩევები მოხმარების თაობაზე, ბროშურები, ინფორმაცია უნესივრობათა აღმოსაფხვრისა და მომსახურების შესახებ:

www.electrolux.com



უკეთესი მომსახურების მისაღებად, დაარეგისტრირეთ თქვენი პროდუქტი:

www.registerelectrolux.com



შეიძინეთ აქსესუარები, სახარჯი მასალები და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისათვის:

www.electrolux.com/shop

მომხმარებელზე ზრუნვა და მომსახურება

ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები. ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრთან დაკავშირებისას, გთხოვთ მზად გქონდეთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი. აღნიშნული ინფორმაციის ხილვას შეფასების ფირფიტაზე შეძლებთ.

ინსტრუქციაში წარმოდგენილი სიმბოლოები:

 გაფრთხილება / უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული მაფრთხილებელი ინფორმაცია.

 ზოგადი ინფორმაცია და მითითებები.

 გარემოსთან დაკავშირებული ინფორმაცია.

წარმოადგენს გაფრთხილების გარეშე ცვლილების საგანს.

1. უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული ინფორმაცია

- მოცემული მოწყობილობის გამოყენება დასაშვებია 8 წელზე მეტი ასაკის ბავშვებისა და იმ პირთა მიერ, რომელთაც აღენიშნებათ შეზღუდული ფიზიკური, მგრძნობელობითი ან ფსიქიკური შესაძლებლობები ან თუკი მათ არ გააჩნიათ მისი მოხმარებისათვის საჭირო გამოცდილება თუ ცოდნა, მხოლოდ შესაბამისი ზედამხედველობის არსებობის პირობებში, ან იმ შემთხვევაში, თუკი მათ მიეცათ მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენებისა და სავარაუდო საფრთხეების შესახებ ინფორმაცია. ბავშვების მოწყობილობასთან თამაში დაუშვებელია. გასუფთავება და მომხმარებლის მიერ მოწყობილობის შეკეთება არ უნდა განხორციელდეს ბავშვების მიერ, თუკი ისინი არ არიან მინიმუმ 8 წლის ასაკის და არ იმყოფებიან შესაბამისი ზედამხედველობის ქვეშ.
- მოწყობილობა არ არის გამიზნული ისეთ პირთა (მათ შორის ბავშვები) მიერ გამოსაყენებლად, რომელთაც აღენიშნებათ შეზღუდული ფიზიკური, მგრძნობელობითი ან ფსიქიკური შესაძლებლობები ან არ აქვთ სათანადო გამოცდილება და ცოდნა, იმ შემთხვევაში, თუკი არ ხდება მათზე მეთვალყურეობა ან არ ეძლევათ შესაბამისი ინსტრუქციები, რომლებიც მოიცავს მოწყობილობის უსაფრთხო გზით გამოყენებას და თუკი ისინი ვერ იაზრებენ იმ საფრთხეებს, რომლებიც შესაძლოა დადგეს პირის მიერ მათივე უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებლობის არასათანადო გათვალისწინებით. მოწყობილობასთან თამაშის პრევენციის მიზნით, უნდა მიმდინარეობდეს ბავშვებზე ზედამხედველობა.
- გთხოვთ, 8 წლამდე ასაკის ბავშვებს მოარიდოთ აეროგრილი და კვების კაბელი.
- მოწყობილობის სამიზნე გამოყენება მხოლოდ საოჯახო პირობებში მოხმარებას შეესაბამება.
- კვების კაბელის დაზიანებისა თუ განყვეტის შემთხვევაში, უსაფრთხოებასთან დაკავშირებული საფრთხეების თავიდან ასარიდებლად, მისი გამოცვლა უნდა მოხდეს მომსახურების აგენტის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირთა მიერ.
- გამოყენების განმავლობაში, წვდომადი ზედაპირები შესაძლოა გაცხელდეს.
- მოწყობილობის მუშაობის განმავლობაში, ნუ დაფარავთ ჰაერის შემავალ და ჰაერის გამომავალ ღიობებს.
- შესამოწმებლად ან შესაკეთებლად ყოველთვის დააბრუნეთ მოწყობილობა ავტორიზებულ მომსახურების ცენტრში.
- ნუ ეცდებით მოწყობილობის თავად შეკეთებას.
- ნუ მოათავსებთ მოწყობილობას ბუნებრივი აირის ცხელი ღუმლის ან ნებისმიერი სახის ელექტრული ღუმლის, ელექტრო ზედაპირების სიახლოვეს ან გახურებულ ღუმელში.
- ყოველთვის დარწმუნდით, რომ კვების ჩამრთველი დენცქვიტაში სწორედაა მოთავსებული.

- დაზიანების თავიდან ასარიდებლად, დენის კაბელი მოარიდეთ ცხელ ზედაპირებს ან ბასრ საგნებს.
- ნურასოდეს მოათავსებთ კალათში აალებად, ფეთქებად ან ჟანგვად რაიმე საგანს.
- კვების კაბელს ზედმეტად ნუ მოხვევთ, მოხრით ან გადაკვანძავთ ან ნუ მოათავსებთ მასზე მძიმე საგნებს, რათა მოახდინოთ მისი გაშიშვლების ან მისი შიდა ნაწილის დაზიანების პრევენცია.
- ჩამრთველის, დენის კაბელის ან თვით მოწყობილობის დაზიანების შემთხვევაში, ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას.
- არ დაიწყეთ მზადება იმ შემთხვევაში, თუკი კალათა შესაბამის ადგილას არ არის მოთავსებული.
- მაცხელებელ ელემენტთან საკვების კონტაქტის საპრევენციოდ, ნუ გაავსებთ კალათს „MAX“ ხაზს მიღმა დონემდე.
- დამწვრობის მიღების თავიდან ასარიდებლად, მოხმარების განმავლობაში ან მის შემდეგ, პირდაპირ, ხელებით არ შეეხეთ კალათს.
- საკვების საცხოვრებელ შესაფუთად ნუ გამოიყენებთ პლასტმასის ჭურჭელს ან სტანდარტულ, ქაღალდის შესაფუთ მასალებს.
- ელექტრული შოკის ან დაზიანების თავიდან ასარიდებლად, ნუ მოათავსებთ პინებს, მავთულებს ან სხვა საგნებს აეროგრილის რომელიმე ღიობში.
- გასუფთავებამდე ან შეკეთებამდე, გთხოვთ დარწმუნდეთ, რომ აეროგრილი კვების ქსელიდან ნამდვილად გამორთულია.
- მოხმარების განმავლობაში, არ გადაადგილოთ ან შეანჯღრიოთ აეროგრილი.
- ნებისმიერი საფრთხის თავიდან ასარიდებლად, უსაფრთხოების ჩამრთველში რაიმე უცხო საგანს ნუ მოათავსებთ.
- არ ხასიათდება მაღალი მჟავიანობის და/ან მარილის მაღალი შემცველობის ინგრედიენტებთან თავსებადობით.
- კალათში არსებულ საკვებზე მანიპულაციებისას, მოერიდეთ ლითონის ინსტრუმენტების გამოყენებას.
- მოწყობილობები რაიმე გარეშე ტაიმერის ან ცალკეული დისტანციური მართვის სისტემის დაქვემდებარებით მუშაობისათვის არ არის განკუთვნილი.
- მოცემული მოწყობილობის სამიზნე გამოყენება მოიაზრება საოჯახო და მსგავს პირობებში, როგორცაა:
 - მაღაზიების, ოფისებისა და სხვა სამუშაო გარემოს თანამშრომელთა სამზარეულო სივრცეები;
 - აგარაკები;
 - სასტუმროების, მცირე ზომის სასტუმროებისა და სხვა საცხოვრებელი ტიპის გარემოების კლიენტების მიერ;
 - „ბედ ენდ ბრეკფასტ“ ტიპის გარემოები.
- ენერგიის მოხმარება მომლოდინე რეჟიმში: 0.5 ვტ
- მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა, რათა მოწყობილობა ავტომატურად გადაერთოს დაბალი ენერგიის რეჟიმზე: 20 წუთი



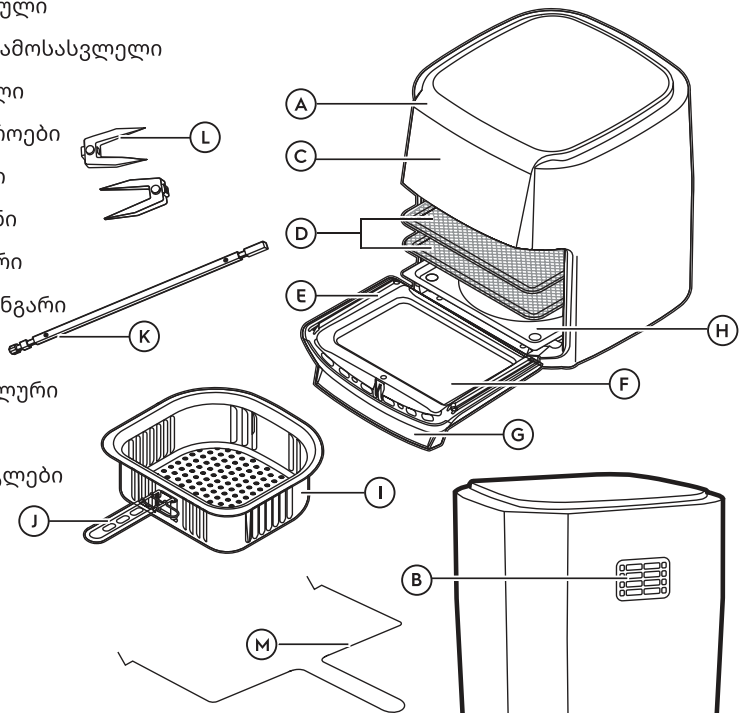
სიფრთხილე: ცხელი ზედაპირი



2. პროდუქტის აღწერა

2.1 ზოგადი მიმოხილვა

- Ⓐ მთავარი ერთეული
- Ⓑ ჰაერის უკანა გამოსასვლელი
- Ⓒ მართვის პანელი
- Ⓓ მავთულის თაროები
- Ⓔ მოხსნადი კარი
- Ⓕ ფანჯრის ეკრანი
- Ⓖ კარის სახელური
- Ⓗ სანვეთური ლანგარი
- Ⓘ კალათი
- ⓵ კალათის სახელური
- Ⓚ შამფური
- Ⓛ შამფურის ჩანგლები
- Ⓜ შამფურის დამჭერი კაუჭი



3. პირველ გამოყენებამდე

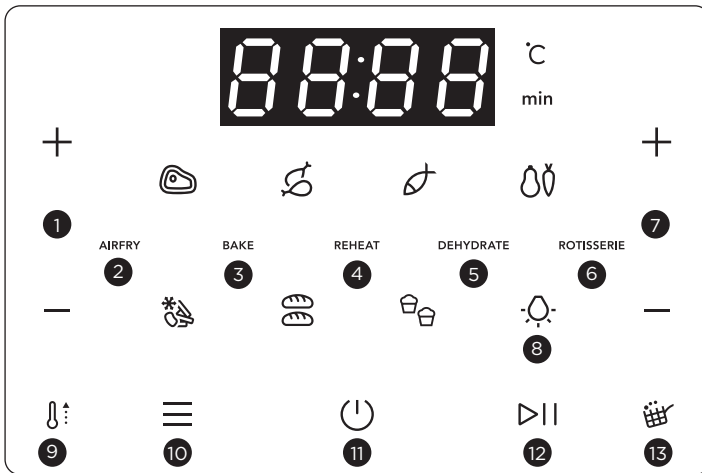
1. მოხსენით მოწყობილობის შიდა და გარეთა შესაფუთი მასალები და სარეკლამო ეტიკეტები.
2. მოწყობილობა მოათავსეთ სტაბილურ, სწორ და სიციხისადმი შედეგზე დაპირზე ისე, რომ კარის გასაღებად დარჩეს საკმარისი სივრცე.
3. გაასუფთავეთ მოწყობილობა და მისი აქსესუარები (იხილეთ მოვლა და გასუფთავება).

4. აეროგრილის ფუნქციის გამოყენებით, 10 წუთის განმავლობაში გააცხელეთ მოწყობილობა.

შენიშვნა: გააცხელების პირველი ოპერაციის განმავლობაში, შესაძლოა შენიშნოთ კვამლის მცირე ოდენობა და/ან ზეთის სუნი.

4. სამუშაო ინსტრუქციები

4.1 მართვის პანელის გამოყენება



1 ტემპერატურის რეგულირება:

მომზადების ტემპერატურის დასაყენებლად დააჭირეთ + ან - ტემპერატურის ლილაკებს. დიდხანს გეჭიროთ ლილაკზე, სწრაფი რეგულირებისათვის.

შენიშვნა: სამუშაო ტემპერატურა 60°C-დან 200°C-მდე დიაპაზონში მერყეობს (დეჰიდრირების ფუნქცია მუშაობს 30°C-დან 80°C-მდე დიაპაზონში)

2 აეროგრილი

შერჩეული „აეროგრილის“ რეჟიმით, შეგიძლიათ აირჩიოთ 7-დან ერთი წინასწარ გაწერილი რეცეპტი ან მზადება მანუალურად დაარეგულიროთ.

3 ცხობა

შერჩეული „ცხობის“ რეჟიმით, შეგიძლიათ მოამზადოთ თქვენი საყვარელი საკვები, როგორცაა ორცხობილები, ნამცხვრები, დარიჩინის ხვეულები და არამხოლოდ.

4 თავიდან გაცხელება

სწრაფად გაცხელებთ თქვენი საყვარელი საკვები.

5 დეჰიდრირება

ჯანსაღი ნასახემსების

მოსამზადებლად, მოახდინეთ ხილისა და ბოსტნეულის დაბალ ტემპერატურაზე დეჰიდრირება.

6 შამფურზე შეწვა

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია მოწყობილობაში მოთავსებულ შამფურთან ერთად, ტრიალის დროს, ხორცზე სითბოს თანაბარი განაწილების უზრუნველსაყოფად.

შენიშვნა: თქვენივე სურვილისდა შესაბამისად, შესაძლებელია მზადების რეჟიმებში წინასწარ გაწერილი ტემპერატურისა და დროის ხელით დარეგულირება.

7 დროის დარეგულირება

მზადების დროის დასაყენებლად, დააჭირეთ + ან - დროის ლილაკებს. დიდხანს გეჭიროთ ლილაკზე, სწრაფი რეგულირებისათვის.

შენიშვნა: სამუშაო დრო 1 წუთიდან 99 წუთამდე მერყეობს (გარდა „დეჰიდრატაციის“ ფუნქციისა: რომელიც 5-დან 300 წუთამდე პერიოდს შეადგენს).

8 განათება

განათების ჩასართავად ან გამოსართავად, დააჭირეთ „განათების“ ლილაკს.

9 წინასწარ გაცხელების მაჩვენებელი განათება
ინდიკატორის განათება ჩაერთვება, რაც იმის მანიშნებელია, რომ მიმდინარეობს მოწყობილობის წინასწარ გაცხელება. წინასწარ გაცხელება მაქსიმუმ 5 წუთს გრძელდება.

10 მზადების რეჟიმის ლილაკი
მზადების 5 რეჟიმიდან ერთ-ერთის ასარჩევად, დააჭირეთ მზადების რეჟიმებს.

11 ჩართვა / გამორთვა
ამ ლილაკს სამი ფუნქცია აქვს: დააჭირეთ ლილაკს მართვის პანელის გასააქტიურებლად. თუკი მოწყობილობა ამჟამად არ გამოიყენება, დააჭირეთ პანელის ლილაკს მოსვენების რეჟიმში გადასასვლელად. პანელზე გამოჩნდება მოწყობილობის გასაგრილებელი 20 წამიანი ტაიმერი.

12 დაწყება/დაპაუზება
დააჭირეთ ლილაკს, რათა დაიწყოს თქვენი საკვების მომზადება ან რათა დააპაუზოთ პროცესი მზადების განმავლობაში. დაპაუზებულ მდგომარეობაში ყოფნისას, საჭიროებისამებრ, შესაძლებელია ციკლის ტემპერატურის/დროის რეგულირება.

შენიშვნა: აეროგრილი მთავარ ეკრანს დაუბრუნდება, თუკი მოწყობილობა, ნებისმიერ დროს, 10 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაშია დაპაუზებული.

13 საკვების ინდიკატორის განათების ჩართვა
აღნიშნული მითითება, მზადების დროის განმავლობაში, ზოგ წინასწარ გაწერილ რეცეპტისა და მანუალური რეგულირებისათვის, ცხობის ნახევარი დროის გასვლისას გამოჩნდება.

4. 2 წინასწარ გაწერილი რეცეპტები

აირჩიეთ 7-დან ერთი წინასწარ გაწერილი რეცეპტი:

შენიშვნა: ერთგვაროვანი ტექსტურის მისაღებად, აუცილებელია რიგი საკვების, შუა მზადების დროს გადართიალება. თქვენი უსაფრთხოებისა და შემთხვევების თავიდან ასარიდებლად, გამოიყენეთ ხელთათმანები ან მაშები.

კარის გაღების შემთხვევაში მზადების პროცესი პაუზდება. მუშაობა კარის დახურვისთანავე განახლდება.

საკვები		ტემპ. (° C)	მომზად. დრო (წუთები)	ულუფა (კგ)	გადავატრიალოთ საკვები შუა მზადების დროს?
კარტოფილი ფრი		180	20	0,4	დიახ
მაფინი		165	15	0,45 (50 გრ x 9 ერთეული)	არა
ხორცი		180	30	0,9	დიახ
ქათამი		200	40	1	დიახ

პური		180	30	0,5	არა
თევზი		180	15	0,2 (40x120x100 მმ)	არა
ბოსტნული		180	30	0,8	დიახ

შენიშვნა: დიდი პური: 500 გრ, 180°C 30 წუთი; გაყინული ხაჭაპური: 50 გრ x 18 ერთეული, 160°C, 24 წუთი

მნიშვნელოვანი

ცხრილში ჩამოთვლილი ტემპერატურები და მზადების დროები წარმოადგენს სახელმძღვანელო მნიშვნელობებს და რეცეპტისა და ინგრედიენტთა ოდენობის, საკვების ფორმისა და ტექსტურის შესაბამისად იცვლება. სურვილისამებრ, შეგიძლიათ მზადების ტემპერატურისა და დროის დარეგულირება.

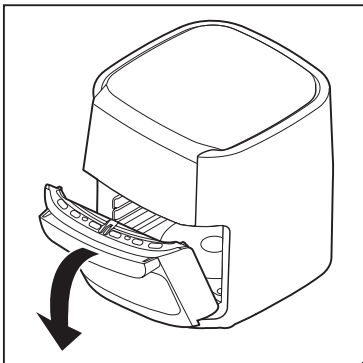
4. 3 თქვენი აეროგრილის გამოყენება

1. მოწყობილობა მოათავსეთ სტაბილურ, სწორ და სიცხისადმი მუდებრ ზედაპირზე ისე, რომ კარის გასაღებად დარჩეს საკმარისი ადგილი.

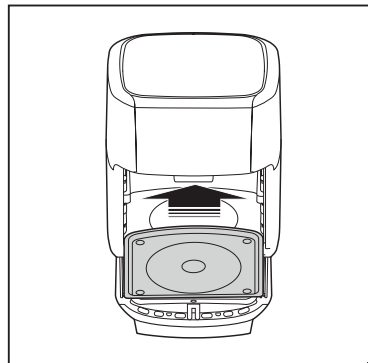
მნიშვნელოვანი

ნუ დაახშობთ პროდუქტის ჰაერის გამოსასვლელებს.

2. შეაერთეთ მოწყობილობა.
3. კარის გასაღებად მოქაჩეთ სახელურს.



4. ცხიმისა და ნადების მოწყობილობის კორპუსში მოხვედრის საპრევენციოდ, საწვეთური ლანგარი მოწყობილობის ქვედა ნაწილში მოათავსეთ.



5. სხვადასხვა საკვების მოსამზადებლად, თქვენი მოწყობილობა 3 აქსესუარითაა აღჭურვილი (იხილეთ ზოგადი მიმოხილვა).
6. საკვები მოათავსეთ შერჩეულ აქსესუარში და დახურეთ მოწყობილობის კარი.

7. მოწყობილობის ჩასართავად დააჭირეთ „ჩართვის/გათიშვის“ ლილავს.
8. აირჩიეთ წინასწარ განერილი რეცეპტი, მზადების რეჟიმი ან სურვილისამებრ, მანუალურად მოახდინეთ ტემპერატურისა და დროის რეგულირება.
9. საკვების მომზადების დასაწყებად, დააჭირეთ „დაწყება/დაპაუზების“ ლილავს.

შენიშვნა:

- არჩევანის დასადასტურებლად გაისმება მართვის პანელის ლილავების ხმოვანი სიგნალი.
 - „დაწყება/დაპაუზების“ ლილავის დაჭერისას მოწყობილობა ავტომატურად იწყებს წინასწარ გაცხელებას. წინასწარ გაცხელების განათება 5 წუთამდე დროის მანძილზე რჩება ანთებული. დროის ტაიმერი იწყებს ათვლას მაშინვე, როცა მზადების ტემპერატურა მიიღწევა.
10. დაპროგრამებული დროის ბოლოს, პანელზე ჩნდება „END“, 3 „ხმოვანი“ სიგნალის ხმასთან ერთად.
 11. კარის გასაღებად მოქაჩეთ სახელურს.
 12. საკვების ამოსაღებად გამოიყენეთ ცეცხლგამძლე ჭურჭელი და მოათავსეთ იგი კონტეინერში.

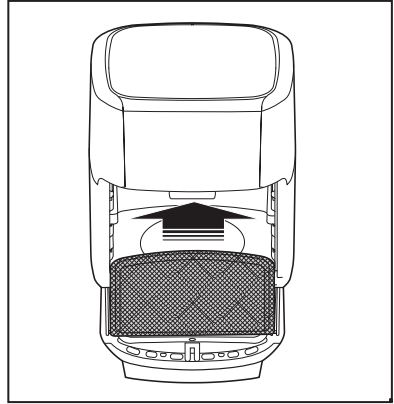
! გაფრთხილება

კარის გაღებისას მოარიდეთ გამოთავისუფლებულ ორთქლს სახე, მკლავები და ხელები.

13. მზადების დასრულების შემდეგ გამორთეთ მოწყობილობა ან თუკი გსურთ კიდევ უფრო მეტი საკვების მომზადება, დაუბრუნდით მე-8 ნაბიჯს.

4. 4 მავთულის თაროები

1. მოწყობილობა მოათავსეთ სტაბილურ, სწორ და სიცხისადმი მედეგ ზედაპირზე ისე, რომ კარის გასაღებად დარჩეს საკმარისი ადგილი.



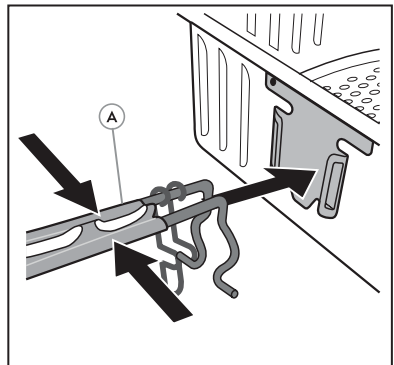
2. მავთულის თაროები გამოიყენეთ ხილის/ბოსტნეულის დეჰიდრატაციისას.

შენიშვნა: ორივე მავთულის თაროს ერთსა და იმავე დროს გამოყენების შემთხვევაში, უფრო თანაბარი მზადებისათვის, გირჩევთ გაცვალოთ მავთულის თაროების პოზიციები შუა მზადებისას.

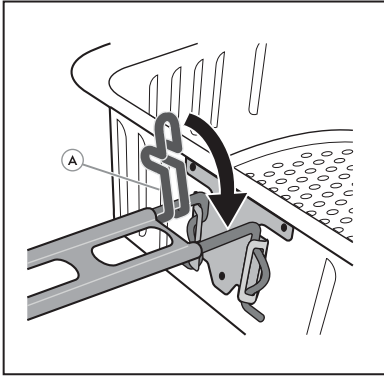
4. 5 კალათი

საკვების მოთავსების ან გამოღებისას საჭიროა კალათზე დამაგრებული იყოს მისი სახელური.

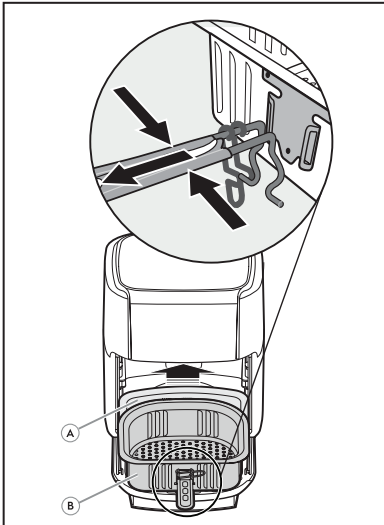
1. დააჭირეთ სახელურის გვერდებს(A) და მოარგეთ სახელური კალათის ლიობებში.



2. გაუშვით სახელურს ხელი და შემდეგ დახურეთ ჩამჭერი, სახლურის ადგილზე დასაფიქსირებლად.



3. კალათი მოათავსეთ სასურველ თაროზე და მოხსენით კალათის სახელური.



მნიშვნელოვანი

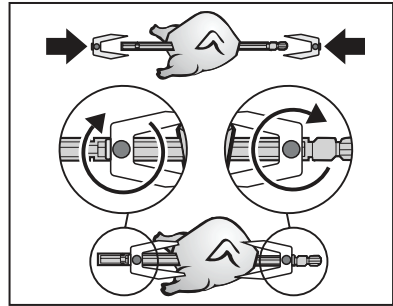
დარწმუნდით, რომ სახელურები სწორედაა აწყობილი და დაფიქსირებული.

4. 6 მბრუნავი შამფური

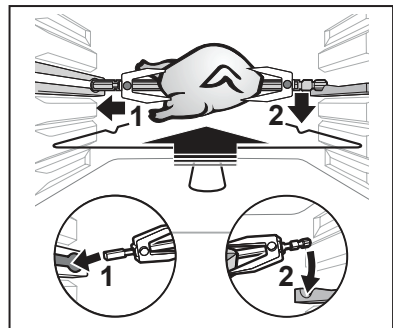
შამფურზე ააცვით თქვენთვის სასურველი ხორცი. დარწმუნდით, რომ ხორცი სივრცეში თავისუფლად იტრიალებს. ხორცის დიდი ზომების შემთხვევაში, შესაძლოა ვერ მოხდეს მისი სწორედ მომზადება და იგი შესაძლოა ასევე ხვდებოდეს სივრცის გვერდებს და დააზიანოს მოწყობილობა.

1. მოათავსეთ ჩანგლები და დაამაგრეთ ისინი ხრახნებით, რათა უზრუნველყოთ საკვების მჭიდროდ დაფიქსირება.

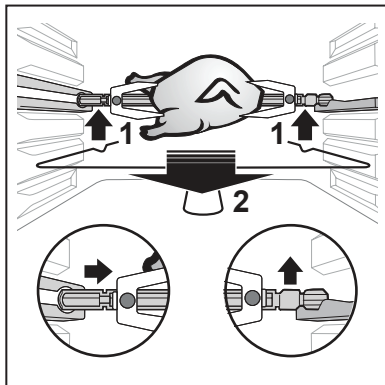
შენიშვნა: გამოიყენეთ ჩანგლები საკვების დასაფიქსირებლად.



2. შამფურის რელსებზე მოსათავსებლად გამოიყენეთ კაუჭი და შეაცურეთ იგი დამჭერ ნერტილებამდე. დარწმუნდით, რომ შამფური მოწყობილობის მარცხენა მხარეს არსებულ მატრუნებელ ხვრელში სწორედაა მორგებული.



3. გამოიყენეთ კაუჭი შამფურის გამოსაღებად, დააფიქსირეთ იგი შამფურში და მისი მაფიქსირებელი კროშტინიდან ამოსაღებად ოდნავ მარჯვნივ მიაწვეით მას. შემდეგ კი შამფური მოწყობილობის რელსებიდან ქვემოთ ჩამოსარიკალოთ.



5. მოვლა და გასუფთავება

5.1 გასუფთავება

გასუფთავების ან შეკეთებით რაიმე საქმიანობის დაწყებამდე, აუცილებლად გამოაერთეთ ჩამრთველი ქსელიდან, რათა თავიდან აირიდოთ ელექტრული შოკის მიღება. მოწყობილობა მხოლოდ მისი გაგრილების შემდეგ უნდა გაინჰინდოს.

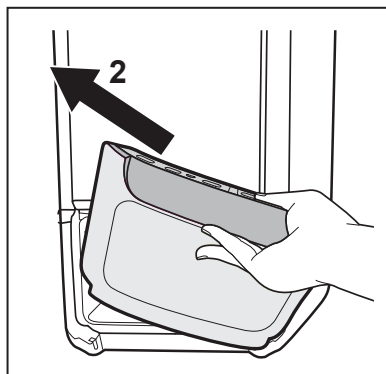
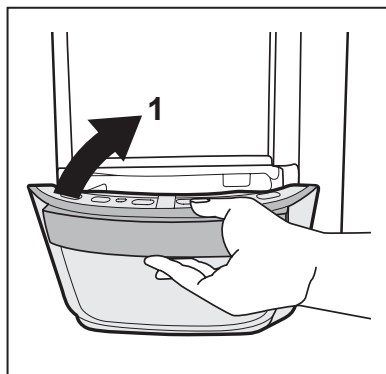
მოწყობილობის ექსტერიერისა და მისი ელექტროკაბელის გასაწმენდად მხოლოდ დანამული ჩვარი გამოიყენეთ.

1. კარი შეაღეთ 45° -ზე და მარცხენა მხარის ზემოთ აქაჩით, ჯერ მოხსნადი კარი გამოიღეთ, ხოლო შემდეგ კარი მარცხენა მიმართულებით გამოქაჩეთ. ორივე მხარე თბილი ნყლითა და მსუბუქი სარეცხი საშუალებით გაასუფთავეთ.



სიფრთხილე

მოხსნად კარს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ მოათავსებთ. დასაშვებია მხოლოდ ხელით რეცხვა.



2. აქსესუარების გასასუფთავებლად გამოიყენეთ რბილი ღრუბელი და მსუბუქი სარეცხი საშუალება და უხვად გაავლეთ წყალი.

შენიშვნა: სანვეთური ლანგარი (H), კალათი (I), კალათის სახელური (J), შამფური (K), შამფურის ჩანგლები (L) და შამფურის დამჭერი კაუჭი (M) თავსებადია ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გარეცხვასთან. (იხილეთ ზოგადი მიმოხილვა)

3. მოწყობილობის ექსტერიერის გასაწმენდად გამოიყენეთ მშრალი, რბილი ჩვარი.



სიფრთხილე

ნურასოდეს დაფარავთ მოწყობილობას, კვების ჩამრთველს ან კაბელს წყლითა თუ სხვა რაიმე სითხით.

ნურასოდეს განმენდთ თქვენს მოწყობილობას ააღებადი სითხეებით, როგორცაა სპირტი, ნავთი, ბენზინი, გამათხელებელი, გამხსნელი, საღებავის მომაცილებელი ან ისეთი ქიმიური ნივთიერებებით, როგორცაა

ამიაკის, მჟავების, ძმრის, სოდისა თუ აბრაზიული ნივთიერებების შემცველი სარეცხი საშუალებებით, როგორიცაა საპნები.

მოწყობილობის გასაწმენდად ნუ გამოიყენებთ ორთქლის აღჭურვილობას.

4. მნიშვნელოვანია თქვენი მოწყობილობის ყოველი გამოყენების შემდეგ განმენდა, ვინაიდან ზეთის, ცხიმისა თუ საკვების ნარჩენების დაგროვებამ შესაძლოა გამოიწვიოს არასასიამოვნო სუნი, დისფუნქცია და წარმადობის დაქვეითება.

5. 2 შენახვა

1. გამორთეთ მოწყობილობა და აცადეთ სრულებით გაგრილება.
2. ყველა კომპონენტი და აქსესუარი იქონიეთ სუფთა და მშრალ მდგომარეობაში.
3. თქვენი მოწყობილობა შეინახეთ სწორ, მშრალ და ბავშვებისაგან მოშორებულ ადგილას.

6. როგორ უნდა მოიქცეთ იმ შემთხვევაში, თუ...

მოცემული სახელმძღვანელო გამოიყენეთ ისეთი გავრცელებული პრობლემების გადაჭრისათვის, რომლებიც შესაძლოა მოიცავდეს პროდუქტის წარმადობას. თუკი აღნიშნულის გამოყენებით ხარვეზის აღმოფხვრა ვერ ხერხდება, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ მომხმარებელთა მომსახურებას.

პრობლემა	შესაძლო გამომწვევი	გადაწყვეტა
მოწყობილობა არ ირთვება ან არ ცხელდება	მოწყობილობა არ არის კვების ქსელში შეერთებული	კვების ჩამრთველი დენცქვიტაში მოათავსეთ
	კარი არასათანადოდაა დახურული	შეამოწმეთ, არის თუ არა კარი დახურული

საკვების მზადებას მოსალოდნელზე მეტი დრო სჭირდება	კალათი საკვებით გადავსებულია	მოამზადეთ ინგრედიენტების შედარებით ნაკლები ოდენობით
	დაყენებული ტემპერატურა ძალიან დაბალია	ტემპერატურის მართვის ლილაკების გამოყენებით გაზარდეთ ტემპერატურა
	საკვები არ გადატრიალებულა ან შენჯღრეულა	მზადების დაწყებიდან რამდენიმე წუთის გასვლის შემდეგ, გადაატრიალეთ ან შეანჯღრიეთ საკვები
საკვები შიგნიდან უმია და/ან გარედან დამწვარია.	დაყენებული ტემპერატურა ძალიან მაღალია	ტემპერატურის მართვის ლილაკების გამოყენებით შემცირეთ ტემპერატურა
	მავთულის თაროები შესაბამის სიმაღლეზე არ არის დაყენებული	დააყენეთ მავთულის თაროები შესაბამის სიმაღლეზე
	საკვები არ გადატრიალებულა ან შენჯღრეულა	მზადების დაწყებიდან რამდენიმე წუთის გასვლის შემდეგ, გადაატრიალეთ ან შეანჯღრიეთ საკვები
მოწყობილობიდან გამოდის თეთრი კვამლი.	ცხიმოვანი საკვების მომზადება	ზოგიერთი საკვების მზადებისას გამოთავისუფლებული ზეთი შესაძლოა მაცხელებელ ელემენტს მიეხევა და ამან თეთრი კვამლის წარმოქმნა გამოიწვია. ეს ნორმალურია და იგი საკვებზე არავითარ გავლენას არ ახდენს
	წინა მოხმარების შემდეგ დარჩენილი ნარჩენი	განმინდეთ მოწყობილობა მისი ყოველი გამოყენების შემდეგ

7. გარემოსთან დაკავშირებული საკითხები

გადაამუშავეთ  სიმბოლოს მქონე მასალები. შეფუთვა გადასამუშავებლად მის შესაბამის კონტეინერებში მოათავსეთ. ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით თქვენი წვლილი შეიტანეთ გარემოსა და ადამიანთა ჯანმრთელობის დაცვის საქმეში.



სიმბოლოთი აღნიშნულ მოწყობილობებს ნუ განკარგავთ საოჯახო ნარჩენებთან ერთად. პროდუქტი დააბრუნეთ თქვენს ადგილობრივ გადამამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	82
2. OPIS PROIZVODA	84
3. PRIJE PRVE UPOTREBE	84
4. UPUTE ZA RAD	85
5. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE	90
6. ŠTO TREBA UČINITI U SLJEDEĆIM SLUČAJEVIMA... ..	91
7. BRIGA ZA OKOLIŠ	91

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo vam na kupnji uređaja Electrolux. Odabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Inventivan i elegantan, dizajniran po vašoj mjeri. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Savjete o uporabi, brošure, rješavanje problema, servisne informacije:
www.electrolux.com



Registraciju vašeg proizvoda radi bolje usluge:
www.registerelectrolux.com



Kupovinu pribora, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.electrolux.com/shop

SLUŽBA ZA KUPCE I SERVIS

Uvijek koristite originalne rezervne dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servisni centar, provjerite imate li sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podatke možete pronaći na pločici s tehničkim podacima.

Simboli u uputama:

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije.

 Opće informacije i savjeti.

 Informacije o okolišu.

Podložno promjenama bez prethodne najave.

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti koje dolaze s njim. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca ako nisu starija od 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen upotrebi za osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju povezane opasnosti od strane osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost. Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala uređajem.
- Zračnu pržilicu i kabel za napajanje držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj je namijenjen samo za uobičajenu upotrebu u kućanstvima.
- Ako je kabel za napajanje oštećen ili je u prekidu, mora ga zamijeniti ovlašteni serviser ili osoba sličnih kvalifikacija, kako bi se izbjegla opasnost.
- Dostupne površine mogu postati vruće za vrijeme korištenja.
- Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka za vrijeme rada uređaja.
- Obavezno uređaj vratite u ovlašteni servisni centar radi ispitivanja ili popravka.
- Nemojte sami popravljati uređaj.
- Ne stavljajte uređaj na plinsku peć ili u njezinu blizinu, bilo koju vrstu električne peći, električne ploče za kuhanje ili u zagrijanu pećnicu.
- Pazite da utikač propisno utaknete u utičnicu.
- Mrežni kabel za napajanje držite dalje od vrućih površina ili oštih predmeta kako se ne bi oštetio.
- Ne stavljajte ništa zapaljivo, eksplozivno ili korozivno u košaru.
- Nemojte prekomjerno stezati, savijati, uvrtati ili stavljati teške predmete na kabel za napajanje kako biste spriječili guljenje ili prekid njegovih vodiča.
- Nemojte koristiti uređaj ako su oštećeni utikač, mrežni kabel ili sam uređaj.
- Ne počinjte sa pripremom hrane ako košara nije na svom mjestu.
- Nemojte puniti košaru iznad crte "MAX" kako biste ne bi došlo do kontakta hrane sa grijaćim elementom.

- Ne dodirujte košaru golim rukama za vrijeme ili odmah nakon upotrebe kako ne bi došlo do opekline.
- Nemojte koristiti plastični pribor ili normalne papirnate materijale za zamatanje hrane radi pripreme hrane.
- Nemojte gurati igle, žice ili druge predmete u neki od otvora zračne pržilice kako biste izbjegli električni udar ili ozljede.
- Svakako iskopčajte zračnu pržilicu iz utičnice prije čišćenja ili popravka.
- Nemojte pomicati ili tresti zračnu pržilicu za vrijeme rada.
- Ne gurajte nikakve strane predmete u sigurnosnu sklopku kako biste izbjegli svaku opasnost.
- Nije prikladno za kontakt s jako kiselim i/ili jako slanim sastojcima.
- Izbjegavajte korištenje metalnih alata kada rukujete hranom u košari.
- Uređaji nisu predviđeni za rad preko vanjskog tajmera ili zasebnog daljinskog upravljača.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu i za slične primjene, kao što su:
 - kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - seoske kuće;
 - gosti u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
 - u prenoćištima s noćenjem i doručkom.
- Potrošnja snage u načinu rada u pripravnosti: 0,5 W
- Maksimalno potrebno vrijeme uređaja za postizanje automatskog primjenjivog načina rada s niskom snagom: 20 minuta

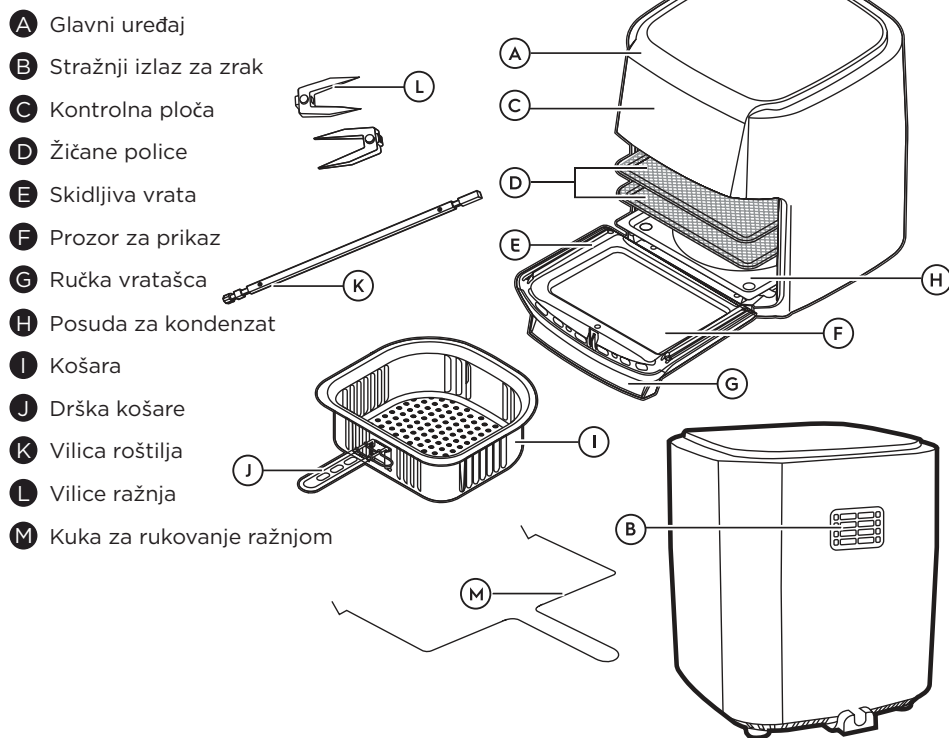


OPREZ: Vruća površina



2. OPIS PROIZVODA

2.1 Opći pregled



3. PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite svu ambalažu i reklamne naljepnice iznutra i izvan uređaja.
2. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu, ostavite dovoljno prostora za otvaranje vrata.
3. Očistite uređaj i pribor (pogledajte ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE).

4. Zagrijavajte uređaj 10 minuta pomoću funkcije Air Fry.

NAPOMENA: Za vrijeme prvog grijanja možete primijetiti malu količinu dima i/ili miris ulja.

4. UPUTE ZA RAD

4.1 Upotreba kontrolne ploče



- 1 Podešavanje temperature:**
Pritisnite gumb + ili - kako biste postavili temperaturu za pripremu. Za brzo podešavanje, gumb držite pritisnutim.

NAPOMENA: Radna temperatura kreće se od 60 °C do 200 °C (funkcija dehidriranja radi između 30 °C i 80 °C)
- 2 AIR FRY**
Uz odabrani način rada Air Fry, možete odabrati 7 unaprijed postavljenih recepata ili ručno podesiti pripremu.
- 3 BAKE**
Kada je odabran način rada za pečenje (Bake), kuhajte omiljenu hranu kao što su kolači, torte, rolada s cimetom i slično.
- 4 REHEAT**
Brzo podgrijavanje omiljene hrane.
- 5 DEHYDRATE**
Dehidriranje voća i povrća pri niskoj temperaturi kako biste dobili zdrave grickalice.
- 6 ROTISSERIE**
Kada se ražanj nalazi u uređaju, ovom funkcijom možete okretati meso radi ravnomjernog pečenja.

NAPOMENA: Unaprijed zadana temperatura i vrijeme u načinima kuhanja također se mogu ručno podesiti prema vašim željama.
- 7 Podešavanje vremena**
Dodirnite gumb za vrijeme + ili - radi podešavanje vremena kuhanja. Za brzo podešavanje, gumb držite pritisnutim.

NAPOMENA: Vrijeme rada kreće se od 1 minute do 99 minuta (osim za funkciju "dehidriranje": koje je između 5 minuta i 300 minuta).
- 8 Svjetlo**
Pritisnite gumb za svjetlo kako biste uključili ili isključili svjetlo.
- 9 Signalno svjetlo zagrijavanja**
Signalno svjetlo će se uključiti kao znak da je u tijeku zagrijavanje uređaja. Zagrijavanje traje maksimalno 5 minute.

- 10

Gumb načina rada za pripremu
Pritisnite gumb načina rada za pripremu i odaberite jedan od 5 načina rada za pripremu.
- 11

Uključivanje/Isključivanje
Ovaj gumb ima tri funkcije: Dodirnite gumb kao biste aktivirali kontrolnu ploču.
Ako se uređaj ne koristi, dodirnite gumb za ploču radi ulaza u način rada za odmor.
Na ploči će se prikazati odbrojavanje od 20 sekundi radi hlađenja uređaja.

- 12

Pokretanje/Pauza
Dodirnite gumb za pokretanje pripreme hrane ili za pauziranje procesa za vrijeme kuhanja. Za vrijeme pauze moguće je po potrebi podesiti temperaturu/vrijeme ciklusa.
NAPOMENA: Ako je zračna pržilica u bilo kojem trenutku pauzirana duže od 10 minuta, uređaj će se vratiti na početni zaslon.
- 13

Signalno svjetlo za preokretanje hrane
Ovaj znak će se prikazati na pola vremena kuhanja za neke od unaprijed podešenih recepata i za ručno podešavanje.

4.2 Unaprijed podešeni recepti

Odaberite jedan od 7 unaprijed podešenih recepata za pripremu:

NAPOMENA: Neku hranu potrebno je preokrenuti nakon pola vremena kuhanja za radi ravnomjernije teksture. Za rukovanje koristite se rukavicama ili hvataljkama kako biste se zaštitili i izbjegli nezgode.
Proces kuhanja se privremeno zaustavlja ako se otvore vrata. Rad se nastavlja kada se vrata zatvore.

Hrana		Temperatura (°C)	Vrijeme pripreme (u minutama)	Porcija (kg)	Treba li hranu preokrenuti nakon pola vremena?
Pomfrit		180	20	0,4	Da
Mafin		165	15	0,45 (50 g x 9 kom)	Ne
Meso		180	30	0,9	Da
Pile		200	40	1	Da

Kruh		180	30	0,5	Ne
Riba		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Ne
Povrće		180	30	0,8	Da

NAPOMENA: Veliki kruh: 500 g, 180 °C, 30 minuta; Smrznuti kruh od sira: 50 g x 18 kom, 160 °C, 24 minute

VAŽNO

Temperatura i vrijeme pripreme navedeni u tablici samo su smjernice i ovise o receptima i količini sastojaka, obliku i teksturi namirnica. Temperaturu i vrijeme kuhanja možete prilagoditi po želji.

