



Air Fryer E6AF1-520K



EN INSTRUCTION BOOK

CNS 说明书

CNT 說明手冊

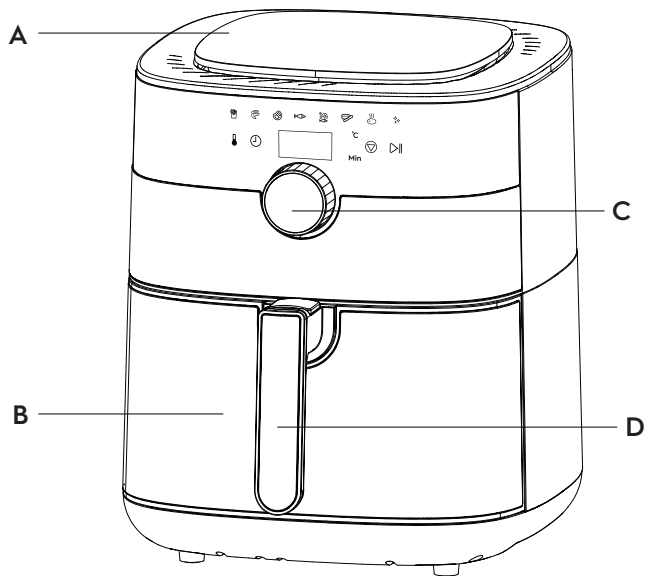
KR 사용 설명서

ID Buku Panduan

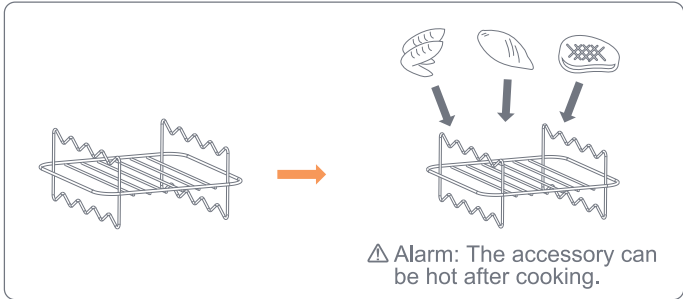
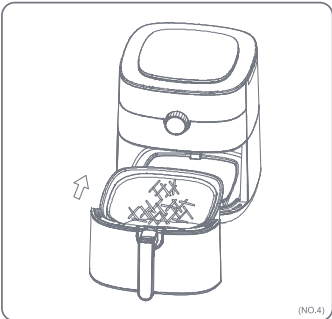
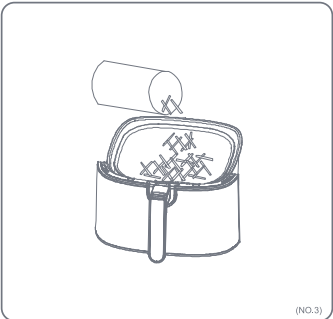
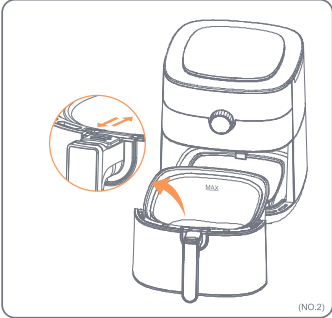
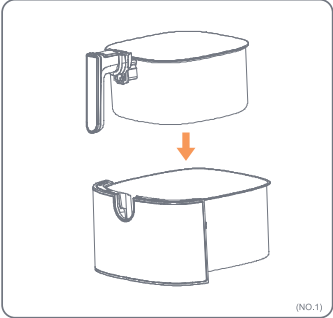
TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

VN Sách Hướng Dẫn

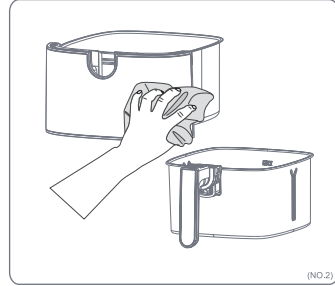
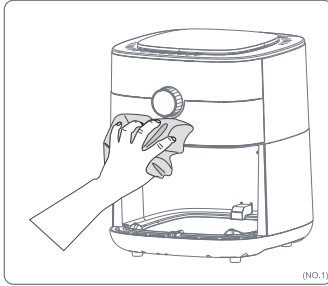
Product structure



How to use



How to clean



INSTRUCTION MANUAL

Graphics and drawings in this manual are solely for illustration purposes and are subject to variations from actual product

Read all instructions carefully before using the appliance for the first time.

Keep this manual for future reference.

COMPONENTS

- | | |
|---------------|----------------------|
| A. Air inlet | C. Control Dial |
| B. Fry basket | D. Fry basket handle |

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read this manual carefully before using.
- 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and maintenance should not be performed by children unless they are supervised.
- The appliance can only be connected to a power supply which voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate.
- Do not immerse the power cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
- Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the air fryer until it cooling down.
- Do not use the appliance if there is any damage to the plug, power cord or other parts.
- Do not ask any unauthorized person to replace or fix the appliance.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in or use the appliance with wet hands.
- Make sure the appliance is plugged into the wall socket properly.
- Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
- Do not place anything on top of the appliance during operation.
- Do not use the appliance for any other purposes than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- During hot air frying hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard .

BEFORE USE

1. Remove all packaging materials
2. Clean the basket and pan with water and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth
4. Small food usually has a short cooking time than larger food.
5. Shaking smaller food halfway during the cooking time gives you a better result.
6. Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give a crispy result.
7. Do not prepare extremely greasy food, such as sausages in the air fryer.
8. The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
9. When making cake, quiche or filled food, just use the pan. Do not use basket.
10. You can also use the air fryer to heat food, set the temperature to 80°C for up to 10 minutes.