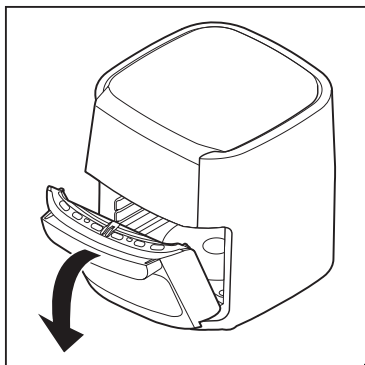
4.3 Upotreba zračne pržilice

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu, ostavite dovoljno prostora za otvaranje vrata.

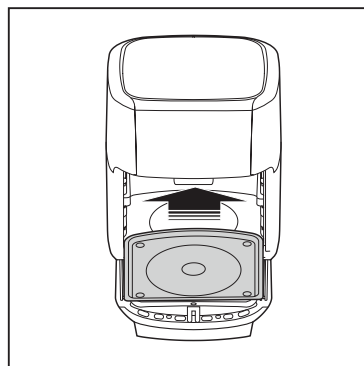
VAŽNO

Ne zaklanjajte izlaze za zrak na uređaju.

2. Ukopčajte uređaj u napajanje.
3. Povucite dršku kako biste otvorili vrata.



4. Stavite ladicu za kapanje u donji dio uređaja kako mast i otpad ne bi padali unutar uređaja.



5. Uređaj ima 3 pribora za pripremu raznih namirnica (pogledajte Opći pregled).
6. Stavite hranu u odabrani pribor i zatvorite vrata uređaja.
7. Uređaj uključite pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje.
8. Odaberite unaprijed podešeni recept, način pripreme ili ručno podesite temperaturu i vrijeme po želji.
9. Pritisnite gumb pokretanje/pauza radi pokretanja pripreme hrane.

NAPOMENA:

- Gumbi na kontrolnoj ploči emitiraju zvučni signal za potvrdu odabira.
 - Uređaj se automatski zagrijava kada se pritisne gumb pokretanje/pauza. Signalno svjetlo zagrijavanja ostaje uključeno do 5 minuta. Odbrojavanje vremena započinje kada se postigne temperatura kuhanja.
10. Na kraju programiranog vremena, na ploči se prikazuje "END" (kraj), i oglašavaju se 3 zvučna signala.
 11. Povucite dršku kako biste otvorili vrata.
 12. Koristite pribor otporan na toplinu za vađenje hrane i njezino odlaganje u posudu.

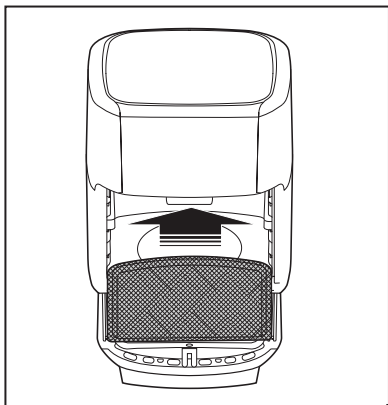
**UPOZORENJE**

Lice, ruke i šake držite dalje od pare koja se oslobađa prilikom otvaranja vrata.

13. Iskopčajte uređaj iz utičnice kada završite ili se vratite na korak 8 ako želite pripremiti još hrane.

4.4 Žičane police

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu, ostavite dovoljno prostora za otvaranje vrata.



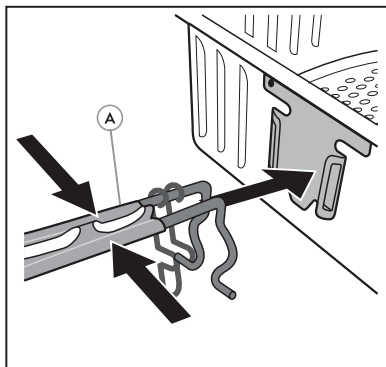
2. Koristite žičane police za dehidriranje voća/povrća.

NAPOMENA: Ako se obje žičane police koriste u isto vrijeme, preporučuje se da promijenite položaj polica na pola vremena kuhanja radi ravnomjernijeg pečenja.

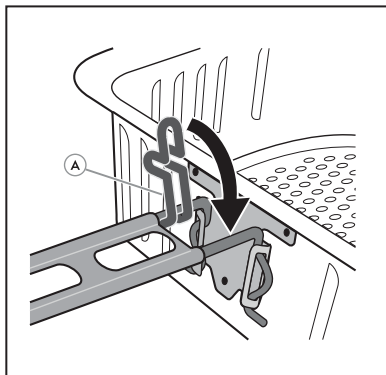
4.5 Košara

Drška košare mora biti pričvršćena prilikom stavljanja ili vađenja hrane.

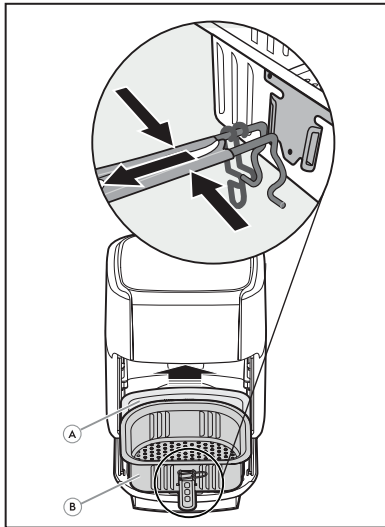
1. Pritisnite bočne strane drške (A) i postavite dršku u utore na košari.



2. Otpustite dršku i zatim zatvorite kopču kako biste zabravili dršku na mjestu.



3. Postavite košaru na željenu policu i uklonite dršku košare.



VAŽNO

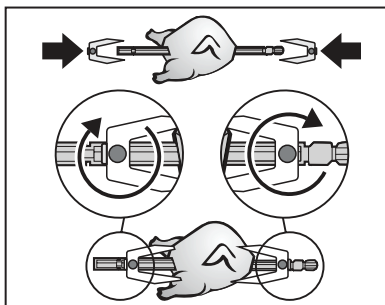
Pazite da drške budu pravilno sastavljene i pričvršćene.

4.6 Rotirajući ražanj

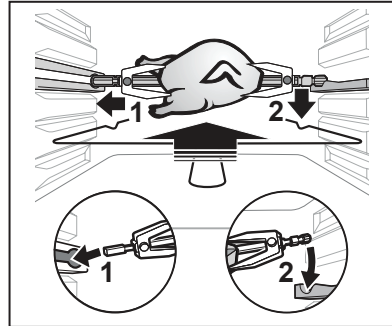
Zabodite ražanj u meso po izboru. Provjerite može li se meso slobodno okretati unutar prostora. Ako je meso preveliko, možda se neće dobro ispeći i može udariti u stijenku otvora i oštetiti uređaj.

1. Postavite vilice i pričvrstite ih vijcima tako da hrana bude dobro pričvršćena.

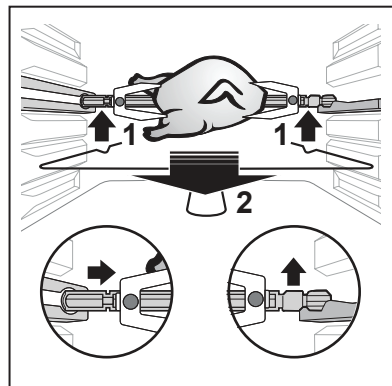
NAPOMENA: Vilicama pričvrstite hranu.



2. Upotrijebite vilicu za rukovanje za pozicioniranje ražnja na vodicama i gurnite ga do mjesta za spajanje. Provjerite da ražanj propisno uliježe u otvor za okretanje na lijevoj strani uređaja.



3. Ako želite ukloniti ražanj, utaknite kuku za rukovanje u ražanj i lagano ga gurnite udesno kako biste ga odvojili od nosača za učvršćenje. Zatim svucite ražanj s vodicama iz uređaja.



5. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

5.1 Čišćenje

Kako biste izbjegli električni udar, iskopčajte utikač iz utičnice prije čišćenja ili održavanja. Čišćenje treba obaviti na hladnom uređaju.

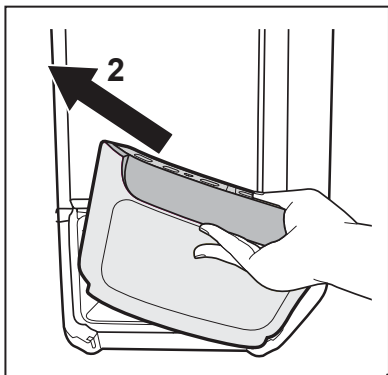
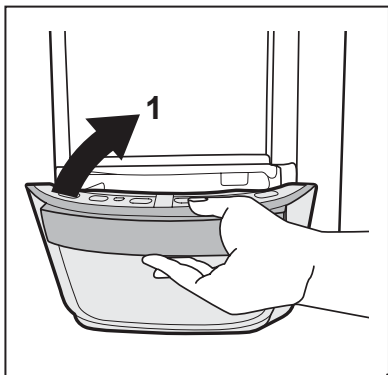
Upotrijebite samo vlažnu krpu za čišćenje vanjskih površina uređaja i njegovog električnog kabela.

1. Otvorite vrata pod kutom od 45° i uklonite skidljiva vrata tako da prvo povučete lijevu stranu prema gore, a zatim povučete vrata ulijevo. Očistite obje strane toplom vodom i blagim deterdžentom.



OPREZ

Ne stavljajte skidljiva vrata u perilicu posuđa. Operite ih samo ručno.



2. Mekom spužvom i blagim deterdžentom i dobro isperite za čišćenje pribora.

NAPOMENA: Posuda za skupljanje kapljevine (H), košara (I), drška košare (J), ražanj (K), vilice za ražanj (L) i kuke za rukovanje ražnjem (M) mogu se prati u perilici posuđa. (Pogledajte opći pregled)

3. Za čišćenje vanjskih površina uređaja koristite suhu, meku krpu.



OPREZ

Uređaj, utikač ili kabel napajanja nemojte stavljati u vodu ili neku drugu tekućinu. Nemojte čistiti uređaj zapaljivim tekućinama kao što su alkohol, kerozin, benzin, razrjeđivač, otapala, sredstva za uklanjanje ili kemikalijama kao što su deterdženti s amonijakom, kiseline, ocat, soda ili abrazivi kao što su sapuni.

Ne koristite se parnom opremom za čišćenje uređaja.

4. Važno je da očistite uređaj nakon svake uporabe jer nakupljanje ulja, masti ili hrane može stvarati neugodne mirise, dovesti do neispravnog rada i smanjiti učinkovitost.

5.2 Skladištenje

1. Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi do kraja.
2. Provjerite jesu li svi sastavni dijelovi i pribor čisti i suhi.
3. Čuvajte uređaj na ravnom, suhom i sigurnom mjestu daleko od djece.

6. ŠTO TREBA UČINITI U SLJEDEĆIM SLUČAJEVIMA...

Koristite ovaj vodič za pomoć pri najčešćim problemima koji mogu ometati rad proizvoda. Ako ovo ne pomogne u rješavanju problema, obratite se Službi za korisnike.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Uređaj se ne uključuje i ne zagrijava	Uređaj nije ukopčan u utičnicu	Stavite utikač napajanja u utičnicu
	Vrata nisu propisno zatvorena	Provjerite jesu li vrata zatvorena
Priprema hrane traje duže od očekivanog	Košara je prepunjena hranom	Pripremite manju količinu sastojaka
	Postavljena temperatura je preniska	Povisite temperaturu pomoću gumba za regulaciju temperature
	Hrana nije okretana niti izmiješana	Okrenite ili izmiješajte hranu nakon nekoliko minuta kuhanja
Hrana je sirova iznutra i/ili zagorjela izvana.	Postavljena temperatura je previsoka	Smanjite temperaturu pomoću gumba za regulaciju temperature
	Žičane police nisu postavljene na odgovarajuću visinu	Postavite žičane police na prikladnu visinu
	Hrana nije okretana niti izmiješana	Okrenite ili izmiješajte hranu nakon nekoliko minuta kuhanja
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Priprema masnih namirnica	Ulje koje se oslobađa tijekom pripremanja neke hrane može prskati po grijačem elementu i proizvoditi bijeli dim. To je normalno i nije štetno na hranu
	Ostaci od prethodne uporabe	Obvezno očistite uređaj nakon svake uporabe

7. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.



Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK	93
2. TERMÉK LEÍRÁSA	95
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	95
4. ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁSOK	96
5. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	101
6. ... ESETÉN A TEENDŐ	102
7. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	102

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy megvásárolta ezen Electrolux készüléket. Egy olyan terméket választott, mely több évtizedes tapasztalatot és innovációt hordoz magában. Ötletes és stílusos, az igényeit szem előtt tartva történt a tervezése. Így bármikor is használja biztos lehet abban, hogy mindig nagyszerű lesz az eredmény.

Üdvözljük az Electroluxnál.

Keresse fel a következő című webhelyünket:



A következő címen juthat használati tanácshoz, brosrákhoz, hibaelhárítási útmutatásokhoz, szervizinformációkhoz:
www.electrolux.com



Regisztrálja a termékét a jobb szolgáltatás érdekében:
www.registerelectrolux.com



A következő címen bonyolítsa tartozékok, fogyóeszközök és eredeti pótalkatrészek vásárlását:
www.electrolux.com/shop

FELHASZNÁLÓI KARBANTARTÁS ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

Mielőtt a szervizhez fordul ellenőrizze, hogy a következő adatok rendelkezésre állnak-e: Modell, termékszám, sorozatszám.

Az adattáblán találhatóak meg az adatok.

Az útmutatóban szereplő szimbólumok:

 Figyelmeztetés / Vigyázat - biztonsági tudnivalók

 Általános tudnivalók és tanácsok.

 Környezetvédelmi információk.

Az előzetes értesítés nélküli változtatás jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- E készüléket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint olyan személyek, akiknek csökkentek a fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy hozzáértéssel csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos tájékoztatásban részesültek, továbbá megértették a használatból származó veszélyeket. Tilos a gyermekeknek a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermek kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és szülői felügyelet mellett végzik azt.
- Nem tervezték e készüléket (a gyermekeket is beleértve) olyan személyek általi használatra, akiknek csökkentek a fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy hozzáértéssel kivéve, ha felügyelik őket vagy a biztonságukért felelős személytől a készülék biztonságos használatával kapcsolatos tájékoztatásban részesültek, továbbá megértették a használatból származó veszélyeket. A gyermekek felügyeletét biztosítani kell hogy ne játszhassanak a légtisztítóval.
- 8 évesnél fiatalabb gyermekek által el nem érhető helyen tartsa a forrólevegős sütőt és a hálózati kábelt.
- Kizárólag normál háztartási használatra tervezték e készüléket.
- Ha sérült vagy hibás a hálózati kábel, akkor ki kell cserélni azt a szervizképviseelőjével vagy hasonló szakképzettséggel rendelkező személlyel a veszélyek kiküszöbölése érdekében.
- Működés közben felhevülhetnek az elérhető felületek.
- A készülék működése közben ne fedje le a levegő be- és kimeneti nyílásokat.
- Vizsgálat vagy javítás céljából mindig egy hivatalos szervizbe vigye a készüléket.
- Ne próbálja maga javítani a készüléket.
- Ne tegye a készüléket forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre, elektromos sütőlapokra vagy forró sütőre vagy azok közelébe.
- Mindig gondoskodjon arról, hogy megfelelően be legyen dugva a csatlakozódugó a csatlakozóaljzatba.
- A károsodása elkerülése érdekében mindig tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől és éles tárgyaktól.
- Sohase tegyen gyúlékony, robbanó vagy korróziót okozó dolgokat a kosárba.
- Sohase csíptesse be, hajlítsa meg, csavarja túlzott erővel a hálózati kábelt, illetve ne tegyen rá nehéz tárgyakat, hogy megakadályozza az erei felszínre kerülését vagy a szakadását.

- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy maga a készülék sérült.
- Sohase indítsa el a sütést, ha a kosár nincs a helyén.
- Ne töltsse a „MAX” jelzésen túl a kosarat, hogy elkerülje az étel fűtőelemekkel való érintkezését.
- Ne érintse meg csupasz kézzel kosarat a használat során vagy közvetlenül utána.
- Ne használjon műanyag eszközöket vagy normál papírból készült csomagolóanyagot az étel sütés közbeni becsomagolásához.
- Ne dugjon tűket, drótokat vagy más tárgyakat a forrólevegős sütő nyílásaiba az áramütés vagy a sérülés elkerülése érdekében.
- Tisztítás vagy javítás előtt feltétlenül bonts a forrólevegős sütő hálózati csatlakozását.
- Ne mozgassa vagy tegye ki rázkódásnak használat közbe a forrólevegős sütőt.
- Ne dugjon idegen tárgyakat a biztonsági kapcsolóba, hogy elkerülje a károsodást.
- Nem alkalmas nagyon savas és/vagy sós hozzávalókkal való érintkezésre.
- Kerülje a fémeszközök használatát, amikor a kosárban végez műveleteket az étellel.
- Nem arra tervezték a készüléket, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító-rendszerrel használják.
- E készüléket háztartási vagy ahhoz hasonló használatra szánták, mint:
 - üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
 - tanyaházakban;
 - szállodák, motelek vagy más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit adó szálláshelyeken.
- Teljesítményfelvétel készenléti módban: 0,5 W
- A vonatkozó kis teljesítményű mód automatikus eléréshez szükséges maximális idő: 20 perc

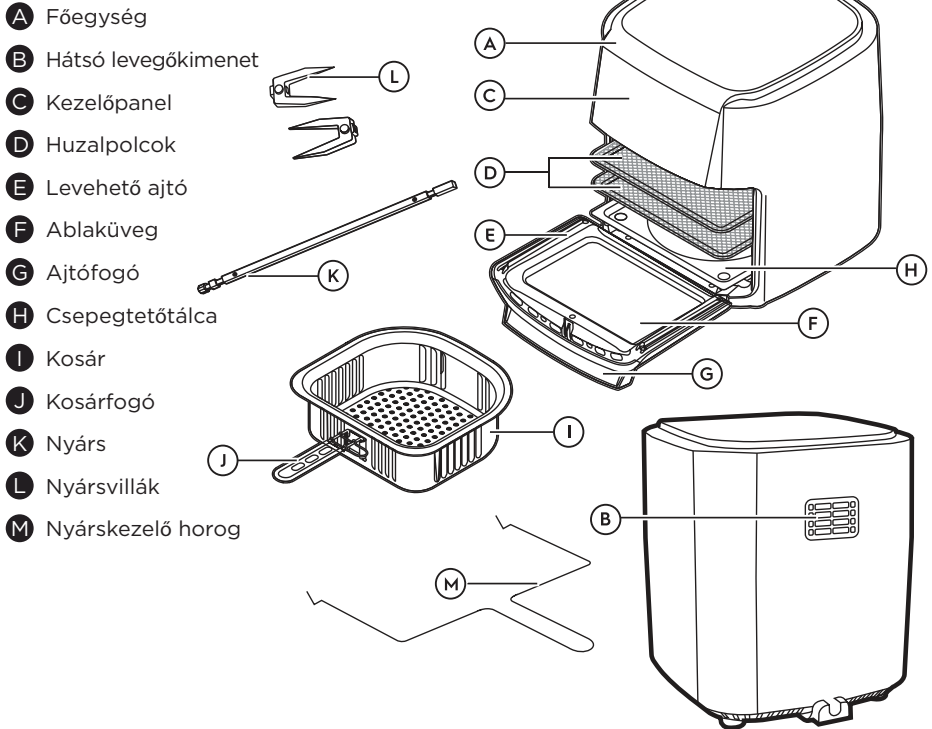


VIGYÁZAT: Forró felület



2. TERMÉK LEÍRÁSA

2.1 Általános áttekintés



3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

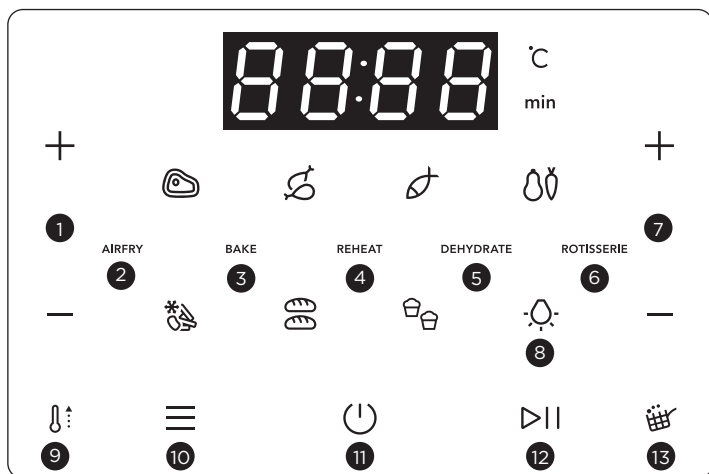
1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot és promóciós címkét a készülék belsejéből és külsejéről.
2. Ügyelje arra, hogy elegendő hely maradjon az ajtónyitásra, tegye a készüléket egy stabil, vízszintes és hőálló felületre.

3. A készülék és a tartozékok tisztítása (lásd az ÁPOLÁS és TISZTÍTÁS című részt).
4. A Forrólevegős sütés funkció használatával melegítse 10 percre a készüléket.

MEGJEGYZÉS: Az első hevítés során kevés füstöt és/vagy olajszagot érezhet.

4. ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁSOK

4.1 A kezelőpanel használata



1. Hőmérséklet beállítás:

A + vagy - gombot nyomja meg az elkészítési hőmérséklet beállítására. A gyorsállításhoz tartsa megnyomva a gombot.

MEGJEGYZÉS: 60°C és 200°C között van az üzemelési hőmérséklet (30°C és 80°C között működik az Aszalás funkció)

2. FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

A Forrólevegős sütés üzemmód kiválasztása esetén 7 előre beállított recept vagy az elkészítés kézi beállítás közül választhat.

3. SÜTÉS

A Sütés üzemmód kiválasztása esetén az olyan kedvenc ételeit készítheti el, mint például sütemények, kalácsok, fahéjas tekercek és egyebek.

4. ÚJRAMELEGÍTÉS

Gyorsan felmelegíti a kedvenc ételeit.

5. ASZALÁS

Alacsony hőmérsékleten végezze a gyümölcsök és a zöldségek aszalását egészséges rágsálnivalók készítéséhez.

6. NYÁRSON SÜTÉS

A készülékbe dugott nyárssal együtt használja e funkciót az étel egyenletes sütés érdekében való forgatásához.

MEGJEGYZÉS: A Sütés üzemmódokban előre beállított hőmérséklet és idő mellett, az igényei kielégítésére kézzel is elvégezheti a beállítást.

7. Időbeállítás

A sütési idő beállítására érintse meg a + vagy - idő gombot. A gyorsállításhoz tartsa megnyomva a gombot.

MEGJEGYZÉS: 1 és 99 perc között változik az üzemidő (az „aszalás” funkció kivételével, amely esetén 5 és 300 perc között van ez az érték).

8. Világítás

A lámpa be- vagy kikapcsolásához nyomja meg a világítás gombot.

9. Előmelegítés jelzőfény

Amikor előmelegítést végez a készülék, akkor a tájékoztatása érdekében világít. Maximum 5 percig tart az előmelegítés.

10 Elkészítési mód gomb

Nyomja meg a gombot az 5 elkészítési mód egyikének a kiválasztásához.

11 Be/ki

Ennek a gombnak három funkciója van: A kezelőpanel aktiválására érintse meg a gombot.

Ha a készülék nincs használatban, akkor a Pihenés módra való áttéréshez érintse meg a gombot.

A panel 20 másodperc visszaszámlálását jelzi a készülék hűlése során.

12 Indítás/szünet

Érintse meg a gombot az ételkészítés elkezdésére vagy a sütés során a folyamat szüneteltetésére. A szünet alatt szükség esetén beállíthatja a ciklus hőmérsékletét/idejét.

MEGJEGYZÉS: Ha 10 percnél hosszabb ideig tart a szünet, akkor a készülék visszatér a Kezdőképernyő kijelzéséhez.

13 Ételfordítás jelzőfény

Ez a kijelzés a sütési idő felének az elteltével jelenik meg egyes előre beállított ételkészítési receptek és kézi beállítás esetén.

4.2 Előre beállított receptek

Válassza ki a 7 előre beállított ételkészítési recept egyikét:

MEGJEGYZÉS: Szükség esetén a sütési idő felének elteltével az egyenletes szerkezet biztosítása érdekében fordítson meg bizonyos ételeket. A biztonsága megőrzése és balesetek megelőzése érdekében a kezelés során használjon kesztyűt vagy csipeszt. Az ajtó nyitásakor szünet áll be az ételkészítési folyamatban. Az ajtó zárásakor folytatódik a folyamat.

Étel		Hőm. (°C)	Elk. idő (perc)	Adag (kg)	Megfordítja félidőben az ételt?
Sültkrumpli		180	20	0,4	Igen
Muffin		165	15	0,45 (50 g x 9 db)	Nem
Hús		180	30	0,9	Igen
Csirke		200	40	1	Igen

Kenyér		180	30	0,5	Nem
Hal		180	15	0,2 (40x120x100 mm)	Nem
Zöldségek		180	30	0,8	Igen

MEGJEGYZÉS: Nagy kenyér: 500g, 180°C, 30 perc; mélyhűtött sajtos kenyér: 50g x 18 db, 160°C, 24 perc

FONTOS

A táblázatban szereplő hőmérséklet és elkészítési idő értékek útmutatásul szolgálnak, és a receptekben szereplő hozzávalók mennyiségétől, alakjától és szerkezetétől függően változnak. Kívánsága szerint állíthatja be az elkészítési hőmérsékletet és időt.

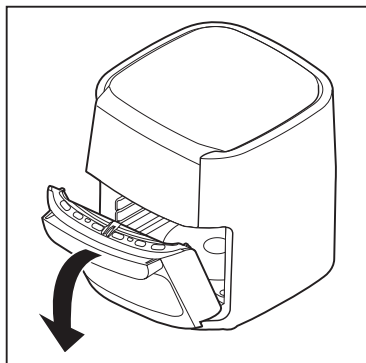
4.3 Forrólevegős sütő használata

1. Ügyelve arra, hogy elegendő hely maradjon az ajtónyitásra, tegye a készüléket egy stabil, vízszintes és hőálló felületre.

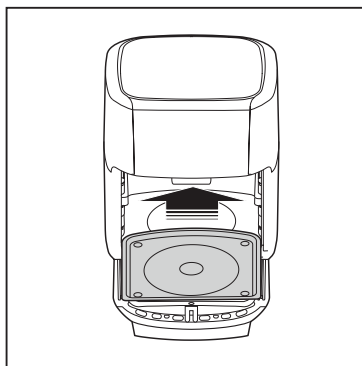
FONTOS

Ne tömítse el a termék levegőkimenetét.

2. Dugja be a készülék hálózati csatlakozódugóját.
3. Húzza meg a fogóját az ajtó nyitására.



4. Dugja a csepegtetőtálcat a készülék aljába, hogy a zsír és a törmelék ne a készülék aljába hulljon.



5. A különböző ételek elkészítéséhez 3 tartozékkal rendelkezik a készülék (Lásd Általános áttekintés).
6. Tegye az ételt a választott tartozékba, majd zárja be a készülék ajtaját.
7. Nyomja meg egyszer a BE/KI kapcsoló gombot a készülék bekapcsolására.
8. Válasszon ki egy előre beállított receptet, előkészítési módot vagy kézzel végezze el kívánt hőmérséklet és idő beállítását.
9. Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szünet gombot.

MEGJEGYZÉS:

- A kiválasztás megerősítésére sípjelzést adnak a kezelőpanel gombjai.
 - Az indítás/szünet gomb megnyomásakor automatikusan előmelegítést végez a készülék. 5 percig világít az előmelegítés jelzőfény. A sütési hőmérséklet elérésekor kezdődik az idő visszaszámlálása.
10. A programozott idő végén „END” (VÉGE) kijelzés jelenik meg a kijelzőn, és 3 „sípjelzés” hallható.
 11. Húzza a fogóját az ajtó nyitására.
 12. Hőálló eszközöket használjon az étel és a tartályban visszamaradt réteg eltávolítására.

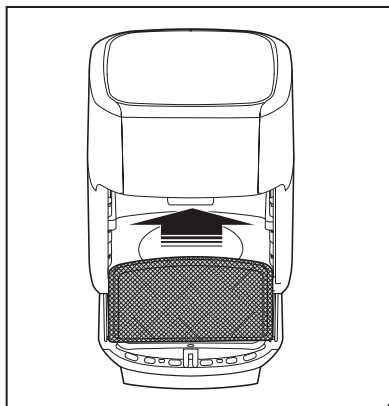
**FIGYELMEZTETÉS**

Az ajtó nyitásakor tartsa távol az arcát, a karját és a kezét távol a kiáramló gőztől.

13. A befejezés után húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját, vagy térjen vissza a 8. lépéshez, ha további ételeket akar készíteni.

4.4 Huzalpolcok

1. Ügyelve arra, hogy elegendő hely maradjon az ajtónyitásra, tegye a készüléket egy stabil, vízszintes és hőálló felületre.



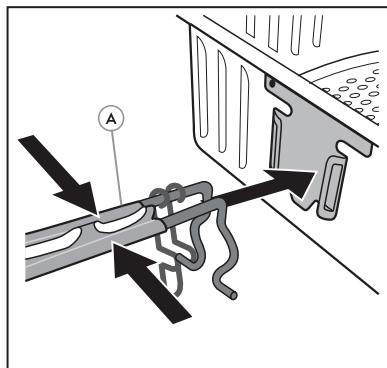
2. Gyümölcsök/zöldségek aszalásakor használja a huzalpolcokat.

MEGJEGYZÉS: Ha egyidejűleg használja mindkét huzalpolcot, akkor a még jobb sütési eredmény elérése érdekében félidőben célszerű a polcok felcserélése.

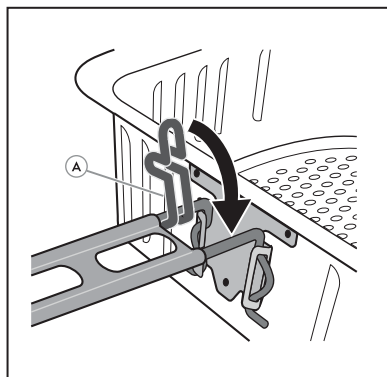
4.5 Kosár

Az étel betételekora vagy kivételekora csatlakoztatva kell lennie a kosárfogónak.

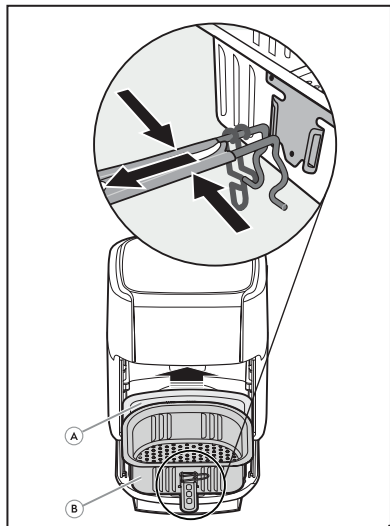
1. Nyomja meg a fogó (A) két oldalát, majd illessze a kosár nyílásaiba.



2. Oldja ki a fogót, majd zárja be a kapcsot a fogó helyén való reteszeléséhez.



3. Tegye a kosarat a kívánt polcra, majd vegye ki a kosárfogót.



FONTOS

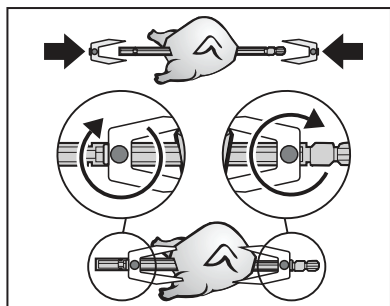
Gondoskodjon a fogók megfelelő beszereléséről és rögzítéséről.

4.6 Grillnyárs

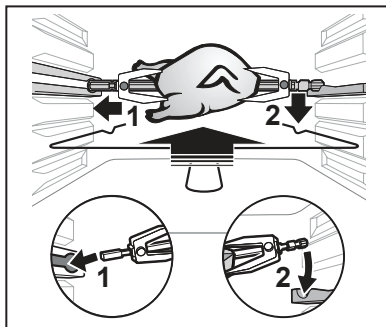
Dugja a nyársat a kívánt húsba. Gondoskodjon arról, hogy szabadon forgatható legyen a nyárs a sütőtérben. Ha túl nagyok a húskok, akkor előfordulhat, hogy nem sülnék meg teljesen, a sütőtér oldalának ütközhetnek és károsítják a készüléket.

1. Tegye a helyeikre a villákat, majd a csavarokkal rögzítse azokat, hogy biztonságosan rögzítve legyen az étel.

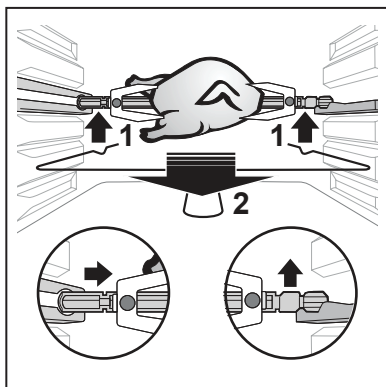
MEGJEGYZÉS: A villákat használja az étel rögzítésének a segítésére.



2. A nyárskezelő horgot használja a nyárs síneken való pozicionálására, és csúsztassa azt a kapcsolódási pontokhoz. Ügyeljen arra, hogy megfelelően feküdjön fel a nyárs a készülék bal oldalán található forgatólyukban.



3. A nyárs kivételéhez, a nyársba való bepattintással a nyárskezelő horgot használja, csúsztassa kissé jobbra, hogy kiszabadítsa a rögzítőtartókból. Majd csúsztassa a nyársat lefelé a síneken ki a készülékből.



5. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

5.1 Tisztítás

Az áramútés elkerülésére tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Hideg készüléken kell a tisztítást végezni.

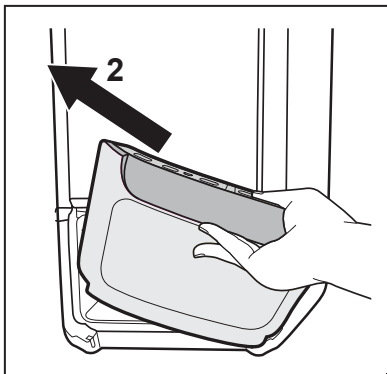
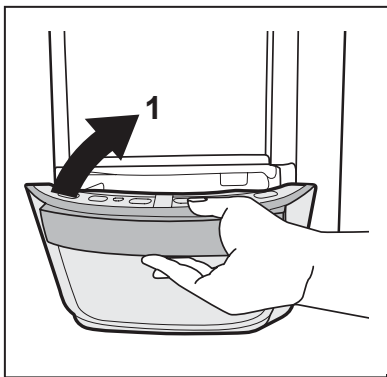
Csak nedves kendőt használjon a készülék külsejének és a hálózati kábelének a tisztítására.

1. 45°-os szögben nyissa ki az ajtót, majd először a bal oldal felfelé húzásával, majd az ajtó balra húzásával vegye le a kivehető ajtót. Kímélő mosószeres meleg vízzel tisztítsa meg mindkét oldalát.



VIGYÁZAT

Ne tegye mosogatógépbe a kivehető ajtót. Kizárólag kézzel mossa.



2. Puha szivaccsal és kímélő mosogatószerrel végezze a tartozékok tisztítását, majd alaposan öblítse le azokat.

MEGJEGYZÉS: Mosogatógépben mosogatható el a csepegtetőtálca (H), kosár (I), kosárfogó (J), nyárs (K), nyársvillák (L) és a nyárskezelő horog (M). (Lásd Általános áttekintés)

3. Száraz, puha kendőt használjon a készülék külsejének a tisztítására.



VIGYÁZAT

Sohase merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket.

Sohase tisztítsa gyúlékony olyan folyadékokkal a készüléket, mint alkohol, kerozin, benzin, hígító, oldószerek, lemosó vagy ammóniát, savakat, ecetet, szódát vagy dörzsölő anyagokat tartalmazó tisztítószerekkel, mint például a szappanok.

Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztítására.

4. Fontos, hogy minden használat után elvégezze a készülék tisztítását, mivel olaj, zsír vagy étel lerakódása kellemetlen szagokat, hibás működést és teljesítménycsökkenést okozhat.

5.2 Tárolás

1. Kapcsolja ki, majd hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
2. Gondoskodjon arról, hogy alkatrész és tartozék tiszta és száraz legyen.
3. Sík, száraz, gyermekek által nem érhető biztonságos helyen tárolja a készülékét.

6. ... ESETÉN A TEENDŐ

Ezen útmutatót használja azon szokásos problémák megszüntetésére, amelyek befolyásolhatják a készülék teljesítményét. Ha ezzel nem szüntethető meg a probléma, akkor lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
Nem kapcsol be, illetve nem melegít a készülék.	Bontva van a készülék hálózati kábelének a csatlakozása.	Dugja be a hálózati kábelének a csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatba.
	Nincs megfelelően bezárva az ajtó.	Ellenőrizze, hogy zárva van-e az ajtó.
A vártnál hosszabb ideig tart az ételkészítés.	Túl van töltve a kosár.	Kevesebb hozzávalóval végezze az ételkészítést.
	Túl alacsony a beállított hőmérséklet.	A hőmérsékletszabályozó gombokkal növelje a hőmérsékletet.
	Nem fordította meg vagy rázza fel az ételt.	Néhány perces sütés után fordítsa meg vagy rázza fel az ételt.
Nyers az étel belseje és/ vagy megégett a külseje.	Túl magas a beállított hőmérséklet.	A hőmérsékletszabályozó gombokkal csökkentse a hőmérsékletet.
	Nincsenek megfelelő magasságban a huzalpolcok.	Állítsa megfelelő magasságba a huzalpolcokat.
	Nem fordította meg vagy rázza fel az ételt.	Néhány perces sütés után fordítsa meg vagy rázza fel az ételt.
Fehér füstöt bocsát ki a készülék.	Zsíros ételek készítése	Egyes ételek készítésekor a kieresztett olaj a fűtőelemre freccsenhet, és ez fehér füstöt okoz. Ez normális jelenség és nem befolyásolja az ételt.
	Az előző sütés maradványa	Ügyeljen minden sütés után a készülék megtisztítására.

7. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékat.

A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA	104
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	106
3. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	106
4. ISTRUZIONI PER L'USO	107
5. MANUTENZIONE E PULIZIA	112
6. COSA FARE SE... ..	113
7. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE	113

STIAMO PENSANDO A TE

Grazie per aver acquistato un apparecchio Electrolux. Hai scelto un prodotto che porta con sé decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso e alla moda, è stato creato pensando a te. Quindi ogni volta che lo usi, puoi essere sicuro che avrai grandi risultati ogni volta.

Benvenuti a Electrolux.

Visita il nostro sito web su:



Ottieni consigli sull'uso, brochure, risoluzioni dei problemi, informazioni sulla manutenzione:

www.electrolux.com



Registra il tuo prodotto per un servizio migliore:

www.registerelectrolux.com



Compra Accessori, Consumabili e pezzi di ricambio originali per il tuo apparecchio:

www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Usare sempre pezzi di ricambio originali.

Quando contatti il nostro centro di manutenzione autorizzato, assicurati di avere i seguenti dati disponibili: Modello, PNC, Numero seriale. I dati si possono trovare sulla targhetta di indentificazione.

Simboli nelle istruzioni:

 Attenzione / Avvertenza - Informazioni di sicurezza.

 Informazioni generali e consigli.

 Informazioni ambientali.

Soggetto a modifiche senza preavviso.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Questa apparecchiatura può essere usata dai bambini a partire da 8 anni e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sotto supervisione.
- Questa apparecchiatura non è destinata all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non li sorvegli o non li abbia istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e loro abbiano compreso i rischi coinvolti. Si raccomanda di controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere la friggitrice ad aria e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente al normale uso domestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o rotto, deve essere sostituito da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- La superficie accessibile può diventare bollente durante l'uso.
- Non coprire le aperture di ingresso dell'aria e quelle di uscita dell'aria mentre l'apparecchiatura è in funzione.
- Riportare sempre l'apparecchiatura a un centro di assistenza autorizzato per l'esame o la riparazione.
- Non cercare di eseguire le riparazioni da sé.
- Non posizionare l'apparecchiatura sopra o vicino a fornelli a gas caldo, fornelli elettrici di qualsiasi tipo, piastre di cottura elettriche o in un forno riscaldato.
- Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde o oggetti appuntiti per evitare danni.
- Non mettere mai nulla di infiammabile, esplosivo o corrosivo nel cestello.

- Non schiacciare, piegare, torcere o posizionare oggetti eccessivamente pesanti sul cavo di alimentazione per evitare di esporne o romperne il conduttore interno.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchiatura stessa sono danneggiati.
- Non iniziare mai a cucinare senza che il cestello sia in posizione.
- Non riempire il cestello oltre la linea "MAX" per evitare che gli alimenti tocchino con la resistenza.
- Non toccare il cestello direttamente con le mani durante o subito dopo l'uso per evitare scottature.
- Non utilizzare utensili di plastica o materiali di avvolgimento di carta normali per avvolgere gli alimenti per la cottura.
- Non inserire perni, fili metallici o altri oggetti nelle aperture della friggitrice ad aria per evitare scosse elettriche o lesioni.
- Assicurarsi di scollegare la spina della friggitrice ad aria dall'alimentazione prima di pulirla o di ripararla.
- Non spostare o scuotere la friggitrice ad aria durante l'uso.
- Non inserire oggetti estranei nell'interruttore di sicurezza per evitare eventuali pericoli.
- Non adatto al contatto con ingredienti altamente acidi e/o altamente salati.
- Evitare di utilizzare utensili metallici quando si manipola il cibo nel cestello.
- Gli elettrodomestici non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Quest'apparecchio è progettato per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Consumo energetico in standby: 0,5 W
- Tempo massimo necessario affinché l'apparecchiatura raggiunga automaticamente la modalità di risparmio energetico applicabile: 20 minuti

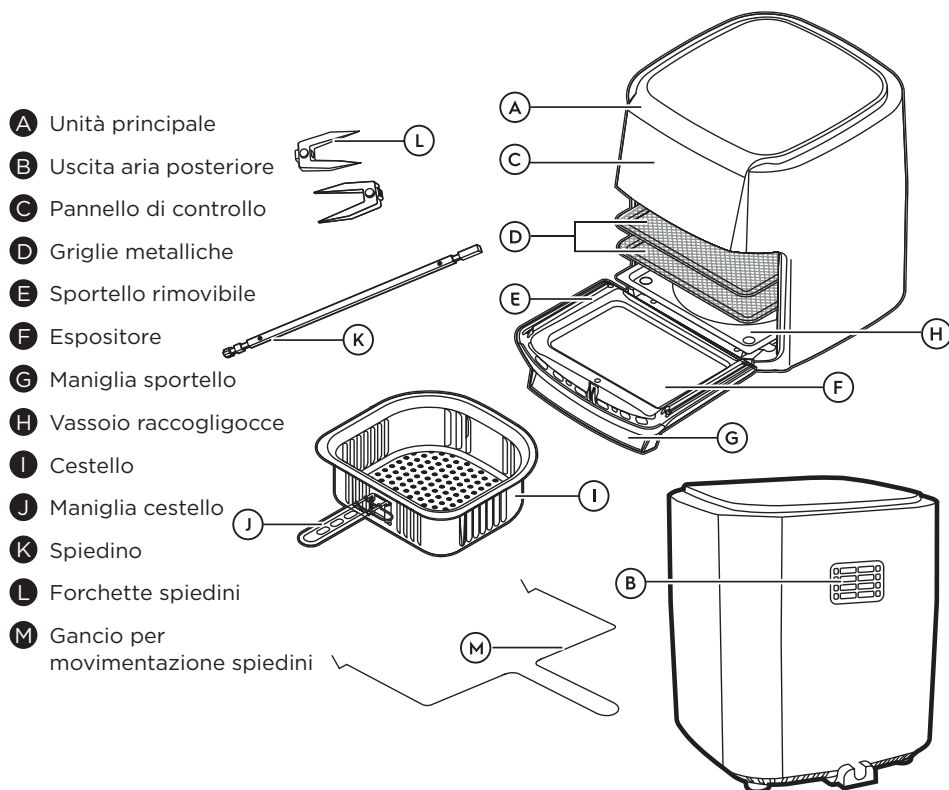


AVVERTENZA: Superfici molto calde.



2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2.1 Panoramica generale



3. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

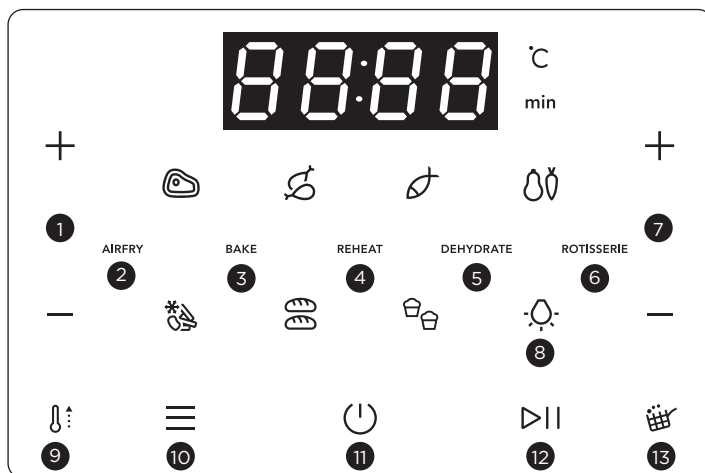
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali dall'interno e dall'esterno dell'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lasciando abbastanza spazio per aprire lo sportello.
3. Pulire l'apparecchio e gli accessori (vedere CURA E PULIZIA).

4. Riscaldare l'apparecchio per 10 minuti utilizzando la funzione Frittura ad aria.

NOTA: Durante la prima operazione di riscaldamento, è possibile notare una piccola quantità di fumo e/o un odore di olio.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1 Uso del pannello di controllo



1 Regolazione della temperatura:

Premi i pulsanti temperatura + o - per impostare la temperatura di preparazione. Per una regolazione rapida, tieni premuto il pulsante.

NOTA: La temperatura di esercizio varia tra 60°C e 200°C (la funzione Disidrata funziona tra 30°C e 80°C)

2 FRITTURA AD ARIA

Con la modalità Frittura ad aria selezionata, puoi scegliere una delle 7 ricette preimpostate o regolare manualmente la preparazione.

3 COTTURA AL FORNO

Con la modalità cottura al forno selezionata, cuoci i tuoi cibi preferiti come biscotti, torte, panini alla cannella e altro ancora.

4 RISCALDAMENTO

Riscalda rapidamente i tuoi cibi preferiti.

5 DISIDRATAZIONE

Disidrata frutta e verdura a basse temperature per spuntini salutari.

6 GIRARROSTO

Con lo spiedo inserito nell'apparecchio, usa questa funzione per ruotare le carni per una cottura uniforme.

NOTA: La temperatura e il tempo preimpostati nelle modalità di cottura possono anche essere regolati manualmente in base alle tue preferenze.

7 Regolazione del tempo

Tocca i pulsanti + o - per impostare il tempo di cottura. Per una regolazione rapida, tieni premuto il pulsante.

NOTA: Il tempo di funzionamento varia tra 1 minuto e 99 minuti (tranne per la funzione "disidrata": che è tra 5 minuti e 300 minuti).

8 Luce

Premi il pulsante Luce per accendere o spegnere la luce.

9 Spia luminosa di preriscaldamento

La spia luminosa si accenderà per informarti che l'apparecchio si sta preriscaldando. Il preriscaldamento dura al massimo 5 minuti.

- 10

Pulsante Modalità di preparazione
Premi il menu Modalità di preparazione per selezionare una delle 5 modalità di preparazione.
- 11

On / Off
Questo pulsante ha tre funzioni: Tocca il pulsante per attivare il pannello di controllo.
Se l'apparecchio non è in uso, tocca il pulsante per far entrare il pannello in modalità di riposo.
Il pannello mostrerà un conto alla rovescia di 20 secondi per il raffreddamento dell'apparecchio.

- 12

Avvio/Pausa
Tocca il pulsante per iniziare a preparare il cibo o per mettere in pausa il processo durante la cottura. Quando è in pausa, è possibile regolare la temperatura/il tempo del ciclo, se necessario.
NOTA: Se la friggitrice ad aria viene messa in pausa in qualsiasi momento per più di 10 minuti, l'apparecchio tornerà alla schermata iniziale.
- 13

Spia luminosa di rotazione degli alimenti
Quest'indicazione apparirà a metà del tempo di cottura per alcune delle ricette preimpostate e per la regolazione manuale.

4.2 Ricette preimpostate

Seleziona una delle 7 ricette di preparazione predefinite:

NOTA: È necessario girare alcuni alimenti a metà del tempo di cottura per una consistenza uniforme. Utilizza guanti o pinze per maneggiare per garantire la tua sicurezza ed evitare incidenti.
Il processo di cottura si interrompe se si apre lo sportello. Il funzionamento riprende una volta chiusa lo sportello.

Cibo		Temp. (°C)	Tempo prep time (minuti)	Porzione (kg)	Girare il cibo a metà cottura?
Patatine fritte		180	20	0,4	Sì
Muffin		165	15	0,45 (50g x 9pz)	No
Carne		180	30	0,9	Sì
Pollo		200	40	1	Sì

Pane		180	30	0,5	No
Pesce		180	15	0,2 (40x120x100mm)	No
Verdura		180	30	0,8	Sì

NOTA: Pane grande: 500 g, 180 °C 30 minuti; Pane al formaggio congelato: 50 g x 18 pezzi, 160 °C, 24 minuti

IMPORTANTE

La temperatura e i tempi di preparazione elencati nella tabella sono linee guida e variano a seconda delle ricette e della quantità di ingredienti, della forma e della consistenza degli alimenti. È possibile regolare la temperatura e il tempo di cottura a piacere.

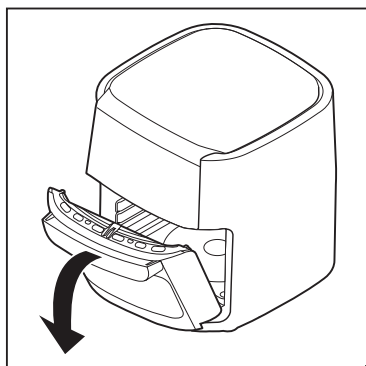
4.3 Uso della friggitrice ad aria

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lasciando abbastanza spazio per aprire lo sportello.

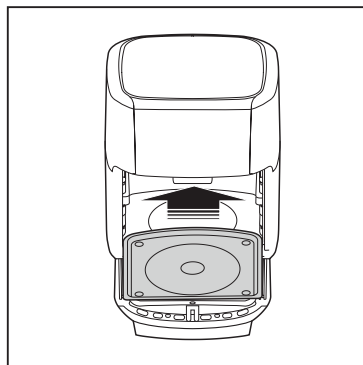
IMPORTANTE

Non ostruire le prese d'aria del prodotto.

2. Collegare l'apparecchio.
3. Tirare la maniglia per aprire lo sportello.



4. Inserire il vassoio raccogli-gocce nella parte inferiore dell'apparecchio in modo che grasso e detriti non cadano all'interno.



5. L'apparecchio è dotato di 3 accessori per la preparazione di vari alimenti (vedere Panoramica generale).
6. Mettere gli alimenti nell'accessorio scelto e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
7. Premere una volta il pulsante On/Off per accendere l'apparecchio.
8. Selezionare una ricetta preimpostata, una modalità di messa in scena o regolare manualmente la temperatura e il tempo desiderati.
9. Premere il pulsante Avvio/Pausa per iniziare la preparazione del cibo.

NOTA:

- I pulsanti del pannello di controllo emettono un segnale acustico per confermare la selezione.
 - L'apparecchio si preriscalda automaticamente quando si preme il pulsante Avvio/Pausa. La spia di preriscaldamento rimane accesa fino a 5 minuti. Il conto alla rovescia inizia una volta raggiunta la temperatura di cottura.
10. Alla fine del tempo programmato, il pannello mostra "END", insieme a 3 segnali acustici.
 11. Tirare la maniglia per aprire lo sportello.
 12. Utilizzare un utensile resistente al calore per rimuovere il cibo e depositarlo in un contenitore.

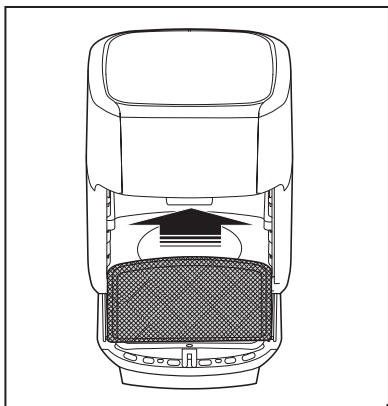
**ATTENZIONE**

Tenere viso, braccia e mani lontani dal vapore rilasciato quando si apre lo sportello.

13. Scollegare l'apparecchio al termine della cottura o tornare al passaggio 8 se si desidera preparare altro cibo.

4.4 Griglie metalliche

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lasciando abbastanza spazio per aprire lo sportello.



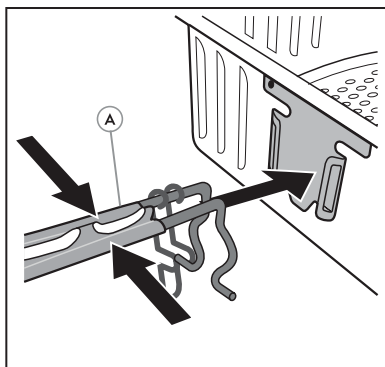
2. Utilizzare le griglie metalliche quando si disidratano frutta/verdura.

NOTA: Se si utilizzano entrambe le griglie metalliche contemporaneamente, si consiglia di invertire la posizione delle griglie a metà cottura per una cottura più uniforme.

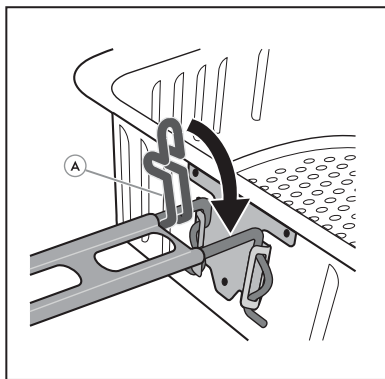
4.5 Cestello

La maniglia del cestello deve essere fissata quando si inseriscono o si rimuovono gli alimenti.

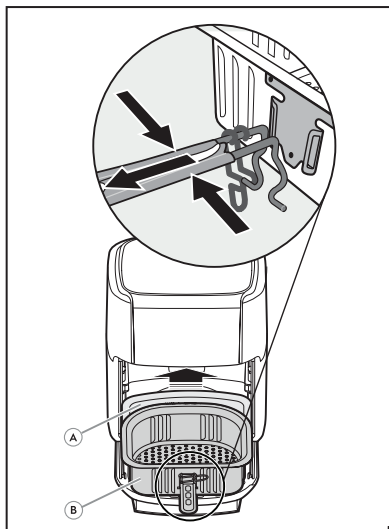
1. Premere i lati della maniglia (A) e inserire la maniglia nelle fessure del cestello.



2. Rilasciare la maniglia, quindi chiudere la clip per bloccare la maniglia in posizione.



3. Posizionare il cestello sul ripiano desiderato e rimuovere la maniglia del cestello.



IMPORTANTE

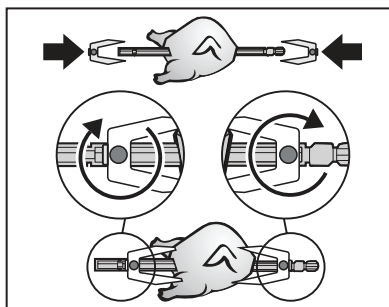
Assicurarsi che le maniglie siano montate e fissate correttamente.

4.6 Spiedo rotante

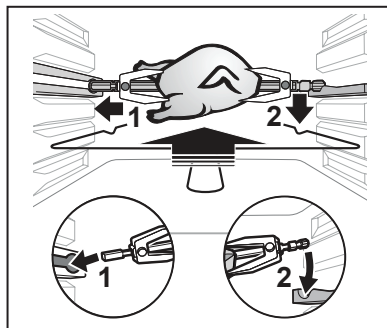
Inserire lo spiedo nella carne desiderata. Assicurarsi che la carne possa ruotare liberamente all'interno della cavità. Se le carni sono troppo grandi, potrebbero non cuocere correttamente e potrebbero colpire il lato della cavità e danneggiare l'apparecchio.

1. Posizionare le forchette e fissarle con le viti in modo che gli alimenti siano fissati saldamente.

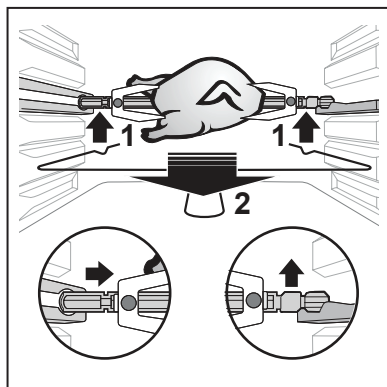
NOTA: Utilizzare le forchette per fissare il cibo.



2. Utilizzare il gancio di movimentazione per posizionare lo spiedo sulle guide e farlo scorrere fino ai punti di aggancio. Assicurarsi che lo spiedo sia correttamente inserito nel foro girevole sul lato sinistro dell'apparecchio.



3. Per rimuovere lo spiedo, utilizzare il gancio di movimentazione agganciandolo allo spiedo e spingendolo leggermente verso destra per sganciarlo dalle staffe di fissaggio. Quindi far scorrere lo spiedo lungo le guide fuori dall'apparecchio.



5. MANUTENZIONE E PULIZIA

5.1 Pulizia

Per evitare scosse elettriche, rimuovere la spina dalla presa prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione. La pulizia deve essere eseguita con l'apparecchio freddo.

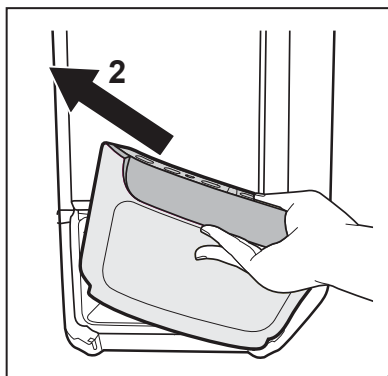
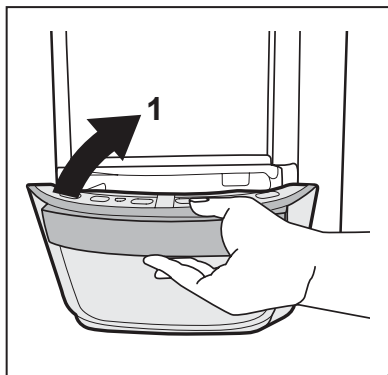
Utilizzare solo un panno umido per pulire l'esterno dell'apparecchio e il suo cavo elettrico.

1. Aprire la porta a 45° e rimuovere la porta rimovibile tirando prima il lato sinistro verso l'alto e poi tirando la porta verso sinistra. Pulire entrambi i lati con acqua calda e detergente delicato.



AVVERTENZA

Non mettere lo sportello rimovibile in lavastoviglie. Solo lavaggio a mano.



2. Utilizzare una spugna morbida e un detergente delicato e risciacquare abbondantemente per pulire gli accessori.

NOTA: Il vassoio raccogli gocce (H), il cestello (I), la maniglia del cestello (J), lo spiedo (K), le forchette per spiedi (L) e i ganci per la movimentazione degli spiedi (M) sono lavabili in lavastoviglie. (Vedere Panoramica generale)

3. Utilizzare un panno asciutto e morbido per pulire l'esterno dell'apparecchio.



AVVERTENZA

Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

Non pulire mai l'apparecchio con liquidi infiammabili come alcol, cherosene, benzina, diluenti, solventi, sverniciatori o con sostanze chimiche come detersivi con ammoniaca, acidi, aceti, soda o abrasivi come saponi.

Non utilizzare apparecchiature a vapore per pulire l'apparecchio.

4. È importante pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo poiché l'accumulo di olio, grasso o cibo può causare odori sgradevoli, malfunzionamenti e ridurre le prestazioni.

5.2 Conservazione

1. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti e gli accessori siano puliti e asciutti.
3. Conservare l'apparecchio in un luogo piano, asciutto e sicuro, lontano dalla portata dei bambini.

6. COSA FARE SE...

Utilizzare questa guida per risolvere i problemi comuni che potrebbero interferire con le prestazioni del prodotto. Se il problema persiste, contattare il Servizio Clienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende o non si riscalda	L'apparecchio non è collegato alla presa	Inserire la spina nella presa
	Lo sportello non è chiuso correttamente	Controllare che lo sportello sia chiuso
La preparazione del cibo richiede più tempo del previsto	Il cestello è troppo pieno di cibo	Preparare una quantità inferiore di ingredienti
	La temperatura impostata è troppo bassa	Aumentare la temperatura utilizzando i tasti di controllo della temperatura
	Il cibo non è stato girato o scosso	Girare o scuotere il cibo dopo alcuni minuti di cottura
Il cibo è crudo all'interno e/o bruciato all'esterno.	La temperatura impostata è troppo alta	Ridurre la temperatura utilizzando i tasti di controllo della temperatura
	Le griglie metalliche non sono impostate a un'altezza adatta	Impostare le griglie metalliche a un'altezza adatta
	Il cibo non è stato girato o scosso	Girare o scuotere il cibo dopo alcuni minuti di cottura
Fumo bianco proveniente dall'apparecchio.	Preparazione di cibi grassi	L'olio rilasciato durante la cottura di alcuni cibi può schizzare sull'elemento riscaldante e produrre fumo bianco. Ciò è normale e non influisce sul cibo
	Residui dell'uso precedente	Assicurarsi di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo

7. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

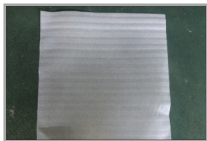
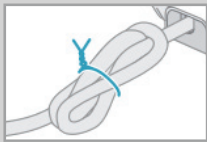
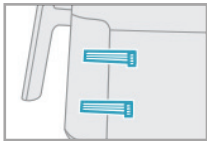
Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

Etichetta Ambientale (In accordo con D. Lgs. N.116/2020)

Materiale	Codice Materiale (da Decisione 97/129/CE)	Indicazioni per la raccolta differenziata (*)	Foto
Polietilene a bassa densità	LDPE 4	PLASTICA	
Plastica/latta	C/HDPE92	PLASTICA	
Nastri adesive	-	INDIFFERENZIATA	
Cartone ondulato	PAP 20	CARTA	
Cartone non ondulato	PAP 21	CARTA	

(*)Verifica le disposizioni del tuo Comune

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA	116
2. GAMINIO APRAŠYMAS	118
3. PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ	118
4. NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS	119
5. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	124
6. KĄ DARYTI, JEI... ..	125
7. APLINKOS APSAUGA	125

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ įrenginį. Pasirinkote gaminį, kuriame dera dešimtmečius kaupta profesinė patirtis ir naujovės. Išmanus ir stilingas, jis buvo sukurtas galvojant apie jus. Todėl visada, kai jį naudojate, galite būti tikri, kad pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėse:



Gaukite patarimų dėl naudojimo, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą ir aptarnavimą:
www.electrolux.com



Norėdami gauti geresnes paslaugas, užregistruokite savo gaminį:
www.registerelectrolux.com



Įsigykite savo įrenginio priedus, eksploatacines medžiagas ir originalias atsargines dalis:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR PASLAUGOS

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į mūsų įgaliojį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad turite šiuos duomenis: modelis, PNC (gaminio numerio kodas), serijos numeris. Informaciją galite rasti įrenginio duomenų lentelėje.

Simboliai instrukcijoje:

 Įspėjimas / atsargiai – saugos informacija.

 Bendroji informacija ir patarimai.

 Informacija apie aplinkosaugą.

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

1. SAUGOS INFORMACIJA

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Vaikai negali atlikti valymo ir naudotojo priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūrėtų arba instruktų, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir jie suprastų su tuo susijusius pavojus. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Laikykite karšto oro gruzdintuvę ir maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šis prietaisas skirtas tik įprastam naudojimui buityje.
- Jei maitinimo laidas pažeistas arba nutrūkęs, jį turi pakeisti techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojų saugai.
- Prieinami paviršiai naudojimo metu gali įkaisti.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kai prietaisas veikia.
- Visada grąžinkite prietaisą į įgaliojantį techninės priežiūros centrą apžiūrai arba remontui.
- Nemėginkite patys taisyti prietaiso.
- Nestatykite prietaiso ant ar šalia karštos dujinės viryklės, bet kokios rūšies elektrinės viryklės, elektrinių kaitvičių ar įkaitusios orkaitės.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į lizdą.
- Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių ar aštrių daiktų, kad nepažeistumėte.
- Į krepšelį niekada nedėkite degių, sprogių ar koroziją sukeliančių daiktų.
- Pernelyg nespauskite, nelenkite, nesukite ir nedėkite sunkių daiktų ant maitinimo laido, kad nepažeistumėte ar nenutrauktumėte jo šerdies.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nepradėkite gaminti neįdėję krepšelio.
- Nepildykite krepšelio virš „MAX“ linijos, kad patiekalas nesiliestų su kaitinimo elementu.

- Kad nenusidegintumėte, nelieskite krepšelio tiesiogiai rankomis jo naudojimo metu arba iš karto po naudojimo.
- Nenaudokite jokių plastikinių indų ar įprastų popierinių pakavimo medžiagų gaminamiems patiekalams suvynioti.
- Nekiškite smeigtukų, laidų ar kitų daiktų į jokias karšto oro gruzdintuvės angas, kad išvengtumėte elektros smūgio ar sužalojimo.
- Prieš valydami arba taisydami karšto oro gruzdintuvę būtinai atjunkite ją nuo elektros tinklo.
- Nejudinkite ir nekratykite karšto oro gruzdintuvės naudojimo metu.
- Kad išvengtumėte pavojaus, į saugos jungiklį neikiškite pašalinių daiktų.
- Netinka sąlyčiui su daug rūgščių ir (arba) sūrių ingredientų turinčiomis medžiagomis.
- Nenaudokite metalinių įrankių, kai tvarkote krepšelyje esančius maisto produktus.
- Prietaisai nėra skirti valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pavyzdžiui:
 - parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų darbuotojų virtuvėse;
 - sodybose;
 - viešbučių, motelių ir kitų gyvenamųjų patalpų klientams;
 - nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.
- Energijos suvartojimas budėjimo režimu: 0,5 W
- Maksimalus laikas, per kurį įranga automatiškai pradeda veikti mažos galios režimu: 20 min.



ATSARGIAI: karštas paviršius



2. GAMINIO APRAŠYMAS

2.1 Bendroji apžvalga

Ⓐ Pagrindinis įrenginys

Ⓑ Galinė oro išleidimo anga

Ⓒ Valdymo skydelis

Ⓓ Metalinės grotelės

Ⓔ Nuimamos durelės

Ⓕ Langas

Ⓖ Durelių rankena

Ⓗ Lašėjimo padėklas

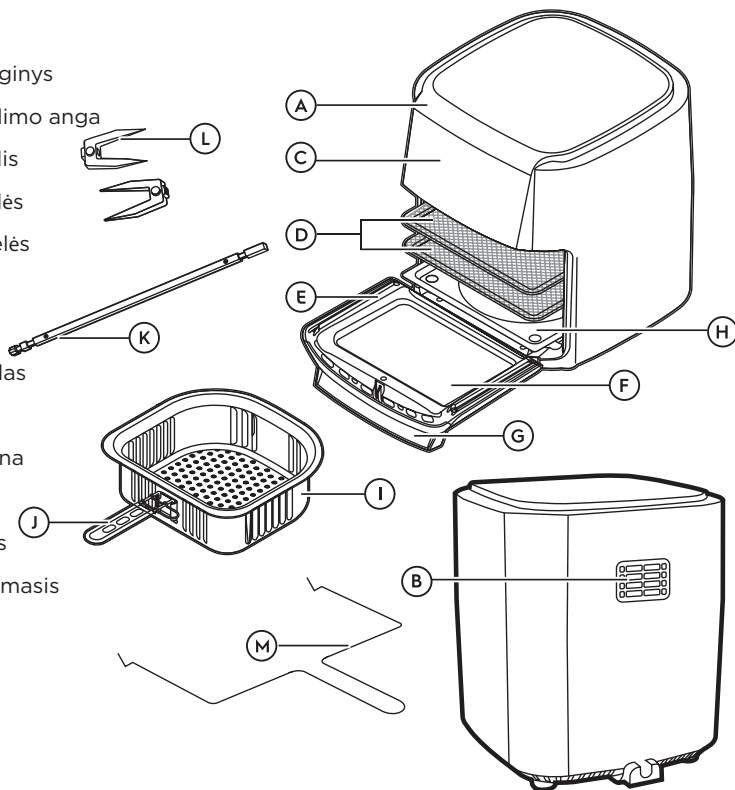
Ⓘ Krepšelis

Ⓙ Krepšelio rankena

Ⓚ Iešmelis

Ⓛ Iešmelio šakutės

Ⓜ Iešmelio kreipiamasis laikiklis



3. PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

1. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklamines etiketes nuo prietaiso vidaus ir išorės.

2. Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, palikdami pakankamai vietos durelėms atidaryti.

3. Išvalykite prietaisą ir priedus (žr. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS).

4.10 min. kaitinkite prietaisą naudodami „Air Fry“ (gruzdinimo karštu oru) funkciją.

PASTABA: pirmojo įkaitinimo metu galite pastebėti nedidelį kiekį dūmų ir (arba) jausti alyvos kvapą.

4. NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

4.1 Valdymo skydelio naudojimas



- 1 Temperatūros reguliavimas:**
Norėdami nustatyti patiekalo gaminimo temperatūrą, paspauskite **+** arba **-** temperatūros mygtukus. Jei norite tai padaryti greičiau, palaikykite nuspaudę mygtuką.

PASTABA: darbinė temperatūra svyruoja nuo 60 °C iki 200 °C (džiovinimo funkcija veikia nuo 30 °C iki 80 °C)
- 2 AIR FRY (gruzdinimas karštu oru)**
Pasirinkę gruzdinimo karštu oru režimą, galite pasirinkti vieną iš 7 iš anksto nustatytų receptų arba rankiniu būdu reguliuoti patiekalų gaminimą.
- 3 BAKE (kepimas)**
Pasirinkę kepimo režimą, kepkite mėgstamus patiekalus, pvz., sausainius, pyragus, cinamonines bandeles ir kt.
- 4 REHEAT (pašildymas)**
Greitai pašildykite mėgstamą patiekalą.
- 5 DEHYDRATE (džiovinimas)**
Džiovinkite vaisius ir daržoves žemoje temperatūroje, kad pagamintumėte sveikų užkandžių.
- 6 ROTISSERIE**
Į prietaisą įdėję iešmelį, naudokite šią funkciją mėsai pasukti, kad ji tolygiai iškeptų.

PASTABA: nustatytą gaminimo režimų temperatūrą ir laiką taip pat galima reguliuoti rankiniu būdu pagal savo pageidavimus.
- 7 Laiko koregavimas**
Norėdami nustatyti gaminimo laiką, palieskite **+** arba **-** laiko mygtukus. Jei norite tai padaryti greičiau, palaikykite nuspaudę mygtuką.

PASTABA: veikimo trukmė gali svyruoti nuo 1 iki 99 minučių (išskyrus „Dehydrate“ (džiovinimo) funkciją, kurios veikimo trukmė yra nuo 5 iki 300 minučių).
- 8 Šviesa**
Norėdami įjungti arba išjungti šviesą, paspauskite šviesos mygtuką.

- 9

Įkaitimo indikatoriaus lemputė

Įsižiebs kontrolinė lemputė, informuojanti, kad prietaisas kaista. Įkaitimas trunka ne ilgiau kaip 5 minutes.
- 10

Gaminimo režimo mygtukas

Paspauskite gaminimo režimų meniu ir pasirinkite vieną iš 5 gaminimo režimų.
- 11

Įjungimas / išjungimas

Šis mygtukas turi tris funkcijas: Norėdami įjungti valdymo skydelį, palieskite mygtuką. Jei prietaisas nenaudojamas, palieskite mygtuką, kad skydelis persijungtų į budėjimo režimą. Skydelyje bus rodoma 20 sekundžių atgalinė atskaita, kol prietaisas atvės.
- 12

Paleidimas / sustabdymas

Palieskite mygtuką, kad pradėtumėte gaminti patiekalą arba sustabdytumėte procesą gaminimo metu. Sustabdžius ciklą, jei reikia, galima reguliuoti temperatūrą ir (arba) ciklo trukmę.

PASTABA: jei karšto oro gruzdintuvė bet kuriuo metu bus sustabdyta ilgiau nei 10 minučių, prietaisas grįš į pagrindinį ekraną.
- 13

Patiekalo indikatoriaus lemputės įjungimas

Kai kurių iš anksto nustatytų receptų ir rankinio reguliavimo atveju šis indikatorius bus rodomas įpusėjus gaminimo laikui.

4.2 Iš anksto nustatyti receptai

Pasirinkite vieną iš 7 iš anksto nustatytų gaminimo receptų:

PASTABA: norint pasiekti vienodą tekstūrą, kai kuriuos patiekalus reikia apversti įpusėjus kepimo laikui. Norėdami užtikrinti savo saugumą ir išvengti nelaimingų atsitikimų, naudokite pirštines arba žnyples. Atidarius dureles, gaminimo procesas sustoja. Veikimas atnaujinamas uždarius dureles.

Patiekalas		Temp. (°C)	Gaminimo laikas (minutėmis)	Porcija (kg)	Ar apversti patiekalą įpusėjus gaminimo laikui?
Gruzdintos bulvytės		180	20	0,4	Taip
Keksiukai		165	15	0,45 (50 g x 9 vnt.)	Ne
Mėsa		180	30	0,9	Taip
Vištiena		200	40	1	Taip

Duona		180	30	0,5	Ne
Žuvis		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Ne
Daržovės		180	30	0,8	Taip

PASTABA: Didelė duona: 500 g, 180 °C 30 min.; šaldyta sūrio duona: 50 g x 18 vnt., 160 °C, 24 min.

SVARBU

Lentelėje nurodyta temperatūra ir gaminimo laikas yra gairės ir skiriasi priklausomai nuo receptų ir ingredientų kiekio, maisto produktų formos ir tekstūros. Galite reguliuoti kepimo temperatūrą ir laiką pagal savo pageidavimus.

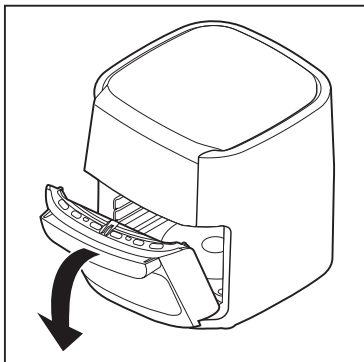
4.3 Karšto oro gruzdintuvės naudojimas

1. Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, palikdami pakankamai vietos durelėms atidaryti.

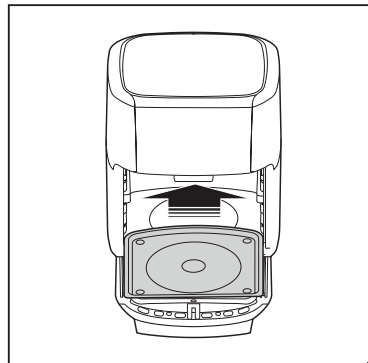
SVARBU

Neuždenkite gaminio oro išleidimo angų.

2. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Norėdami atidaryti dureles, patraukite už rankenos.



4. Į prietaiso apačią įstatykite lašėjimo padėklą, kad riebalai ir nešvarumai nepatektų į prietaisą.



5. Jūsų prietaise yra 3 priedai įvairiems patiekalams ruošti (žr. „Bendroji apžvalga“).
6. Sudėkite patiekalą į pasirinktą priedą ir uždarykite prietaiso dureles.
7. Norėdami įjungti prietaisą, vieną kartą paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
8. Pasirinkite iš anksto nustatytą receptą, pakopinį režimą arba rankiniu būdu nustatykite norimą temperatūrą ir laiką.
9. Norėdami pradėti gaminti patiekalą, paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką.

PASTABA:

- Valdymo pulto mygtukai pyptelėjimu patvirtina pasirinkimą.
 - Prietaisas automatiškai įkaista, kai paspaudžiamas paleidimo / sustabdymo mygtukas. Įkaitimo lemputė šviečia iki 5 min. Laiko atgalinis skaičiavimas prasideda, kai pasiekama gaminimo temperatūra.
10. Pasibaigus užprogramuotam laikui, skydelyje pasirodo užrašas „END“ ir pasigirsta 3 pyptelėjimai.
 11. Norėdami atidaryti dureles, patraukite už rankenos.
 12. Patiekalui išimti ir sudėti į indą naudokite karščiui atsparų įrankį.

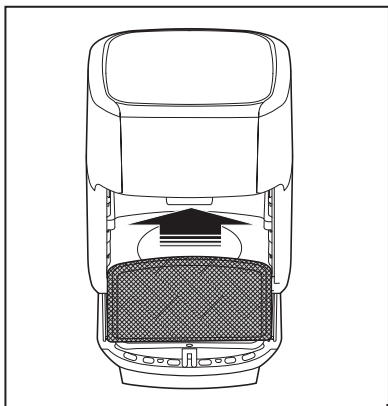
**ĮSPĖJIMAS**

Atidarydami dureles saugokite veidą, rankas ir plaštakas nuo išeinančių garų.

13. Baigę ruošti patiekalą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo arba grįžkite prie 8 veiksmo, jei norite gaminti daugiau patiekalų.

4.4 Metalinės grotelės

1. Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, palikdami pakankamai vietos durelėms atidaryti.



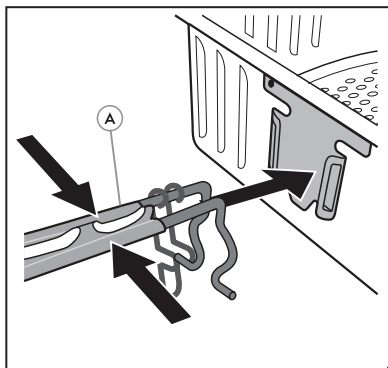
2. Džiovindami vaisius ir daržoves naudokite metalines groteles.

PASTABA: jei vienu metu naudojamos abi metalines groteles, rekomenduojama įpusėjus kepimo laikui groteles sukeisti vietomis, kad kepimas būtų tolygesnis.

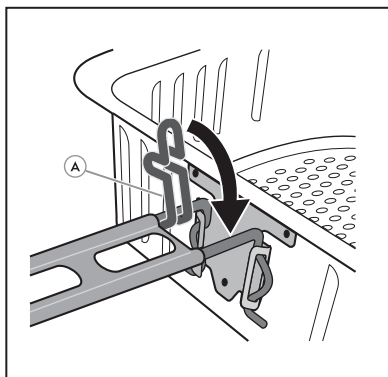
4.5 Krepšelis

Įdedant ar išimant patiekalą, krepšelio rankena turi būti pritvirtinta.

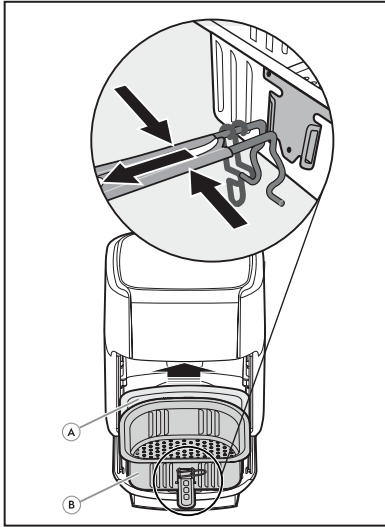
1. Paspauskite rankenos šonus (A) ir įstatykite rankeną į krepšelio angas.



2. Atleiskite rankeną, tada uždarykite spaustuką, kad užfiksuotumėte rankeną.



3. Padėkite krepšelį ant norimos lentynos ir nuimkite krepšelio rankeną.



SVARBU

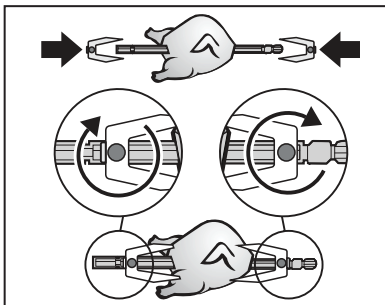
Įsitikinkite, kad rankenos yra tinkamai surinktos ir pritvirtintos.

4.6 Sukamas iešmelis

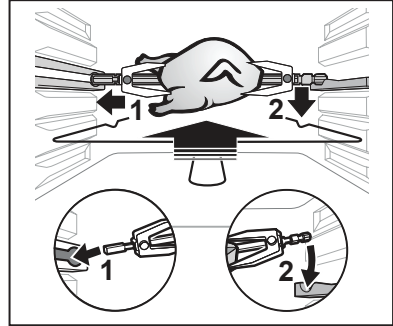
Įsmeikite iešmelį į pasirinktą mėsos gabalą. Įsitikinkite, kad mėsos gabalas gali laisvai suktis ertmėje. Jei mėsos gabalas per didelis, jis gali netinkamai iškepti, atsitrenkti į ertmės šoną ir sugadinti prietaisą.

1. Uždėkite šakutes ir pritvirtinkite jas varžtais, kad patiekalas būtų tvirtai pritvirtintas.

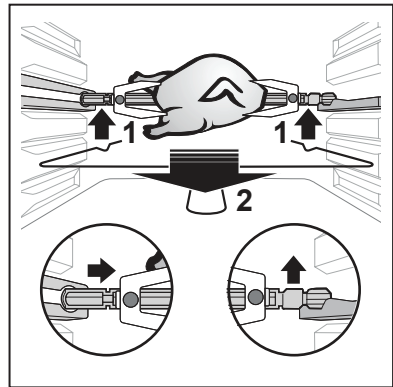
PASTABA: naudokite šakutes, kad įtvirtintumėte patiekalą.



2. Naudodami kreipiamąjį laikiklį uždėkite iešmelį ant bėgelių ir pastumkite jį į tvirtinimo lizdus. Įsitikinkite, kad iešmelis yra tinkamai įstatytas į kairėje prietaiso pusėje esančią sukimo angą.



3. Norėdami nuimti iešmelį, naudokite kreipiamąjį laikiklį, užkabindami jį ant iešmelio ir truputį pastumdami į dešinę, kad iešmelis atsikabintų nuo tvirtinimo laikiklį. Tada ištraukite iešmelį iš prietaiso bėgeliais žemyn.



5. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

5.1 Valymas

Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš atlikdami bet koki valymą ar priežiūros darbus ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Valyti galima tik atvėsusį prietaisą.

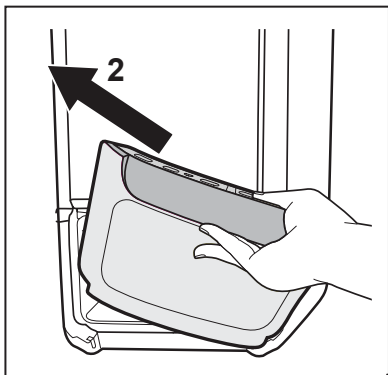
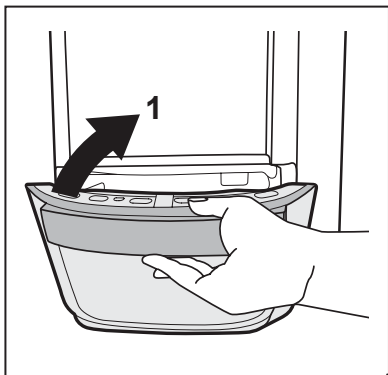
Prietaiso išorę ir jo elektros laidą valykite tik drėgna šluoste.

1. Atidarykite dureles 45° kampu ir nuimkite nuimamas dureles, iš pradžių patraukdami kairę pusę į viršų, tada patraukdami dureles į kairę. Nuvalykite abi puses šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu.



ATSARGIAI

Nedėkite nuimamų durelių į indaplovę. Plaukite tik rankomis.



2. Priedams plauti naudokite minkštą kempinę, švelnų ploviklį ir kruopščiai juos nuskalaukite.

PASTABA: lašėjimo padėklą (H), krepšelį (I), krepšelio rankeną (J), iešmelį (K), iešmelio šakutes (L) ir iešmelio kreipiamuosius laikiklius (M) galima plauti indaplovėje (Žr. „Bendroji apžvalga“).

3. Prietaiso išorei valyti naudokite sausą, minkštą šluostę.



ATSARGIAI

Niekada nemerkite prietaiso, kištuko ar maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį. Niekada nevalykite prietaiso degiais skysčiais, tokiais kaip alkoholis, žibalas, benzinas, skiediklis, tirpikliai, valikliai arba cheminėmis medžiagomis, tokiomis kaip plovikliai su amoniaku, rūgštimis, actu, soda ar abrazyvinėmis medžiagomis, pvz., muilu.

Prietaisui valyti nenaudokite garų įrangos.

4. Svarbu išvalyti prietaisą po kiekvieno naudojimo, nes susikaupęs aliejus, riebalai ar maisto likučiai gali sukelti nemalonų kvapą, sutrikdyti prietaiso veikimą ir sumažinti jo galią.

5.2 Laikymas

1. Išjunkite prietaisą ir leiskite jam visiškai atvėsti.
2. Įsitikinkite, kad visi komponentai ir priedai yra švarūs ir sausi.
3. Laikykite prietaisą plokščioje, sausoje, saugioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

6. KĄ DARYTI JEI...

Norėdami išspręsti dažniausiai pasitaikančias problemas, kurios gali trikdyti gaminio veikimą, naudokitės šiuo žinynu. Jei tai nepadeda išspręsti problemos, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Prietaisas neįsijungia arba neįkaista	Prietaisas neįjungtas į elektros lizdą	Įkiškite maitinimo kištuką į elektros lizdą
	Durėlės uždarytos netinkamai	Patikrinkite, ar durėlės uždarytos
Patiekalo ruošimas užtrunka ilgiau nei tikėtasi	Krepšelis pripildytas maistu	Ruoškite mažesnę ingredientų kiekį
	Nustatyta per žema temperatūra	Padidinkite temperatūrą naudodami temperatūros valdymo mygtukus
	Patiekalas nebuvo apverstas ar pakratytas	Po keleto minučių gaminimo apverskite arba pakratykite patiekalą
Patiekalas iš vidaus yra žalias, o (arba) išorėje apdeges.	Nustatyta per aukšta temperatūra	Sumažinkite temperatūrą naudodami temperatūros valdymo mygtukus
	Metalinės grotelės nėra nustatytos tinkamame aukštyje	Nustatykite metalines groteles į tinkamą aukštį
	Patiekalas nebuvo apverstas ar pakratytas	Po keleto minučių gaminimo apverskite arba pakratykite patiekalą
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Gaminami riebus patiekalai	Gaminant kai kuriuos patiekalus išsiskiriantis aliejus gali aptaškyti kaitinimo elementą ir sukelti baltus dūmus. Tai normalu ir neturi įtakos patiekalui
	Likučiai nuo ankstesnio naudojimo	Po kiekvieno naudojimo būtinai išvalykite prietaisą

7. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA	127
2. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS	129
3. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS	129
4. NORĀDĪJUMI PAR DARBĪBU	130
5. APKOPE UN TĪRĪŠANA	135
6. KĀ RĪKOTIES, JA...	136
7. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	136

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Jūs esat izvēlēties izstrādājumu, kas līdzī nes desmitiem gadu ilgu profesionālo pieredzi un inovācijas. Būdam oriģināls un stilīgs, tas izstrādāts, domājot par Jums. Tāpēc ikreiz, kad to lietojat, varat būt droši, zinot, ka vienmēr iegūsit lieliskus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni:



Saņemiet padomus lietošanā, brošūras, problēmu risinājumus, servisa informāciju:

www.electrolux.com



Labākai apkalpošanai reģistrējiet savu izstrādājumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties piederumus, palīgmateriālus un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Vienmēr izmantojiet oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu Pilnvaroto servisa centru, pārliecinieties, lai Jums būtu pieejami šādi dati: Modelis, PNC, sērijas numurs.

Informācija atrodama uz novērtējuma plāksnītes.

Instrukcijā izmantotie simboli:

 Brīdinājums / Uzmanību - Drošības informācija.

 Vispārīga informācija un padomi.

 Vides informācija.

Izmaiņas var tikt veiktas bez brīdinājuma.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

- Šo ierīci var lietot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, kā arī cilvēki ar samazinātām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces lietošanu drošā veidā, un viņi saprot iesaistītos apdraudējumus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja tie ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Šī ierīce nav paredzēta, lai to lietotu cilvēki (tostarp bērni) ar samazinātām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nav no par savu drošību atbildīgās personas saņēmuši norādījumus par ierīces lietošanu drošā veidā, un saprot iesaistītos apdraudējumus. Bērnus jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci.
- Lūdzu, glabājiet karstā gaisa frīteri un elektrības vadu par 8 gadiem jaunākiem bērniem nepieejamā vietā.
- Šī ierīce paredzēta tikai parastai lietošanai māsaimniecībā.
- Ja elektrības vads ir bojāts vai pārrauts, lai izvairītos no drošības apdraudējuma, to jānomaina servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Pieejamās virsmas lietošanas laikā var uzkarst.
- Ierīces darbošanās laikā neaizklājiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres.
- Pārbaudes vai remonta veikšanai vienmēr nododiet ierīci pilnvarotā servisa centrā.
- Nemēģiniet ierīci remontēt pats.
- Nenovietojiet ierīci uz gāzes plīts, jebkāda veida elektriskās plīts, elektriskās gatavošanas virsmas vai tās tuvumā, vai uzsildītā cepeškrāsnī.
- Vienmēr pārliedcinieties, lai kontaktdakša būtu pareizi ievietota kontaktligzdā.
- Turiet elektrības vadu atstatu no karstām virsmām vai asiem priekšmetiem, lai izvairītos no bojājumiem.
- Nekad nelieciet grozā neko viegli uzliesmojošu, sprāgstošu vai kodīgu.
- Pārlietu nedurstiet, nelociet elektrības vadu un novietojiet uz tā smagus priekšmetus, lai neatklātu vai nepārrautu tā serdeni.
- Nelietojiet ierīci, ja kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce ir bojāta.
- Nekad neuzsāciet gatavot, kamēr grozs nav novietots paredzētajā vietā.