HOW TO USE YOUR AIR FRYER

* DO NOT COOK FOOD without BASKET FITTING INTO, IN CASE OF ANY SCALD ACCIDENT HAPPEN





1. How to use: pan and basket

Place the appliance on the stable surface.

- Remove the pan and place it on a stable surface.
- Remove the protection cover on the safety lock.
- Press the safety lock to remove the basket. (N0.1/N0.2)
- Put the food into the basket up to the maximum level. The maximum capacity of the basket is 2 kg. (N0.3/N0.4)

2. Control panel



Button	Action	Behaviour
Start/Pause 	Quick Press	- Start the airfryer after program is set. - Pause the cooking process when the airfryer is cooking.
Cancel 	Quick Press	- Cancel existing program and return to setup mode.
Temperature Button 	Quick Press	- Enter into temperature adjustment mode.
Button Time 	Quick Press	- Enter into time adjustment mode.
Digital Knob	Turning	- Scroll through the preset menu. - Scroll through setting for Temperature or Time when in the different modes. - Wake up from Standby mode.

3. Sound

Sound	Short beep
Key Accept	Button press and command is accepted Note: NO sound when rotating knob
Alarm	Cooking is completed
Powerup	Oven is power on, together with Power On LEDs (display/buttons light up)

4. Power Up Sequence

When appliance is powered On,

1. UI LEDs will power up together with the Power Up sound.
2. After the Power Up sequence (1 second), Airfryer will go into Setup mode.
3. If there is no activity for 60s, it goes into Standby mode.



Power on

is

Display is black when there is no power to the Airfryer

All LEDs will show up for 1 second and Power Up sound will play when power is on

After the Power Up sequence, UI will go into Setup mode Temperature and Time indicators will disappear. Digits will show "---"

5. Standby Mode

5.1. Entering Standby Mode



60s

At the Setup Mode, press the Cancel Button

Airfryer will go into Standby Mode with all LEDs disappearing expect for „---“ that will blink at a rate of 1s

Activating Standby Mode:

1. On Setup Mode, press the cancel button.
2. Key Accept sound will play.
3. All LEDs will disappear only leaving „---“.
4. „---“ will blink at a rate of 1s.



When Airfryer is not cooking or in Setup mode for 60s or more.

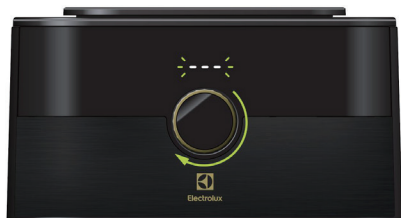
Airfryer will go into Standby Mode with all LEDs disappearing expect for „---“ that will blink at a rate of 1s.

Automatic Standby Mode:

1. If the Airfryer is not cooking or in Setup mode for more than 60s, it will automatically go into Standby Mode.
2. No sound will be played for this.
3. All LEDs will disappear only leaving „---“.
4. „---“ will blink at a rate of 1s.

5.2. Exiting Standby Mode

1. At Standby mode, rotate the knob. 2.Key Accept sound will play.
2. Key Accept sound will play.
3. Display will go into Setup mode.



At Standby mode, turn the knob to wake up the display.
A Key Accept sound will play when the display is lit



The Airfryer will go into the Setup mode after waking up from Standby mode

6. Auto Menu

At Setup mode:

- Rotate the knob to activate the Pre-set Menu function. The selected icon will blink at the rate of 1s and the digits will show the cooking time.
- Press Start/Pause to start the Preset Menu cooking program.
- The display will show only the selected Preset Menu (no blinking) and toggle between the cooking time and temperature at the rate of 1s.



Rotate the knob to select the Preset Menu There is no sound when using the knob. Press the Start/Pause button to start the cooking program. The Key Accept sound will play



Airfryer will go into the Cooking State

7. Manual Setting

At Setup mode:

- Press the Temperature button. The Key Accept button will play and the Preset icons will disappear.
- Use the knob to adjust the temperature. The digits will adjust up or down accordingly. There is no sound with the knob adjustment. Press the Time button. The Key Accept button will play.
- Adjust the time using the knob. There is no sound with the knob adjustment. Press the Start/Pause button to start the cooking.



Press the temperature button
Key Accept sound will play The
Preset icons will disappear
The digits and the Temperature
indicator will appear

Rotate the knob to the desired
temperature setting. Press the
Time button, Key Accept sound
will play. The digits (for time) and
Time indicator will appear

Rotate the knob to the desired
temperature setting. Press the
Start/Pause button. Key Accept
sound will play. Airfryer will go
into the Cooking State

8. Midway Adjustments

8.1. Paused when Drawer is removed:

1. Drawer is pull out from the Airfryer midway through the cooking. UI goes to Pause mode with digits blinking at the rate of 1s.
2. After uses adjust the food and drawer is placed back into the Airfryer, press Start/Pause button. Key Accept sound will play.
3. Airfryer will resume Cooking State with the remaining time on the timer.



Drawer is removed. Key Accept
sound will play Temperature and
Time button will appear. Digits
will blink at the rate of 1s

Drawer is placed back into
the Airfryer. Press Start/Pause
button. Key Accept sound will
play. Digits will stop blinking

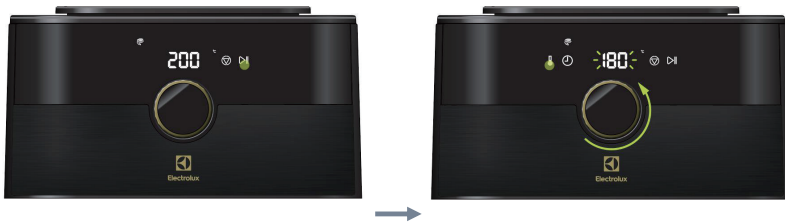
Cooking state will resume with
remaining time on timer

NOTE:

This adjustment is the same for Manual Setting.

8.2. Making temperature and time adjustments:

1. Press Start/Pause button to pause cooking. UI goes to Pause mode with digits blinking at the rate of 1s.
2. Pres the Temperature or Time Button. Use the knob to make adjustments.
3. Press Start/Pause button to resume cooking with new setting.
4. Airfryer will go into Cooking State.



Rotate the knob to select the Preset Menu There is no
sound when using the knob. Press the Start/Pause
button to start the cooking program. The Key Accept
sound will play

Digits will blink at the rate of 1s. Press the Temperature
button. Key Accept sound will play. Adjust the
temperature by turning the knob



After adjusting the temperature, you may press the Time button to adjust time, or press Start/Pause button to resume cooking with new settings

Airfryer will enter Cooking State with new settings

9. How to use the accessory

Double grill

Recommend using

Put the food on the grill to make better cooking performance.

10. Cooking State

Cooking State:

- Digits will toggle between Temperature and Time. The Temperature and Time indicator will appear accordingly.
- Only the selected Preset Menu icon will be lit. All other Preset Menu icons will disappear.
- Temperature and Time buttons will also disappear.
- If using Manual Setting, all Preset Menu icons will disappear.



Note:

For Manual setting, the Preset Menu icons will disappear.

11. Cooking End

Cooking End:

- When the cooking is completed, the Alarm sound will play. The Digits will show „End“ and only the Cancel button will be lit.
- Turn the knob or press the Cancel button to go back into Setup Mode.



12. How to clean and maintain






1. Cool down the air fryer.
2. Clean the surface with a soft cloth.(N0.1)
3. Clean the basket and pan with sponge.(N0.2)

- ※ Please pour out the residual oil in the pan after each use
- ※ Please use the mild detergent
- ※ Please don't scrub the air fryer vigorously, otherwise the coating will be damaged
- ※ The pan, basket and accessories are dishwasher-safe

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUS	SOLUTIONS
The Air Fryer does not work	The fryer is not plugged in.	Plug the fryer into an outlet.
	The cooking timer was not turning.	
The food cooked by air fryer are not done.	The basket is too full.	use smaller batches of food in the basket as they fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature.(See „how to Use your Air Fryer“)
The food are fried unevenly	Certain types of food need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time.(See „How to use your Air Fryer“)
Fried snacks are not crispy when that come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the „MAX“ indication
White smoke is coming from the fryer	You are preparing greasy food.	When greasy food are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan, the oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result.
	The pans still contains grease residues from previous use.	white smoke is caused by grease heating up in the-pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
French fries are fried unevenly in the air fryer	Uneven thickness of the french fries used.	Use fresh potatoes and make sure the even shape and thickness of the chip before frying.
	Potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
French Fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the Fries.	Make sure to dry the potato sticks before adding the oil.
		Cut the potato sticks Smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

APPENDIX. PRESET MENU

Name	Icon	Cooking Setting	Description
French Fries		180 °C 13-15mins	300g-800g Thin Frozen fries
Chicken Wings		200 °C 13-16mins	300g-800g Chicken wings
Meat		180 °C 15-20mins	500g-1000g Meat (Thickness less than 2cm)
Fish		180 °C 12-15mins	300g-600g Fish
Frozen Food		180 °C 10-14mins	300g-800g Frozen Chicken nuggets
Bake		180 °C 8mins	5pcs-10pcs Cup cake
Sweet Potato		180 °C 40-45mins	500g-1000g Sweet potato
odor-removal		80 °C 3mins	Using for removing the cooking smell
Vegetable		Manual setting 170 °C /10-12min	450-650g /brush oil

COOKING HINTS:

The temperature and cooking times in the table are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

DISPOSAL



This symbol on the product or on its packaging indicates that the product may not be treated as household waste. To recycle your product, please take it to an official collection point or to an Electrolux service center that can remove and recycle the battery and electric parts in a safe and professional way. Follow your country's rules for the separate collection of electrical products and rechargeable batteries.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available: **Model, PNC, Serial Number**. The information can be found on the rating plate.

Due to the Electrolux policy of continual product development; specifications, colours, and details of our products and those mentioned in this manual are subject to change without notice.

说明书

手册内的插图仅做说明使用，可能与实际产品不同。
首次使用本产品前，请仔细阅读所有的使用说明。
保留此说明书以便将来参考。

组件图示

- | | |
|--------|---------|
| A. 进气口 | C. 控制旋钮 |
| B. 炸篮 | D. 炸篮手柄 |

重要的安全提示

- 使用前请仔细阅读用户手册。
- 本产品不适合身体、感官或精神机能障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非在其安全负责人的看管或指导下才可使用。
- 除非在有人监管的情况下，否则儿童不应清洁或维护本产品。
- 本产品只能连接电压和频率均符合铭牌上规定的电源。
- 请勿将电源线、插头或电器的任何部分浸入水或其他液体中，以避免触电或损坏本产品。
- 设备工作时，不要盖住进风口和出风口。
- 请勿向煎锅内倒入油或油脂，这样做可能会引起火灾。
- 在空气炸锅冷却前不要触碰它的内部。
- 如果插头、电源线或其他部件损坏，请勿使用。
- 请勿要求任何未经授权的人员更换或修理本产品。
- 保持电源线远离热源。
- 请勿用潮湿的双手插拔电源或使用本产品。
- 确保产品的电源正确插入墙面插座。
- 将电源线和本产品放在儿童无法接触到的地方。
- 本产品不能连接至外部定时器开关。
- 请勿将本产品放置在易燃材料上或其附近，如桌布或窗帘。
- 产品工作时，请勿靠墙或靠近其他电器放置。产品的后面、两侧和上方应至少留出 15 厘米的空间，并保持产品的进风/出风口通畅。
- 产品工作时，切勿在产品上放置任何物品。
- 请勿将本产品用于本用户手册所述目的以外的任何其他用途。
- 请确保始终有人在本产品工作时负责看管。
- 利用热空气煎炸期间，高温蒸汽会从出风口排出。您的双手和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。在将煎锅从产品中取出时，也要注意高温蒸汽和热气。使用过程中，任何可接触的表面都可能变得很热。
- 如发现产品中冒出黑烟，应立即拔下插头，等待停止冒出黑烟后再将煎锅从本产品中取出。
- 确保将本产品放置在水平、平整和稳固的表面。
- 等待本产品冷却 30 分钟后再进行处理或清洗。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由伊莱克斯、伊莱克斯服务代理机构或类似的专职人员更换。