- Nepiepildiet grozu virs līnijas "MAX", lai novērstu pārtikas saskari ar sildīšanas elementu.
- Lietošanas laikā vai uzreiz pēc tās tieši nepieskarieties grozam ar roku, lai izvairītos no apdedzināšanās.
- Neizmantojiet plastmasas virtuves piederumus vai parastā papīra ietīšanas materiālus, lai ietītu gatavošanai paredzēto pārtiku.
- Lai izvairītos no strāva trieciena vai traumām, neievietojiet adatas, vadus vai citus priekšmetus nevienā karstā gaisa fritera atverē.
- Lūdzu, pirms tīrīšanas vai remontēšanas noteikti atvienojiet karstā gaisa friteri no elektrotīkla.
- Lietošanas laikā nepārvietojiet un nekratiet karstā gaisa friteri.
- Lai izvairītos no briesmām, neievietojiet drošības slēdzī nekādas nepiederošas lietas.
- Nav piemērots saskarei ar stipri skābam un/vai stipri sāļām sastāvdaļām.
- Manipulējot ar grozā esošo pārtiku, izvairieties lietot metāla instrumentus.
- Ierīces nav paredzētas darbināšanai, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šī ierīce ir paredzēta mājāsaimniecības un tamlīdzīgam pielietojumam, piemēram:
 - personāla virtuves zonas veikalos, birojos un cita veida darba vidē;
 - lauku saimniecībās;
 - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvesvietas tipa vidēs;
 - gultas un brokastu tipa vidēs.
- Strāvas patēriņš gaidīšanas režīmā: 0,5 W
- Maksimāli nepieciešamais laiks, lai iekārta automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu: 20 min

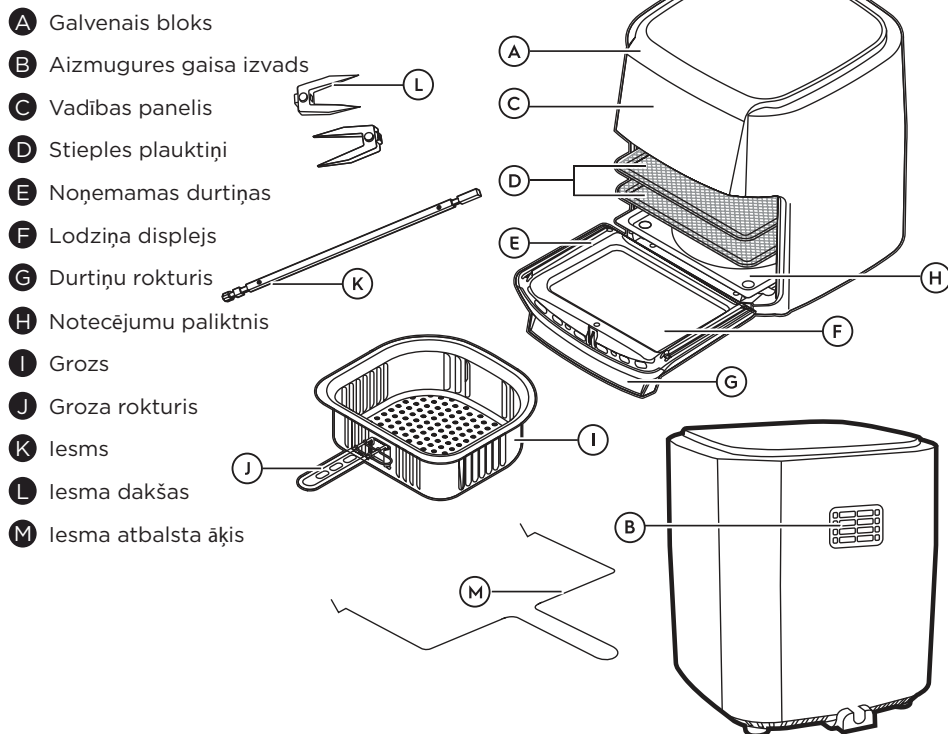


UZMANĪBU: Karsta virsma



2. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

2.1 Vispārīgs pārskats



3. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

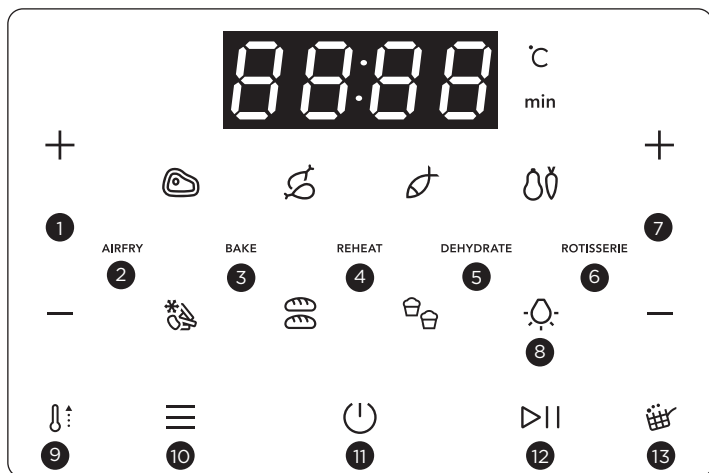
1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas etiķetes no ierīces iekšpuses un ārpusi.
2. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas, atstājot pietiekami daudz vietas, lai atvērtu durtiņas.
3. Notīriet ierīci un piederumus (skatiet APKOPE UN TĪRĪŠANA).

4. Uzsildiet ierīci 10 minūtes, izmantojot Air Fry (Karstā gaisa fritēšanas) funkciju.

PIEZĪME: Pirmās uzsildīšanas laikā varat novērot nelielu daudzumu dūmu un/vai eļļas smaku.

4. NORĀDĪJUMI PAR DARBĪBU

4.1 Vadības paneļa lietošana



- 1 Temperatūras regulēšana:**
Spiediet temperatūras pogas + vai - lai iestatītu gatavošanas temperatūru. Ātrai regulēšanai turiet pogu nospiestu.

PIEZĪME: Darba temperatūra ir mainīga no 60 °C līdz 200 °C (Kaltēšanas funkcija darbojas no 30 °C līdz 80 °C)
- 2 AIR FRY (Karstā gaisa fritešana)**
Kad atlasīts Air Fry režīms, varat izvēlēties kādu no iepriekš iestatītajām 7 receptēm vai regulēt gatavošanu manuāli.
- 3 BAKE (Cepšana)**
Ar atlasītu cepšanas režīmu gatavojiet tādus savus mīļākos ēdienus kā cepumi, kūkas, kanēļmaizītes un citus.
- 4 REHEAT (Atsildīšana)**
Ātri uzsildiet savus mīļākos ēdienus.
- 5 DEHYDRATE (Kaltēšana)**
Kaltējiet augļus un dārzeņus zemā temperatūrā, lai iegūtu veselīgas uzkodas.
- 6 ROTISSERIE (Rotācijas grils)**
Ar ierīcē ievietotu iesmu izmantojiet šo funkciju gaļas grozīšanai, lai tā izceptos vienmērīgi.

PIEZĪME: Arī gatavošanas režīmos iepriekš iestatīto temperatūru un laiku iespējams manuāli korigēt kā vēlaties.
- 7 Laika regulēšana**
Pieskarieties laika pogām + vai -, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ātrai regulēšanai turiet pogu nospiestu.

PIEZĪME: Darbības laiks ir no 1 minūtes līdz 99 minūtēm (izņemot funkciju "dehydrate", kur tas ir no 5 līdz 300 minūtēm).
- 8 Gaisma**
Nospiediet Gaismas pogu, lai ieslēgtu un izslēgtu gaismu.
- 9 Iepriekšējas uzsildīšanas indikatora gaismiņa**
Indikatora gaismiņa ieslēgsies, informējot jūs, ka ierīce veic iepriekšēju uzsildīšanu. Iepriekšēja uzsildīšana ilgst maksimums 5 minūtes.

10 Gatavošanas režīma poga

Spiediet Gatavošanas režīma izvēlni, lai atlasītu kādu no 5 gatavošanas režīmiem.

11 Ieslēgt / Izslēgt

Šai pogai ir trīs funkcijas: Pieskarieties pogai, lai aktivizētu vadības paneli. Ja ierīce netiek lietota, pieskarieties pogai, lai panelis pārietu atpūtas režīmā.

Panelis parādīs 20 sekunžu atskaiti, lai ierīce atdzistu.

12 Sākt/Pauze

Pieskarieties pogai, lai sāktu gatavot pārtiku vai lai gatavošanas laikā procesu uz brīdi apturētu. Apturēšanas laikā iespējams regulēt cikla temperatūru/laiku, ja nepieciešams.

PIEZĪME: Ja karstā gaisa frīteris jebkurā brīdī tiek apturēts uz ilgāk kā 10 minūtēm, ierīce atgriezīsies sākuma ekrānā.

13 Pārtikas pagriešanas indikatora gaismīņa

Dažu iepriekš iestatīto recepšu un manuālas regulēšanas gadījumos šī gaismīņa parādīsies, kad būs pagājusi puse no gatavošanas laika.

4.2 Iepriekš iestatītās receptes

Atlasiet kādu no 7 iepriekš noteiktajām gatavošanas receptēm:

PIEZĪME: Noteiktus pārtikas produktus nepieciešams pagriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai iegūtu viendabīgu tekstūru. Šai darbībai izmantojiet cimdus vai kņabli, lai nodrošinātu savu drošību un izvairītos no negadījumiem. Ja durtiņas tiek atvērtas, gatavošanas process apstājas. Darbība atsākas, tiklīdz durtiņas tiek aizvērtas.

Pārtika		Temp. (°C)	Gatavošanas laiks (minūtes)	Porcija (kg)	Pagriezt pārtiku, kad pagājusi puse laika?
Frī kartupeļi		180	20	0,4	Jā
Kēksiņš		165	15	0,45 (50 g x 9 gab.)	Nē
Gaļa		180	30	0,9	Jā
Vista		200	40	1	Jā

Maize		180	30	0,5	Nē
Zivs		180	15	0,2 (40 x 120 x 100 mm)	Nē
Dārzenis		180	30	0,8	Jā

PIEZĪME: Lielā maize: 500 g, 180 °C, 30 minūtes; Saldēta siera maize: 50 g x 18 gab., 160 °C, 24 minūtes

SVARĪGI

Tabulā norādītā temperatūra un gatavošanas laiks ir orientējoši un atšķiras atkarībā no receptes un sastāvdaļu daudzuma, pārtikas formas un tekstūras. Gatavošanas temperatūru un laiku varat regulēt pēc vajadzības.

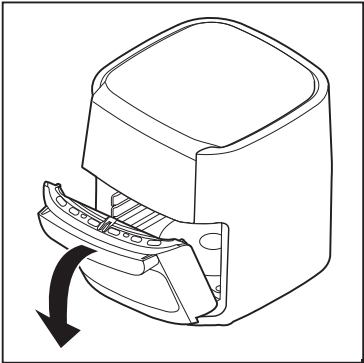
4.3 Jūsu karstā gaisa fritera lietošana

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas, atstājot pietiekami daudz vietas, lai atvērtu durkņiņas.

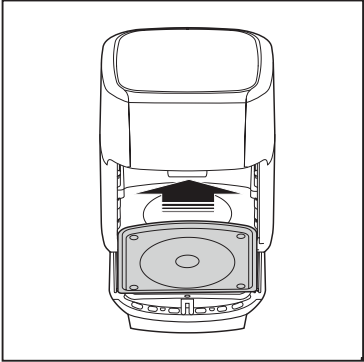
SVARĪGI

Neaizšķērsojiet izstrādājuma gaisa izplūdes atveres.

2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Pavelciet rokturi, lai atvērtu durkņiņas.



4. Ievietojiet notecējumu paliktni ierīces apakšā, lai tauki un atliekas nekristu iekšā ierīcē.



5. Jūsu ierīcei ir 3 piederumu dažādu pārtikas produktu gatavošanai (Skatiet Vispārīgo pārskatu).
6. Ievietojiet pārtiku izvēlētajā piederumā un aizveriet ierīces durkņiņas.
7. Lai ierīci ieslēgtu, vienreiz nospiediet pogu Ieslēgt/Izslēgt.
8. Izvēlieties iepriekš iestatīto recepti, pakāpenisko režīmu vai manuāli noregulējiet temperatūru un laiku kā vēlaties.
9. Nospiediet pogu Sākt/Pauze, lai sāktu ēdiena gatavošanu.

PIEZĪME:

- Vadības paneļa pogas pikst, apstiprinot izvēli.
 - Kad tiek nospiesta poga Sākt/Pauze, ierīce automātiski veic iepriekšēju uzsildīšanu. Iepriekšējas uzsildīšanas gaisma paliek ieslēgta līdz 5 min. Laika atskaite sākas, kad sasniegta gatavošanas temperatūra.
10. Ieprogrammētā laika beigās panelī parādās "END" un atskan 3 pikstiena signāli.
 11. Pavelciet rokturi, lai atvērtu durtiņas.
 12. Izmantojiet karstumizturīgu virtuves piederumu, lai izņemtu pārtiku un ieliktu to traukā.

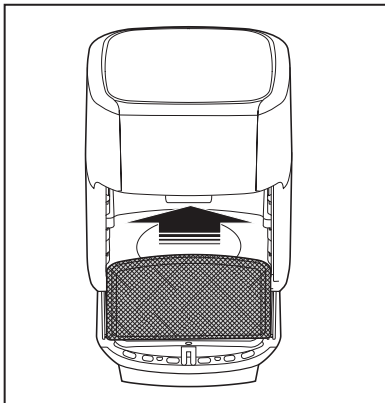
**BRĪDINĀJUMS**

Sargiet seju, rokas un plaukstu no tvaika, kas izplūst līdz ar durtiņu atvēršanu.

13. Kad pabeigts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai atgriezieties pie 8. darbības, ja vēlaties gatavot vēl kādu ēdienu.

4.4 Stieples plauktiņi

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas, atstājot pietiekami daudz vietas, lai atvērtu durtiņas.



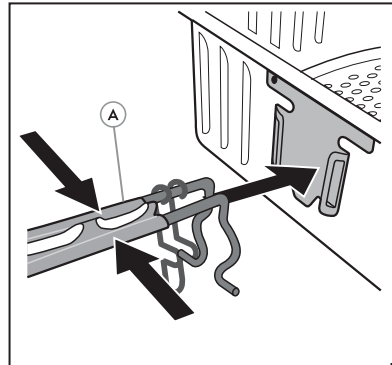
2. Kaltējot augļus/dārzenus, izmantojiet stieples plauktiņus.

PIEZĪME: Ja abi stieples plauktiņi tiek izmantoti vienlaicīgi, kad pagājis puse no gatavošanas laika, ieteicams apmainīt plauktiņus vietām, lai gatavošana būtu vienmērīgāka.

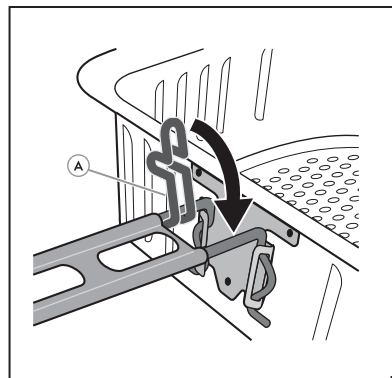
4.5 Grozs

Pārtikas ievietošanas vai izņemšanas laikā groza rokturim jābūt pieliktam.

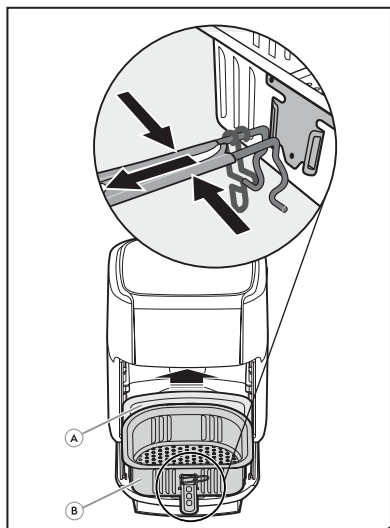
1. Nospiediet roktura sānus (A) un ievietojiet rokturi uz groza esošajās ligzdās.



2. Atlaidiet rokturi, tad aizveriet skavu, lai nofiksētu rokturi paredzētajā vietā.



3. Novietojiet grozu uz vajadzīgā plaukta un noņemiet groza rokturi.



SVARĪGI

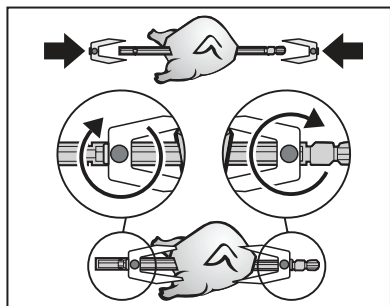
Pārļiecinieties, ka rokturi tiek pielikti un nostiprināti pareizi.

4.6 Grozāmais iesms

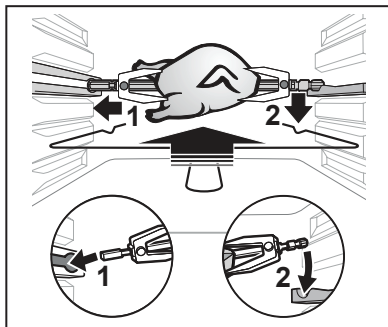
Ievietojiet iesmu izvēlētajā gaļā. Pārļiecinieties, ka gaļa var brīvi griezties ierīces iekšpusē. Ja gaļas gabali ir par lieli, tie var neizcepties pareizi, kā arī var sisties pret iekšpusi un bojāt ierīci.

1. Novietojiet dakšas un piestipriniet tās ar skrūvēm, lai pārtika būtu droši nostiprināta.

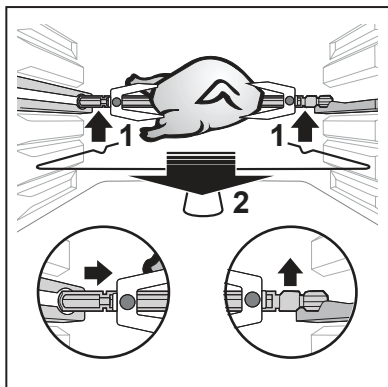
PIEZĪME: Izmantojiet dakšas, lai palīdzētu nostiprināt pārtiku.



2. Izmantojiet atbalsta āķi, lai novietotu iesmu uz sliedēm un ieslidiniet to stiprinājuma punktos. Pārļiecinieties, ka iesms ir pareizi iesēdies griešanas atverē ierīces kreisajā pusē.



3. Lai izņemtu iesmu, izmantojiet atbalsta āķi, iespiežot to iesmā un viegli pastumjot pa labi, lai to atbrīvotu no fiksējošajiem kronšteinim. Tad slidiniet iesmu pa sliedēm ārā no ierīces.



5. APKOPE UN TĪRĪŠANA

5.1 Tīrīšana

Lai izvairītos no strāvas trieciena, pirms veikt jebkādu tīrīšanu vai apkopi, atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Tīrīšanu jāveic, kad ierīce ir auksta.

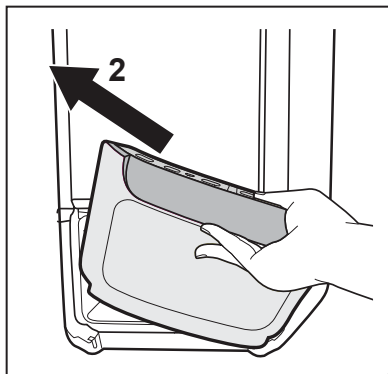
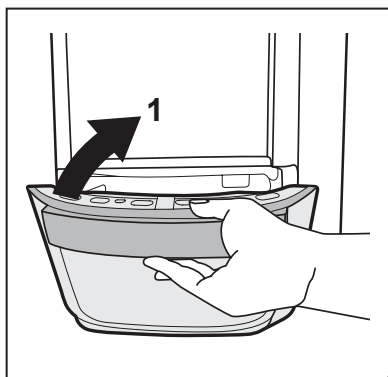
Ierīces ārpuses un elektrības vada tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu.

1. Atveriet durtiņas par 45° un noņemiet noņemamās durtiņas, vispirms pavelkot uz augšu kreiso pusi un tad velkot durtiņas pa kreisi. Notīriet abas puses, izmantojot siltu ūdeni un vieglu mazgāšanas līdzekli.



UZMANĪBU

Nelieciet noņemamās durtiņas trauku mazgāšanas mašīnā. Mazgāt tikai ar rokām.



2. Piederumu tīrīšanai izmantojiet mīkstu sūkli un vieglu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi noskalojiet.

PIEZĪME: Notecējumu paliktni (H), grozu (I), groza rokturi (J), iesmu (K), iesma dakšas (L) un iesma atbalsta āķi (M) var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā. (Skatiet Vispārīgo pārskatu)

3. Ierīces ārpuses tīrīšanai izmantojiet sausu, mīkstu drānu.



UZMANĪBU

Nekad neiegremdējiet ierīci, kontaktdakšu vai elektrības vadu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Nekad netīriet ierīci ar viegli uzliesmojošiem šķidrumiem, piemēram, spirtu, petroleju, benzīnu, šķīdinātāju, tīrītāju vai tādām ķīmikālijām kā amonjaku saturoši tīrīšanas līdzekļi, skābes, etiķi, soda, vai abrazīviem līdzekļiem, piemēram, ziepēm.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika iekārtas.

4. Svarīgi tīrīt ierīci pēc katras lietošanas, jo eļļas, tauku vai pārtikas produktu uzkrāšanās var izraisīt nepatīkamas smakas, darbības kļūmes un mazināt veikspēju.

5.2 Uzglabāšana

1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
2. Nodrošiniet, lai visas sastāvdaļas un piederumi būtu tīri un sausi.
3. Glabājiet ierīci līdzēnā, sausā, drošā vietā, kur tai nevar piekļūt bērni.

6. KĀ RĪKOTIES, JA ...

Izmantojiet šīs norādes, lai risinātu parastas problēmas, kas var traucēt ierīces darbībai. Ja tas nepalīdz panākt uzlabojumu, lūdzu, sazinieties ar Klientu apkalpošanas dienestu.

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Ierīce neieslēdzas vai neuzsilst	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam	Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā
	Durtiņas nav pareizi aizvērtas	Pārbaudiet, vai durtiņas ir aizvērtas
Pārtikas gatavošana aizņem ilgāku laiku kā sagaidāms	Grozis ir pārāk piepildīts ar pārtiku	Sagatavojiet sastāvdaļas mazākā daudzumā
	Iestatītā temperatūra ir par zemu	Palieliniet temperatūru, izmantojot temperatūras vadības taustiņus
	Pārtika netika pagrieztā vai sakratīta	Pēc dažām gatavošanas minūtēm apgrieziet pārtiku otrādi vai sakratiet to
Pārtika ir jēla iekšpusē un/vai apdegusi no ārējās puses.	Iestatītā temperatūra ir par augstu	Samaziniet temperatūru, izmantojot temperatūras vadības taustiņus
	Stieples plauktiņi nav novietoti piemērotā augstumā	Novietojiet stieples plauktiņus piemērotā augstumā
	Pārtika netika pagrieztā vai sakratīta	Pēc dažām gatavošanas minūtēm apgrieziet pārtiku otrādi vai sakratiet to
No ierīces nāk balti dūmi.	Taukainu ēdienu gatavošana	Dažu pārtikas produktu gatavošanas laikā izdalītā eļļa var uzšļakstīties uz sildīšanas elementa un radīt baltus dūmus. Tas ir normāli un neietekmē pārtiku
	Atlikumi no iepriekšējās lietošanas	Noteikti iztīriet ierīci pēc katras lietošanas

7. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtnējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar majsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	138
2. PRODUKTBESKRIVELSE	140
3. FØR FØRSTEGANGS BRUK	140
4. INSTRUKSJONER FOR BRUK	141
5. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	146
6. HVA MA JEG GJØRE HVIS.....	147
7. BESKYTTELSE AV MILJØET	147

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du kjøper Electrolux utstyr. Du har valgt et produkt som er basert på flere tiårs profesjonell erfaring og innovasjon. Genialt og stilig, designet med deg i tankene. Så hver gang du bruker den, kan du være trygg på at du får flotte resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøk nettsiden vår for å :



Få brukerråd, brosjyrer, feilsøking, tjenesteinformasjon:
www.electrolux.com



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale ekstradeler til enheten din:
www.electrolux.com/shop

KUNDEBEHANDLING OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, pass på at du alltid har tilgang til følgende data: Modell, PNC, Serienummer. Informasjonen kan finnes på beregningsplaten.

Symboler i instruksjonen:



Advarsel/Forsiktighet-Sikkerhetsinformasjon.



Generell informasjon og råd.



Miljøinformasjon.

Kan endres uten forhåndsvarsling.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om hvordan man trygt bruker apparatet og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller om de mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Små barn skal holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med utstyret.
- Vennligst oppbevar luftfrityreren og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig husholdningsbruk.
- Hvis strømledningen er skadet eller ødelagt, må den skiftes ut av en serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå sikkerhetsfarer.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Ikke dekk til luftinntaket og luftutløpsåpningene mens apparatet er i drift.
- Send alltid apparatet tilbake til et autorisert servicesenter for undersøkelse eller reparasjon.
- Ikke forsøk å reparere apparatet selv.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gasskomfyr, noen form for elektrisk komfyr, elektriske kokeplater eller i en oppvarmet ovn.
- Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Hold hovedledningen unna varme overflater eller skarpe gjenstander for å unngå skade.
- Legg aldri noe brennbart, eksplosivt eller etsende i kurven.
- Ikke klyp, bøy, vri eller plasser tunge gjenstander på strømledningen for å unngå å blottlegge eller knekke kjernen.
- Ikke bruk apparatet hvis støpselet, hovedledningen eller selve apparatet er skadet.
- Begynn aldri å lage mat uten at kurven er på plass.

- Ikke fyll opp kurven over "MAX"-linjen for å forhindre at mat kommer i kontakt med varmeelementet.
- Ikke berør kurven direkte med hendene under eller rett etter bruk for å unngå skålding.
- Ikke bruk plastredskaper eller vanlige papirinnpakningsmaterialer til å pakke inn maten til matlaging.
- Ikke stikk pinner, ledninger eller andre gjenstander inn i noen av åpningene på airfryeren for å unngå elektrisk støt eller skade.
- Sørg for å koble fra luftfrityreren før du rengjør eller reparerer den.
- Ikke flytt eller rist airfryeren under bruk.
- Ikke stikk fremmedlegemer inn i sikkerhetsbryteren for å unngå fare.
- Ikke egnet for kontakt med ingredienser med høyt syreinnhold og/eller høyt saltinnhold.
- Unngå å bruke metallverktøy når du håndterer maten i kurven.
- Apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
 - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - I typen bed-and-breakfast-omgivelser.
- Strømforbruk i standby: 0,5 W
- Maksimal tid som trengs for at utstyret skal nå gjeldende lavenergimodus automatisk: 20 minutter

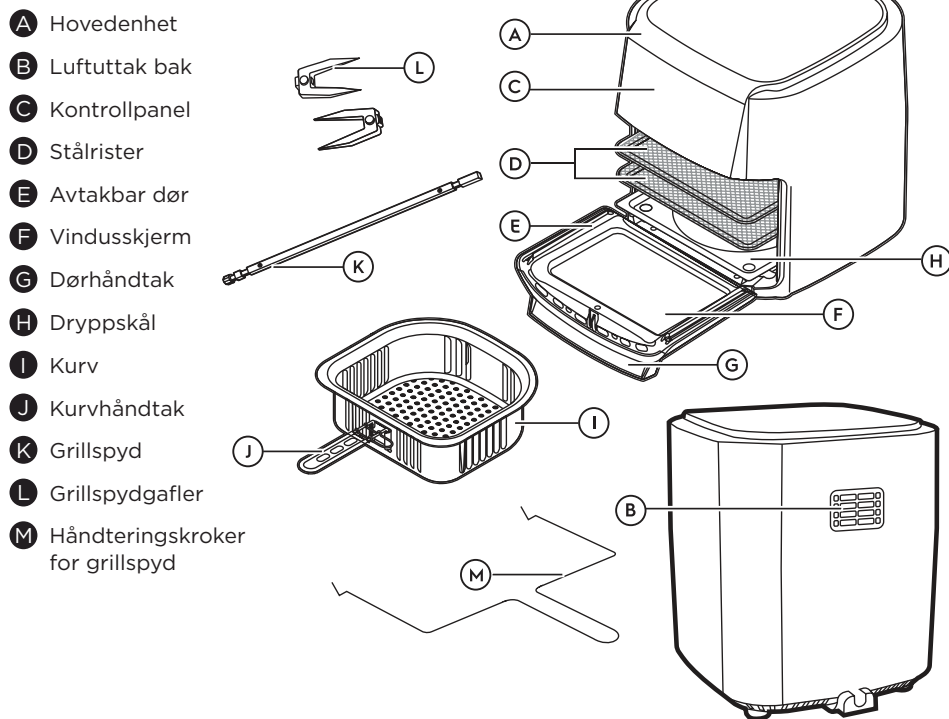


FORSIKTIG: Varm overflate



2. PRODUKTBEKRIVELSE

2.1 Generell oversikt



3. FØR FØRSTEGANGS BRUK

1. Fjern all emballasje og reklameetiketter fra innsiden og utsiden av apparatet.
2. Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate, og la det være nok plass til å åpne døren.
3. Rengjør apparatet og tilbehøret (se VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING).

4. Varm opp apparatet i 10 minutter ved bruk av luftfriter-funksjonen.

MERK: Under den første oppvarmingen kan du merke en liten mengde røyk og/eller oljelukt.

4. INSTRUKSJONER FOR BRUK

4.1 Bruk av kontrollpanelet



1 Temperaturjustering:

Trykk på + eller - temperaturknappene for å stille inn tilberedningstemperaturen. For rask justering, hold nede knappen.

MERK: Driftstemperaturen varierer mellom 60°C og 200°C (Dehydreringsfunksjonen fungerer mellom 30°C og 80°C)

2 LUFTFRITER

Med luftfriter-modus valgt, kan du velge en av de 7 forhåndsinnstilte oppskriftene eller justere tilberedningen manuelt.

3 STEKE

Med stekemodus valgt kan du lage favorittmaten din som kjeks, kaker, kanelboller og mer.

4 OPPVARMING

Varm opp favorittmaten din raskt.

5 DEHYDRERING

Dehydrer frukt og grønnsaker ved lave temperaturer for sunne snacks.

6 ROTISSERI

Med grillspydet satt inn i apparatet, bruk denne funksjonen til å rotere kjøttet for jevn tilberedning.

MERK: Den forhåndsinnstilte temperaturen og tiden i tilberedningsmodusene kan også justeres manuelt i henhold til dine preferanser.

7 Tidsjustering

Trykk på + eller - tidsknappene for å stille inn tilberedningstiden. For rask justering, hold nede knappen.

MERK: Driftstiden varierer mellom 1 minutt og 99 minutter (bortsett fra "dehydrering"-funksjonen: som er mellom 5 minutter og 300 minutter).

8 Lys

Trykk på lysknappen for å slå lyset på eller av.

9 Indikatorlampe for forvarming

Indikatorlampen vil tennes og informere deg om at apparatet forvarmes. Forvarmingen varer i maksimalt 5 minutter.

10 Tilberedningsmodusknapp
Trykk på menyen for Tilberedningsmoduser for å velge én av de 5 tilberedningsmodusene.

11 På / Av
Denne knappen har tre funksjoner: Trykk på knappen for å aktivere kontrollpanelet. Hvis apparatet ikke er i bruk, trykk på knappen for å sette panelet inn i hvilemodus. Panelet vil vise en nedtelling på 20 sekunder for at apparatet skal kjøles ned.

12 Start/Pause
Trykk på knappen for å begynne å tilberede maten eller for å sette prosessen på pause under tilberedningen. Når den er satt på pause, er det mulig å justere temperaturen/tiden for syklusen om nødvendig.

MERK: Hvis luftfrityreren blir satt på pause i mer enn 10 minutter, vil apparatet gå tilbake til startskjermen.

13 Snu maten-indikatorlys
Denne indikasjonen vises halvveis i tilberedningstiden for noen av de forhåndsinnstilte oppskriftene og for manuell justering.

4.2 Forhåndsdefinerte oppskrifter

Velg en av de 7 forhåndsdefinerte tilberedningsoppskriftene:

MERK: Det er nødvendig å snu visse matvarer halvveis i koketiden for å oppnå jevn tekstur. Bruk hansker eller tang til å håndtere for å sikre din sikkerhet og unngå ulykker. Tilberedningsprosessen stopper hvis døren åpnes. Prosessen gjenopptas når døren lukkes.

Mat		Temp. (°C)	Tilbredelsestid (minutter)	Porsjon (kg)	Snu maten halvveis?
Pommes frites		180	20	0,4	Ja
Muffins		165	15	0,45 (50 g x 9 stk)	Nei
Kjøtt		180	30	0,9	Ja
Kylling		200	40	1	Ja

Brød		180	30	0,5	Nei
Fisk		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Nei
Grønnsak		180	30	0,8	Ja

MERK: Stort brød: 500 g, 180°C, 30 minutter; Frosset ostebrød: 50gx18stk, 160°C, 24 minutter

VIKTIG

Temperaturen og tilberedningstidene som er oppført i tabellen er retningslinjer og varierer avhengig av oppskriftene og mengden ingredienser, form og tekstur på matvarene. Du kan justere tilberedningstemperaturen og tiden etter ønske.

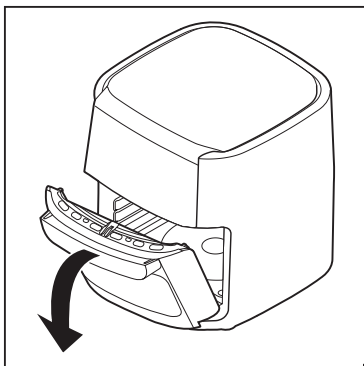
4.3 Bruk av luftfrityreren

1. Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate slik at det er nok plass til å åpne døren.

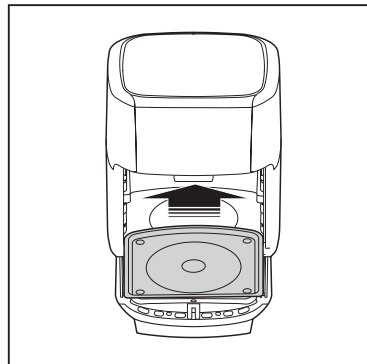
VIKTIG

Ikke blokker luftutløpene til produktet.

2. Koble til apparatet.
3. Trekk i håndtaket for å åpne døren.



4. Sett dryppbrettet inn i bunnen av apparatet slik at fett og rusk ikke faller inn i apparatet.



5. Apparatet ditt har 3 tilbehør for tilberedning av ulike matvarer (se generell oversikt).
6. Plasser mat i det valgte tilbehøret og lukk døren til apparatet.
7. Trykk én gang på på/av-knappen for å slå på apparatet.
8. Velg en forhåndsdefinert oppskrift, igangsettelsesmodus, eller juster temperaturen og tiden manuelt etter ønske.
9. Trykk på Start/Pause-knappen for å starte tilberedning.

MERK:

- Kontrollpanelknappene piper for å bekrefte valget.
 - Apparatet forvarmes automatisk når start/pause-knappen trykkes inn. Forvarmingslyset lyser i opptil 5 minutter. Tidsnedtellinga begynner når tilberedningstemperaturen er nådd.
10. Ved slutten av den programmerte tiden viser panelet "END", sammen med 3 "pip"-signaler.
 11. Trekk i håndtaket for å åpne døren.
 12. Bruk et varmebestandig redskap for å fjerne maten og legg den i en beholder.

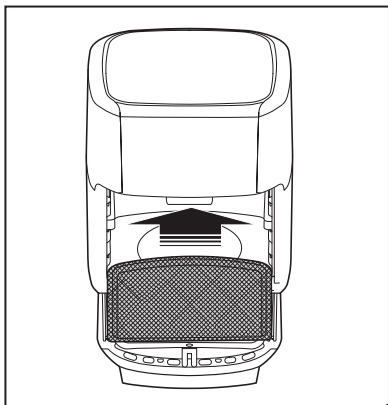
**ADVARSEL**

Hold ansiktet, armene og hendene unna damp som slippes ut når du åpner døren.

13. Koble fra apparatet når du er ferdig, eller gå tilbake til trinn 8 hvis du ønsker å tilberede mer mat.

4.4 Stålrister

1. Plasser apparatet på en stabil, jevn og varmebestandig overflate slik at det er nok plass til å åpne døren.



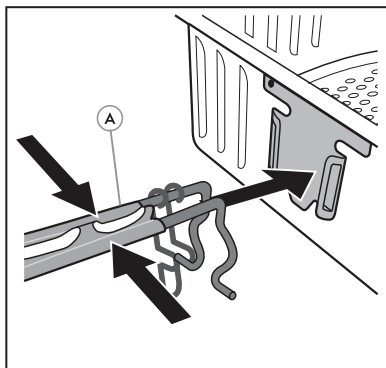
2. Bruk stålrister når du tørker frukt/grønnsaker.

MERK: Hvis begge stålristerne brukes samtidig, anbefales det å bytte ristposisjon halvveis i steketiden for jevnere steking.

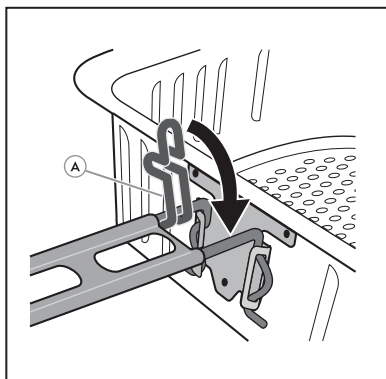
4.5 Kurv

Kurvhandtaket må festes ved innsetting eller uttak av mat.

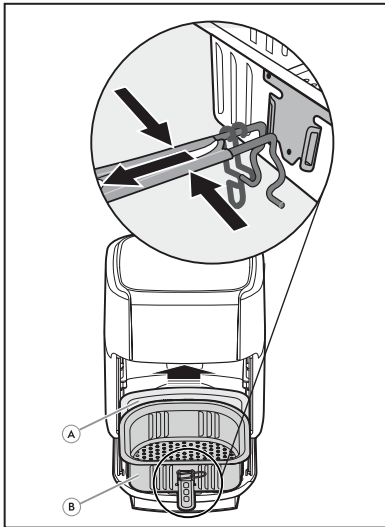
1. Trykk på sidene av håndtaket (A) og sett håndtaket inn i sporene på kurven.



2. Slipp håndtaket og lukk deretter klemmen for å låse håndtaket på plass.



3. Plasser kurven på ønsket hylle og fjern kurvhåndtaket.



VIKTIG

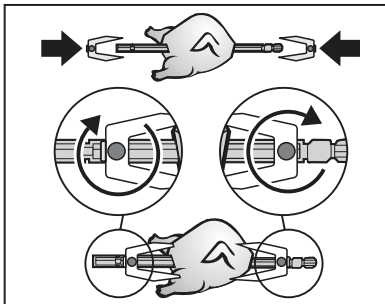
Pass på at håndtakene er satt sammen og festet ordentlig.

4.6 Spinnende grillspyd

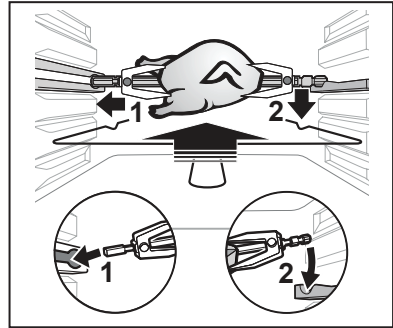
Sett grillspydet inn i ønsket kjøtt. Sørg for at kjøttet kan rotere fritt i hulrommet. Hvis kjøttet er for stort, kan det hende at det ikke tilberedes riktig, og det kan treffe siden av hulrommet og skade apparatet.

1. Plasser gaflene og fest dem med skruene slik at maten er godt festet.

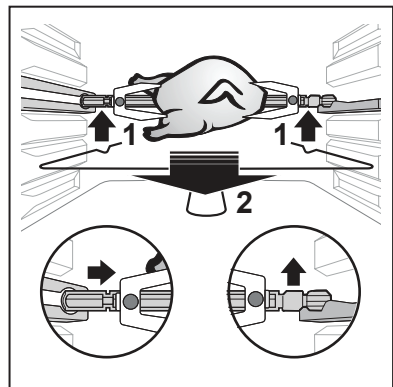
MERK: Bruk gaflene til å sikre maten.



2. Bruk håndteringskroken til å plassere grillspyddet på skinnene og skyv det til forankringspunktene. Sørg for at grillspyddet er riktig plassert i dreiehullet på venstre side av apparatet.



3. For å fjerne grillspyddet, bruk håndteringskroken ved å klikke inn i grillspyddet og skyve det litt til høyre for å løsne det fra festebrakettene. Skyv deretter grillspyddet nedover skinnene og ut av apparatet.



5. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

5.1 Rengjøring

For å unngå elektrisk støt, ta støpselet ut av stikkontakten før du utfører rengjøring eller vedlikehold. Rengjøring bør gjøres på et kaldt apparat.

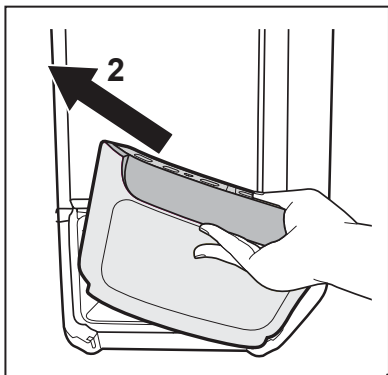
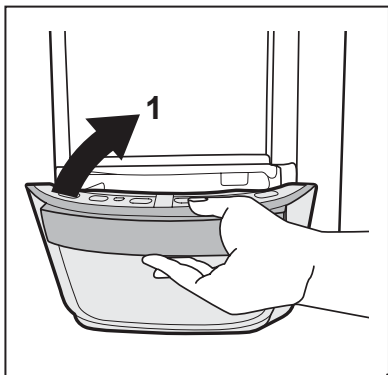
Bruk kun en fuktig klut til å rengjøre utsiden av apparatet og den elektriske kabelen.

1. Åpne døren i 45° og fjern den avtakbare døren ved først å trekke venstre siden opp og deretter trekke døren til venstre. Rengjør begge sider med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.



FORSIKTIG

Ikke plasser den avtakbare døren i oppvaskmaskinen. Kun håndvask.



2. Bruk en myk svamp og mildt vaskemiddel og skyll grundig for å rengjøre tilbehøret.

MERK: Dryppbrettet (H), Kurv (I), Kurvhåndtak (J), Grillspyd (K), Grillspydgaffler (L) og Håndteringskroker for grillspyd(M) kan vaskes i oppvaskmaskin. (Se generell oversikt)

3. Bruk en tørr, myk klut til å rengjøre utsiden av apparatet.



FORSIKTIG

Senk aldri apparatet, støpselet eller strømledningen i vann eller annen væske. Rengjør aldri apparatet med brennbare væsker som alkohol, parafin, bensin, tynner, løsemidler, fjerningsmidler eller med kjemikalier som vaskemiddel med ammoniakk, syrer, eddik, brus eller slipemidler som såper.

Ikke bruk damputstyr til å rengjøre apparatet.

4. Det er viktig å rengjøre apparatet etter hver bruk, da opphopning av olje, fett eller mat kan forårsake ubehagelig lukt, funksjonsfeil og redusere ytelsen.

5.2 Oppbevaring

1. Slå av apparatet og la det avkjøles helt.
2. Sørg for at alle komponenter og tilbehør er rene og tørre.
3. Oppbevar apparatet ditt på et flatt, tørt og trygt sted unna barn.

6. HVA MÅ JEG GJØRE HVIS ...

Bruk denne veiledningen til å hjelpe med vanlige problemer som kan forstyrre ytelsen til produktet. Hvis dette ikke hjelper med å forbedre problemet, vennligst kontakt kundeservice.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Apparatet slår seg ikke på eller varmes ikke opp	Apparatet er ikke koblet til stikkontakten	Sett støpselet inn i stikkontakten
	Døren er ikke ordentlig lukket	Sjekk at døren er lukket
Matlaging tar lengre tid enn forventet	Kurven er overfylt med mat	Tilbred en mindre mengde ingredienser
	Den innstilte temperaturen er for lav	Øk temperaturen med temperaturkontrolltastene
	Maten ble ikke snudd eller ristet	Snu eller rist maten etter noen minutters koking
Maten er rå på innsiden og/eller brent på utsiden.	Den innstilte temperaturen er for høy	Reduser temperaturen ved å bruke temperaturkontrolltastene
	Stållristene er ikke satt i passende høyde	Sett stållristene i passende høyde
	Maten ble ikke snudd eller ristet	Snu eller rist maten etter noen minutters koking
Hvit røyk kommer fra apparatet.	Tilberedning av fet mat	Oljen som frigjøres ved tilberedning av enkelte matvarer kan sprute på varmeelementet og produsere hvit røyk. Dette er normalt og påvirker ikke maten
	Rester fra tidligere bruk	Sørg for å rengjøre apparatet etter hver bruk

7. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.

Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	149
2. OPIS PRODUKTU	151
3. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	151
4. INSTRUKCJE OBSŁUGI	152
5. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE	157
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW... ..	158
7. OCHRONA ŚRODOWISKA	158

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Wybrali Państwo produkt, który powstał na bazie lat naszego doświadczenia zawodowego i innowacji. Pomysłowa i stylowa konstrukcja zaprojektowana z myślą o Was. A zatem można być pewnym, że podczas użytkowania niniejszego produktu zawsze uzyska się wspaniałe rezultaty.

Electrolux wita.

Odwiędź naszą stronę, aby:



Uzyskać porady dotyczące obsługi, broszury, informacje o rozwiązywaniu problemów i informacje serwisowe:
www.electrolux.com



Zarejestrować swój produkt, w celu uzyskania lepszej obsługi:
www.registerelectrolux.com



Kupić akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zapasowe dla Twojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych.

Przed skontaktowaniem się z naszym Autoryzowanym Centrum Serwisowym upewnij się, czy posiadasz poniższe informacje: Model, PNC, nr seryjny. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Symbole w instrukcji:



Ostrzeżenie / Uwaga - Informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Porady i informacje ogólne.



Informacje dotyczące środowiska.

Informacje te mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci, które ukończyły przynajmniej 8 rok życia, oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub poznawczych, a także osoby, które nie mają doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi produktów tego typu, o ile będą nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i potencjalnego ryzyka. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę produktem. Nie wolno pozwalać dzieciom na czyszczenie ani konserwowanie urządzenia, chyba że mają one ukończony przynajmniej 8 rok życia i są pod nadzorem osoby dorosłej.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub poznawczej, w tym dzieci, a także osoby, które nie mają doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi produktów tego typu, chyba że będą nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i potencjalnego ryzyka przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem i mogą z niego korzystać tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Frytkownicę beztłuszczową i przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 roku życia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w gospodarstwach domowych.
- Gdy przewód zasilający zostanie uszkodzony lub przerwany, należy zlecić jego wymianę serwisantowi lub wykwalifikowanej osobie, aby dalsze korzystanie z urządzenia było bezpieczne.
- Podczas pracy urządzenia należy uważać, aby nie oparzyć się o gorące powierzchnie.
- Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać wlotu ani wylotu powietrza.
- Kontrole i naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym centrom serwisowym.
- Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Urządzenia nie należy kłaść na rozgrzanych kuchenkach gazowych czy elektrycznych ani na elektrycznych płytach grzejnych, a także nie należy go stawiać w pobliżu takich urządzeń. Urządzenia nie należy wkładać również do rozgrzanych piekarników.
- Wtyczka urządzenia musi być prawidłowo włożona do gniazdka.
- Przewód zasilający urządzenia należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni lub ostrych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzeń.