使用之前

1. 拆掉所有包装材料。
2. 用清水和非研磨性海绵清洁炸篮和煎锅。
3. 用干净的布擦拭电器内外。
4. 体积小食材通常比体积大的食材烹饪时间短。
5. 在烹饪过程中不时摇晃体积较小的食材会得到更好的效果。
6. 在炸新鲜土豆时加入很少量食用油会得到酥脆的口感。
7. 请勿在空气炸锅中制作富含油脂的食材，如香肠。

8. 制作酥脆炸薯条的推荐土豆用量是 500 克。
9. 制作蛋糕、蛋奶饼或带馅食品时，请使用煎锅，不要使用炸篮。
10. 您也可以使用空气炸锅来加热食材，设定温度为 80°C，并且不超过10分钟。

产品使用方法

* 未装入炸篮时请勿使用煎锅烹饪食材，以免发生烫伤

1. 使用方法：煎锅与炸篮

将本产品放在稳固的表面上。

- 取出煎锅并放在稳固的表面上。
- 摘下安全锁扣上的保护盖。
- 按下安全锁扣以取出炸篮。
- 将食材放入炸篮，不要让食材量超过最高位置指示线。炸篮的最大容量为 2 公斤。

2. 控制面板



按钮		操作方法	功能
开始/暂停		快速按下	<ul style="list-style-type: none"> - 设定程序后开始使用空气炸锅。 - 空气炸锅工作期间暂停烹饪过程。
取消		快速按下	<ul style="list-style-type: none"> - 取消已设定的程序并返回设置模式。
温度按钮		快速按下	<ul style="list-style-type: none"> - 进入温度调节模式。
时间按钮		快速按下	<ul style="list-style-type: none"> - 进入时间调整模式。
数字旋钮		旋转	<ul style="list-style-type: none"> - 滚动查看预设菜单。 - 滚动查看不同模式下设定的温度或时间。 - 从待机模式下唤醒。

3. 声音

声音	短促的“哔哔”声
接收指令	按下按钮并接收指令 注意：旋转旋钮时不会发出声音
发出提示音	烹饪已完成
产品启动	烘烤箱已启动，开机的LED灯同时点亮（显示屏/按钮变亮）

4. 启动顺序

本产品开机后，

1. 用户界面的LED灯点亮，同时发出启动提示音。
2. 启动顺序完成（1秒）后，空气炸锅将进入设置模式。
3. 如果60秒内没有任何操作，本产品将进入待机模式。



空气炸锅未通电时，显示屏为黑色

通电后

所有LED灯点亮并保持一秒，并在开机后听到启动提示音

是

完成启动后，用户界面将进入设置模式。温度和时间指示灯将熄灭。数字显示屏将显示“---”

5. 待机模式

5.1. 进入待机模式



在设置模式下，按取消键

空气炸锅将进入待机模式，所有LED灯熄灭，但“---”将保持每秒闪烁一次

激活待机模式：

1. 在设置模式，按取消键。
2. 此时将听到接收指令的提示音。
3. 除显示“---”外所有LED灯将熄灭。
4. “---”将保持每秒闪烁一次。



当空气炸锅未使用或进入设置模式超过60秒后

60秒

本产品将进入待机模式，所有LED灯熄灭，但“---”将保持每秒闪烁一次。

自动待机模式：

1. 如果空气炸锅未使用或进入设置模式超过60秒，产品将自动进入待机模式。
2. 此时不会听到任何声音。
3. 除显示“---”外，所有LED灯将熄灭。
4. “---”将保持每秒闪烁一次。

5.2. 退出待机模式

1. 在待机模式下转动旋钮。
2. 此时将听到接收指令的提示音。
3. 显示屏将进入设置模式。



在待机模式下，转动旋钮以唤醒显示屏。
显示屏点亮时将听到接收指令的提示音。



从待机模式唤醒后，空气炸锅将进入设置模式。

6. 自动菜单

在设置模式：

- 转动旋钮以激活预设菜单功能。选定的图标将保持每秒闪烁一次，数字显示屏将显示烹饪时间。
- 按下开始/暂停按钮，启动预设菜单烹饪程序。
- 显示屏将只显示已选择的预设菜单（不会闪烁），烹饪时间和温度将每秒交替显示一次。



转动旋钮以选择预设菜单。使用旋钮时不会听到任何声音。
按下开始/暂停按钮，启动烹饪程序。此时将听到接收指令的提示音。



空气炸锅将进入烹饪状态。

7. 手动设置

在设置模式：

- 按下温度按钮。此时将听到接收指令的提示音，并且所有预设菜单图标的指示灯将熄灭。
- 使用旋钮调整温度。数字显示屏上显示的数字也将随之变化。此时不会听到任何声音。按下时间按钮。此时将听到接收指令的提示音。
- 使用旋钮调整时间。此时不会听到任何声音。按下开始/暂停按钮即可开始烹饪。



按下温度按钮，将听到接收指令的提示音。所有预设菜单图标的指示灯将熄灭。数字显示屏和温度指示灯将点亮。

转动旋钮设置所需温度。按下时间按钮，将听到接收指令的提示音。数字显示屏（显示时间）和时间指示灯将点亮。

转动旋钮设置所需温度。按下开始/暂停按钮，将听到接收指令的提示音。空气炸锅将进入烹饪状态。

8. 中途调整

8.1. 取出煎锅时本产品会暂停工作：

1. 在空气炸锅烹饪中途取出煎锅后，用户界面将进入暂停模式，数字显示屏将保持每秒闪烁一次。
2. 调整食材并将煎锅重新推入空气炸锅，按下开始/暂停按钮，此时将听到接收指令的提示音。
3. 空气炸锅将再次进入烹饪状态，以完成剩余的烹饪时间。



取出煎锅，此时将听到接收指令的提示音。温度和时间按钮指示灯将点亮。数字显示屏将保持每秒闪烁一次。

将煎锅重新推入空气炸锅。按下开始/暂停按钮，此时将听到接收指令的提示音。数字显示屏将停止闪烁。

本产品将再次进入烹饪状态，以完成剩余的烹饪时间。

注意：

此调整过程同样适用手动设置模式。

8.2. 调整温度和时间：

1. 按下开始/暂停按钮以暂停烹饪。用户界面进入暂停模式，数字显示屏保持每秒闪烁一次。
2. 按下温度或时间按钮。使用旋钮进行调整。
3. 按下开始/暂停按钮，以新的设置方式继续烹饪。
4. 空气炸锅将进入烹饪状态。



按下开始/停止按钮以暂停烹饪。此时将听到接收指令的提示音。温度和时间按钮的指示灯将点亮。

数字显示屏将保持每秒闪烁一次。按下温度按钮。此时将听到接收指令的提示音。转动旋钮以调整温度。



调整温度后，您可以按下时间按钮以调整时间，或按下开始/暂停按钮，以新的设置方式继续烹饪。

空气炸锅将以新的设置方式进入烹饪状态。

9. 配件使用方法

双层烤架

推荐使用

将食材放在烤架上以获得更好的烹饪效果。

10. 烹饪状态

- 数字显示屏将交替显示温度和时间。温度和时间指示灯将相应点亮。
- 只有已选择的预设菜单图标指示灯会点亮。其他所有预设菜单图标指示灯都将熄灭。
- 温度和时间按钮指示灯也将熄灭。
- 如果使用手动设置，所有预设菜单图标指示灯都将熄灭。



注意：

在手动模式下，所有预设菜单图标指示灯都将熄灭。

11. 烹饪结束

- 烹饪完成后将听到提示音。数字显示屏将显示“End”（结束）字样，此时只有取消按钮指示灯点亮。
- 转动旋钮或按下取消按钮，返回设置模式。



12. 清洁与维护方法

1. 让空气炸锅完全冷却。
2. 用软布擦拭产品表面。
3. 使用海绵清洁炸篮和煎锅。

※每次使用后，请将剩余的油或油脂倒掉

※请使用中性清洁剂

※请勿用力擦洗空气炸锅，否则会损坏表面涂层

※可以使用洗碗机清洁煎锅、炸篮和各种配件

故障排除

问题	可能的原因	解决方法
空气炸锅不工作	本产品没有通电。 没有转动烹饪计时器。	将本产品的插头插入插座。
空气炸锅烹饪的食品不熟	炸篮装得太满。 温度设置得过低。	在炸篮中少放一些食材，以便炸得更均匀。 提高温度。（参见“产品使用方法”）
食材炸得不均匀	有些食材需要在烹饪过程中进行摇晃。	位于上方或位置相互交叉的食材，如薯条，需要在烹饪过程中进行摇晃。（参见“产品使用方法”）
使用空气炸锅制作的零食口感不松脆	这种零食是使用传统油锅炸制而成。	放入适合烤箱的食材，或在食材上刷一些油，会得到更松脆的效果。
无法将炸篮正确地滑入本产品中	炸篮装得太满。	放入炸篮中的食材量不得超过“最大”指示线
炸锅中冒出白烟	您在烹饪富含油脂的食材。 煎锅中还残留了上次使用后的油脂。	使用空气炸锅烹饪富含油脂的食材时，会有大量油脂流入煎锅，产生白色的油烟，同时煎锅可能比正常状态下更热。这不会影响本产品的使用和烹饪效果。 白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底清洁煎锅。
自制炸薯条在空气炸锅内炸得不均匀	土豆粗细切得不匀。 土豆条没有清洗干净。	使用新鲜的土豆，确保烹饪前将土豆处理成厚度均匀的形状。 用清水冲洗土豆条，去掉土豆条表面的淀粉。
空气炸锅制作的炸薯条不松脆。	炸薯条的松脆程度取决于薯条中油和水的含量。	倒油之前让薯条保持干燥。 将薯条切成小段会让薯条炸得更松脆。 稍微多倒些油会让薯条炸得更松脆。

附件：预设菜单

菜单名称	图标	烹饪设置	描述
炸薯条		180 °C 13-15分钟	300克-800克 较细的冷冻薯条
鸡翅		200 °C 13-16分钟	300克-800克 鸡翅
肉		180 °C 15-20分钟	500克-1000克 肉（厚度不超过2厘米）
鱼		180 °C 12-15分钟	300克-600克 鱼
冷冻食品		180 °C 10-14分钟	300克-800克 冷冻鸡块
烘培		180 °C 8分钟	5个-10个 杯形糕饼
红薯		180 °C 40-45分钟	500克-1000克 红薯
自清洁		80 °C 3分钟	用于清除烹饪异味
蔬菜		手动设定 170 °C /10-12分钟	450-650克/刷油

烹饪提示：

表中的温度和烹饪时间设置仅供参考。烹饪结果取决于菜谱以及所用食材的品质和数量。

环保型回收

根据《废弃电子电机设备（WEEE）指令》，应当将WEEE分开收集和~~处理~~。无论何时，如需弃置本产品，不要将它与一般生活垃圾一同丢弃。请将其送至可供使用的WEEE收集点。

弃置



本产品或其包装上的这个标志说明该产品不可作为家庭垃圾丢弃。回收时，请携带该产品前往官方收集点或伊莱克斯（Electrolux）服务中心，以便以安全和专业的方式拆除并回收电池和电气部件。遵守您所在国家关于单独回收电气产品和充电电池的规定。

客户服务

联系客服部门时，请确保您已掌握了以下信息：**型号、PNC、序列号**。此类信息可在铭牌上找到。

由于Electrolux坚持持续开发产品的政策，本手册之中提及的产品规格、颜色、详细信息等等均可能随时更改，恕不另行通知。

說明手冊

手冊內的插圖僅做說明使用，可能與實際產品不同。

首次使用本機時，請詳閱下列說明。

保留此說明手冊以備日後參考。

零配件圖示

- A. 進氣口
- B. 氣炸籃
- C. 控制旋鈕
- D. 氣炸籃把手

安全建議

- 使用前請仔細閱讀使用手冊。
- 本產品不適合身體、感官或精神機能有障礙或缺乏相關經驗和知識的人（包括兒童）使用，除非在其安全負責人的看管或指導下才可使用。
- 除非有大人監護，否則不宜讓兒童清理或維護本產品。
- 本產品只能連接電壓和頻率均符合銘牌上規定的電源。
- 請勿將電源線、插頭或電器的任何部分浸入水或其它液體中，以避免觸電或損壞本產品。
- 氣炸鍋運作時，不要蓋住進風口和出風口。
- 請勿向煎鍋內倒入油或油脂，這樣做可能會引起火災。
- 在氣炸鍋冷卻前不要觸碰它的內部。
- 如果插頭、電源線或其它部件損壞，請勿使用。
- 請勿要求任何未經授權的人員更換或修理本產品。
- 保持電源線遠離熱源。
- 請勿用濕的手插拔電源或使用本產品。
- 確保產品的電源正確插入牆面插座。
- 將電源線和本產品放在兒童無法接觸到的地方。
- 本產品不能連接至外部計時器開關。
- 請勿將本產品放置在易燃材料上或其附近，如桌布或窗簾。
- 產品運作時，請勿靠牆或靠近其它電器放置。產品的後面、兩側和上方應至少留出 5 英寸的空間，並保持產品的進風/出風口通暢。
- 產品運作時，切勿在產品上放置任何物品。
- 請勿將本產品用於本使用手冊所述目的以外的任何其它用途。
- 請確保始終有人在本產品運作時負責看管。
- 利用熱空氣煎炸期間，高溫蒸汽會從出風口排出。您的雙手和臉部應與蒸汽和出風口保持安全距離。當煎鍋從產品中取出時，也要注意高溫蒸汽和熱氣。使用過程中，任何可接觸的表面都可能變得很熱。
- 如發現產品中冒出黑煙，應立即拔下插頭，等待停止冒出黑煙後再將煎鍋從本產品中取出。
- 確保將本產品放置在水平、平整和穩固的表面。
- 等待30分鐘後等本產品冷卻再進行處理或清洗。
- 如果電源線損壞，為避免危險，必須由伊萊克斯、伊萊克斯服務代理機構或類似的專業人員更換。

初次使用前

1. 拆掉所有包裝材料。
2. 用清水和非研磨性海綿清潔氣炸籃和煎鍋。
3. 用乾淨的布擦拭電器內外。
4. 體積小的食材通常比體積大的食材烹飪時間短。
5. 在烹飪過程中不時搖晃體積較小的食材會得到更好的效果。
6. 在炸新鮮馬鈴薯時加入很少量食用油會得到酥脆的口感。
7. 請勿在氣炸鍋中製作富含油脂的食材，如香腸。

8. 製作酥脆炸薯條的推薦馬鈴薯用量是 500 克。
9. 製作蛋糕、蛋卷或帶餡食品時，請使用煎鍋，不要使用氣炸籃。
10. 您也可以使用氣炸鍋來加熱食材，設定溫度為 80°C，並且不超過10分鐘。

產品使用方法

* 未裝入氣炸籃時請勿烹飪食材，以免發生燙傷

1. 使用方法：煎鍋與氣炸籃 (請參考第3頁圖示)

請將本產品放在穩固的表面上。

- 將本產品放在穩固的表面上。
- 取出煎鍋並放在穩固的表面上。
- 推開安全鎖上方的保護蓋。
- 按下安全鎖扣以取出炸籃。(No.1/No.2)
- 將食材放入炸籃，不要讓食材量超過最高位置指示線。炸籃的最大容量為 2 公斤。(No.3/No.4)

2. 控制面板



按鈕	操作方法	功能
Start/Pause (開始/暫停) 	快速按下	- 設定食譜程式或溫度/時間設定後開始使用空氣炸鍋。 - 氣炸鍋工作期間暫停烹飪過程。
Cancel (取消) 	快速按下	- 取消已設定的程式並返回設置模式。
Temperature (溫度) 按鈕 	快速按下	- 進入溫度調節模式。
Time (時間) 按鈕 	快速按下	- 進入時間調整模式。
Digital Knob (數位旋鈕)	旋轉	- 轉動查看預設菜單。 - 轉動查看不同模式下設定的溫度或時間。 - 從待機模式下喚醒。

3. 聲音

聲音	短促的“嗶嗶”聲
接收指令	按下按鈕並接收指令 注意：旋轉旋鈕時不會發出聲音
發出提示音	烹飪已完成
產品啟動	氣炸鍋已啟動，開機的LED燈同時點亮 (顯示幕/按鈕變亮)

4. 啟動順序

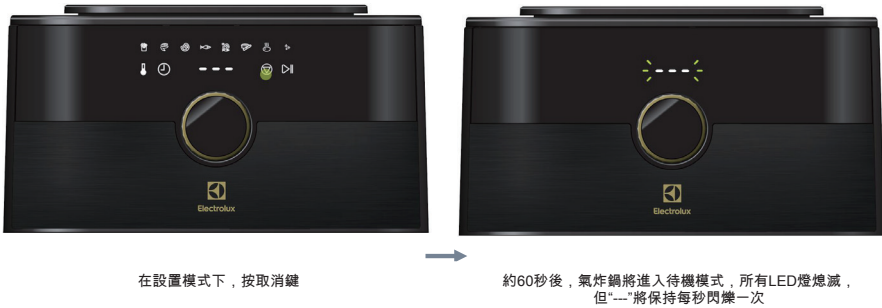
本產品開機後，

1. 操作介面的LED燈點亮，同時發出啟動提示音。
2. 啟動順序完成（1秒）後，氣炸鍋將進入設置模式。
3. 如果60秒內沒有任何操作，本產品將進入待機模式。



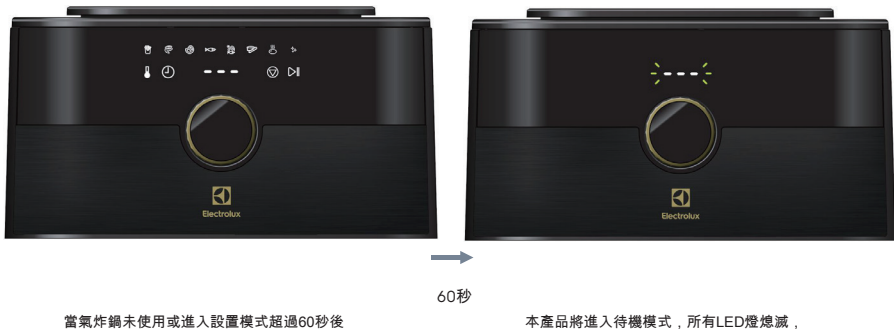
5. 待機模式

5.1. 進入待機模式



啟動待機模式：

1. 在設置模式，按取消鍵。
2. 此時將聽到接收指令的提示音。
3. 除顯示“---”外所有LED燈將熄滅。
4. “---”將保持每秒閃爍一次。



自動待機模式：

1. 如果氣炸鍋未使用或進入設置模式超過60秒，產品將自動進入待機模式。
2. 此時不會聽到任何聲音。
3. 除顯示“---”外，所有LED燈將熄滅。
4. “---”將保持每秒閃爍一次。

5.2. 退出待機模式

1. 在待機模式下轉動旋鈕。
2. 此時將聽到接收指令的提示音。
3. 顯示幕將進入設置模式。



在待機模式下，轉動旋鈕以喚醒顯示幕。
顯示幕點亮時將聽到接收指令的提示音。



從待機模式喚醒後，氣炸鍋將進入設置模式。

6. 自動食譜程式

在設置模式：

- 轉動旋鈕以啟動自動食譜功能。選定的圖示將保持每秒閃爍一次，數字顯示屏將顯示烹飪時間。
- 按下開始/暫停按鈕，啟動自動食譜程式。
- 顯示幕將只顯示已選擇的自動食譜（不會閃爍），烹飪時間和溫度將每秒交替顯示一次。



轉動旋鈕以選擇自動食譜程式。使用旋鈕時不會聽到任何聲音。按下開始/暫停按鈕，啟動自動食譜程式。此時將聽到接收指令的提示音。



氣炸鍋將進入烹飪狀態。

7. 手動設置

在設置模式：

- 按下溫度按鈕。此時將聽到接收指令的提示音，並且所有預設功能表圖示的指示燈將熄滅。
- 使用旋鈕調整溫度。數字顯示屏上顯示的數字也將隨之變化。此時不會聽到任何聲音。按下時間按鈕。此時將聽到接收指令的提示音。
- 使用旋鈕調整時間。此時不會聽到任何聲音。按下開始/暫停按鈕即可開始烹飪。



按下溫度按鈕，將聽到接收指令的提示音。所有預設功能表圖示的指示燈將熄滅。數字顯示屏和溫度指示燈將點亮。

轉動旋鈕設置所需溫度。按下時間按鈕，將聽到接收指令的提示音。數字顯示屏（顯示時間）和時間指示燈將點亮。

轉動旋鈕設置所需溫度。按下開始/暫停按鈕，將聽到接收指令的提示音。氣炸鍋將進入烹飪狀態。

8. 中途調整

8.1. 取出煎鍋時本產品會暫停工作：

1. 在氣炸鍋烹飪中途取出煎鍋後，操作介面將進入暫停模式，數字顯示屏將保持每秒閃爍一次。
2. 調整食材並將煎鍋重新推入氣炸鍋，按下開始/暫停按鈕，此時會聽到接收指令的提示音。
3. 氣炸鍋將再次進入烹飪狀態，以完成剩餘的烹飪時間。



取出煎鍋，此時會聽到接收指令的提示音。溫度和時間按鈕指示燈將點亮。數字顯示屏將保持每秒閃爍一次。

將煎鍋重新推入氣炸鍋。按下開始/暫停按鈕，此時將聽到接收指令的提示音。數字顯示屏將停止閃爍。

本產品將再次進入烹飪狀態，以完成剩餘的烹飪時間。

注意：

此調整過程同樣適用於手動設置模式。

8.2. 調整溫度和時間：

1. 按下開始/暫停按鈕以暫停烹飪。操作介面進入暫停模式，數字顯示屏保持每秒閃爍一次。
2. 按下溫度或時間按鈕。使用旋鈕進行調整。
3. 按下開始/暫停按鈕，以新的設置方式繼續烹飪。
4. 氣炸鍋將進入烹飪狀態。



按下開始/停止按鈕以暫停烹飪。此時將聽到接收指令的提示音。溫度和時間按鈕的指示燈將點亮。

數字顯示屏將保持每秒閃爍一次。按下溫度按鈕。此時將聽到接收指令的提示音。轉動旋鈕以調整溫度。



調整溫度後，您可以按下時間按鈕以調整時間，或按下開始/暫停按鈕，以新的設置方式繼續烹飪。

氣炸鍋將以新的設置方式進入烹飪狀態。

9. 配件使用方法

雙層烤架

將食材放在烤架上以獲得更好的烹飪效果。

10. 烹飪狀態

烹飪狀態：

- 數字顯示屏將交替顯示溫度和時間。溫度和時間指示燈將相應點亮。
- 只有已選擇的食譜程式圖示指示燈會點亮。其它所有預設功能表圖示指示燈都將熄滅。
- 溫度和時間按鈕指示燈也將熄滅。
- 如果使用手動設置，所有預設功能表圖示指示燈都將熄滅。



注意：

在手動模式下，所有預設功能表圖示指示燈都將熄滅。

11. 烹飪結束

- 烹飪完成後將聽到提示音。數字顯示屏將顯示“End”（結束）字樣，此時只有取消按鈕指示燈點亮。
- 轉動旋鈕或按下取消按鈕，返回設置模式。



12. 清潔與維護 (請參考第3頁圖示)

1. 讓氣炸鍋完全冷卻。
2. 用軟布擦拭產品表面。(NO.1)
3. 使用海綿清潔氣炸籃和煎鍋。(NO.2)

- ※每次使用後，請將剩餘的油或油脂倒掉
- ※請使用中性清潔劑
- ※請勿用力擦洗氣炸鍋，否則會損壞表面塗層
- ※可以使用洗碗機清潔煎鍋、氣炸籃和各種配件

故障排除

問題	可能的原因	解決方法
氣炸鍋不運作	本產品沒有通電。	將本產品的插頭插入插座。
	沒有轉動烹飪計時器。	
氣炸鍋烹飪的食品不熟。	氣炸籃裝得太滿。	在炸籃中少放一些食材，以便炸得更均勻。
	溫度設置得過低。	提高溫度。(參見“產品使用方法”)
食材炸得不均勻	有些食材需要在烹飪過程中進行搖晃。	位於上方或位置相互交叉的食材，如薯條，需要在烹飪過程中進行搖晃。(參見“產品使用方法”)
使用氣炸鍋製作的點心口感不酥脆。	這種點心是使用傳統油鍋炸製而成。	放入適合烤箱的食材，或在食材上刷一些油，會得到更酥脆的效果。
無法將氣炸籃正確地置入本產品中	氣炸籃裝得太滿。	放入氣炸籃中的食材量不得超過“MAX”指示線
氣炸鍋中冒出白煙	您在烹飪富含油脂的食材。	使用氣炸鍋烹飪富含油脂的食材時，會有大量油脂流入煎鍋，產生白色的油煙，同時煎鍋可能比正常狀態下更熱。這不會影響本產品的使用和烹飪效果。
	煎鍋中還殘留了上次使用後的油脂。	白煙是由於油脂在煎鍋中加熱而產生的。確保您在每次使用後都徹底清潔煎鍋。
自製炸薯條在氣炸鍋內炸得不均勻	沒有使用正確的馬鈴薯品種	使用新鮮的馬鈴薯，確保在煎炸過程中保持較硬的狀態
	馬鈴薯條沒有清洗乾淨。	用清水沖洗馬鈴薯條，去掉馬鈴薯條表面的澱粉。
氣炸鍋製作的炸薯條不酥脆	炸薯條的酥脆程度取決於薯條中油和水的含量	倒油之前讓薯條保持乾燥
		將薯條切成小段會讓薯條炸得更酥脆
		稍微多倒些油會讓薯條炸得更酥脆

附件。自動食譜程式

菜單名稱	圖示	烹飪設置	使用食材建議
炸薯條		180 °C 13-15分鐘	300克-800克 較細的冷凍薯條
雞翅		200 °C 13-16分鐘	300克-800克 雞翅
肉		180 °C 15-20分鐘	500克-1000克 肉 (厚度不超過2公分)
魚		180 °C 12-15分鐘	300克-600克 魚
冷凍食品		180 °C 10-14分鐘	300克-800克 冷凍雞塊
烘培		180 °C 8分鐘	5個-10個 杯子蛋糕
地瓜		180 °C 40-45分鐘	500克-1000克 馬鈴薯
自動清潔		80 °C 3分鐘	用於清除烹飪異味
蔬菜		手動設定170 °C /10-12分鐘	450-650g克/刷油

烹飪提示：

表中的溫度和烹飪時間設置僅供參考。烹飪結果取決於食譜以及所用食材的品質和數量。

環保型回收

根據《廢棄電子電機設備 (WEEE) 指令》，應當將WEEE分開收集和處理。無論何時，如需棄置本產品，不要將它與一般生活垃圾一同丟棄。請將其送至可供使用的WEEE收集點。

棄置



本產品或其包裝上的這個標誌說明該產品不可作為家庭垃圾丟棄。回收時，請將產品交由當地回收服務廠商處理，或聯絡當地政府機構尋求協助，以便安全拆除電器電池/零件並正確回收。遵守您所在國家針對電器產品回收和充電電池的規定。

客戶服務

聯繫客服部門時，請確保您已掌握了以下資訊：**型號、PNC、序號**。此類資訊可在機身上的產品標籤上找到。

由於Electrolux堅持持續開發產品的政策，本手冊之中提及的產品規格、顏色、詳細資訊等等均可能隨時更改，恕不另行通知。

有鑒於世界各國對綠色環保意識的重視，伊萊克斯依循RoHS「危害性限制物質指令」