- Do kosza nie należy wkładać nic łatwopalnego, wybuchowego ani żrącego.
- Przewodu zasilającego nie należy mocno ścisnąć, zginać ani skręcać, aby nie odłonić ani nie uszkodzić przewodów. Nie wolno także stawiać na nim ciężkich obiektów.
- Jeśli wtyczka, przewód zasilający lub urządzenie ulegnie uszkodzeniu, nie należy korzystać z urządzenia.
- Nie należy zaczynać gotowania bez kosza.
- Nie należy napełniać kosza powyżej poziomu „MAX”, aby żywność nie dotykała elementu grzejnego.
- Nie należy dotykać kosza bezpośrednio rękami podczas pracy lub bezpośrednio po użyciu, aby nie oparzyć skóry.
- Nie należy stosować plastikowych akcesoriów. Nie należy zawijać żywności przed gotowaniem w zwykły papier spożywczy.
- Nie należy wkładać szpilek, drutów ani innych obiektów do żadnych otworów frytkownicy beztłuszczowej, aby nie doszło do porażenia prądem lub urazu.
- Przed czyszczeniem lub naprawianiem frytkownicy beztłuszczową należy odłączyć od prądu.
- Nie należy poruszać ani potrząsać pracującą frytkownicą beztłuszczową.
- Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do wyłącznika bezpieczeństwa, aby nie doszło do zagrożenia.
- Produkt nie nadaje się do gotowania bardzo kwaśnej ani bardzo słonej żywności.
- Do manipulowania żywnością wewnątrz kosza nie należy używać metalowych narzędzi.
- Urządzenia nie są zgodne z minutnikami zewnętrznymi ani oddzielnymi systemami sterowania zdalnego.
- Urządzenie powstało z myślą o gotowaniu w domu lub w podobnych okolicznościach, w tym:
 - w kuchniach dla pracowników sklepów, biur czy innych zakładów,
 - w domach na farmie,
 - w pokojach dla gości w hotelach, motelach czy w podobnych przedsiębiorstwach,
 - w przedsiębiorstwach oferujących noclegi ze śniadaniami.
- Pobór mocy w trybie czuwania: 0,5 W
- Maksymalny czas potrzebny urządzeniu na automatyczne przejście w odpowiedni tryb niskiego poboru mocy: 20 minut

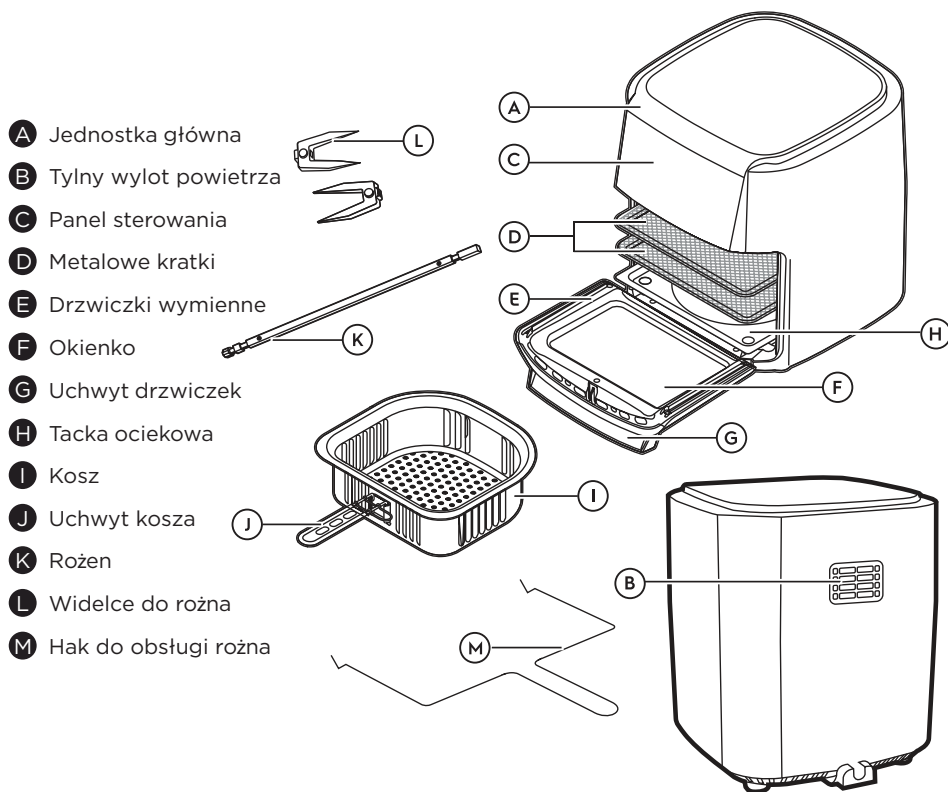


UWAGA: Gorąca powierzchnia



2. OPIS PRODUKTU

2.1 Przegląd



3. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

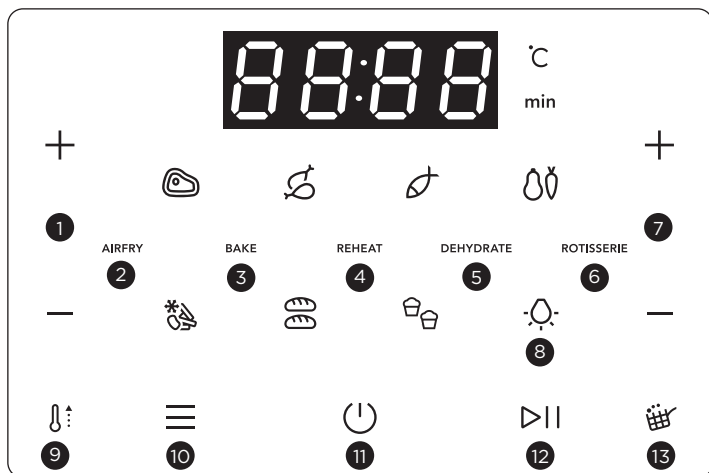
1. Należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety promocyjne wewnątrz i na zewnątrz urządzenia.
2. Urządzenie należy postawić na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, pamiętając o pozostawieniu przestrzeni na otwarcie drzwiczek.
3. Należy wyczyścić urządzenie i akcesoria (więcej w sekcji PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE).

4. Należy rozgrzewać urządzenie przez 10 minut przy użyciu funkcji frytkownicy beztłuszczowej.

INFORMACJA: Podczas pierwszego rozgrzewania z urządzenia może ulatniać się nieco dymu i/lub dochodzić zapach oleju.

4. INSTRUKCJE OBSŁUGI

4.1 Obsługa panelu sterowania



1 Regulacja temperatury:

Do ustawiania temperatury przygotowywania służą przyciski + i -. Aby przyspieszyć regulację, należy przycisnąć i przytrzymać przycisk.

INFORMACJA: Temperatura pracy waha się od 60°C do 200°C (funkcja osuszania działa w temperaturze od 30°C do 80°C)

2 FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Po wyborze trybu frytkownicy beztłuszczowej należy wybrać jeden z 7 wstępnie ustawionych przepisów lub dostosować przygotowywanie.

3 PIECZENIE

Tryb pieczenia służy do pieczenia ciasteczek, ciast, bułeczek cynamonowych i podobnych wypieków.

4 PODGRZEWANIE

Służy do szybkiego podgrzewania ulubionej żywności.

5 OSUSZANIE

Służy do przygotowywania w niskich temperaturach zdrowych przekąsek z owoców i warzyw.

6 PIECZENIE NA ROŻNIE

Po włożeniu rożna do urządzenia funkcja obraca mięso, aby było równomiernie poddawane obróbce cieplnej.

INFORMACJA: Wstępnie ustawione opcje temperatury i czasu w trybach gotowania można ręcznie dostosować do własnych upodobań.

7 Regulacja czasu

Do regulacji czasu gotowania służą przyciski + i -. Aby przyspieszyć regulację, należy przycisnąć i przytrzymać przycisk.

INFORMACJA: Czas pracy waha się od 1 min do 99 min (poza funkcją osuszania, która trwa od 5 min do 300 min).

8 Oświetlenie

Przycisk oświetlenia służy do włączania lub wyłączania oświetlenia.

9 Kontrolka nagrzewania wstępnego

Podświetlona kontrolka świadczy o nagrzewaniu wstępnym w toku. Nagrzewanie wstępne trwa około 5 min.

- 10 Przycisk trybu przygotowywania**
Po przyciśnięciu menu trybu przygotowywania należy wybrać jeden z 5 trybów przygotowywania.

- 11 Wł./wył.**
Przycisk ma trzy funkcje: Przyciśnięcie aktywuje panel sterowania. Jeśli urządzenie nie jest używane, przyciśnięcie przycisku na panelu aktywuje tryb spoczynku. Na panelu wyświetlone zostanie 20-sekundowe odliczanie do spadku temperatury urządzenia.

- 12 Start/pauza**
Aby zacząć gotować lub wstrzymać gotowanie, należy przycisnąć ten przycisk. Po wstrzymaniu można według własnego uznania dostosować temperaturę/czas programu.

INFORMACJA: Jeśli frytkownica beztłuszczowa zostanie wstrzymana na dłużej niż 10 minut, nastąpi powrót do ekranu głównego urządzenia.

- 13 Podświetlenie wskaźnika żywności**
Wskaźnik jest podświetlany w połowie czasu gotowania w przypadku części wstępnie ustawionych oraz ręcznie dostosowanych przepisów.

4.2 Przepisy ustawione wstępnie

Należy wybrać jeden z 7 wstępnie zdefiniowanych przepisów przygotowywania:

INFORMACJA: Aby tekstura dania była jednolita, niektóre rodzaje żywności trzeba obracać w połowie czasu gotowania. Aby gotowanie było bezpieczne i bezwypadkowe, do obracania należy używać rękawic lub szczypiec. Gotowanie jest wstrzymywane po otwarciu drzwiczek. Praca zostanie wznowiona po zamknięciu drzwiczek.

Żywność		Temp. (°C)	Czas przygotowywania (min)	Porcja (kg)	Obracanie w połowie?
Frytki		180	20	0,4	Tak
Muffin		165	15	0,45 (50 g x 9 szt.)	Nie
Mięso		180	30	0,9	Tak
Kurczak		200	40	1	Tak

Chleb		180	30	0,5	Nie
Ryba		180	15	0,2 (40 x 120 x 100 mm)	Nie
Warzywo		180	30	0,8	Tak

INFORMACJA: Duży chleb: 500 g, 180°C, 30 min, Mrożony chleb serowy: 50 g x 18 szt., 160°C, 24 min

WAŻNE

Temperatury i czasy przygotowywania wymienione w tabeli podano w przybliżeniu. Faktyczne wartości zależą od przepisu, ilości składników, kształtu i tekstury żywności. Temperaturę i czas gotowania można dostosować do własnych upodobań.

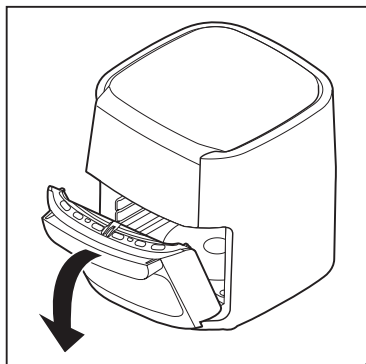
4.3 Obsługa frytkownicy beztłuszczowej

1. Urządzenie należy postawić na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, pamiętając o pozostawieniu miejsca na otwarciu drzwiczek.

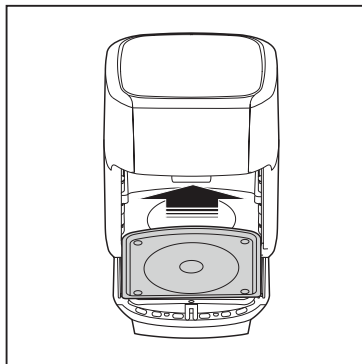
WAŻNE

Nie zasłaniać wylotów powietrza produktu.

2. Podłączyć urządzenie do gniazdka.
3. Drzwiczki należy otwierać, ciągnąc za uchwyt.



4. U dołu należy włożyć tackę ociekową, aby krople tłuszczu i cząstki żywności nie wydostawały się z urządzenia.



5. Urządzenie jest wyposażone w 3 akcesoria do przygotowywania żywności różnego rodzaju (więcej w sekcji Przegląd).
6. Należy umieścić żywność w wybranym akcesorium i zamknąć drzwiczki urządzenia.
7. Należy przycisnąć przycisk Wł./wył. jeden raz, aby włączyć urządzenie.
8. Należy wybrać wstępnie ustawiony przepis i tryb wystawienia, ewentualnie ręcznie dostosować temperaturę i czas do własnych upodobań.

9. Aby zacząć przygotowywanie żywności, należy przycisnąć przycisk Start/Pauza.

INFORMACJA:

- Przyciski panelu sterowania potwierdzają wybór sygnałem dźwiękowym.
 - Urządzenie aktywuje nagrzewanie wstępne automatycznie po przyciśnięciu przycisku Start/Pauza. Kontrolka podgrzewania wstępnego pozostaje podświetlona przez 5 min. Odliczanie rozpoczyna się po osiągnięciu temperatury gotowania.
10. Na koniec zaprogramowanego czasu na panelu wyświetlany jest komunikat „KONIEC” i odtwarzane są trzy sygnały dźwiękowe.
11. Drzwiczki należy otwierać, ciągnąc za uchwyt.
12. Do usuwania i wkładania żywności należy używać akcesoriów odpornych na wysokie temperatury.



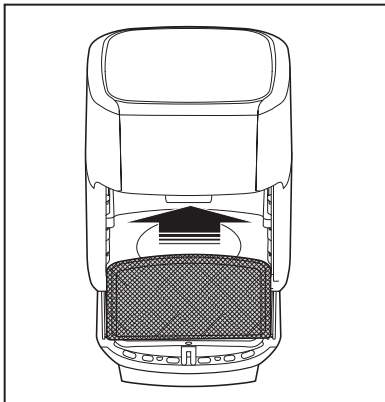
OSTRZEŻENIE

Twarz i ręce należy trzymać z dala od pary ulatującej po otwarciu drzwiczek.

13. Na koniec należy wyłączyć urządzenie lub przejść do kroku 8, aby przygotować więcej żywności.

4.4 Metalowe kratki

1. Urządzenie należy postawić na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, pamiętając o pozostawieniu miejsca na otwarcie drzwiczek.



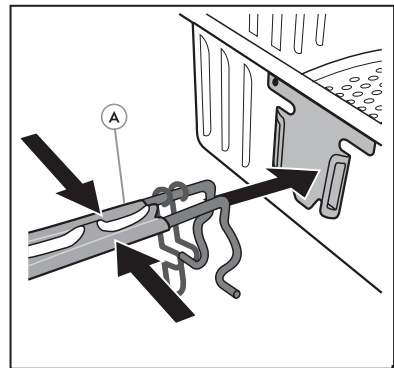
2. Metalowych kratki należy używać do suszenia owoców/warzyw.

INFORMACJA: Jeśli obie metalowe kratki są używane jednocześnie, w trosce o równomierną obróbkę cieplną należy zamienić kratki miejscami w połowie gotowania.

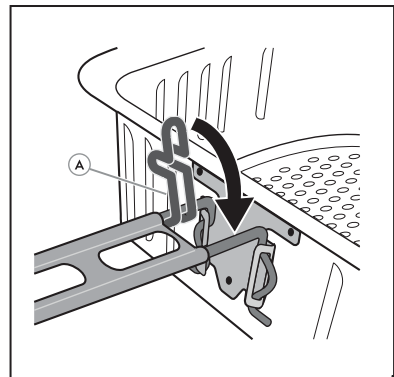
4.5 Kosz

Uchwyt kosza należy zamontować zawsze przed wkładaniem lub wyjmowaniem żywności.

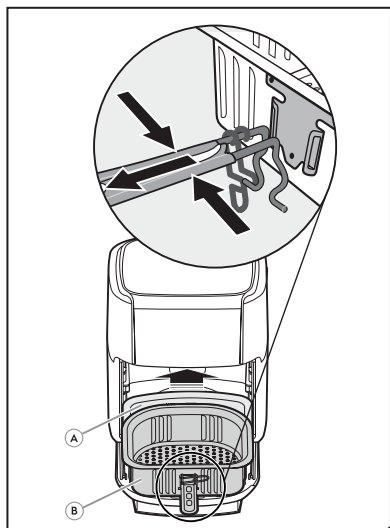
1. Najpierw należy przycisnąć boki uchwytu (A), a następnie należy wprowadzić uchwyt do otworów na koszu.



2. Następnie należy zwolnić uchwyt, po czym należy zamknąć klips w celu zablokowania uchwytu.



3. Pozostaje wstawić kosz na wybraną półkę i usunąć uchwyt kosza.



WAŻNE

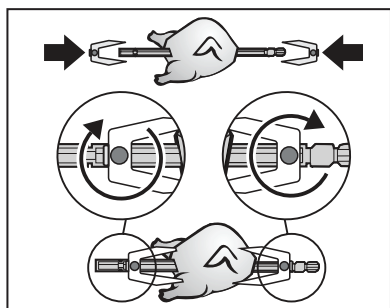
Należy upewnić się, że uchwyty zostały złożone i zamocowane prawidłowo.

4.6 Rożen obrotowy

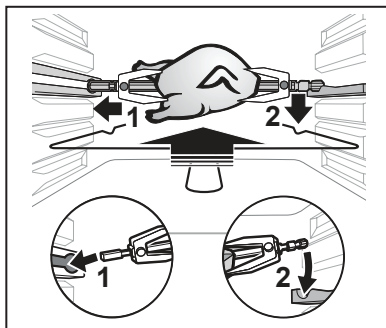
Należy wbić rożen w wybrany kawałek mięsa. Należy upewnić się, że mięso może swobodnie obracać się w komorze. Gotowanie zbyt dużych kawałków mięsa może sprawiać trudności, a do tego mogą one napierać na ścianki komory i uszkodzić urządzenie.

1. Najpierw należy ustawić widelce i przykręcić je wkrętami, aby żywność nie spadała.

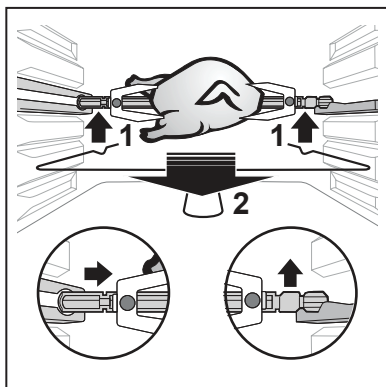
INFORMACJA: Do zabezpieczenia żywności należy użyć widelców.



2. Przy użyciu haka do obsługi należy ustawić rożen na szynach i wsunąć go do uchwytów rożna. Należy upewnić się, że rożen został prawidłowo wsunięty do otworu mechanizmu obrotowego po lewej stronie urządzenia.



3. Rożen należy wyjmować hakiem do obsługi. Aby to zrobić, należy zatrzasknąć hak do obsługi na rożnie i popchnąć rożen delikatnie w prawo, aby wysunąć go ze wsporników. Następnie rożen należy wysunąć z urządzenia wzdłuż szyn.



5. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

5.1 Czyszczenie

Aby uniknąć porażenia prądem, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem lub konserwacją. Urządzenie należy czyścić dopiero po wystudzeniu.

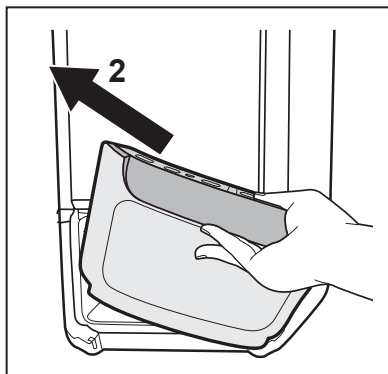
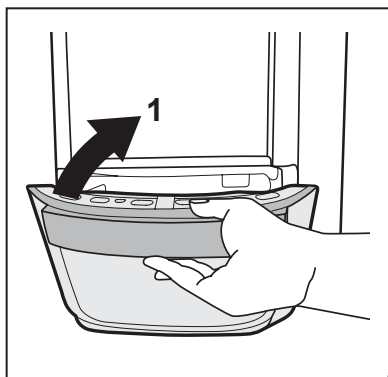
Obudowę i przewód zasilający urządzenia należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.

1. Najpierw należy otworzyć drzwiczki do kąta 45° i wyjąć drzwiczki wymienne, ciągnąc za lewą stronę drzwiczek, a następnie wyciągając je w lewo. Obie strony należy wyczyścić ciepłą wodą i delikatnym detergentem.



UWAGA

Drzwiczek wymiennych urządzenia nie wolno myć w zmywarce. Zmywać wyłącznie ręcznie.



2. Akcesoria należy czyścić miękką gąbką i delikatnym detergentem, a następnie dokładnie płukać.

INFORMACJA: Tackę ociekową (H), kosz (I), uchwyt kosza (J), rożen (K), widelce do rożna (L) i haki do obsługi rożna (M) można myć w zmywarce. (więcej w sekcji Przegląd).

3. Obudowę urządzenia należy czyścić suchą, miękką ściereczką.



UWAGA

Nigdy nie należy zanurzać urządzenia, wtyczki ani przewodu zasilającego w wodzie ani w innej cieczy.

Nigdy nie należy czyścić urządzenia łatwopalnymi cieczami, takimi jak alkohol, nafta, benzyna, rozcieńczalnik, rozpuszczalniki czy zmywacze, a także chemikaliami z amoniakiem, kwasami, octem, sodą oczyszczoną ani substancjami ściernymi, w tym mydłami.

Urządzenia nie należy czyścić urządzeniami generującymi parę.

4. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, gdyż gromadzenie się oleju, tłuszczu zwierzęcego lub żywności może skutkować nieprzyjemnymi zapachami, awariami czy niższą wydajnością.

5.2 Przechowywanie

1. Po wyłączeniu urządzenia należy poczekać, aż zupełnie wystygnie.
2. Należy zadbać o to, aby wszystkie komponenty i akcesoria były czyste i suche.
3. Urządzenie należy przechowywać na płaskiej powierzchni w suchym i bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW ...

W przewodniku opisano sposoby rozwiązywania najczęstszych problemów utrudniających korzystanie z produktu. Jeśli rozwiązanie nie zadziała, należy skontaktować się z serwisem.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka	Należy włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka
	Drzwiczki nie zostały prawidłowo zamknięte	Należy upewnić się, że drzwiczki są zamknięte
Przygotowywanie żywności przedłuża się	W koszu jest zbyt dużo żywności	W koszu należy umieszczać mniej żywności
	Ustawiona jest zbyt niska temperatura	Należy zwiększyć temperaturę przyciskami do konfiguracji temperatury
	Żywność nie została obrócona ani wstrząśnięta	Żywność należy obracać lub wstrząsać co kilka minut gotowania
Żywność jest surowa wewnątrz i/lub spalona na zewnątrz.	Ustawiona została zbyt wysoka temperatura	Należy zmniejszyć temperaturę przyciskami do konfiguracji temperatury
	Metalowe kratki są ustawione na nieodpowiedniej wysokości	Metalowe kratki należy ustawić na odpowiedniej wysokości
	Żywność nie została obrócona ani wstrząśnięta	Żywność należy obracać lub wstrząsać co kilka minut gotowania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywanie tłustej żywności	Olej uwolniony podczas gotowania niektórych artykułów może ochlapać element grzejny, przez co powstanie biały dym. To normalne zjawisko, które nie wpływa na żywność.
	Osad po poprzednio ugotowanej żywności	Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu

7. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

CUPRINS

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ	160
2. DESCRIEREA PRODUSULUI	162
3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	162
4. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	163
5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE	168
6. CE SĂ FACEȚI DACĂ...	169
7. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL	169

NE GÂNDIM LA TINE

Îți mulțumim că ai achiziționat acest produs Electrolux. Ai ales un produs care aduce cu el zeci de ani de experiență profesională și inovație.

Ingenios și elegant, a fost conceput pentru tine. Deci, ori de câte ori îl utilizezi, poți fi sigur că vei obține rezultate excelente de fiecare dată.

Bun venit la Electrolux.

Vizitează-ne la:



Obține sfaturi de utilizare, broșuri, instrumente de depanare, informații despre service:
www.electrolux.com



Înregistrează produsul pentru un service mai bun:
www.registreelectrolux.com



Cumpără accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul tău:
www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ CLIEȚI ȘI SERVICE

Folosii întotdeauna piese de schimb originale.

Când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți următoarele date disponibile: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Simbolurile din instrucțiuni:

 Avertisment / Atenție - Informații de siguranță.

 Informații generale și sfaturi.

 Informații de mediu.

Se pot modifica fără notificare.

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

- Acest dispozitiv poate fi utilizat de copiii în vârstă de cel puțin 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați și au fost instruiți referitor la modul de utilizare a dispozitivului în condiții de siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu unitatea. Curățarea și întreținerea nu trebuie făcute de copii, dacă nu au mai mult de 8 ani și nu sunt supravegheați.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoanele (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați și au fost instruiți de către o persoană responsabilă de siguranța lor, referitor la modul de utilizare a dispozitivului în condiții de siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii mici trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Vă rugăm să nu lăsați friteuza și cablul de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Acest aparat este destinat numai utilizării casnice.
- Dacă este deteriorat sau rupt cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către agentul de service sau persoane calificate similare pentru a evita un pericol.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Nu acoperiți orificiile de intrare și de evacuare a aerului în timp ce aparatul funcționează.
- Returnați întotdeauna aparatul la un centru de service autorizat pentru examinare sau reparare.
- Nu încercați să reparați singuri aparatul.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă un aragaz fierbinte cu gaz, orice fel de aragaz electric, plite electrice de gătit sau într-un cuptor încălzit.
- Asigurați-vă întotdeauna că ștecărul este introdus corect în priză.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți sau de obiecte ascuțite, pentru a evita deteriorarea.
- Nu puneți niciodată nimic inflamabil, exploziv sau coroziv în coș.
- Nu ciupiți, îndoiți, răsușiți și nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare pentru a preveni expunerea sau spargerea nucleului acestuia.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul, cablul principal sau aparatul în sine sunt deteriorate.
- Nu începeți niciodată să gătiți fără să puneți coșul la loc.
- Nu umpleți coșul deasupra liniei „MAX”, pentru a preveni contactul alimentelor cu elementul de încălzire.

- Nu atingeți coșul direct cu mâinile în timpul utilizării sau imediat după utilizare, pentru a evita arsurile.
- Nu folosiți ustensile de plastic sau materiale de ambalare din hârtie obișnuită pentru a împacheta alimentele pentru gătit.
- Nu introduceți ace, cabluri sau alte obiecte în oricare dintre deschiderile friteuzei, pentru a evita șocul electric sau rănirea.
- Asigurați-vă că deconectați friteuza înainte de curățare sau întreținere.
- Nu mutați și nu agitați friteuza în timpul utilizării.
- Nu introduceți obiecte străine în întrerupătorul de siguranță, pentru a evita orice pericol.
- Nu este potrivit pentru contactul cu ingrediente foarte acide și/sau foarte sărate.
- Evitați utilizarea instrumentelor metalice atunci când manipulați alimentele din coș.
- Aparatele nu sunt concepute pentru a fi operate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Acest aparat este destinat utilizării de uz casnic și întrebuințări similare, cum ar fi:
 - zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pensiune.
- Consum energie în modul standby: 0,5 W
- Timpul maxim necesar echipamentului să ajungă în mod automat în modul aplicat de consum scăzut de energie: 20 min

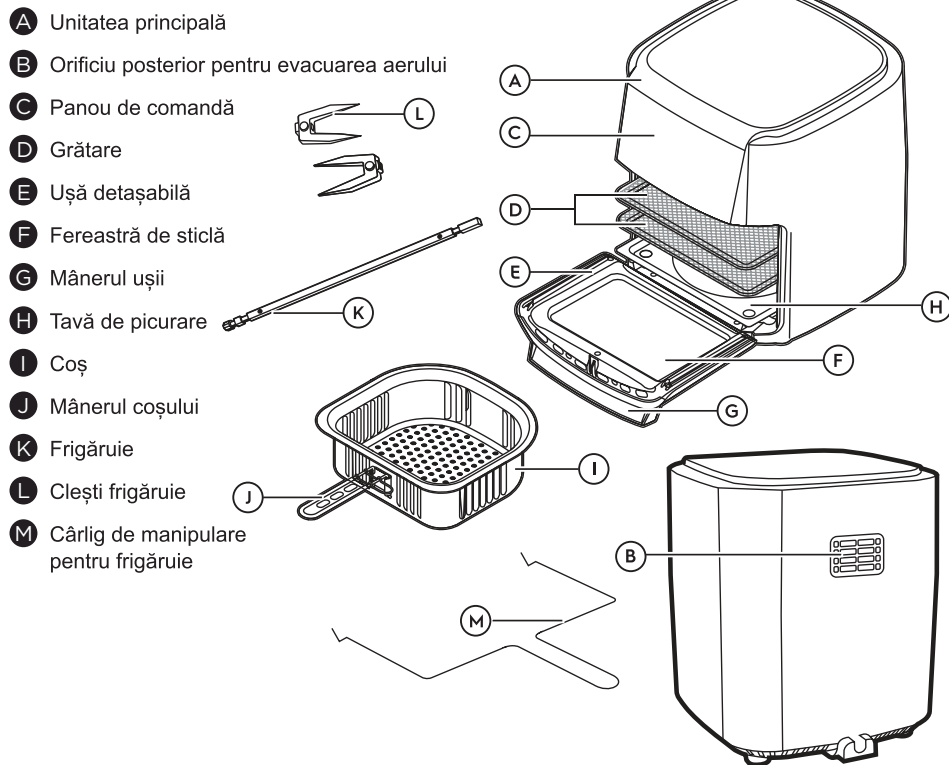


ATENȚIE: Suprafață fierbinte



2. DESCRIEREA PRODUSULUI

2.1 Prezentare Generală



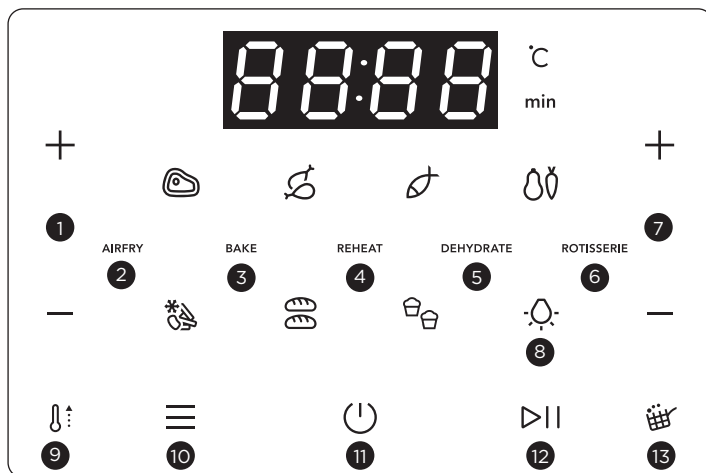
3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți toate materialele de ambalare și etichetele promoționale din interiorul și din exteriorul aparatului.
2. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, lăsând suficient spațiu pentru a deschide ușa.
3. Curățați aparatul și accesoriile (vezi ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE).
4. Încălziți aparatul timp de 10 minute folosind funcția Încălzire cu aer cald.

OBSERVAȚII: În timpul primei operațiuni de încălzire este posibil să observați o cantitate mică de fum și/sau un miros de ulei.

4. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

4.1 Utilizarea Panoului de comandă



1 Reglarea Temperaturii:

Apăsați butoanele de temperatură + sau - pentru a alege temperatura de gătire. Pentru o reglare rapidă, țineți apăsat butonul.

OBSERVAȚII: Temperatura de funcționare variază între 60°C și 200°C (funcția de deshidratare funcționează între 30°C și 80°C).

2 GĂTIREA LA AER CALD

Cu modul Gătire la aer cald selectat, puteți alege una dintre cele 7 rețete prestabilite sau puteți regla manual prepararea.

3 COACERE

Cu modul Coacere selectat, gătiți alimentele preferate, cum ar fi fursecuri, prăjituri, rulouri cu scorțișoară și multe altele.

4 REÎNCĂLZIRE

Încălziți rapid alimentele preferate.

5 DESHIDRATARE

Deshidratați fructele și legumele la temperaturi scăzute pentru gustări sănătoase.

6 ROTISERIE

Cu frigăruia introdusă în aparat, utilizați această funcție pentru a roti carnea pentru o gătire uniformă.

OBSERVAȚII: Temperatura și timpul presetat în modurile de gătit pot fi, de asemenea, ajustate manual, în funcție de preferințele dvs.

7 Reglarea Timpului

Apăsați butoanele de timp + sau - pentru a alege timpul de gătire. Pentru o reglare rapidă, țineți apăsat butonul.

OBSERVAȚII: Timpul de funcționare variază între 1 minut și 99 de minute (cu excepția funcției „deshidratare”: care este între 5 minute și 300 de minute).

8 Lumină

Apăsați butonul Lumină pentru a aprinde sau stinge lumina.

9 Indicator luminos de preîncălzire

Indicatorul luminos se va aprinde pentru a vă informa că aparatul se preîncălzește. Preîncălzirea durează maxim 5 minute.

10 Butonul Mod de pregătire

Apăsați meniul Moduri de pregătire pentru a selecta unul dintre cele 5 moduri de pregătire.

11 Pornit / Oprit

Acest buton are trei funcții: Atingeți butonul pentru a activa panoul de control.
Dacă aparatul nu este în uz, atingeți butonul pentru ca panoul să intre în modul de repaus.
Panoul va afișa o numărătoare inversă de 20 de secunde pentru ca aparatul să se răcească.

12 Start/Pauză

Atingeți butonul pentru a începe să vă pregătiți mâncarea sau pentru a întrerupe procesul în timpul gătirii. Când procesul este întrerupt, este posibil să reglați temperatura/timpul de gătire, dacă este necesar.

OBSERVAȚII: Dacă friteuza este oprită în orice moment mai mult de 10 minute, aparatul va reveni la ecranul de pornire.

13 Indicator Luminos pentru Întoarcerea Preparatului

Această indicație va apărea la jumătatea timpului de gătire pentru unele dintre rețetele prestabilite și pentru reglarea manuală.

4.2 Rețete Prestabilite

Selectați una dintre cele 7 rețete de preparare prestabilite:

OBSERVAȚII: Este necesar să întoarceți anumite alimente la jumătatea timpului de gătire pentru o textură uniformă. Folosiți mănuși sau clești pentru a manipula preparatele, pentru a vă asigura siguranța și pentru a evita accidentele.
Procesul de gătit se întrerupe, dacă ușa este deschisă. Funcționarea se reia după ce ușa este închisă.

Aliment		Temp. (°C)	Timp de preparare (minute)	Porție (kg)	Alimentele se întorc la jumătatea timpului?
Cartofi prăjiți		180	20	0,4	Da
Brioșă		165	15	0,45 (50g x 9buc)	Nu
Carne		180	30	0,9	Da
Pui		200	40	1	Da

Pâine		180	30	0,5	Nu
Pește		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Nu
Legume		180	30	0,8	Da

OBSERVAȚII: Pâine mare: 500g, 180°C, 30 minute; Pâine congelată cu brânză: 50gx18pcs, 160°C, 24 minute

IMPORTANT

Temperatura și timpii de preparare enumerați în tabel sunt orientativi și variază în funcție de rețete și de cantitatea de ingrediente, forma și textura alimentelor. Puteți regla temperatura și timpul de gătire după cum doriți.

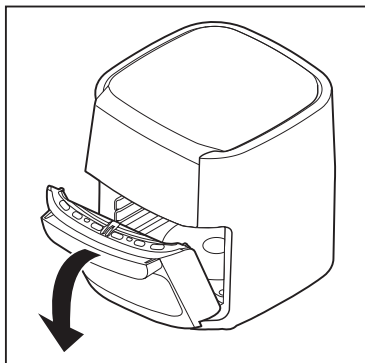
4.3 Utilizarea friteuzei

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, lăsând suficient spațiu pentru a deschide ușa.

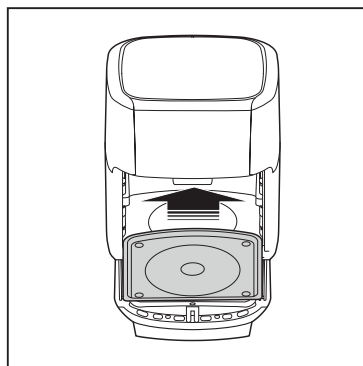
IMPORTANT

Nu obturați orificiile de evacuare a aerului ale produsului.

2. Conectați aparatul la priză.
3. Trageți de mâner pentru a deschide Ușa.



4. Introduceți tava de picurare în partea de jos a aparatului, astfel încât grăsimea și resturile să nu cadă în aparat.



5. Aparatul dumneavoastră are 3 accesorii pentru prepararea diverselor alimente (vezi Prezentare generală).
6. Așezați alimentele în accesoriul ales și închideți ușa aparatului dumneavoastră.
7. Apăsăți butonul de Pornire/Oprire pentru a porni aparatul.
8. Selectați o rețetă prestabilită, un mod de gătire sau reglați manual temperatura și timpul după cum doriți.
9. Apăsăți butonul Start/Pauză pentru a începe prepararea alimentelor.

OBSERVAȚII:

- Butoanele panoului de control emit un semnal sonor pentru a confirma selecția.
 - Aparatul se preîncălzește automat când este apăsat butonul de Start/Pauză. Lumina de preîncălzire rămâne aprinsă până la 5 minute. Numărătoarea inversă începe odată ce temperatura de gătit este atinsă.
10. La sfârșitul timpului programat, panoul afișează „END”, împreună cu 3 semnale sonore „bip”.
 11. Trageți de mâner pentru a deschide ușa.
 12. Utilizați o ustensilă rezistentă la căldură pentru a îndepărta alimentele și a le depozita într-un recipient.

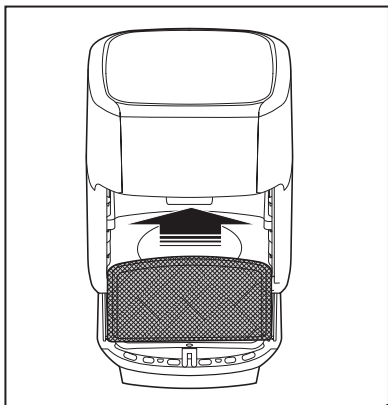
**AVERTISMENT**

Țineți-vă fața, brațele și mâinile departe de aburul eliberat când deschideți ușa.

13. Deconectați aparatul când ați terminat sau reveniți la pasul 8, dacă doriți să pregătiți mai multe alimente.

4.4 Grătare

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, lăsând suficient spațiu pentru a deschide ușa.



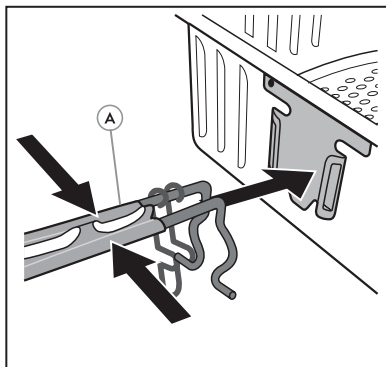
2. Utilizați grătarele când deshidratați fructele/legumele.

OBSERVAȚII: Dacă ambele grătare sunt utilizate în același timp, se recomandă să schimbați pozițiile grătarelor la jumătatea timpului de gătire, pentru o gătire mai uniformă.

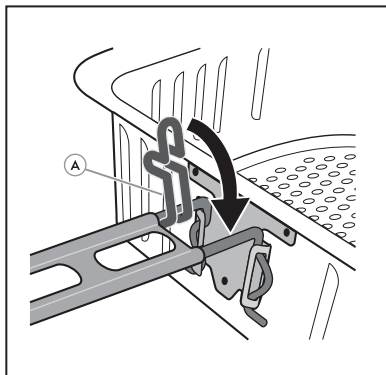
4.5 Coș

Mânerul coșului trebuie atașat la introducerea sau îndepărtarea alimentelor.

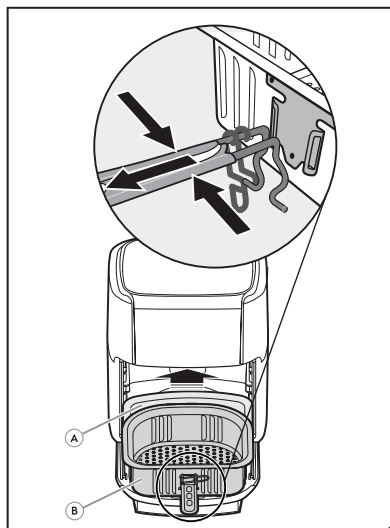
1. Apăsăți părțile laterale ale mânerului (A) și fixați mânerul în fantele de pe coș.



2. Eliberați mânerul, apoi închideți clema pentru a bloca mânerul în poziție.



3. Așezați coșul pe raftul dorit și scoateți mânerul coșului.



IMPORTANT

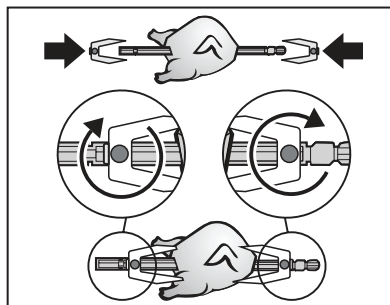
Asigurați-vă că mânerul este asamblat și fixat corect.

4.6 Frigăruie

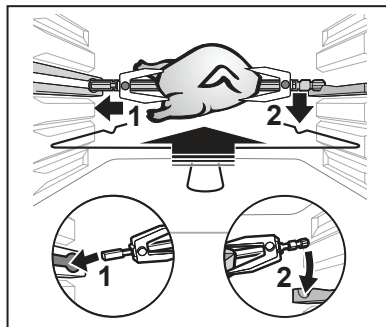
Introduceți frigăruia în carnea dorită. Asigurați rotirea liberă a cărnii în interiorul friteuzei. Dacă bucata de carne este prea mare, e posibil să nu se gătească corect și să lovească partea laterală a friteuzei, deteriorând aparatul.

1. Poziționați cleștii și atașați-i cu șuruburile, astfel încât alimentele să fie bine fixate.

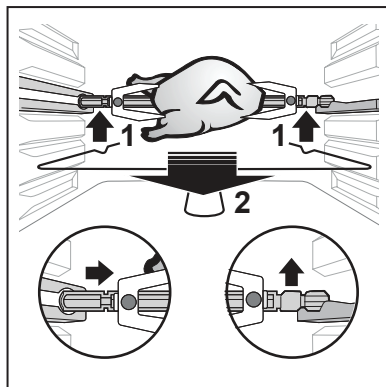
OBSERVAȚII: Folosiți cleștii pentru a fixa alimentele.



2. Utilizați Cârligul de manipulare pentru a poziționa frigăruia pe șine și pentru a o glisa în punctele de ancorare. Asigurați-vă că frigăruia e așezată corect în orificiul de rotire din partea stângă a aparatului.



3. Pentru a scoate frigăruia, utilizați cârligul de manipulare fixându-l în frigăruie și împingând ușor spre dreapta, pentru a o decupla de suporturile de fixare. Apoi glisați frigăruia în jos pe șine, afară din aparat.



5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

5.1 Curățare

Pentru a evita șocurile electrice, scoateți ștecărul din priză înainte de a efectua orice curățare sau întreținere. Curățarea trebuie făcută atunci când aparatul este rece.

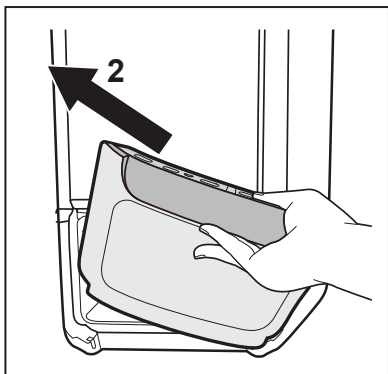
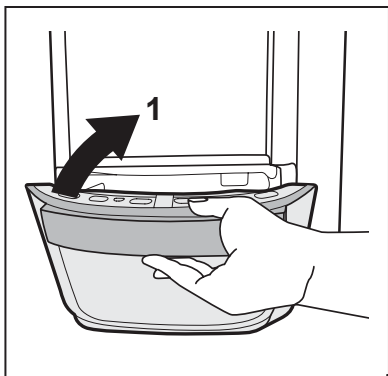
Utilizați doar o lavetă umedă pentru a curăța exteriorul aparatului și cablul electric al acestuia.

1. Deschideți ușa la 45° și scoateți Ușa detașabilă trăgând mai întâi partea stângă în sus și apoi trăgând ușa spre stânga. Curățați ambele părți cu apă caldă și detergent delicat.



ATENȚIE

Nu puneți ușa detașabilă în mașina de spălat vase. Doar spălare manuală.



2. Utilizați un burete moale și detergent delicat, și clătiți bine pentru a curăța accesoriile.

OBSERVAȚII: Tava de picurare (H), Coșul (I), Mănerul coșului (J), Frigăruia (K), Cleștii de frigăruie (L) și Cârligul de manipulare pentru frigăruie (M) se pot spăla la mașina de spălat vase. (Vedeți Prezentare Generală)

3. Utilizați o lavetă uscată și moale pentru a curăța exteriorul aparatului.



ATENȚIE

Nu scufundați niciodată aparatul, ștecărul sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

Nu curățați niciodată aparatul cu fluide inflamabile precum alcool, kerosen, benzină, diluant, solvenți, detergenți sau cu substanțe chimice precum detergenți cu amoniac, acizi, oțet, sifon sau abrazivi precum săpunuri.

Nu utilizați echipamente cu abur pentru a curăța aparatul.

4. E important să curățați aparatul după fiecare utilizare, deoarece acumularea de ulei, grăsime sau alimente poate provoca mirosuri neplăcute, defecțiuni și scăderea performanței.

5.2 Depozitare

1. Opritiți aparatul și lăsați-l să se răcească complet.
2. Asigurați-vă că toate componentele și accesoriile sunt curate și uscate.
3. Păstrați aparatul într-un loc plat, uscat și sigur, departe de copii.

6. CE SĂ FACEȚI DACĂ...

Utilizați acest ghid pentru a vă ajuta cu problemele comune care pot interfera cu performanța produsului. Dacă acest lucru nu ajută la îmbunătățirea problemei, vă rugăm să contactați Serviciul Clienți.

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚIA
Aparatul nu pornește și nu se încălzește	Aparatul nu este conectat la priză	Introduceți ștecărul de alimentare într-o priză
	Ușa nu este închisă corect	Verificați dacă ușa este închisă
Pregătirea alimentelor durează mai mult decât era de așteptat	Coșul este prea plin de mâncare	Pregătiți o cantitate mai mică de ingrediente
	Temperatura setată este prea scăzută	Creșteți temperatura folosind tastele de control ale temperaturii
	Mâncarea nu a fost întoarsă sau scuturată	Întoarceți sau agitați alimentele după câteva minute de gătit
Mâncarea este crudă la interior și/sau arsă la exterior.	Temperatura setată este prea mare	Reduceți temperatura utilizând tastele de control ale temperaturii
	Grătarele nu sunt puse la o înălțime adecvată	Puneți grătarele la o înălțime adecvată
	Mâncarea nu a fost întoarsă sau scuturată	Întoarceți sau agitați alimentele după câteva minute de gătit
Fum alb iese din aparat.	Prepararea alimentelor grase	Uleiul eliberat la gătirea unor alimente poate stropi elementul de încălzire și poate produce fum alb. Acest lucru este normal și nu afectează mâncarea
	Reziduuri de la utilizarea anterioară	Vă rugăm să curățați aparatul după fiecare utilizare.

7. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice.

Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	171
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	173
3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	173
4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	174
5. УХОД И ЧИСТКА	179
6. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ... ..	180
7. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	180

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим за приобретение устройства Electrolux. Вы выбрали изделие, которое воплощает в себе десятилетия профессионального опыта и инноваций. Оригинальный и стильный — он создан с мыслью о вас. Будьте уверены, что пользуясь им, вы всегда будете получать наилучший результат.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт:



Получите советы по использованию, брошюры, инструкции по устранению неисправностей, сервисную информацию:
www.electrolux.com



Зарегистрируйте изделие, чтобы получить улучшенное обслуживание:
www.registerelectrolux.com



Приобретите аксессуары и расходные материалы для вашего устройства:
www.electrolux.com/shop

РАБОТА С КЛИЕНТАМИ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запасные части.

Обращаясь в наш авторизованный сервисный центр, убедитесь, что у вас есть следующие данные: Модель, номер изделия (PNC), серийный номер. Эту информацию можно найти на табличке с техническими данными.

Символы в инструкции:



Предупреждения/Предостережения — информация по технике безопасности.



Общая информация и советы.



Информация об окружающей среде.

Изменения могут быть внесены без предупреждения.

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим устройством только под наблюдением или после получения инструкций по безопасному пользованию устройством и понимания связанных с этим рисков. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание не должно проводиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования устройства лицом, ответственным за их безопасность, и понимают связанные с этим риски. Дети должны находиться под присмотром, не позволяющим им играть с устройством.
- Храните аэрофритюрницу и шнур питания в недоступном для детей в возрасте до 8 лет месте.
- Это устройство предназначено только для обычного бытового использования.
- Если шнур питания поврежден или сломан, он должен быть заменен сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать угрозы безопасности.
- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
- Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха во время работы устройства.
- Всегда возвращайте устройство в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Не ставьте устройство на горячую газовую плиту, любую электрическую плиту, электрические конфорки или в разогретую духовку, а также не ставьте его вблизи них.
- Всегда следите за тем, чтобы вилка была вставлена в розетку надлежащим образом.
- Во избежание повреждения держите шнур питания подальше от горячих поверхностей или острых предметов.
- Никогда не кладите в корзину ничего легковоспламеняющегося, взрывоопасного или едкого.
- Не пережимайте, не сгибайте, не перекручивайте и не кладите тяжелые предметы на шнур питания, чтобы не оголить и не сломать его жилу.

- Не используйте устройство, если вилка, шнур питания или само устройство повреждены.
- Никогда не начинайте готовить, не установив корзину на место.
- Не заполняйте корзину выше линии «MAX» (МАКС.), чтобы предотвратить контакт пищи с нагревательным элементом.
- Не касайтесь корзины непосредственно руками во время или сразу после использования, чтобы избежать ожогов.
- Не используйте пластиковую посуду или обычные бумажные оберточные материалы для заворачивания пищи во время приготовления.
- Не вставляйте шпильки, провода или другие предметы в отверстия аэрофритюрницы, чтобы избежать поражения электрическим током или травмы.
- Перед чисткой или ремонтом фритюрницы обязательно отключайте ее от сети.
- Не двигайте и не встряхивайте фритюрницу во время использования.
- Во избежание опасности не вставляйте посторонние предметы в предохранительный выключатель.
- Не подходит для контакта с ингредиентами с высокой кислотностью и/или высоким содержанием соли.
- Не используйте металлические инструменты при перемешивании продуктов в корзине.
- Устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данное устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и подобных сферах, таких как:
 - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - сельские дома;
 - для использования клиентами в гостиницах, отелях и других заведениях жилого типа;
 - мини-отели типа «ночлег и завтрак».
- Потребляемая мощность в режиме ожидания: 0,5 Вт
- Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в режим пониженного энергопотребления: 20 минут

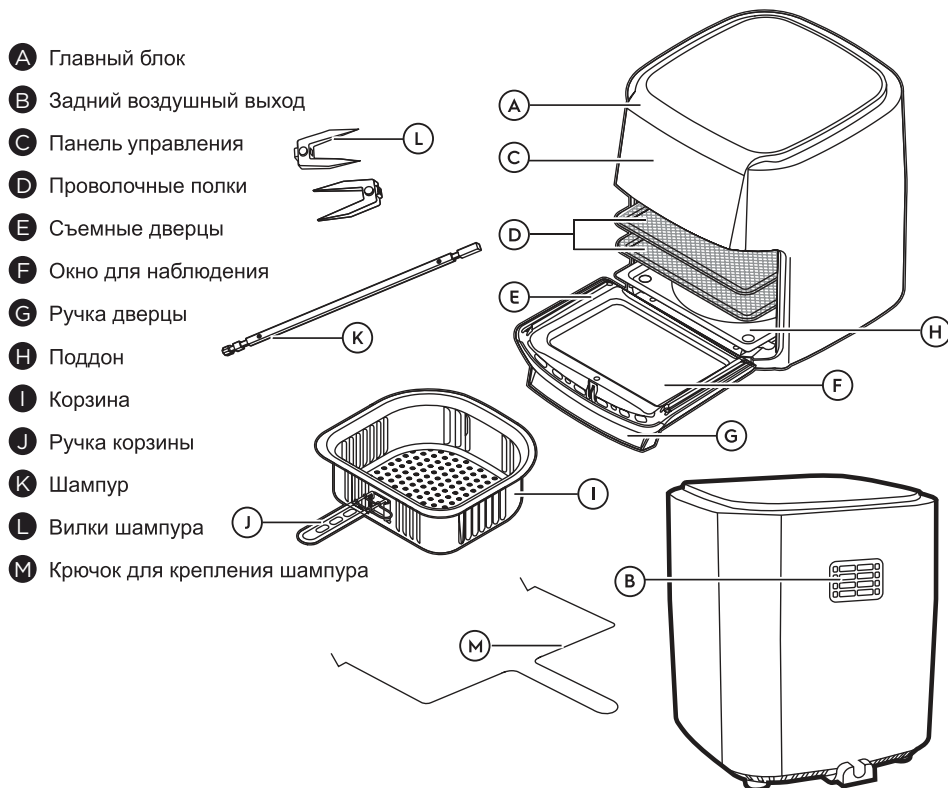


ОСТОРОЖНО: Горячая поверхность



2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

2.1 Общий обзор



3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

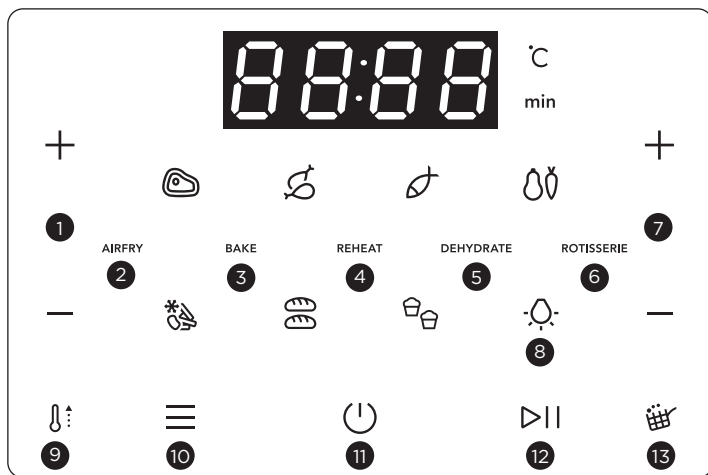
1. Удалите все упаковочные материалы и рекламные этикетки изнутри и снаружи устройства.
2. Установите устройство на надёжную, ровную и термостойкую поверхность, оставив достаточно места для открытия дверцы.
3. Очистите устройство и аксессуары (см. УХОД И ЧИСТКА).

4. Нагрейте устройство в течение 10 минут, используя функцию Air Fry.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого нагрева вы можете заметить небольшое количество дыма и/или запах масла.

4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

4.1 Использование панели управления



1 Регулирование температуры:

Нажимайте кнопки регулировки температуры + или -, чтобы настроить температуру готовки. Для быстрой регулировки удерживайте кнопку нажатой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рабочая температура изменяется от 60 °C до 200 °C (функция дегидратации работает в диапазоне от 30 °C до 80 °C)

2 AIR FRY

Выбрав режим Air Fry, вы можете выбрать один из 7 предустановленных рецептов или настроить готовку вручную.

3 ВЫПЕКАНИЕ

Выбрав режим выпекания, готовьте любимые блюда, такие как печенье, пирожные, булочки с корицей и т. д.

4 ПОДОГРЕВ

Быстро разогревайте любимые блюда.

5 ДЕГИДРАТАЦИЯ

Обезвоживайте фрукты и овощи при низких температурах для здоровых перекусов.

6 ГРИЛЬ

Когда шампур вставлен в устройство, используйте эту функцию для вращения мяса для его равномерного приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Предустановленные температуру и время в режимах приготовления также можно регулировать вручную в соответствии с вашими предпочтениями.

7 Настройка времени

Нажимайте кнопки + или -, чтобы установить время готовки. Для быстрой регулировки удерживайте кнопку нажатой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время работы изменяется от 1 минуты до 99 минут (за исключением функции дегидратации, которая может длиться от 5 минут до 300 минут).

8 Освещение

Нажмите кнопку освещения, чтобы включить или выключить освещение.

9 Световой индикатор**предварительного нагрева**

Световой индикатор включится, сообщая о том, что устройство выполняет предварительный нагрев. Предварительный нагрев длится не более 5 минут.

10 Кнопка режимов готовки

Нажмите кнопку режимов готовки, чтобы выбрать один из 5 режимов.

11 Включение/выключение

Эта кнопка выполняет три функции: Нажмите кнопку, чтобы активировать панель управления. Если устройство не используется, нажмите кнопку, чтобы панель перешла в режим ожидания. На панели появится обратный отсчет в течение 20 секунд для остывания устройства.

12 Пуск/Приостановка

Нажмите кнопку, чтобы начать готовить пищу или приостановить процесс во время готовки. Во время приостановки можно отрегулировать температуру/время цикла, если это необходимо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если фритюрницу приостановить более чем на 10 минут, она переключится на главный экран.

13 Световой индикатор переворачивания пищи

Эта индикация появляется посередине времени готовки для некоторых предустановленных рецептов и при ручной настройке.

4.2 Предварительно настроенные рецепты

Выберите один из 7 предварительно настроенных рецептов готовки:

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые продукты необходимо переворачивать посередине времени готовки для получения равномерной консистенции. Во время работы используйте перчатки или щипцы, чтобы обеспечить свою безопасность и избежать несчастных случаев.

Если открыть дверцу, процесс приготовления приостанавливается. Работа возобновляется после закрытия дверцы.

Продукты		Темп. (°C)	Время готовки (минуты)	Порция (кг)	Переворачивать еду в середине времени готовки?
Картошка фри		180	20	0,4	Да
Кекс		165	15	0,45 (50 г x 9 шт.)	Нет
Мясо		180	30	0,9	Да
Курица		200	40	1	Да

Хлеб		180	30	0,5	Нет
Рыба		180	15	0,2 (40х120х100 мм)	Нет
Овощи		180	30	0,8	Да

ПРИМЕЧАНИЕ: Большая буханка хлеба: 500 г, 180 °С, 30 минут; Замороженный сырный хлеб: 50 г х 18 шт., 160 °С, 24 минуты

ВАЖНО!

Температура и время готовки, указанные в таблице, являются ориентировочными и зависят от рецептов, количества ингредиентов, формы и консистенции продуктов. Вы можете регулировать температуру и время готовки по собственному желанию.

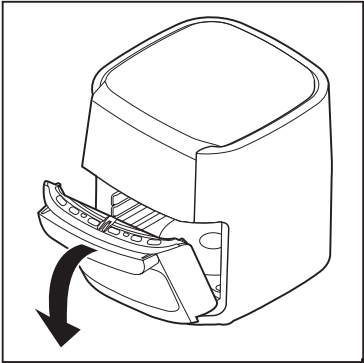
4.3 Использование вашей аэрофритюрницы

1. Установите устройство на надежную, ровную и термостойкую поверхность, оставив достаточно места для открытия дверцы.

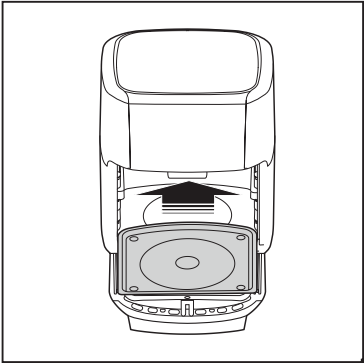
ВАЖНО!

Не перекрывайте отверстия для выхода воздуха из устройства.

2. Включите устройство в розетку.
3. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу.



4. Вставьте поддон в нижнюю часть устройства, чтобы жир и мелкие частицы пищи не попадали внутрь устройства.



5. Ваше устройство имеет 3 аксессуара для приготовления различных блюд (см. «Общий обзор»).
6. Положите пищу в выбранный аксессуар и закройте дверцу устройства.
7. Чтобы включить устройство, нажмите кнопку включения/выключения один раз.
8. Выберите предварительно настроенный рецепт, режим выпекания или настройте температуру и время вручную по собственному желанию.
9. Нажмите кнопку пуска/приостановки, чтобы начать приготовление пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Кнопки панели управления будут подавать звуковой сигнал для подтверждения выбора.
 - Устройство автоматически разогревается при нажатии кнопки пуска/приостановки. Световой индикатор предварительного нагрева остается включенным до 5 минут. Обратный отсчет времени начинается после достижения температуры готовки.
10. По истечении запрограммированного времени, на панели появится надпись «END» (КОНЕЦ) и прозвучит 3 звуковых сигнала.
 11. Потяните за ручку, чтобы открыть дверцу.
 12. Используйте термостойкий инструмент, чтобы вынуть пищу и положить ее в контейнер.



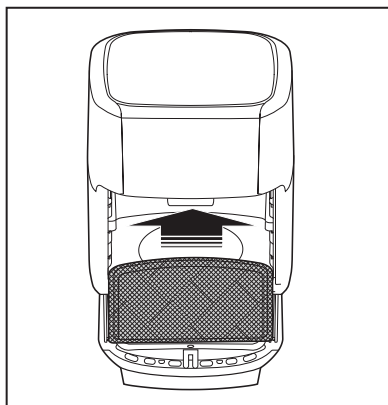
ВНИМАНИЕ

Держите лицо, руки и кисти рук подальше от пара, выходящего при открытии дверцы.

13. По окончании готовки выключите устройство из розетки или вернитесь к шагу 8, если хотите приготовить еще одно блюдо.

4.4 Проволочные полки

1. Установите устройство на надежную, ровную и термостойкую поверхность, оставив достаточно места для открытия дверцы.



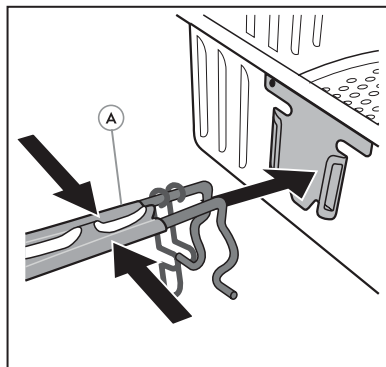
2. Используйте проволочные полки для обезживания фруктов/овощей.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если обе полки используются одновременно, рекомендуется менять положение полок в середине времени готовки для более равномерной готовки.

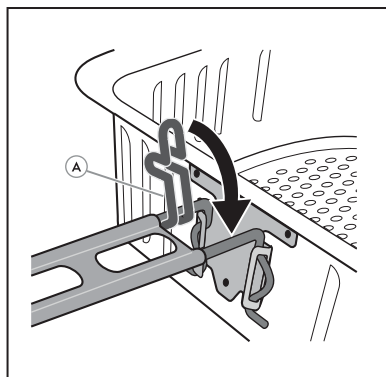
4.5 Корзина

Ручка корзины должна быть установлена, когда вы кладете или вынимаете продукты.

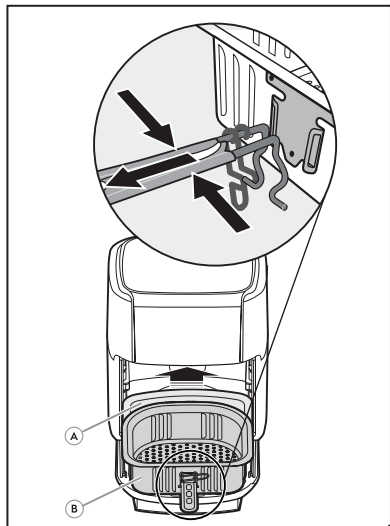
1. Нажмите на боковые стороны ручки (А) и вставьте ручку в прорези в корзине.



2. Отпустите ручку, а затем закройте фиксатор, чтобы зафиксировать ручку на месте.



3. Поставьте корзину на нужную полку и снимите ручку корзины.



ВАЖНО!

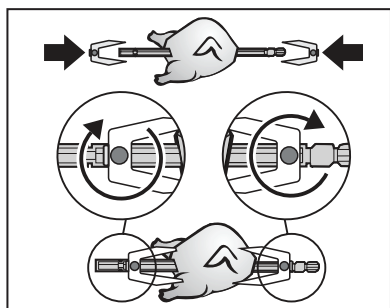
Убедитесь, что ручки установлены и зафиксированы должным образом.

4.6 Шампур для вращения

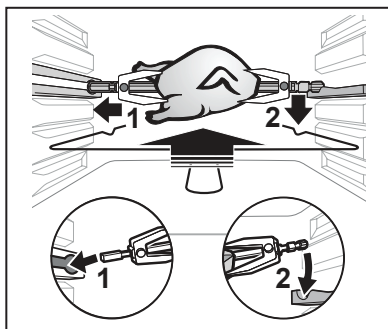
Вставьте шампур в мясо по вашему выбору. Убедитесь, что мясо может свободно вращаться в камере. Если кусок мяса слишком большой, он может приготовиться неправильно, а также удариться о стенку камеры и повредить устройство.

1. Установите вилки и закрепите их винтами так, чтобы продукт был надежно зафиксирован.

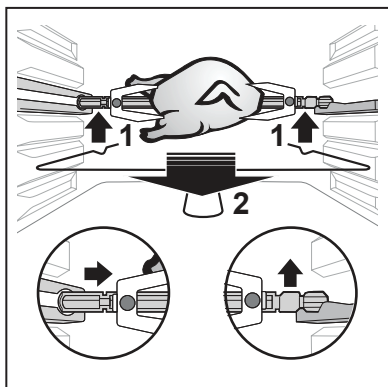
ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте вилки, чтобы зафиксировать продукт.



2. Используйте крючок для перемещения, чтобы установить шампур на направляющие, и сдвиньте его к точкам крепления. Убедитесь, что шампур правильно вставлен в отверстие для вращения на левой стороне устройства.



3. Чтобы снять шампур, воспользуйтесь крючком для перемещения, вставив его в шампур и слегка нажав на него справа, чтобы отсоединить шампур от фиксирующих кронштейнов. Затем вытащите шампур по направляющим из устройства.



5. УХОД И ЧИСТКА

5.1 Чистка

Во избежание поражения электрическим током, вынимайте вилку из розетки перед выполнением любой чистки или технического обслуживания. Чистку следует выполнять на холодном устройстве.

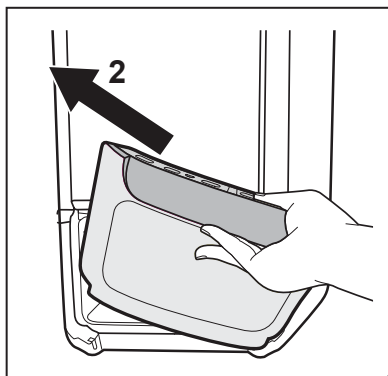
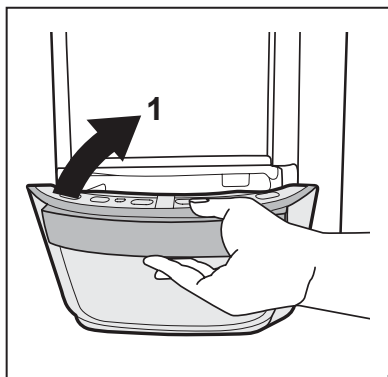
Для очистки внешних поверхностей устройства и его электрического кабеля используйте только влажную ткань.

1. Откройте дверцу на 45° и снимите съемную дверцу, сначала потянув левую сторону вверх, а затем потяните дверцу влево. Очистите обе стороны теплой водой с мягким моющим средством.



ОСТОРОЖНО

Не кладите съемную дверцу в посудомоечную машину. Мойте ее только руками.



2. Для очистки аксессуаров используйте мягкую губку и мягкое моющее средство, тщательно промойте их.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поддон (Н), корзина (I), ручка для корзины (J), шампур (K), вилки для шампура (L) и крючки для перемещения шампура (M) можно мыть в посудомоечной машине. (См. «Общий обзор»)

3. Для очистки внешних поверхностей устройства используйте сухую мягкую ткань.



ОСТОРОЖНО

Никогда не погружайте устройство, вилку или шнур питания в воду или любую другую жидкость.

Никогда не чистите устройство легковоспламеняющимися жидкостями, такими как спирт, керосин, бензин, разбавитель, растворители, средства для удаления загрязнений, или химическими веществами, такими как моющие средства с аммиаком, кислотами, уксусом, содой или абразивными веществами, такими как мыло.

Не используйте паровое оборудование для чистки устройства.

4. Важно чистить устройство после каждого использования, поскольку накопление масла, жира или пищи может вызвать неприятные запахи, неисправности и снизить производительность.

5.2 Хранение

1. Выключите устройство и дайте ему полностью остыть.
2. Убедитесь, что все компоненты и аксессуары чистые и сухие.
3. Храните устройство в сухом, ровном, безопасном месте, недоступном для детей.

6. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Воспользуйтесь этим руководством, чтобы решить распространенные проблемы, которые могут повлиять на работу устройства. Если это не поможет решить проблему, обратитесь в службу поддержки.

ПРОБЛЕМА	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
Прибор не включается и не нагревается	Устройство не включено в розетку	Вставьте вилку шнура питания в розетку
	Дверца не закрыта должным образом	Проверьте, закрыта ли дверца
Приготовление пищи занимает больше времени, чем ожидалось	Корзина переполнена продуктами	Приготовьте меньшее количество ингредиентов
	Установленная температура слишком низкая	Повысьте температуру с помощью клавиш регулировки температуры
	Продукты не переворачивались и не встряхивались	Переверните или встряхните продукты через несколько минут готовки
Еда сырая внутри и/или подгоревшая снаружи.	Установленная температура слишком высокая	Снизьте температуру с помощью клавиш регулировки температуры
	Проволочные полки не установлены на требуемой высоте	Установите проволочные полки на соответствующей высоте
	Продукты не переворачивались и не встряхивались	Переверните или встряхните продукты через несколько минут готовки
Из устройства идет белый дым.	Готовка жирных блюд	Масло, выделяемое при приготовлении некоторых блюд, может разбрызгиваться на нагревательный элемент и вызывать появление белого дыма. Это нормально и не влияет на блюда
	Остатки после предыдущего использования	Обязательно очищайте устройство после каждого использования

7. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом



. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	182
2. PRODUKTBESKRIVNING	184
3. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING	184
4. BRUKSANVISNING	185
5. VÅRD & RENGÖRING	190
6. VAD SKA MAN GÖRA OM... ..	191
7. MILJÖSKYDD	191

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpte en Electrolux-apparat. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genialt och snyggt, det har designats just med dig i åtanke. Så när du använder det kan du vara säker med vetskapen om att du får ett bra resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår hemsida för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökning, serviceinformation:
www.electrolux.se



Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEVÅRD OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

När du kontaktar vårt auktoriserade servicecenter, se till att du har följande data tillgängliga: Modell, PNC, serienummer. Informationen finns på märkesskylten.

Symboler i instruktionerna:

-  Varning / Försiktighet - säkerhetsinformation.
-  Allmän information och tips.
-  Miljöinformation.

Kan ändras utan föregående avisering.

1. SÄKERHETSINFORMATION

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning eller som saknar erfarenhet och/eller kunskap förutsatt att de övervakas eller instrueras hur man använder enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna som det innebär. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn under 8 år och utan tillsyn.
- Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med fysisk, sensorisk eller mental funktionsnedsättning, eller som saknar erfarenhet och kunskap, utan tillsyn eller instruktioner och förståelse gällande säker användning av enheten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att försäkra sig om att de inte leker med enheten.
- Förvara varmluftsfritysen och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
- Denna apparat är endast avsedd för vanligt hushållsbruk.
- Om sladden är skadad eller trasig måste den bytas ut av ett serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika säkerhetsrisker.
- De åtkomliga ytor kan bli heta vid användning.
- Täck inte över öppningarna för luftintag och luftutlopp när apparaten är i drift.
- Lämna alltid in apparaten till ett auktoriserat servicecenter för undersökning eller reparation.
- Försök inte reparera apparaten själv.
- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis, någon form av elektrisk spis, elektriska kokplattor eller i en uppvärmd ugn.
- Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Håll sladden borta från heta ytor eller vassa föremål för att undvika skador.
- Lägg aldrig något brandfarligt, explosivt eller frätande i korgen.
- Se till att inte klämma, böja, vrida eller placera tunga föremål på sladden för att förhindra att kärnan exponeras eller bryts.
- Använd inte apparaten om kontakten, sladden eller själva apparaten är skadad.
- Börja aldrig laga mat utan att korgen är på plats.
- Fyll inte korgen ovanför "MAX"-linjen för att förhindra att livsmedel kommer i kontakt med värmeelementet.

- Rör inte korgen direkt med händerna under eller strax efter användning för att undvika att brännas.
- Använd inte plastredskap eller vanligt smörgåspapper för att linda in mat för tillagning.
- Sätt inte in stift, kablar eller andra föremål i någon av varmluftsfritysens öppningar för att undvika elektriska stötar eller personskador.
- Se till att koppla ur varmluftsfritysen innan du rengör eller reparerar den.
- Rör eller skaka inte varmluftsfritysen under användning.
- Sätt inte in några främmande föremål i säkerhetsbrytaren för att undvika fara.
- Inte lämplig för kontakt med väldigt sura och/eller väldigt salta ingredienser.
- Undvik att använda metallverktyg när du rör maten i korgen.
- Apparaterna är inte avsedda att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk eller liknande, såsom:
 - personalkök i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser;
 - bondgårdar;
 - av kunder på hotell, motell eller andra liknande boenden;
 - Bed and breakfast-miljöer.
- Strömförbrukning i standby: 0,5W
- Maximal tid innan produkten automatiskt når tillämpligt lågeffektläge: 20 min

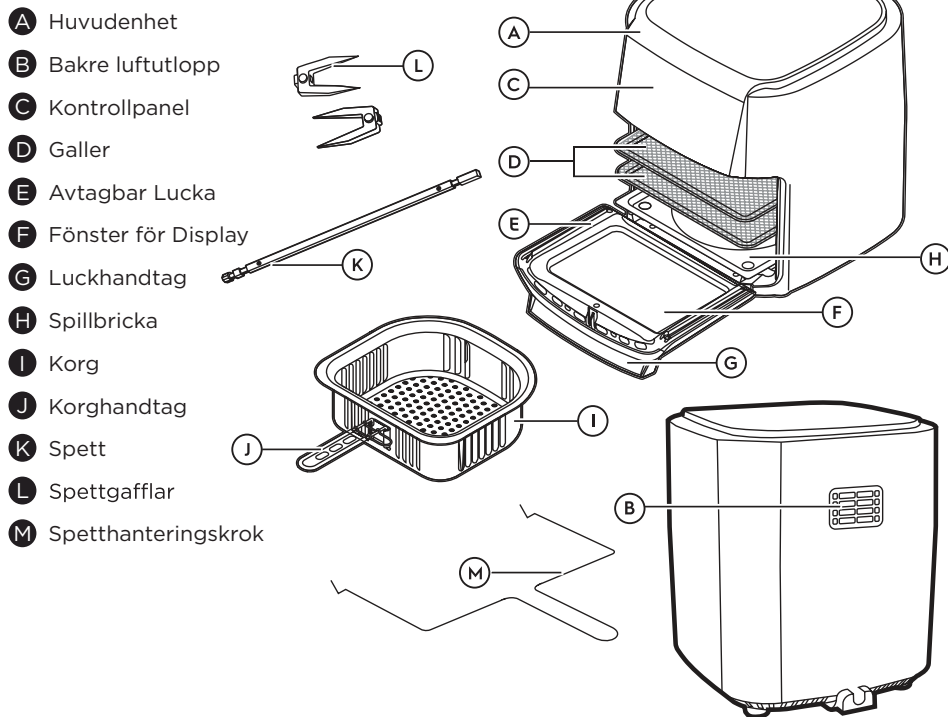


OBS! Het yta



2. PRODUKTBESKRIVNING

2.1 Allmän översikt



3. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla reklametiketter från insidan och utsidan av apparaten.
2. Placera apparaten på en stabil, jämn och värmebeständig yta och lämna tillräckligt med utrymme för att öppna luckan.
3. Rengör apparaten och tillbehören (se VARD & RENGÖRING).

4. Värm apparaten i 10 minuter med hjälp av Air Fry-funktionen.

OBSERVERA: Under den första uppvärmningen kan du märka en liten mängd rök och/eller en lukt av olja.

4. BRUKSANVISNING

4.1 Användning av Kontrollpanelen



1 Temperaturjustering:

Tryck på + eller - temperaturknapparna för att ställa in tillagningstemperaturen. För snabb justering, håll ned knappen.

OBSERVERA: Drifttemperaturen varierar mellan 60 °C och 200 °C (torkfunktionen fungerar mellan 30 °C och 80 °C)

2 AIR FRY

Med Air Fry-läget valt kan du välja ett av de 7 förinställda recepten eller manuellt justera tillagningen.

3 BAKE

Med bakläget kan du laga din favoritmat, som kakor, tårter, kanelbullar och mer.

4 REHEAT

Värm snabbt upp din favoritmat.

5 DEHYDRATE

Torka frukt och grönsaker vid låga temperaturer för hälsosamma mellanmål.

6 ROTISSERIE

Använd den här funktionen när spettet är isatt i apparaten för att rotera ditt kött för jämn tillagning.

OBSERVERA: Den förinställda temperaturen och tiden i tillagningslägena kan också justeras manuellt efter tycke.

7 Tidsjustering

Tryck på + eller - tidsknapparna för att ställa in tillagningstiden. För snabb justering, håll ned knappen.

OBSERVERA: Drifttiden varierar mellan 1 minut och 99 minuter (med undantag för "tork"-funktionen som är mellan 5 minuter och 300 minuter).

8 Ljus

Tryck på Ljusknappen för att tända eller släcka lampan.

9 Indikatorlampan för Förvärmning

Indikatorlampan tänds och informerar dig om att apparaten förvärms. Förvärmningen varar i högst 5 minuter.

10 Knapp för Tillagningsläge
Tryck på Tillagningslägesmenyn för att välja ett av de 5 tillagningslägena.

11 På / Av
Denna knapp har tre funktioner:
Tryck på knappen för att aktivera kontrollpanelen.
Om apparaten inte används, tryck på knappen för att panelen ska gå i viloläge.
Panelen visar en nedräkning på 20 sekunder för apparaten att svalna.

12 Start/Paus
Tryck på knappen för att börja laga din mat eller för att pausa processen under tillagningen. När den är pausad är det möjligt att justera temperaturen/tiden för cykeln om det behövs.

OBSERVERA: Närhelst luftvärmefritösen pausats i mer än 10 minuter kommer apparaten att återgå till startskärmen.

13 Indikatorlampa för att Vända Mat
Denna indikation visas halvvägs genom tillagningstiden för några av de förinställda recepten och för manuell justering.

4.2 Förinställda Recept

Välj ett av de 7 förinställda tillagningsrecepten:

OBSERVERA: Det är nödvändigt att vända vissa livsmedel halvvägs genom tillagningstiden för enhetlig konsistens. Använd ugnsvantar eller tång när du hanterar maten för att säkerställa din säkerhet och undvika olyckor.
Tillagningsprocessen pausas om luckan öppnas. Processen återupptas när luckan stängs.

Mat		Temperatur. (°C)	Förberedelsetid (minuter)	Portion (kg)	Vänd maten halvvägs?
Pommes frites		180	20	0,4	Ja
Muffins		165	15	0,45 (50 g x 9 st)	Nej
Kött		180	30	0,9	Ja
Kyckling		200	40	1	Ja

Bröd		180	30	0,5	Nej
Fisk		180	15	0,2 (40x120x100mm)	Nej
Grönsaker		180	30	0,8	Ja

OBSERVERA: Stort bröd: 500g, 180°C, 30 minuter; Fryst ostbröd: 50gx18st, 160°C, 24 minuter

VIKTIGT

Temperaturen och tillagningstiden som anges i tabellen är riktlinjer och varierar beroende på recept och mängden ingredienser, form och konsistens på maten. Du kan justera tillagningstemperaturen och tiden efter tycke.

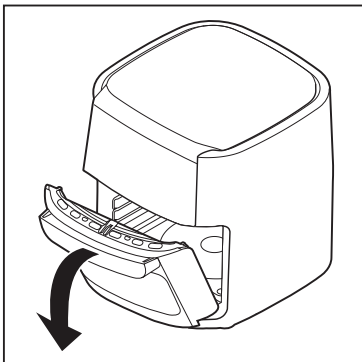
4.3 Använda din Varmluftsfrityr

1. Placera apparaten på en stabil, jämn och värmebeständig yta och lämna tillräckligt med utrymme för att öppna luckan.

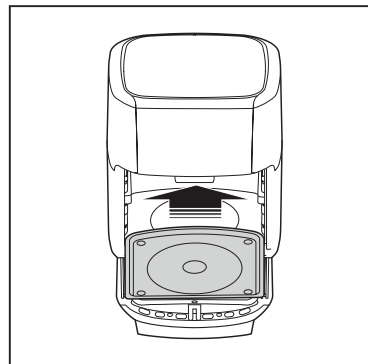
VIKTIGT

Blockera inte produktens luftutsläpp.

2. Koppla in enheten.
3. Dra i handtaget för att öppna Luckan.



4. Sätt in Spillbrickan i apparatens botten så att fett och annat spill inte faller ner i apparaten.



5. Din apparat har 3 tillbehör för beredning av olika livsmedel (se Allmän Översikt).
6. Placera mat i det valda tillbehöret och stäng luckan på din apparat.
7. Tryck på På/Av-knappen en gång för att slå på apparaten.
8. Välj ett förinställt recept, tillagningsslag eller justera temperaturen och tiden manuellt efter tycke.
9. Tryck på knappen Start/Paus för att påbörja matlagningen.

OBSERVERA:

- Kontrollpanelens knappar piper för att bekräfta valet.
- Apparaten förvärms automatiskt när du trycker på start/paus-knappen. Förvärmningslampan lyser i upp till 5 minuter. Tidsnedräkningen börjar när tillagningstemperaturen har uppnåtts.

10. I slutet av den programmerade tiden visar panelen "END" och det piper 3 gånger.
11. Dra i handtaget för att öppna luckan.
12. Använd ett värmebeständigt redskap för att plocka ur mat och lägga den i en behållare.

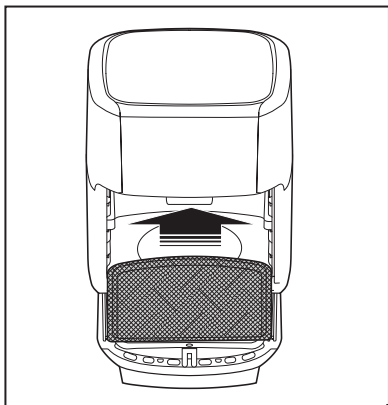
**VARNING**

Håll ansikte, armar och händer borta från ångan som frigörs när du öppnar luckan.

13. Koppla ur apparaten när du är klar eller återgå till steg 8 om du vill laga mer mat.

4.4 Galler

1. Placera apparaten på en stabil, jämn och värmebeständig yta och lämna tillräckligt med utrymme för att öppna luckan.



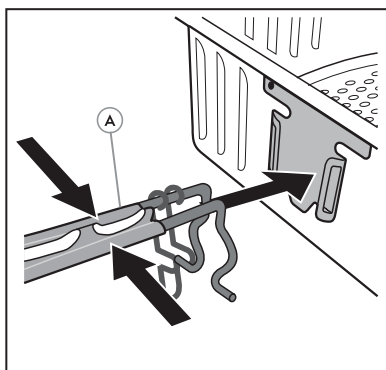
2. Använd gallren när du torkar frukt/grönsaker.

OBSERVERA: Om båda gallren används samtidigt rekommenderas det att byta plats på dem halvvägs genom tillagningstiden för jämnare tillagning.

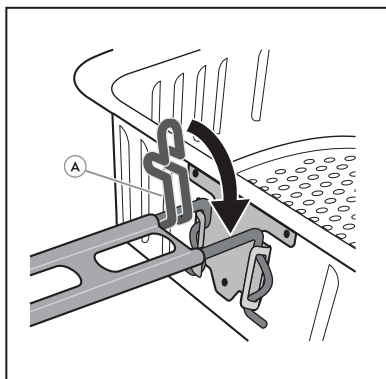
4.5 Korg

Korghandtaget måste vara på när du sätter i eller plockar ur mat.

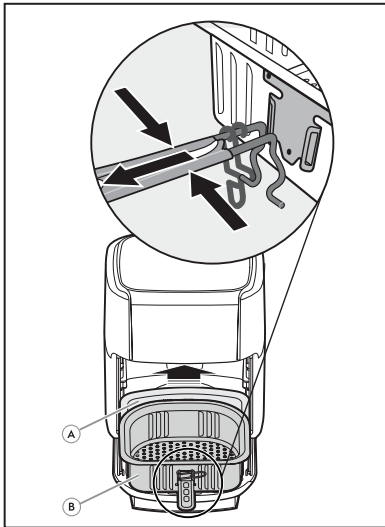
1. Tryck på handtagets sidor (A) och passa in handtaget i spåren på korgen.



2. Släpp handtaget och stäng sedan klämman för att låsa handtaget på plats.



3. Placera Korgen på önskad fals och ta bort korghandtaget.



VIKTIGT

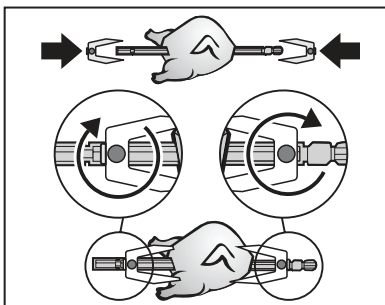
Se till att handtagen är monterade och ordentligt fastsatta.

4.6 Roterande Spett

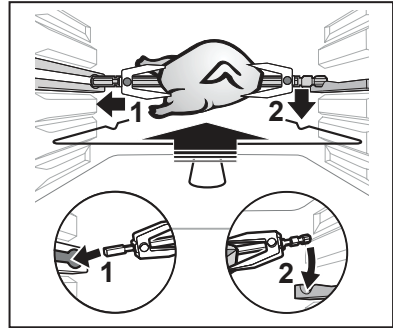
Sätt in Spettet i eget val av kött. Se till att köttet kan rotera fritt i utrymmet. Om köttet är för stort kanske det inte tillagas korrekt, och det kan ta i mot sidan av utrymmet och skada enheten.

1. Placera gafflarna och fäst dem med skruvarna så att maten är ordentligt fastsatt.

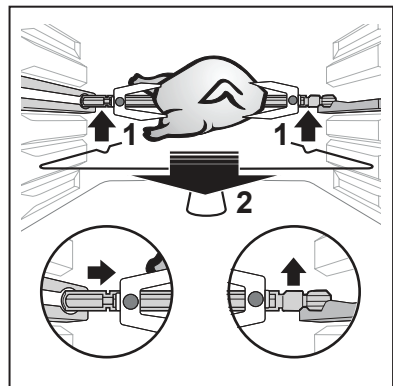
OBSERVERA: Använd gafflarna för att hålla maten på plats.



2. Använd hanteringskroken för att placera Spettet på skenorna och skjuta in det till fästpunkterna. Se till att Spettet sitter ordentligt i vridhålet på apparatens vänstra sida.



3. För att ta bort Spettet, använd hanteringskroken genom att snäppa fast den mot Spettet och trycka det något till höger för att frigöra det från fästena. Skjut sedan Spettet nerför skenorna och ut ur apparaten.



5. VÅRD & RENGÖRING

5.1 Rengöring

För att undvika elektriska stötar, dra ur kontakten innan rengöring eller underhåll. Rengöring bör ske när apparaten är helt avsvälnad.

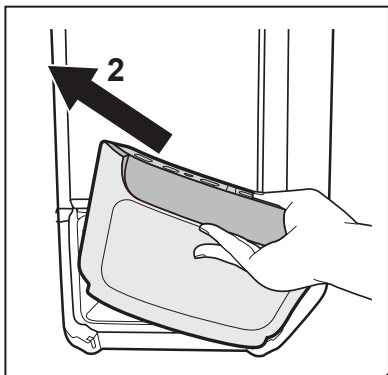
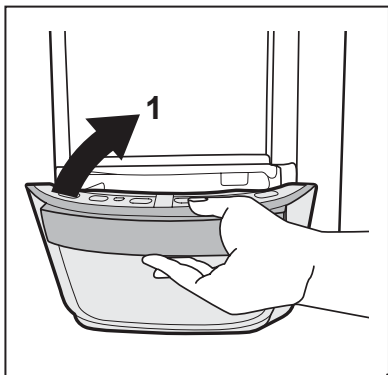
Använd endast en fuktig trasa för att rengöra apparatens utsida och dess elkabel.

1. Öppna luckan 45° och ta bort den avtagbara luckan genom att först dra den vänstra sidan uppåt och sedan dra luckan åt vänster. Rengör båda sidor med varmt vatten och milt rengöringsmedel.



FÖRSIKTIGHET

Placera inte den avtagbara luckan i diskmaskinen. Endast handdisk.



2. Använd en mjuk svamp och milt rengöringsmedel och skölj noggrant för att rengöra tillbehören.

OBSERVERA: Spillbricka (H), Korg (I), Korghandtag (J), Spett (K), Spettgafflar (L) och Spettthanteringskrokar (M) är diskmaskinssäkra. (Se Allmän Översikt)

3. Använd en torr, mjuk trasa för att rengöra apparatens utsida.



FÖRSIKTIGHET

Sänk aldrig ner apparaten, kontakten eller sladden i vatten eller annan vätska.

Rengör aldrig din apparat med brandfarliga vätskor såsom alkohol, fotogen, bensin, thinner, lösningsmedel, borttagningsmedel eller med kemikalier såsom rengöringsmedel med ammoniak, syror, ättika, natriumkarbonat eller slipmedel såsom tvål.

Använd inte ångutrustning för att rengöra apparaten.

4. Det är viktigt att rengöra din apparat efter varje användning eftersom ansamling av olja, fett eller mat kan orsaka obehaglig lukt, funktionsfel och försämrad prestanda.

5.2 Förvaring

1. Stäng av apparaten och låt den svalna helt.
2. Se till att alla komponenter och tillbehör är rena och torra.
3. Förvara din apparat på en platt, torr och säker plats utom räckhåll för barn.

6. VAD SKA MAN GÖRA OM ...

Använd den här guiden för att få hjälp med vanliga problem som kan påverka produktens prestanda. Om den inte hjälper till att förbättra problemet, var god kontakta kundtjänst.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Apparaten slås inte på eller värms upp	Apparaten är inte ansluten till uttaget	Sätt strömkontakten i eluttaget
	Luckan är inte ordentligt stängd	Kontrollera att luckan är stängd
Matlagningen tar längre tid än förväntat	Korgen är överfylld med mat	Förbered en mindre mängd ingredienser
	Den inställda temperaturen är för låg	Öka temperaturen med hjälp av temperaturkontrollknapparna
	Maten vändes eller skakades inte	Vänd eller skaka maten efter några minuters matlagning
Maten är rå på insidan och/eller bränd på utsidan.	Den inställda temperaturen är för hög	Sänk temperaturen genom att använda temperaturkontrollknapparna
	Gallret är inte inställt på lämplig höjd	Ställ in gallret på lämplig höjd
	Maten vändes eller skakades inte	Vänd eller skaka maten efter några minuters matlagning
Vit rök som kommer från apparaten.	Beredning av feta livsmedel	Oljan som frigörs vid tillagning av vissa livsmedel kan stänka på värmeelementet och producera vit rök. Detta är normalt och påverkar inte maten
	Rester från tidigare användning	Se till att rengöra apparaten efter varje användning

7. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.

Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

VSEBINA

1. VARNOSTNI NAPOTKI	193
2. OPIS IZDELKA	195
3. PRED PRVO UPORABO	195
4. NAVODILA ZA UPRAVLJANJE	196
5. NEGA IN ČIŠČENJE	201
6. KAJ STORITI, KO	202
7. SKRIB ZA OKOLJE	202

MISLIMO NA VAS

Hvala, da ste kupili Electroluxovo napravo. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša desetletja profesionalnih izkušenj in inovacij. Domišljen in stilen, zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabljali, se boste lahko zanesli, da boste vselej dobili le najboljše.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite našo spletno stran:



Tam boste našli nasvete, brošure, navodila za odpravljanje težav in servisne informacije:
www.electrolux.com



Za še boljše storitve registrirajte vaš izdelek:
www.registerelectrolux.com



Kupite pribor, potrošni material in originalne nadomestne dele za vašo napravo:
www.electrolux.com/shop

PODPORA KUPCEM IN SERVIS

Vedno uporabljajte originalne nadomestne dele.
Ko pokličete naš pooblaščen servisni center, imejte pri roki naslednje informacije: Model, PNC, serijsko številko.
Informacije najdete na ploščici s tehničnimi podatki.

Simboli v navodilu:

 Opozorilo / Pozor - Varnostni napotki.

 Splošne informacije in nasveti.

 Okoljske informacije.

Specifikacije se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila.

1. VARNOSTNI NAPOTKI

- To napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom ali so dobile navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Otroci se s tem aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom odrasle osebe.
- Naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so jim bili dani napotki glede varne uporabe s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost in za varno uporabo naprave ter razumejo možne nevarnosti. Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Pečico na vroč zrak in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparat je namenjen samo uporabi v običajnem gospodinjstvu.
- Če je napajalni kabel poškodovan ali prekinjen, ga mora zaradi preprečevanja tveganja zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali za to usposobljena oseba.
- Površine, dosegljive za dotik, se med uporabo lahko segrejejo.
- Med delovanjem aparata ne prekrivajte odprtih za dovajanje in odvajanje zraka.
- Napravo vedno predajte pooblaščenemu servisnemu centru na pregled in popravilo.
- Aparata ne poskušajte popravljati sami.
- Aparata ne postavljajte na ali poleg plinskega štedilnika, kakršnega koli električnega štedilnika, električnih kuhalnih plošč ali v segreto pečico.
- Vedno preverite, ali je vtič pravilno vtaknjen v vtičnico.
- Napajalni kabel položite stran od vročih površin ali ostrih predmetov, da se ne poškoduje.
- V košaro nikoli ne polagajte vnetljivih, eksplozivnih ali korozivnih predmetov.
- Na napajalni kabel ne polagajte težkih predmetov in ga ne stiskajte ali zvijajte, da preprečite poškodbe kabla in izolacije.
- Če je vtič, napajalni kabel ali aparat poškodovan, aparata ne uporabljajte.
- Nikoli ne uporabljajte aparata, če košara ni vstavljena.

- Košare nikoli ne napolnite nad oznako »MAX«, da ne pride do stika hrane z grelnikom.
- Med peko in takoj po njej nikoli ne prijemajte košare z rokami, ker se lahko opečete.
- Ne uporabljajte plastičnega pribora za rokovanje s hrano in hrane ne zavijajte v običajni papir.
- V odprtine pečice z zračnim cvrtjem ne potiskajte paličic, žic ali drugih predmetov, da ne pride do električnega udara ali poškodb.
- Pred čiščenjem in popravili izvlecite vtič iz vtičnice.
- Med uporabo pečice z zračnim cvrtjem je ne premikajte ali stresajte.
- Ne potiskajte predmetov v varnostno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Ni primerno za stik z močno kislimi in/ali močno slanimi sestavinami.
- Pri rokovanju s jedjo v košari ne uporabljajte kovinskega pribora.
- Aparat ne sme delovati preko zunanega časovnega stikala ali z uporabo ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmetije;
 - hoteli, moteli in druga bivalna okolja, kjer ga lahko uporabljajo gostje;
 - okolja, kjer ponujajo nočitve z zajtrkom.
- Poraba energije v stanju mirovanja: 0,5 W
- Najdaljši čas, potreben za samodejni preklon naprave v način nizke porabe energije: 20 minut



POZOR: Vroča površina



2. OPIS IZDELKA

2.1 Splošni pregled

A Glavna enota

B Odvajanje zraka na hrbtni strani

C Upravljalna plošča

D Žične police

E Snemljiva vrata

F Steklена plošča

G Ročaj vratc

H Odcejalna posoda

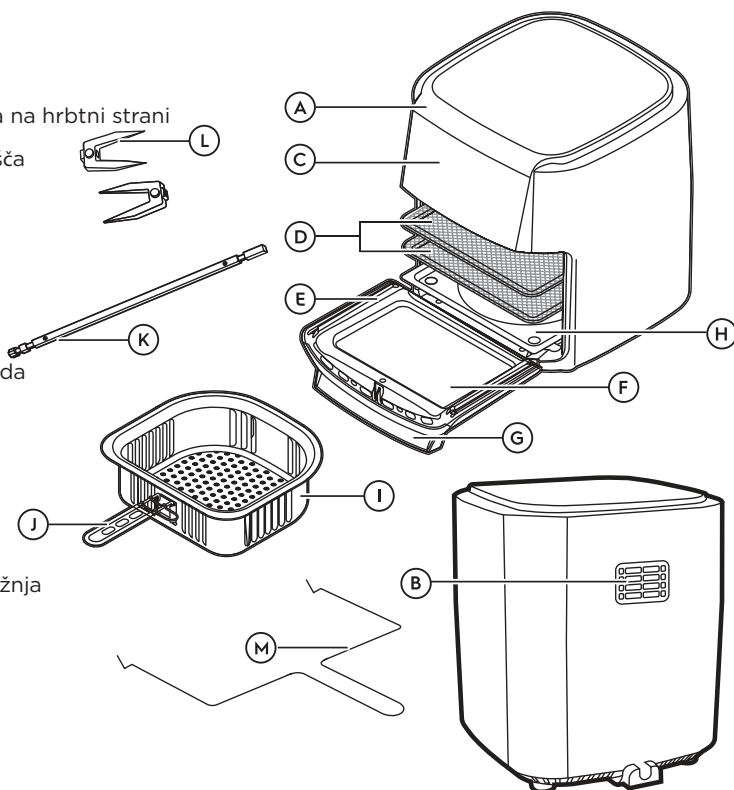
I Košara

J Ročaj košare

K Raženj

L Vilice ražnja

M Nosilni kavelj ražnja



3. PRED PRVO UPORABO

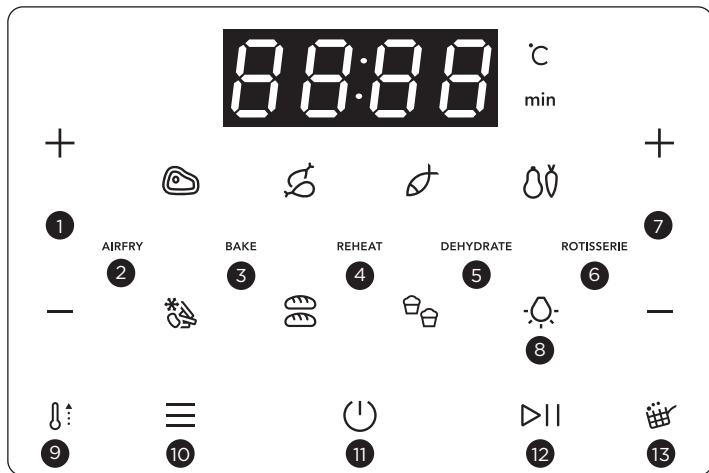
1. Odstranite vso ovojnino in promocijske letake z notranjosti in zunanosti aparata.
2. Postavite aparat na stabilno, ravno in na visoko temperaturo odporno površino, pazite, da ostane dovolj prostora za odpiranje vratc.
3. Očistite aparat in pribor (glejte razdelek NEGA IN ČIŠČENJE).

4. S funkcijo Zračno cvrtje segrevajte aparat 10 minut.

OPOMBA: Med prvim segrevanjem aparata se lahko razvije manjša količina dima in/ali zaznate vonj po olju.

4. NAVODILA ZA UPRAVLJANJE

4.1 Uporaba upravljalne plošče



1 Nastavitev temperature:

Za nastavitev temperature peke uporabite tipki + in -. Za hitro nastavitev tipko pritisnite in zadržite.

OPOMBA: Temperaturo peke lahko nastavite v območju od 60 °C do 200 °C (za sušenje uporabite območje med 30 °C in 80 °C)

2 ZRAČNO CVRTJE

Če izberete način zračno cvrtje, lahko izbirate med 7 prednastavljenimi recepti ali pa ročno nastavite recept.

3 PEKA

Ko je izbran način Peka, lahko pripravljate svoje priljubljene jedi, kot so piškoti, torte, cimetove roladice in še več.

4 POGREVANJE

Svoje priljubljene jedi lahko hitro pogrejete.

5 SUŠENJE

Lahko pripravljate zdrave prigrizke, tako da posušite sadje in zelenjavo.

6 NABODALO

Ko v aparat vstavite raženj, lahko med peko vrtite meso, da se enakomerneje zapeče.

OPOMBA: Prednastavljene temperature in čase lahko v načinih priprave jedi tudi ročno prilagodite po svojih željah.

7 Nastavitev časa

S tipkama + in - lahko nastavite čas peke. Za hitro nastavitev tipko pritisnite in zadržite.

OPOMBA: Čas delovanja lahko nastavite v območju med 1 minuto in 99 minutami (razen za funkcijo »sušenje«, kjer lahko nastavite čas med 5 minutami in 300 minutami).

8 Luč

Za vklop osvetlitve pečice pritisnite tipko Luč.

9 Indikatorska lučka Predgretje

Ta indikatorska lučka sveti, ko se aparat predgreva. Predgrevanje lahko traja največ 5 minut.

10 Tipka za način priprave

V meniju načinov priprave lahko izbirate med 5 načini.

11 Vklp / Izklp

Ta tipka ima tri funkcije: Z dotikom tipke aktivirate upravljalno ploščo.

Če aparata ne uporabljate, se dotaknite tipke, da upravljalna plošča preide v način mirovanja.

Na zaslonu se prikaže odštevanje 20 sekund, ko se aparat ohlaja.

12 Start/Premor

Med peko ali cvrtjem se dotaknite tipke za začetek priprave jedi ali za začasno prekinitev priprave. Med premorom lahko po potrebi spremenite temperaturo in čas postopka.

OPOMBA: Če je pečica z zračnim cvrtjem v stanju premora več kot 10 minut, se znova prikaže začetni zaslon.

13 Indikatorska lučka za obračanje jedi

Ta lučka se prikaže pri nekaterih receptih, ko je jed na pol pripravljena in jo je treba ročno obrniti ali obdelati.

4.2 Prednastavljeni recepti

Izberite enega od 7 prednastavljenih receptov:

OPOMBA: Določene jedi je treba med pripravo obračati, da se enakomerno zapeče ali ocvre. Za rokovanje z jedmi uporabljajte rokavice ali kuhinjske ščipalke, da poskrbite za svojo varnost in preprečite poškodbe.

Če odprete vratca, se postopek priprave jedi začasno zaustavi. Priprava jedi se nadaljuje, ko vratca spet zaprete.

Jed		Temp. (°C)	Čas priprave (v minutah)	Porcija (kg)	Obračanje jedi na pol postopka?
Ocvrt krompirček		180	20	0,4	Da
Mafini		165	15	0,45 (50 g x 9 kosov)	Ne
Meso		180	30	0,9	Da
Piščanec		200	40	1	Da

Kruh		180	30	0,5	Ne
Ribe		180	15	0,2 (40x120x100 mm)	Ne
Zelenjava		180	30	0,8	Da

OPOMBA: Večji kruh: 500 g, 180 °C, 30 minut; Zmrznjen sirov kruh: 50 g x 18 kosov, 160 °C, 24 minut

POMEMBNO

Temperature in časi priprave, navedeni v tabeli, so zgolj informativni in se lahko močno razlikujejo v odvisnosti od recepta in količine sestavin, oblike in teksture jedi. Po želji lahko temperaturo in čas priprave prilagodite.

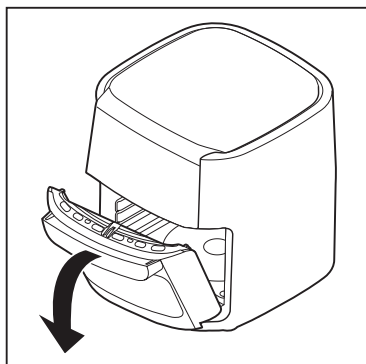
4.3 Uporaba vaše pečice z zračnim cvrtjem

1. Postavite aparat na stabilno, ravno in na visoko temperaturo odporno površino pazite, da ostane dovolj prostora za odpiranje vratc.

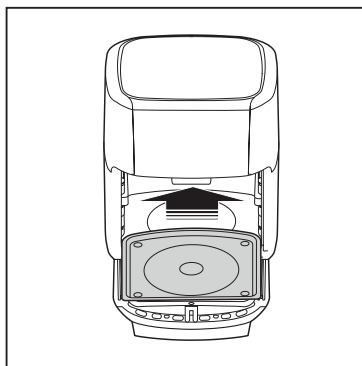
POMEMBNO

Ne zastirajte odprtih za odvajanje zraka izdelka.

2. Vtaknite vtič aparata v vtičnico.
3. Primite za ročaj in odprite vratca.



4. Vstavite odcejalni pladenj v spodnji del aparata, tako da maščoba in delci hrane ne padejo v aparat.



5. Vaš aparat ima 3 dele pribora za pripravo različnih jedi (glejte razdelek Splošni pregled).
6. Vstavite sestavine v košaro ali pladenj ali natakajte na raženj in zaprite vratca aparata.
7. Za vklop aparata enkrat pritisnite tipko za Vklop/Izklop.
8. Izberite prednastavljeni recept in potrebo po obračanju jedi ali po želji ročno nastavite temperaturo in čas.
9. Za začetek priprave jedi pritisnite tipko Start/Premor.

OPOMBA:

- Tipke na upravljalni plošči potrdijo dotik s piskom.
 - Ko pritisnete tipko Start/Premor, aparat samodejno začne s predgrevanjem. Lučka za predgrevanje sveti do 5 minut. Čas se prične odštevati, ko je nastavljena temperatura dosežena.
- Ob izteku programiranega časa se na zaslonu pojavi napis »END« in oglasijo se 3 zvočni signali.
 - Primate za ročaj in odprite vratca.
 - Za rokovanje s hrano uporabljajte na visoke temperature odporen pribor.

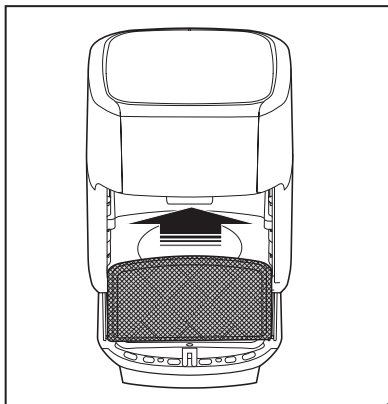
**OPOZORILO**

Ko odprete vratca, bo iz peči puhnila vroča para. Zato roke, dlani in obraz držite stran od peči.

- Ko končate s pripravo hrane, izvlecite vtič iz vtičnice ali pa se vrnite na korak 8, če želite pripraviti še več jedi.

4.4 Žične police

- Postavite aparat na stabilno, ravno in na visoko temperaturo odporno površino pazite, da ostane dovolj prostora za odpiranje vratc.



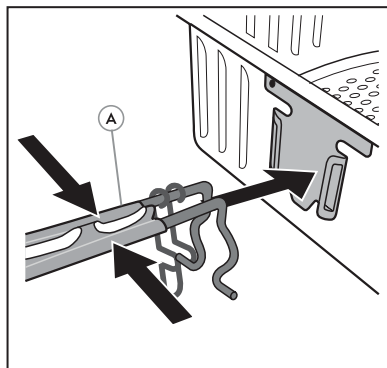
- Žične police uporabite za sušenje sadja ali zelenjave.

OPOMBA: Če hkrati uporabljate obe žični polici, priporočamo, da za enakomernejši rezultat med pripravo jedi polici zamenjate.

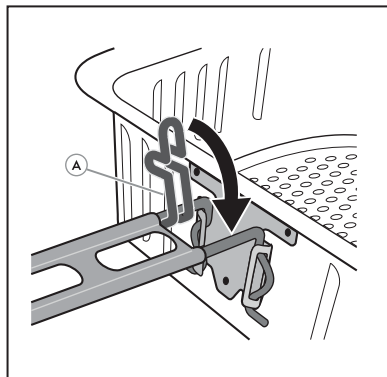
4.5 Košara

Pri vstavljanju in odstranjevanju hrane mora biti ročaj košare pritrjen.

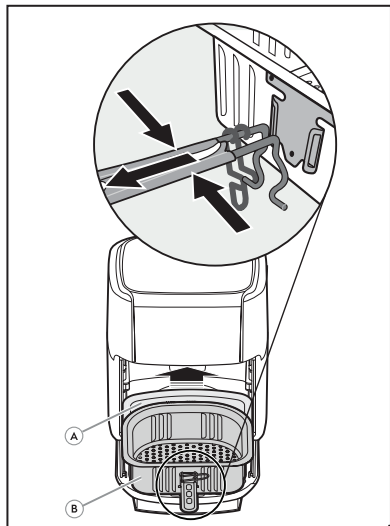
- Stisnite ročaj skupaj (A) in ga vstavite v zavihke na košari.



- Spustite ročaj in nato nanj namestite sponko, ki bo držala ročaj na svojem mestu.



3. Postavite košaro na zeleno polico in nato odstranite ročaj košare.



POMEMBNO

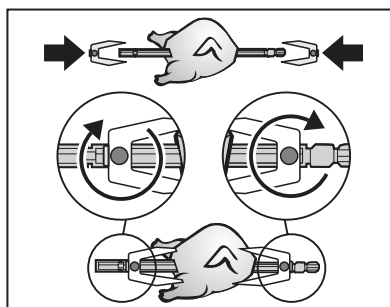
Preverite, ali je ročaj pravilno sestavljen in pritrjen.

4.6 Raženj

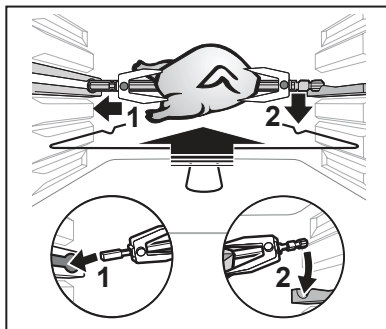
Meso, ki ga želite peči, natakните na raženj. Preverite, ali se meso lahko prosto vrti v pečici. Če je kos mesa prevelik, se morda ne bo dobro spekel in se lahko zadeva ob stene pečice ter poškoduje aparat.

1. Namestite vilice ražnja in jih pritrdite z vijaki, tako da bo meso zanesljivo pritrjeno.

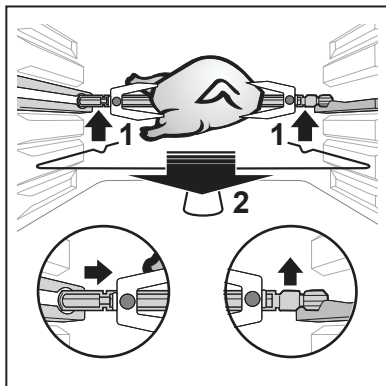
OPOMBA: Z vilicami pritrdite kos mesa.



2. Z nosilnim kavljem ražnja položite raženj na vodila in ga potisnite do ležišč. Preverite, ali raženj varno leži v pogonski odprtini na levi strani aparata.



3. Da odstranite raženj, znova uporabite nosilni kavelj ražnja. Zatakните ga za raženj in ga potisnite malce v desno, da se sprostí iz pritrdilnih spon. Nato povlecite raženj po vodilih iz aparata.



5. NEGA IN ČIŠČENJE

5.1 Čiščenje

Pred čiščenjem ali vzdrževanjem aparata izvlecite vtič iz vtičnice, da preprečite električni udar. Aparat čistite, ko se v celoti ohladi.

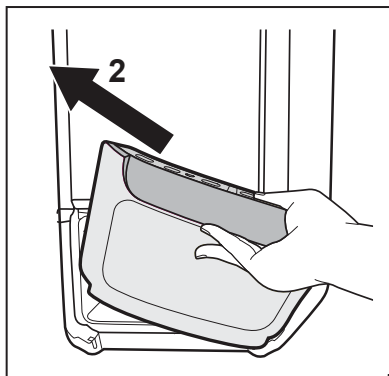
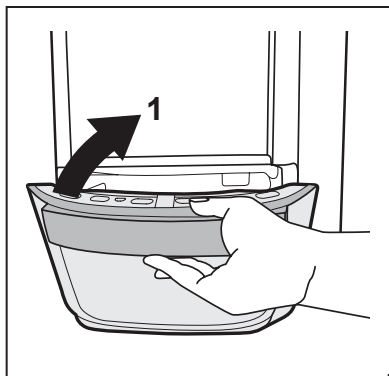
Zunanost aparata in električni kabel čistite samo z vlažno krpo.

1. Odprite snemljiva vratca za 45° in jih odstranite, tako da najprej povlečete navzgor levo stran in nato celotna vratca povlečete v levo. Obe strani očistite s toplo vodo in nežnim detergentom.



POZOR

Snemljivih vratc ne čistite v pomivalnem stroju. Samo ročno čiščenje.



2. Dele pribora očistite z mehko gobico in nežnim detergentom ter jih nato temeljito splaknite.

OPOMBA: Odcejalno posodo (H), košaro (I), ročaj košare (J), raženj (K), vilice ražnja (L) in nosilni kavelj ražnja (M) lahko perete v pomivalnem stroju. (Glejte razdelek Splošni pregled)

3. Za čiščenje zunanosti aparata uporabite suho, mehko krpo.



POZOR

Aparata, vtiča in električnega kabla ne polagajte v vodo ali druge tekočine. Nikoli ne čistite aparata z vnetljivimi čistili, kot so alkohol, kerozin, bencin, razredčila, topila, odstranjevalci madežev ali kemičnimi snovmi, kot so detergenti, ki vsebujejo amoniak, kisline, kis, sodo ali abrazivnimi čistili, kot so nekatera mila.

Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.

4. Pomembno je, da aparat očistite po vsaki uporabi, ker lahko ostanki olja, masti ali jedi povzročajo neprijetne vonjave, nepravilnosti pri delovanju ali poslabšajo delovanje aparata.

5.2 Hramba

1. Izključite aparat in počakajte, da se povsem ohladi.
2. Poskrbite, da bodo vsi sestavni deli in deli pribora čisti in suhi.
3. Aparat shranite na ravni, varni površini, izven dosega otrok.

6. KAJ STORITI, KO ...

Ta vodič vam bo pomagal pri običajnih težavah, ki se lahko pojavijo pri uporabi tega izdelka. Če s pomočjo teh nasvetov napake ni mogoče odpraviti, se obrnite na oddelek za podporo strankam.

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Aparat se ne vključi ali ne greje	Vtič aparata ni vtaknjen v vtičnico	Vtaknite vtič v vtičnico
	Vrata niso pravilno zaprta	Preverite, ali so vrata zaprta
Priprava jedi traja dlje, kot je bilo pričakovano	V košari je preveč sestavin	Pripravite manjšo količino sestavin
	Nastavljena temperatura je prenizka	S tipkami za nastavitev temperature nastavite višjo temperaturo
	Jedi niste obrnili ali pretresli	Po nekaj minutah priprave obrnite ali pretresite jed
Jed je surova v notranjosti in/ali zažgana od zunaj.	Nastavljena temperatura je previsoka	S tipkami za nastavitev temperature nastavite nižjo temperaturo
	Žične police niso na primerni višini	Vstavite žične police na primerno višino
	Jedi niste obrnili ali pretresli	Po nekaj minutah priprave obrnite ali pretresite jed
Iz aparata se širi bel dim.	Priprava mastnih jedi	Olje, ki se sprošča pri pripravi nekaterih jedi, lahko brizga po grelniku in proizvaja bel dim. To je normalno in ne vpliva na jed
	Ostanke od prejšnje uporabe aparata	Po vsaki uporabi očistite aparat

7. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav.



Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE	204
2. OPIS VÝROBKU	206
3. PRED PRVÝM POUŽITÍM	206
4. NÁVOD NA OBSLUHU	207
5. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE	212
6. ČO ROBIŤ, AK... ..	213
7. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	213

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý so sebou prináša desaťročia profesionálnych skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a bol navrhnutý s ohľadom na vás. Takže kedykoľvek ho použijete, môžete si byť istí, že vždy dosiahnete skvelé výsledky.

Vitajte v spoločnosti Electrolux.

Navštívte naše webové stránky a:



Získajte rady o používaní, brožúry, informácie o poruchách, servisné informácie:

www.electrolux.com



Zaregistrujte svoj výrobok, aby ste získali lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



Zakúpte si príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre svoj spotrebič:

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKOV A SLUŽBY

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisného strediska majte k dispozícii nasledujúce údaje: model, PNC, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Symbody v pokynoch:

 Varovanie / Pozor – Bezpečnostné informácie.

 Všeobecné informácie a tipy.

 Informácie o ochrane životného prostredia.

Môže sa zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o tom, ako spotrebič bezpečne používať, a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. Deti sa s jednotkou nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nepracujú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo pokiaľ ich táto osoba nepoučila o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a nerozumejú možným rizikám. Na deti treba dohliadať, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Fritézu a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti.
- Ak je napájací kábel poškodený alebo zlomený, musí ho vymeniť servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo bezpečnostným rizikám.
- Prístupné povrchy môžu byť počas používania horúce.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu.
- Spotrebič vždy odovzdajte na preskúmanie alebo opravu do autorizovaného servisného strediska.
- Nepokúšajte sa spotrebič opravovať sami.
- Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do vyhrievanej rúry.
- Zástrčku vždy správne zasuníte do zásuvky.
- Napájací kábel držte mimo dosahu horúcich povrchov alebo ostrých predmetov, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- Do koša nikdy nedávajte žiadne horľavé, výbušné alebo žieravé látky.
- Napájací kábel príliš nestláčajte, neohýbajte, nekrúťte ani naň nekladte ťažké predmety, aby ste zabránili odhaleniu alebo pretrhnutiu jeho jadra.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, napájací kábel alebo samotný spotrebič.
- Nikdy nezačínajte variť bez vloženého koša.

- Kôš nenapĺňajte nad hranicu „MAX“, aby nedošlo ku kontaktu potravín s ohrevným telesom.
- Počas používania alebo bezprostredne po ňom sa nedotýkajte koša priamo rukami, aby ste sa neoparili.
- Na zabalenie potravín pri varení nepoužívajte žiadne plastové pomôcky ani bežné papierové baliace materiály.
- Do žiadneho z otvorov fritézy nevkladajte kolíky, káble ani iné predmety, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.
- Pred čistením alebo opravou fritézy ju odpojte od elektrickej siete.
- Počas používania fritézou nehýbte ani ňou netraste.
- Do bezpečnostného spínača nevkladajte žiadne cudzie predmety, aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Nie je vhodný na kontakt s vysoko kyslými a/alebo vysoko slanými zložkami.
- Na manipuláciu s potravinami v koši nepoužívajte kovové nástroje.
- Spotrebiče nie sú určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely, ako sú:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - poľnohospodárske budovy;
 - zákazníci v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - prostredia typu penzión.
- Spotreba elektrickej energie v pohotovostnom režime: 0,5 W
- Maximálny čas potrebný na to, aby zariadenie automaticky prešlo do príslušného režimu nízkej spotreby: 20 minút



POZOR: Horúci povrch



2. OPIS VÝROBKU

2.1 Všeobecný prehľad

Ⓐ Hlavná jednotka

Ⓑ Zadný výstup vzduchu

Ⓒ Ovládací panel

Ⓓ Drôtené rošty

Ⓔ Odnímateľné dvierka

Ⓕ Okienko na sledovanie

Ⓖ Rúčka na dvierkach

Ⓗ Miska na odkvapkávanie

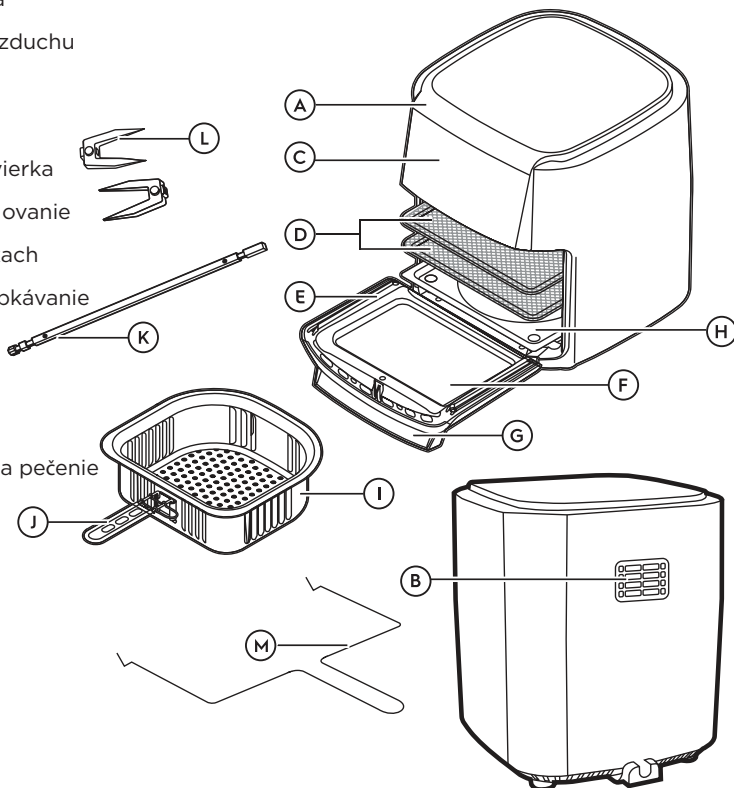
Ⓘ Kôš

Ⓙ Rúčka koša

Ⓚ Ihla na pečenie

Ⓛ Vidlice na ihlu na pečenie

Ⓜ Manipulačný hák na ihlu na pečenie



3. PRED PRVÝM POUŽITÍM

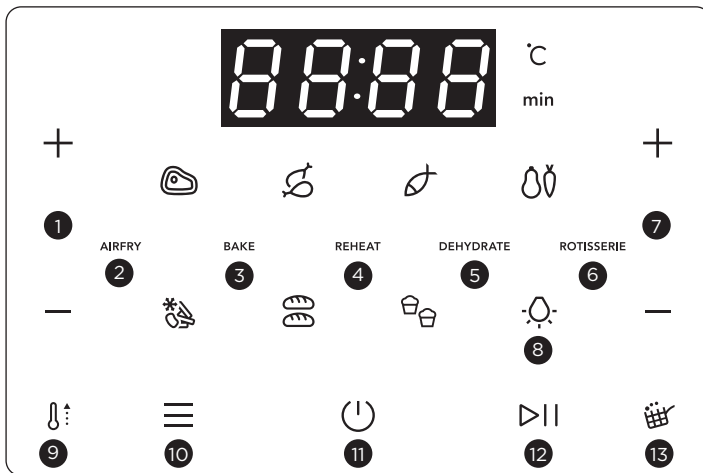
1. Z vnútornej a vonkajšej strany spotrebiča odstráňte všetky obalové materiály a propagačné štítky.
2. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný a žiaruvzdorný povrch, pričom ponechajte dostatok priestoru na otvorenie dvierok.
3. Vyčistite spotrebič a príslušenstvo (pozri časť STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE).

4. Spotrebič zahrievajte 10 minút pomocou funkcie Air Fry.

POZNÁMKA: Počas prvého ohrevu sa môže objaviť malé množstvo dymu a/alebo zápach oleja.

4. NÁVOD NA OBSLUHU

4.1 Používanie ovládacieho panela



1 Nastavenie teploty:

Stláčaním tlačidiel **+** alebo **-** nastavíte teplotu prípravy. Ak chcete vykonať rýchle nastavenie, podržte tlačidlo stlačené.

POZNÁMKA: Prevádzková teplota sa pohybuje v rozmedzí od 60 °C do 200 °C (funkcia sušenia pracuje v rozmedzí od 30 °C do 80 °C)

2 AIR FRY (TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE)

Pri zvolenom režime Air Fry si môžete vybrať jeden zo 7 predvolených receptov alebo manuálne nastaviť prípravu.

3 BAKE (PEČENIE)

V režime pečenia môžete pripravovať obľúbené jedlá, ako sú sušienky, koláče, škoricové hniezda a ďalšie.

4 REHEAT (OHREV)

Rýchlo ohrejte svoje obľúbené jedlá.

5 DEHYDRATE (SUŠENIE)

Sušte ovocie a zeleninu pri nízkych teplotách, aby ste získali zdravé občerstvenie.

6 ROTISSERIE (PEČENIE NA IHLE)

Keď sa v spotrebiči používa ihla na pečenie, použite túto funkciu na otáčanie mäsa pre rovnomernú prípravu.

POZNÁMKA: Predvolenú teplotu a čas v režimoch varenia môžete nastaviť aj manuálne podľa svojich preferencií.

7 Úprava času

Ťuknutím na tlačidlá **+** alebo **-** nastavíte čas varenia. Ak chcete vykonať rýchle nastavenie, podržte tlačidlo stlačené.

POZNÁMKA: Prevádzkový čas sa pohybuje v rozmedzí od 1 minúty do 99 minút (okrem funkcie „sušenie“: tá je v rozmedzí od 5 minút do 300 minút).

8 Svetlo

Stlačením tlačidla Svetlo zapnete alebo vypnete svetlo.

9 Svetelný indikátor predhrievania

Rozsvieti sa svetelný indikátor, ktorý vás informuje, že spotrebič sa predhrieva. Predhrievanie trvá maximálne 5 minút.

10 Tlačidlo režimu prípravy

Stlačením ponuky Režimy prípravy vyberte jeden z 5 režimov prípravy.

11 Vypnutie/zapnutie

Toto tlačidlo má tri funkcie: ťuknutím na tlačidlo aktivujete ovládaci panel. Ak spotrebič nepoužívate, dotknite sa tlačidla, aby panel prešiel do režimu odpočinku.

Na paneli sa zobrazí odpočítavanie 20 sekúnd na ochladenie spotrebiča.

12 Štart/Pauza

Ťuknutím na tlačidlo spustíte prípravu jedla alebo pozastavíte proces počas varenia. Pri pozastavení je možné v prípade potreby upraviť teplotu/čas cyklu.

POZNÁMKA: Ak bude činnosť teplovzdušnej fritézy kedykoľvek pozastavená na viac ako 10 minút, spotrebič sa vráti na domovskú obrazovku.

13 Svetelný indikátor obrátenia jedla

Tento údaj sa zobrazí v polovici času varenia pri niektorých predvolených receptoch a pri manuálnom nastavení.

4.2 Predvolené recepty

Vyberte si jeden zo 7 preddefinovaných receptov prípravy:

POZNÁMKA: Niektoré potraviny je potrebné v polovici varenia otočiť, aby sa dosiahla rovnomerná textúra. Na manipuláciu používajte rukavice alebo kliešte, aby ste zaistili svoju bezpečnosť a predišli nehodám. Proces varenia sa pozastaví, ak otvoríte dvierka. Prevádzka sa obnoví po zatvorení dvierok.

Potravina		Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)	Porcia (kg)	Otočiť jedlo v polovici prípravy?
Hranolčeky		180	20	0,4	Áno
Muffin		165	15	0,45 (50 g x 9 ks)	Nie
Mäso		180	30	0,9	Áno
Kuracie mäso		200	40	1	Áno

Chlieb		180	30	0,5	Nie
Ryby		180	15	0,2 (40 x 120 x 100 mm)	Nie
Zelenina		180	30	0,8	Áno

POZNÁMKA: veľký chlieb: 500 g, 180 °C, 30 minút; mrazený syrový chlieb: 50 g x 18 ks, 160 °C, 24 minút

DÔLEŽITÉ

Teploty a časy prípravy uvedené v tabuľke sú orientačné a líšia sa v závislosti od receptov a množstva prísad, tvaru a textúry potravín. Teplotu a čas varenia môžete nastaviť podľa potreby.

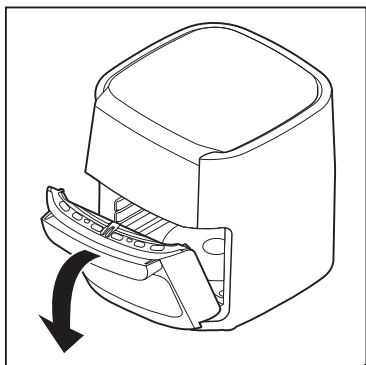
4.3 Používanie teplovzdušnej fritézy

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný a žiaruvzdorný povrch, pričom ponechajte dostatok priestoru na otvorenie dvierok.

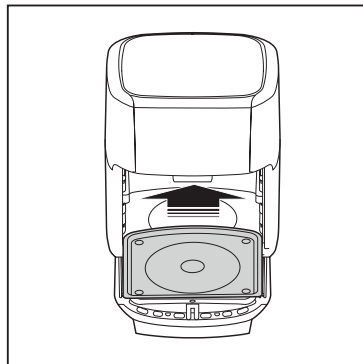
DÔLEŽITÉ

Nezakrývajte výstupy vzduchu z výrobku.

2. Zapojte spotrebič do siete.
3. Potiahnutím za rúčku otvorte dvierka.



4. Vložte misku na odkvapkávanie do spodnej časti spotrebiča tak, aby sa do spotrebiča nedostal tuk a nečistoty.



5. Váš spotrebič má 3 kusy príslušenstva na prípravu rôznych potravín (pozri Všeobecný prehľad).
6. Vložte potraviny do vybraného príslušenstva a zatvorte dvierka spotrebiča.
7. Jedným stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia zapnete spotrebič.
8. Vyberte predvolený recept, režim stupňovania alebo manuálne nastavte teplotu a čas podľa potreby.
9. Stlačením tlačidla Štart/Pauza spustíte prípravu potraviny.

POZNÁMKA:

- Tlačidlá ovládacieho panela pípnutím potvrdia výber.
 - Spotrebič sa automaticky predhreje po stlačení tlačidla Štart/Pauza. Kontrolka predhrievania zostane svietiť maximálne 5 minút. Odpočítavanie času sa začne po dosiahnutí teploty varenia.
10. Na konci naprogramovaného času sa na paneli zobrazí „END“ (Koniec) spolu s 3 pípnutiami.
 11. Potiahnutím za rúčku otvorte dvierka.
 12. Na vybratie potravín použite tepelne odolné náčinie a uložte ich do nádoby.

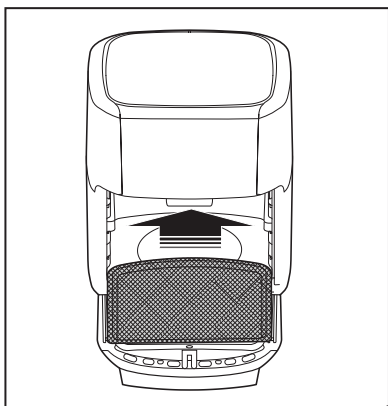
**VAROVANIE**

Pri otváraní dvierok majte tvár, ramená a ruky mimo dosahu uvoľnenej pary.

13. Po skončení činnosti spotrebič odpojte od elektrickej siete alebo sa vráťte ku kroku 8, ak chcete pripraviť ďalšie jedlo.

4.4 Drôtené rošty

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný a žiaruvzdorný povrch, pričom ponechajte dostatok priestoru na otvorenie dvierok.



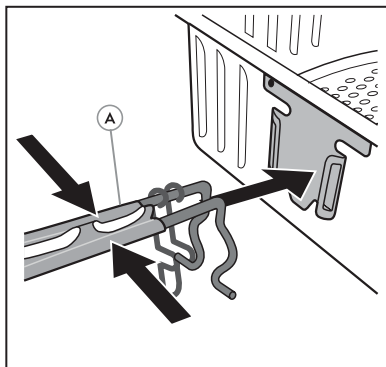
2. Pri sušení ovocia/zeleniny používajte drôtené rošty.

POZNÁMKA: ak sa používajú oba drôtené rošty súčasne, odporúča sa v polovici tepelnej prípravy vymeniť ich polohy, aby bola tepelná príprava rovnomernejšia.

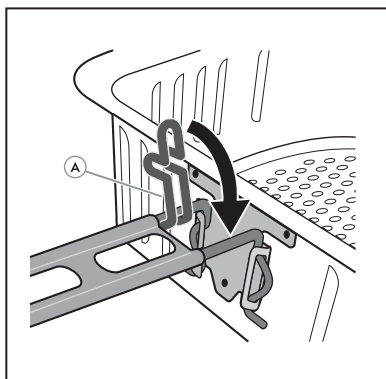
4.5 Kôš

Pri vkladaní alebo vyberaní potravín musí byť rúčka koša nasadená.

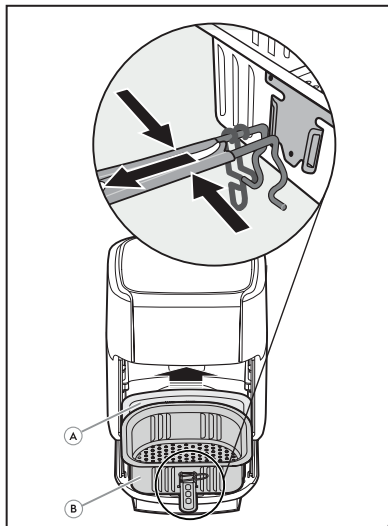
1. Stlačte boky rúčky (A) a nasadte rúčku do otvorov na koši.



2. Uvoľnite rúčku a potom zatvorte sponu, aby sa rúčka zaistila v správnej polohe.



3. Umiestnite kôš na požadovaný rošt a odstráňte rúčku koša.



DÔLEŽITÉ

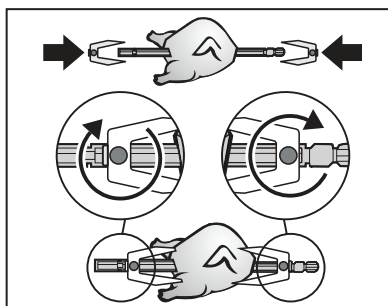
Uistite sa, že sú rúčky správne namontované a upevnené.

4.6 Otočná ihla na pečenie

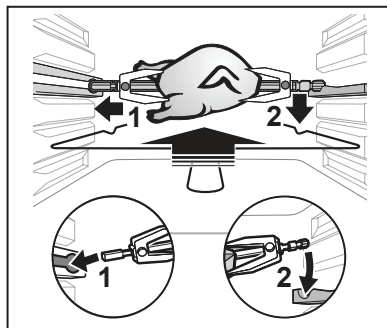
Zapichnete ihlu na pečenie do vybraného mäsa. Uistite sa, že sa mäso môže v dutine voľne otáčať. Ak je mäso príliš veľké, nemusí sa správne uvariť a môže naraziť na bočnú stranu dutiny a poškodiť spotrebič.

1. Umiestnite vidlice a pripevnite ich pomocou skrutiek tak, aby bola potravina bezpečne upevnená.

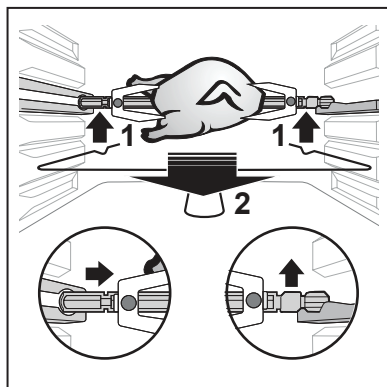
POZNÁMKA: Pomocou vidlíc zaistíte potravinu.



2. Pomocou manipulačného háku umiestnite ihlu na pečenie na koľajničky a posuňte k dokovacím bodom. Uistite sa, že je ihla na pečenie správne zasunutá v otvore na otáčanie na ľavej strane spotrebiča.



3. Ak chcete vybrať ihlu na pečenie, použite manipulačný hák tak, že ho zacvaknete do ihly na pečenie a mierne ho zatlačíte doprava, aby sa odpojila od upevňovacích držiakov. Potom vysuňte ihlu na pečenie po koľajničkách zo spotrebiča.



5. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

5.1 Čistenie

Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Čistenie sa musí vykonávať na studenom spotrebiči.

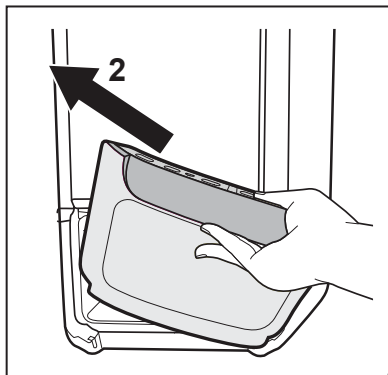
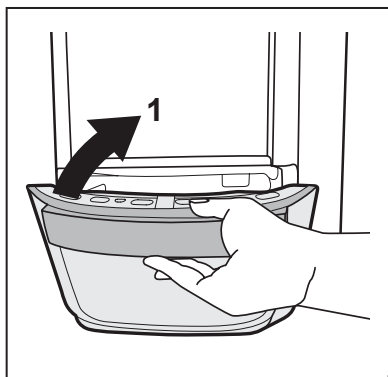
Na čistenie vonkajšej časti spotrebiča a jeho elektrického kábla používajte len vlhkú handričku.

1. Otvorte dvierka pod uhlom 45° a vyberte odnímateľné dvierka tak, že najprv potiahnete ľavú stranu nahor a potom dvierka potiahnete doľava. Obe strany vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.



POZOR

Odnímateľné dvierka nevkladajte do umývačky riadu. Umývajte iba ručne.



2. Na čistenie príslušenstva použite mäkkú špongiu a jemný čistiaci prostriedok a dôkladne ho opláchnite.

POZNÁMKA: miska na odkvapkávanie (H), kôš (I), rúčka koša (J), ihla na pečenie (K), vidlice na ihlu na pečenie (L) a manipulačný hák na ihlu na pečenie (M) sa môžu umývať v umývačke riadu. (Pozri všeobecný prehľad)

3. Na čistenie vonkajšej strany spotrebiča použite suchú, mäkkú handričku.



POZOR

Nikdy neponárajte spotrebič, zástrčku ani napájací kábel do vody alebo inej tekutiny. Spotrebič nikdy nečistite horľavými kvapalinami, ako je alkohol, petrolej, benzín, riedidlo, rozpúšťadlá, odstraňovače alebo chemikáliami, ako sú čistiace prostriedky s amoniakom, kyseliny, ocot, sóda alebo abrazívne látky, napríklad mydlá.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné zariadenie.

4. Je dôležité čistiť spotrebič po každom použití, pretože nahromadený olej, masť alebo potraviny môžu spôsobiť nepríjemný zápach, poruchy a zníženie výkonu.

5.2 Skladovanie

1. Vypnite spotrebič a nechajte ho úplne vychladnúť.
2. Všetky komponenty a príslušenstvo vyčistite a vysušte.
3. Spotrebič skladujte na rovnom, suchom a bezpečnom mieste mimo dosahu detí.

6. ČO ROBIŤ, AK...

Pomocou tejto príručky môžete riešiť bežné problémy, ktoré môžu narušiť výkon výrobu. Ak to nepomôže vyriešiť problém, kontaktujte zákaznícky servis.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Spotrebič sa nezapína ani nezahrieva.	Spotrebič nie je zapojený do zásuvky.	Zasuňte zástrčku do zásuvky.
	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené.
Príprava potraviny trvá dlhšie, ako sa očakávalo.	Kôš je preplnený potravinami.	Prípravte menšie množstvo ingrediencií.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Zvýšte teplotu pomocou tlačidiel na reguláciu teploty.
	Potravina sa neotáčala ani ste ňou netriasli.	Po niekoľkých minútach varenia potravinu otočte alebo pretrepte.
Potravina je zvnútra surová a/alebo zvonka spálená.	Nastavená teplota je príliš vysoká	Znížte teplotu pomocou tlačidiel na reguláciu teploty
	Drôtené rošty nie sú nastavené na vhodnú výšku.	Nastavte drôtené rošty do vhodnej výšky.
	Potravina sa neotáčala ani ste ňou netriasli.	Po niekoľkých minútach varenia potravinu otočte alebo pretrepte.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Príprava mastných potravín	Olej, ktorý sa uvoľňuje pri varení niektorých potravín, môže striekať na výhrevné teleso a vytvárať biely dym. Je to normálne a nemá to vplyv na jedlo
	Zvyšky z predchádzajúceho použitia	Po každom použití spotrebič vyčistite.

7. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ	215
2. ОПИС ПРОИЗВОДА	217
3. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ	217
4. УПУТСТВО ЗА РАД	218
5. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ	223
6. ШТА РАДИТИ АКО... ..	224
7. ЕКОЛОШКА ПИТАЊАг	224

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом носи деценије професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран мислећи на вас. Дакле, кад год га користите, можете бити сигурни да ћете сваки пут добити одличне резултате.

Добродошли у Electrolux.

Посетите нашу веб страницу да:



Добијте савете о употреби, брошуре, решавање проблема, сервисне информације:
www.electrolux.com



Региструјте свој производ ради боље услуге:
www.registerelectrolux.com



Купите додатну опрему, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој апарат:
www.electrolux.com/shop

СЕРВИС И БРИГА О КОРИСНИЦИМА

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате наш овлашћени сервисни центар, припремите следеће податке:

Модел, ПНЦ, серијски број.

Информације се могу наћи на плочици.

Симболи у упутству:



Упозорење / Опрез - Безбедносне информације.



Опште информације и савети.



Информације о животnoj средини.

Подложно променама без претходне најаве.

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

- Овај уређај могу користити деца узраста од 8 година и више, као и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или без искуства и знања ако су под надзором или су добили упутства о томе како да безбедно користе уређај и разумеју опасности које прате употребу. Деца се не смеју играти са уређајем. Чишћење и корисничко одржавање не смеју обављати деца осим ако су старија од 8 година и под надзором.
- Овај уређај није намењен за употребу од стране особа (укључујући децу) са смањеним физичким, чулним или менталним способностима или недостатком искуства и знања, осим ако су под надзором или су им дата упутства у вези са коришћењем уређаја на безбедан начин и ако разумеју опасности коришћења од лица одговорног за њихову безбедност. Децу треба надzirати како се не би играла са уређајем.
- Држите фритезу и кабл за напајање ван домаћаја деце млађе од 8 година.
- Овај уређај је намењен само за уобичајену употребу у домаћинству.
- Ако је кабл за напајање оштећен или поломљен, мора га заменити сервисер или друго квалификовано лице како би се избегле опасности по безбедност.
- Површине уређаја могу постати вруће током употребе.
- Не покривајте отворе за улаз и излаз ваздуха док уређај ради.
- Увек вратите уређај у овлашћени сервис на преглед или поправку.
- Не покушавајте сами да поправите уређај.
- Не постављајте уређај на или близу загрејаног шпорета на гас, било које врсте електричних шпорета, електричних плоча за кување или у загрејану рерну.
- Увек проверите да ли је утикач правилно уметнут у утичницу.
- Држите струјни кабл даље од врућих површина или оштрих предмета како бисте избегли оштећење.
- Никада не стављајте ништа запаљиво, експлозивно или корозивно у корпу.
- Немојте претерано штипати, савијати, увртати или стављати тешке предмете на кабл за напајање да бисте спречили излагање или ломљење његовог језгра.
- Немојте користити уређај ако су оштећени утикач, кабл или сам уређај.
- Никада не почињите припрему хране, а да корпа није на месту.
- Не пуните корпу изнад линије „MAX“ како бисте спречили контакт хране са грејним елементом.

- Не додирујте корпу директно рукама током или одмах након употребе како бисте избегли опекотине.
- Немојте користити пластичне посуде или обичне папирне материјале за умотавање хране за припрему.
- Немојте уметати игле, жице или друге предмете у било који од отвора фритезе да бисте избегли струјни удар или повреду.
- Обавезно искључите фритезу пре чишћења или поправке.
- Немојте померати или трести фритезу током употребе.
- Не стављајте стране предмете у сигурносни прекидач да бисте избегли било какву опасност.
- Није погодан за контакт са веома киселим и/или врло сланим састојцима.
- Избегавајте употребу металних алата када рукујете храном у корпи.
- Уређаји нису намењени за управљање екстерним тајмером или одвојеним системом даљинског управљања.
- Овај уређај је намењен за употребу у домаћинству и сличним апликацијама као што су:
 - кухињски простори за особље у продавницама, канцеларијама и другим радним срединама;
 - пољским кухињама;
 - од стране клијената у хотелима, мотелима и другим окружењима колективног смештаја;
 - окружења типа ноћење са доручком.
- Потрошња енергије у стању приправности: 0,5W
- Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне одговарајући режим ниске потрошње: 20 мин

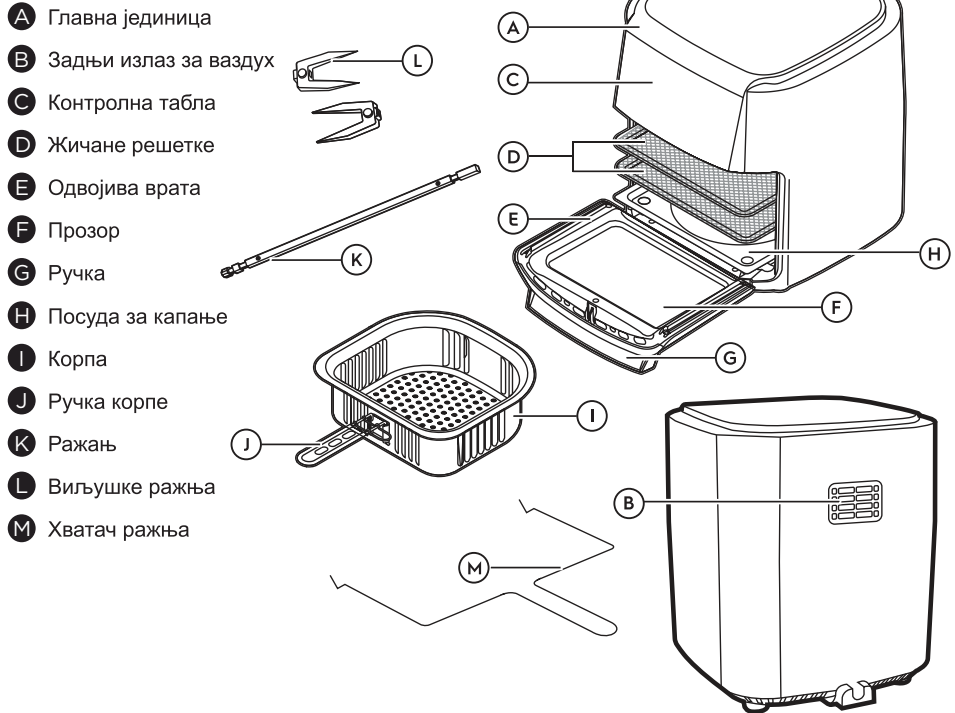


ОПРЕЗ: Врућа површина



2. ОПИС ПРОИЗВОДА

2.1 Општи преглед



3. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

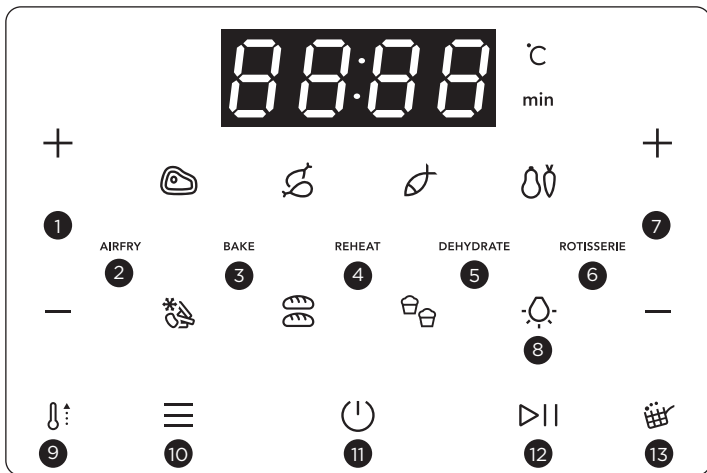
1. Уклоните сав материјал за паковање и промотивне етикете са унутрашње и спољашње стране уређаја.
2. Поставите уређај на стабилну, равну површину отпорну на топлоту, остављајући довољно простора за отварање врата.
3. Очистите уређај и прибор (погледајте ОДРЖАВАЊЕ И ЧИШЋЕЊЕ).

4. Загревајте уређај 10 минута користећи функцију пржења.

НАПОМЕНА: Током првог загревања можете приметити малу количину дима и/или мирис уља.

4. УПУТСТВО ЗА РАД

4.1 Коришћење контролне табле



1 Подешавање температуре:

Притисните дугме + или - да бисте подесили температуру припреме. За брзо подешавање, држите притиснуто дугме.

НАПОМЕНА: Радна температура варира између 60°C и 200°C (функција дехидратације ради између 30°C и 80°C).

2 ВАЗДУШНО ПРЖЕЊЕ

Када је изабран режим ваздушног пржења, можете изабрати један од 7 унапред подешених рецепата или ручно подесити припрему.

3 ПЕЧЕЊЕ

Са изабраним режимом печења, спремајте своју омиљену храну попут колачића, колача, ролница са циметом и још много тога.

4 ПОДГРЕВАЊЕ

Брзо загрејте своју омиљену храну.

5 ДЕХИДРАЦИЈА

Дехидрирајте воће и поврће на ниским температурама за здраве ужине.

6 РОШИЋ

Када је ражањ уметнут у уређај, користите ову функцију да ротирате месо за равномерно роштиљање.

НАПОМЕНА: Унапред подешена температура и време у режимима спремања се такође могу ручно подесити према вашим жељама.

7 Подешавање времена

Додирните дугме + или - време да бисте подесили време припреме. За брзо подешавање, држите притиснуто дугме.

НАПОМЕНА: Време рада варира између 1 и 99 минута (осим функције „дехидрације“: која траје између 5 и 300 минута).

8 Светло

Притисните дугме за светло да бисте укључили или искључили светло.

9 Индикатор загревања

Индикаторска лампица ће се укључити и обавестити вас да се уређај загрева. Загревање траје највише 5 минута.

10 Дугме режима припреме

Притисните мени Режим припреме да изаберете један од 5 режима припреме.

11 Укључено / искључено

Ово дугме има три функције: Додирните дугме да бисте активирали контролну таблу.

Ако се уређај не користи, додирните дугме за таблу да бисте ушли у режим мировања.

На табли ће бити приказано одбројавање од 20 секунди да се уређај охлади.

12 Старт/Пауза

Додирните дугме да почнете припрему хране или да паузирате процес током спремања. Када је паузиран, могуће је подесити температуру/време циклуса ако је потребно.

НАПОМЕНА: Ако је фритеза у било ком тренутку паузирана на више од 10 минута, уређај ће се вратити на почетни екран.

13 Укључење лампице индикатора хране

Ова индикација ће се појавити на половини времена спремања за неке од унапред подешених рецепата и за ручно подешавање.

4.2 Унапред подешени рецепти

Изаберите један од 7 унапред дефинисаних рецепата за припрему:

НАПОМЕНА: Неопходно је подесити одређене намирнице на пола времена припреме за уједначену текстуру. Користите рукавице или клешта за руковање како бисте осигурали своју безбедност и избегли незгоде. Процес спремања се зауставља ако се отворе врата. Рад се наставља када се врата затворе.

Храна		Темп. (°C)	Време припреме (минут)	Порција (kg)	Окренути храну на пола припреме?
Помфрит		180	20	0,4	Да
Мафин		165	15	0,45 (50g x 9ком)	Не
Месо		180	30	0,9	Да
Пилетина		200	40	1	Да

Хлеб		180	30	0,5	Не
Риба		180	15	0,2 (40x120x100 mm)	Не
Поврће		180	30	0,8	Да

НАПОМЕНА: Велики хлеб: 500 g, 180°C, 30 минута; Замрзнути хлеб са сиром: 50 g x 18 ком, 160°C, 24 минута

ВАЖНО

Температура и време припреме наведени у табели су смернице и варирају у зависности од рецепата и количине састојака, облика и текстуре намирница. Можете подесити температуру и време припреме по жељи.

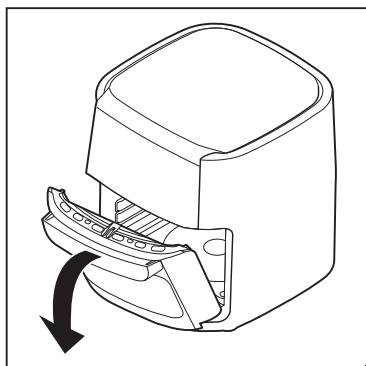
4.3 Употреба ваше фритезе на врућ ваздух

1. Поставите уређај на стабилну, равну површину отпорну на топлоту, остављајући довољно простора за отварање врата.

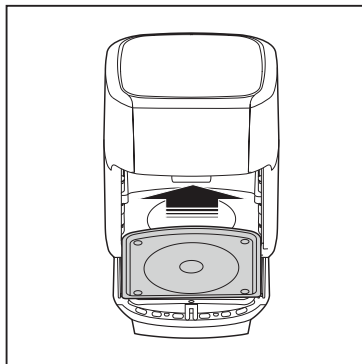
ВАЖНО

Не ометајте излазе ваздуха на производу.

2. Прикључите уређај.
3. Повуците ручицу да отворите врата.



4. Уметните посуду за капање у дно уређаја тако да масноћа и остаци не падају у уређај.



5. Ваш уређај има 3 додатка за припрему разних намирница (погледајте Општи преглед).
6. Ставите храну у одабрани додаток и затворите врата свог уређаја.
7. Притисните дугме за укључивање/искључивање једном да бисте укључили уређај.
8. Изаберите унапред подешени рецепт, начин рада или ручно подесите температуру и време по жељи.
9. Притисните дугме Старт/Пауза да бисте започели припрему хране.

НАПОМЕНА:

- Дугмад на контролној табли пиштају за потврду избора.
 - Уређај се аутоматски загрева када се притисне дугме за покретање/пауза. Лампица за загревање остаје укључена до 5 минута. Одбројавање времена почиње када се достигне температура припреме.
10. На крају програмираног времена, панел приказује „END“, заједно са 3 „бип“ сигнала.
 11. Повуците ручицу да отворите врата.
 12. Користите прибор отпоран на топлоту да уклоните храну и одложите је у посуду.

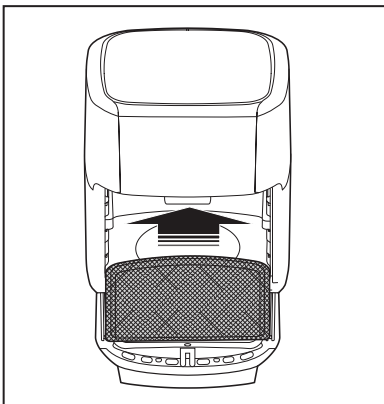
**УПОЗОРЕЊЕ**

Држите лице, руке и шаке даље од паре која се ослобађа приликом отварања врата.

13. Искључите уређај из струје када завршите или се вратите на корак 8 ако желите да припремите још хране.

4.4 Жичане решетке

1. Поставите уређај на стабилну, равну површину отпорну на топлоту, остављајући довољно простора за отварање врата.



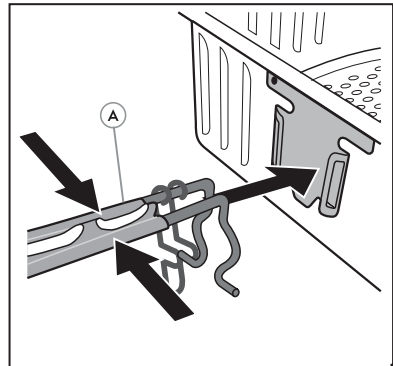
2. Користите жичане решетке за дехидрацију воћа/поврћа.

НАПОМЕНА: Ако се обе решетке користе у исто време, препоручује се да промените положаје решетке на пола времена припреме за равномерније печење.

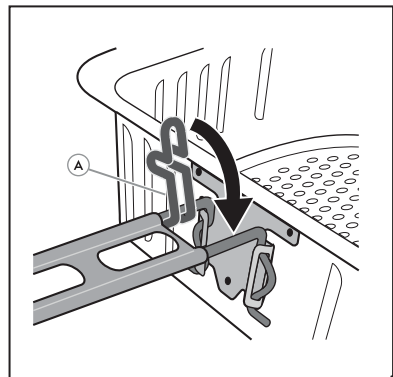
4.5 Корпа

Дршка корпе мора бити причвршћена када стављате или вадите храну.

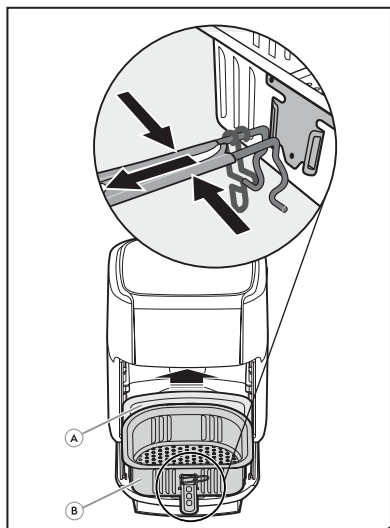
1. Притисните стране ручке (A) и поставите ручку у прорезе на корпи.



2. Отпустите ручицу, а затим затворите копчу да бисте закључали ручку на предвиђено место.



3. Поставите корпу на жељену полицу и уклоните ручку корпе.



ВАЖНО

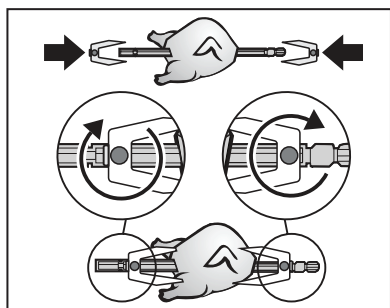
Уверите се да су ручке правилно састављене и причвршћене.

4.6 Ротирајући ражањ

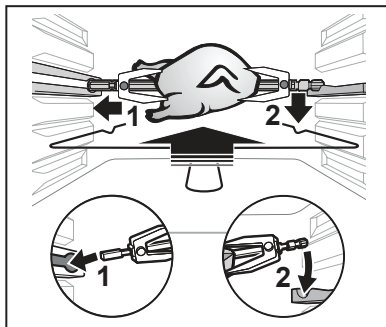
Ставите ражањ у месо по вашем избору. Уверите се да месо може слободно да се окреће унутар шупљине. Ако је месо превелико, можда се неће правилно испећи и може ударити о стране фритезе и оштетити уређај.

1. Поставите виљушке и причврстите их завртњима тако да храна буде безбедно причвршћена.

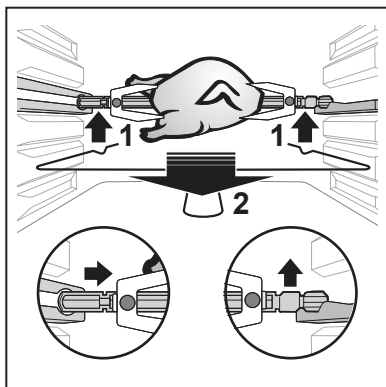
НАПОМЕНА: Користите виљушке да осигурате храну.



2. Користите куку за руковање да поставите ражањ на шине и гурните га до места где належе. Проверите да ли је ражањ правилно постављен у отвор за окретање на левој страни уређаја.



3. Да бисте уклонили ражањ, користите куку за руковање тако што ћете прихватити ражањ и лагано га гурнути удесно да бисте га одвојили од држача за причвршћивање. Затим извуците ражањ низ шине из фритезе.



5. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

5.1 Чишћење

Да бисте избегли струјни удар, извучите утикач из утичнице пре било каквог чишћења или одржавања. Чишћење треба обављати док је апарат хладан.

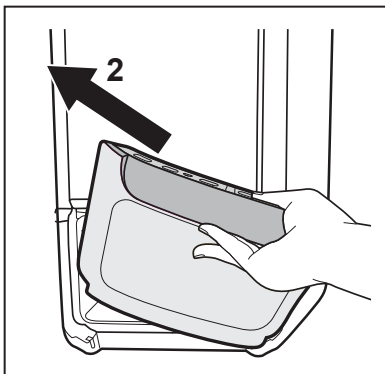
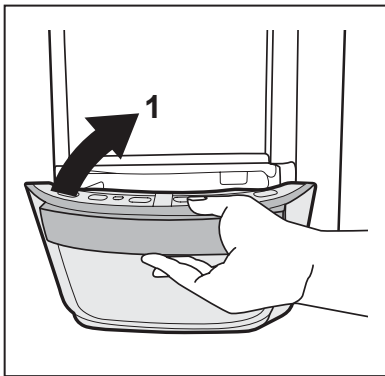
За чишћење спољашњости уређаја и његовог електричног кабла користите само влажну крпу.

1. Отворите врата под углом од 45° и уклоните их тако што ћете прво повући леву страну нагоре, а затим улево. Очистите обе стране топлем водом и благим детерџентом.



ОПРЕЗ

Не стављајте врата у машину за прање судова. Само ручно прање.



2. Да бисте очистили прибор, користите меки сунђер, благи детерџент и темељно га исперите.

НАПОМЕНА: Посуда за капање (Н), корпа (I), ручка корпе (J), ражањ (K), виљушке за ражањ (L) и куке за руковање ражњем (M) се могу прати у машини за судове. (Погледајте Општи преглед)

3. Користите суву, меку крпу да очистите спољашњост уређаја.



ОПРЕЗ

Никада не урањајте уређај, утикач или кабл за напајање у воду или било коју другу течност.

Никада не чистите свој уређај запаљивим течностима као што су алкохол, керозин, бензин, разређивач, растварачи, средства за уклањање или хемикалије као што су детерџенти са амонијаком, киселинама, сирћетом, содом или абразивним средствима као што су сапуни.

Немојте користити парну опрему за чишћење уређаја.

4. Важно је да очистите свој уређај након сваке употребе јер накупљање уља, масти или хране може узроковати непријатне мирисе, кварове и смањити перформансе.

5.2 Складиштење

1. Искључите уређај и оставите га да се потпуно охлади.
2. Уверите се да су све компоненте и прибор чисти и суви.
3. Чувајте свој уређај на равном, сувом и безбедном месту даље од деце.

6. ШТА РАДИТИ АКО...

Користите овај водич да бисте помогли у решавању уобичајених проблема који могу да ометају перформансе производа. Ако ово не помогне у побољшању проблема, обратите се корисничкој служби.

ПРОБЛЕМ	МОГУЋИ УЗРОК	РЕШЕЊЕ
Апарат се не укључује и не загрева	Уређај није укључен у утичницу	Ставите утикач у утичницу
	Врата нису добро затворена	Проверите да ли су врата затворена
Припрема хране траје дуже од очекиваног	Корпа је препуњена храном	Припремите мању количину састојака
	Подешена температура је прениска	Повећајте температуру тастерима за контролу температуре
	Храна није окренута нити протрешена	Окрените или протресите храну након неколико минута припреме
Храна је сирова изнутра и/или запаљена споља.	Подешена температура је превисока	Смањите температуру тастерима за контролу температуре
	Жичане решетке нису постављене на одговарајућу висину	Поставите жичане решетке на одговарајућу висину
	Храна није окренута нити протрешена	Окрените или протресите храну након неколико минута припреме
Бели дим долази из уређаја.	Припрема масне хране	Уље које се ослобађа приликом припреме неке хране може прскати по грејном елементу и произвести бели дим. Ово је нормално и не утиче на храну
	Остаци од претходне употребе	Обавезно очистите уређај након сваке употребе

7. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја.

Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	226
2. ОПИС ВИРОБУ	228
3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	228
4. ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ	229
5. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	234
6. ЩО РОБИТИ, КОЛИ...	235
7. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ	235

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання пристрою Electrolux. Ви обрали виріб, який втілює в собі десятиліття професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — він створений із думкою про вас. Будьте впевнені, що користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт:



Отримайте поради щодо використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісну інформацію:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registerelectrolux.com



Придбайте аксесуари й витратні матеріали для вашого пристрою:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ Й СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Завжди використовуйте оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, переконайтеся, що у вас є наступні дані: Модель, номер виробу (PNC), серійний номер. Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

Символи в інструкції:



Попередження/Застереження — інформація щодо техніки безпеки.



Загальна інформація та поради.



Інформація про оточуюче середовище.

Зміни можуть бути внесені без попередження.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом та знаннями можуть користуватися цим пристроєм лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо безпечного користування пристроєм і розуміння пов'язаних із цим ризиків. Діти не повинні гратися з пристроєм. Очищення та обслуговування не повинно проводитися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання пристрою особою, відповідальною за їхню безпеку, і розуміють пов'язані з цим ризики. Слідкуйте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм.
- Зберігайте аерофритюрницю та шнур живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Цей пристрій призначений лише для звичайного побутового використання.
- Якщо шнур живлення пошкоджений або зламаний, він повинен бути замінений сервісним агентом або особою з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути загрози безпеці.
- Доступні поверхні можуть нагріватися під час використання.
- Не закривайте отвори для входу та виходу повітря під час роботи пристрою.
- Завжди повертайте пристрій до авторизованого сервісного центру для перевірки або ремонту.
- Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно.
- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, будь-яку електричну плиту, електричні конфорки або в розігріту духовку, а також не ставте його поблизу них.
- Завжди слідкуйте за тим, щоб вилка була вставлена в розетку належним чином.
- Щоб уникнути пошкодження, тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь або гострих предметів.
- Ніколи не кладіть до кошика нічого легкозаймистого, вибухонебезпечного або їдкого.
- Не перетискайте, не згинайте, не перекручуйте і не кладіть важкі предмети на шнур живлення, щоб не оголити і не зламати його жилу.
- Не використовуйте пристрій, якщо вилка, шнур живлення або сам пристрій пошкоджені.

- Ніколи не починайте готувати, не встановивши кошик на місце.
- Не заповнюйте кошик вище лінії «MAX» (МАКС.), щоб запобігти контакту їжі з нагрівальним елементом.
- Не торкайтеся кошика безпосередньо руками під час або відразу після використання, щоб уникнути опіків.
- Не використовуйте пластиковий посуд або звичайні паперові обгорткові матеріали для загортання їжі під час приготування.
- Не вставляйте шпильки, дроти або інші предмети в отвори аерофритюрниці, щоб уникнути ураження електричним струмом або травми.
- Перед чищенням або ремонтом фритюрниці обов'язково відключайте її від мережі.
- Не рухайте і не струшуйте фритюрницю під час використання.
- Щоб уникнути небезпеки, не вставляйте сторонні предмети в запобіжний вимикач.
- Не підходить для контакту з інгредієнтами з високою кислотністю та/або високим вмістом солі.
- Не використовуйте металеві інструменти під час перемішування продуктів у кошику.
- Пристрої не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей пристрій призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:
 - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - сільські будинки;
 - використання клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
 - міні-готелі типу «ночівля та сніданок».
- Споживана потужність у режимі очікування: 0,5 Вт
- Максимальний час, необхідний для автоматичного переходу обладнання в режим зниженого енергоспоживання: 20 хвилин

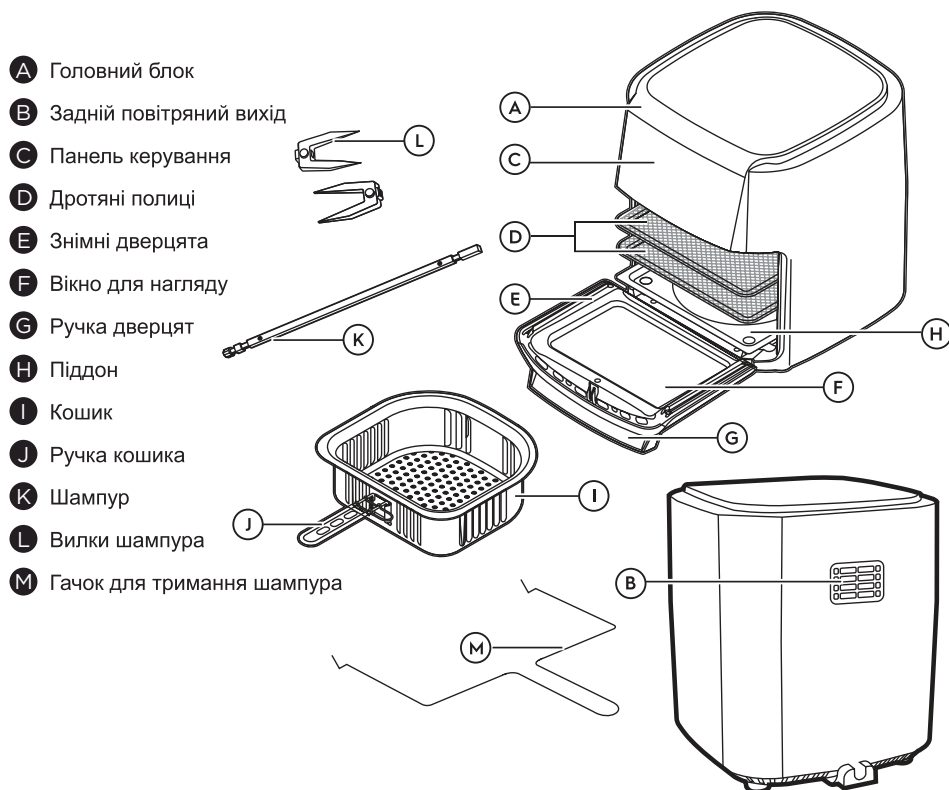


ОБЕРЕЖНО: Гаряча поверхня



2. ОПИС ВИРОБУ

2.1 Загальний огляд



3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні етикетки зсередини та зовні пристрою.
2. Встановіть пристрій на надійну, рівну та термостійку поверхню, залишивши достатньо місця для відкривання дверцят.
3. Очистіть пристрій та аксесуари (див. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ).

4. Нагрійте пристрій протягом 10 хвилин, використовуючи функцію Air Fry.

ПРИМІТКА: Під час першого нагрівання ви можете помітити невелику кількість диму та/або запах масла.

4. ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

4.1 Використання панелі керування



1 Регулювання температури:

Натискайте кнопки регулювання температури + або -, щоб встановити температуру приготування. Для швидкого регулювання утримуйте кнопку натиснутою.

ПРИМІТКА: Робоча температура змінюється від 60 °C до 200 °C (функція дегідратації працює в діапазоні від 30 °C до 80 °C)

2 AIR FRY

Вибравши режим Air Fry, ви можете вибрати один із 7 попередньо встановлених рецептів або налаштувати приготування вручну.

3 ВИПІКАННЯ

Вибравши режим випікання, готуйте улюблені страви, такі як печиво, тістечка, булочки з корицею тощо.

4 ПІДГРІВАННЯ

Швидко розігрівайте улюблені страви.

5 ДЕГІДРАТАЦІЯ

Зневоднійте фрукти та овочі при низьких температурах для здорових перекусів.

6 ГРИЛЬ

Коли шампур вставлений у пристрій, використовуйте цю функцію для обертання м'яса для рівномірного приготування.

ПРИМІТКА: Попередньо встановлені температуру та час у режимах приготування також можна регулювати вручну відповідно до ваших уподобань.

7 Налаштування часу

Натискайте кнопки + або -, щоб встановити час приготування. Для швидкого регулювання утримуйте кнопку натиснутою.

ПРИМІТКА: Час роботи змінюється від 1 хвилини до 99 хвилин (за винятком функції дегідратації, яка може тривати від 5 хвилин до 300 хвилин).

8 Освітлення

Натисніть кнопку освітлення, щоб увімкнути або вимкнути освітлення.

9 Світловий індикатор попереднього нагрівання

Світловий індикатор увімкнеться, повідомляючи про те, що прилад виконує попереднє нагрівання. Попереднє нагрівання триває не більше 5 хвилин.

- 10

Кнопка режимів приготування
Натисніть кнопку режимів приготування, щоб вибрати один з 5 режимів.
- 11

Увімкнення/вимкнення
Ця кнопка виконує три функції:
Натисніть кнопку, щоб активувати панель керування.
Якщо пристрій не використовується, натисніть кнопку, щоб панель перейшла в режим очікування.
На панелі з'явиться зворотний відлік протягом 20 секунд для охолодження пристрою.

- 12

Пуск/Призупинка
Натисніть кнопку, щоб почати готувати їжу або призупинити процес під час приготування. Під час призупинення можна відрегулювати температуру/час циклу, якщо це необхідно.
ПРИМІТКА: Якщо фритюрницю призупинити більш ніж на 10 хвилин, пристрій перемкнеться на головний екран.
- 13

Світловий індикатор перевертання їжі
Ця індикація з'являється посередині часу приготування для деяких попередньо встановлених рецептів і при ручному налаштуванні.

4.2 Попередньо налаштовані рецепти

Виберіть один із 7 попередньо налаштованих рецептів приготування:

ПРИМІТКА: Деякі продукти необхідно перевертати посередині часу приготування для отримання рівномірної консистенції. Під час роботи використовуйте рукавички або щипці, щоб забезпечити свою безпеку та уникнути нещасних випадків.
Якщо відчинити дверцята, процес приготування призупиняється. Робота відновлюється після закриття дверцят.

Продукти		Темп. (°C)	Час пригот. (хвилини)	Порція (кг)	Перевертати їжу посередині часу приготування?
Картопля фрі		180	20	0,4	Так
Кекс		165	15	0,45 (50 г x 9 шт.)	Ні
М'ясо		180	30	0,9	Так
Курка		200	40	1	Так

Хліб		180	30	0,5	Ні
Риба		180	15	0,2 (40X120X100 мм)	Ні
Овочі		180	30	0,8	Так

ПРИМІТКА: Велика хлібина: 500 г, 180 °С, 30 хвилин; Заморожений сирний хліб: 50 г х 18 шт., 160 °С, 24 хвилини

ВАЖЛИВО!

Температура і час приготування, вказані в таблиці, є орієнтовними і залежать від рецептів, кількості інгредієнтів, форми і консистенції продуктів. Ви можете регулювати температуру та час приготування за власним бажанням.

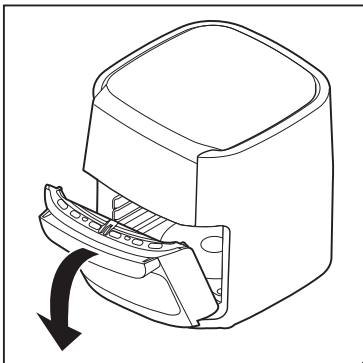
4.3 Використання вашої аерофритюрниці

1. Встановіть пристрій на надійну, рівну та термостійку поверхню, залишивши достатньо місця для відкривання дверцят.

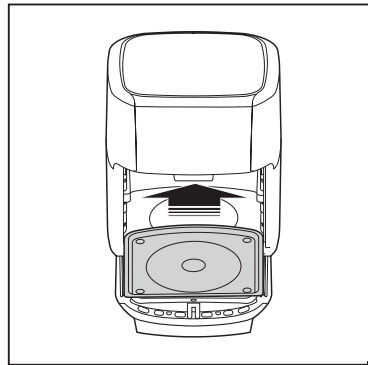
ВАЖЛИВО!

Не перекривайте отвори пристрою для виходу повітря

2. Увімкніть пристрій у розетку.
3. Потягніть за ручку, щоб відчинити дверцята.



4. Вставте піддон у нижню частину пристрою, щоб жир і дрібні частинки їжі не потрапляли всередину пристрою.



5. Ваш прилад має 3 аксесуари для приготування різних страв (див. «Загальний огляд»).
6. Покладіть їжу в обраний аксесуар і закрийте дверцята пристрою.
7. Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімкнення/вимкнення один раз.
8. Виберіть попередньо налаштований рецепт, режим випікання або налаштуйте температуру та час вручну за власним бажанням.
9. Натисніть кнопку пуску/призупинки, щоб розпочати приготування їжі.

ПРИМІТКА:

- Кнопки панелі керування подаватимуть звуковий сигнал для підтвердження вибору.
 - Пристрій автоматично розігрівається при натисканні кнопки пуску/призупинки. Світловий індикатор попереднього нагрівання залишається увімкненим до 5 хвилин. Зворотній відлік часу починається після досягнення температури приготування.
10. Після закінчення запрограмованого часу, на панелі з'явиться напис «END» (КІНЕЦЬ) і пролунає 3 звукових сигнали.
 11. Потягніть за ручку, щоб відчинити дверцят.
 12. Використовуйте термостійкий інструмент, щоб виїняти їжу і покласти її в контейнер.

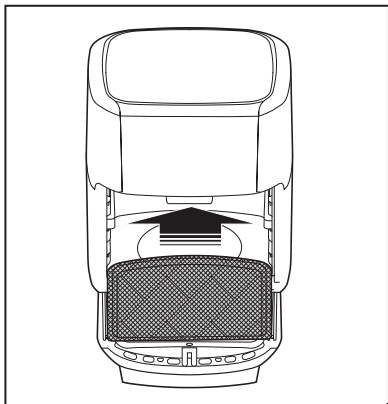
**УВАГА**

Тримайте обличчя, руки та кисті рук подалі від пари, що виходить під час відчинення дверцят.

13. Вимкніть пристрій з розетки після закінчення роботи або поверніться до кроку 8, якщо хочете приготувати ще якусь страву.

4.4 Дротяні полиці

1. Встановіть пристрій на надійну, рівну та термостійку поверхню, залишивши достатньо місця для відкривання дверцят.



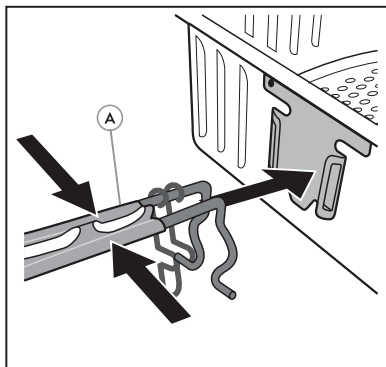
2. Використовуйте дротяні полиці для зневоднення фруктів/овочів.

ПРИМІТКА: Якщо обидві полиці використовуються одночасно, рекомендується міняти положення полиць в середині часу приготування для більш рівномірного приготування.

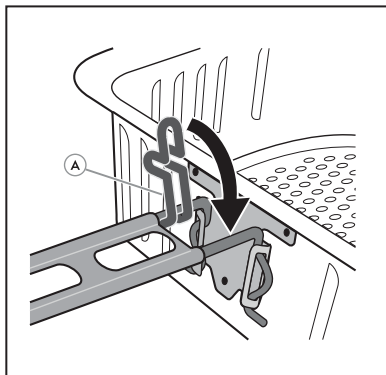
4.5 Кошик

Ручка кошика повинна бути встановлена, коли ви кладете або виймаєте продукти.

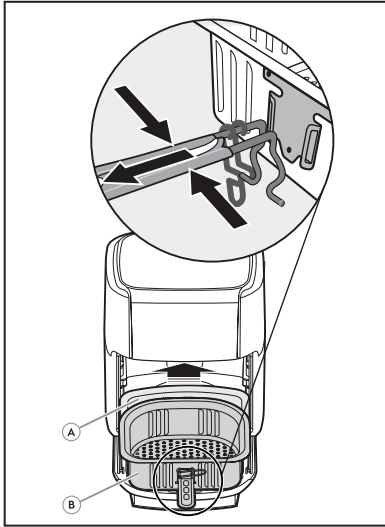
1. Натисніть на бокові сторони ручки (A) і вставте ручку в прорізи в кошику.



2. Відпустіть ручку, а потім закрийте фіксатор, щоб зафіксувати ручку на місці.



3. Поставте кошик на потрібну полицю і зніміть ручку кошика.



ВАЖЛИВО!

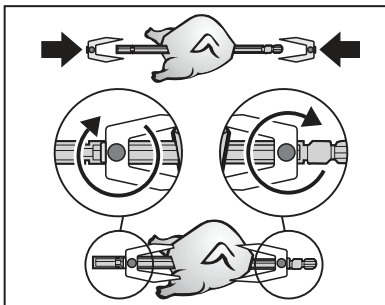
Переконайтеся, що ручки встановлені та зафіксовані належним чином.

4.6 Шампур для обертання

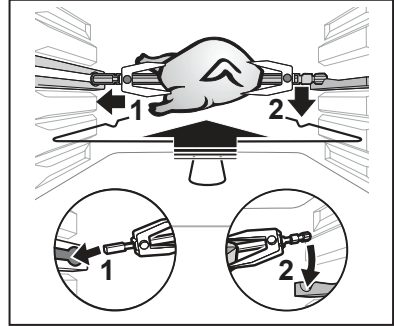
Вставте шампур у м'ясо за вашим вибором. Переконайтеся, що м'ясо може вільно обертатися в камері. Якщо шматок м'яса занадто великий, він може приготуватися неправильно, а також вдаритися об стінку камери і пошкодити пристрій.

1. Встановіть вилки і закріпіть їх гвинтами так, щоб продукт був надійно зафіксований.

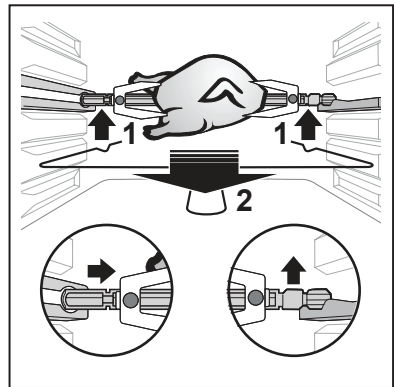
ПРИМІТКА: Використовуйте вилки, щоб зафіксувати продукт.



2. Використовуйте гачок для переміщення, щоб встановити шампур на напрямні, і посуňte його до точок кріплення. Переконайтеся, що шампур правильно вставлений в отвір для обертання на лівій стороні пристрою.



3. Щоб зняти шампур, скористайтесь гачком для перенесення, вставивши його в шампур і злегка натиснувши на нього праворуч, щоб від'єднати шампур від фіксуючих кронштейнів. Потім витягніть шампур по напрямних з пристрою.



5. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

5.1 Чищення

Щоб уникнути ураження електричним струмом, виймайте вилку з розетки перед виконанням будь-якого чищення або технічного обслуговування. Чищення слід проводити на холодному пристрої.

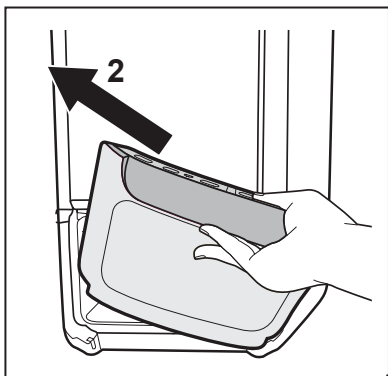
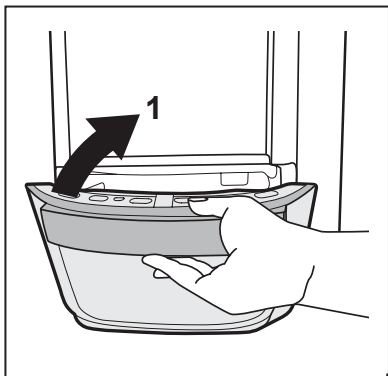
Для чищення зовнішніх поверхонь пристрою та його електричного кабелю використовуйте лише вологу тканину.

1. Відкрийте дверцята на 45° і зніміть знімні дверцята, спочатку потягнувши ліву сторону вгору, а потім потягніть дверцята вліво. Очистіть обидві сторони теплою водою з м'яким миючим засобом.



ОБЕРЕЖНО

Не кладіть знімні дверцята в посудомийну машину. Мийте їх тільки руками.



2. Для очищення аксесуарів використовуйте м'яку губку та м'який миючий засіб і ретельно промийте їх.

ПРИМІТКА: Піддон (Н), кошик (І), ручка для кошика (J), шампур (К), вилки для шампура (L) і гачки для перенесення шампура (М) можна мити в посудомийній машині. (Див. «Загальний огляд»)

3. Для чищення зовнішніх поверхонь пристрою використовуйте суху м'яку тканину.



ОБЕРЕЖНО

Ніколи не занурюйте пристрій, вилку або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину.

Ніколи не чистіть пристрій легкозаймистими рідинами, такими як спирт, гас, бензин, розріджувач, розчинники, засоби для видалення забруднень, або хімічними речовинами, такими як миючі засоби з аміаком, кислотами, оцтом, содою або абразивними речовинами, такими як мило.

Не використовуйте парове обладнання для чищення пристрою.

4. Важливо чистити пристрій після кожного використання, оскільки накопичення олії, жиру або їжі може спричинити неприємні запахи, несправності та знизити продуктивність.

5.2 Зберігання

1. Вимкніть пристрій і дайте йому повністю охолонути.
2. Переконайтеся, що всі компоненти та аксесуари чисті та сухі.
3. Зберігайте пристрій у сухому, рівному, безпечному місці, недоступному для дітей.

6. ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Скористайтесь цим керівництвом, щоб вирішити поширені проблеми, які можуть вплинути на роботу пристрою. Якщо це не допоможе вирішити проблему, зверніться до служби підтримки.

ПРОБЛЕМА	ЙМОВІРНА ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ
Прилад не вмикається і не нагрівається	Пристрій не увімкнений в розетку	Вставте вилку шнура живлення в розетку
	Дверцята не зачинені належним чином	Перевірте, чи зачинені дверцята
Приготування їжі займає більше часу, ніж очікувалося	Кошик переповнений продуктами	Приготуйте меншу кількість інгредієнтів
	Встановлена температура занадто низька	Підвищіть температуру за допомогою клавіш регулювання температури
	Продукти не перевертались і не струшувались	Переверніть або струсіть продукти через кілька хвилин приготування
Їжа сира всередині та/або обпалена зовні.	Встановлена температура занадто висока	Знизьте температуру за допомогою клавіш регулювання температури
	Дротяні полиці не встановлені на належній висоті	Встановіть дротяні полиці на відповідній висоті
	Продукти не перевертались і не струшувались	Переверніть або струсіть продукти через кілька хвилин приготування
З пристрою йде білий дим.	Приготування жирних страв	Масло, що виділяється під час приготування деяких страв, може розбризкуватись на нагрівальний елемент і спричинити появу білого диму. Це нормально і не впливає на страви
	Залишки після попереднього використання	Обов'язково чистіть пристрій після кожного використання

7. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



A29814803_250722

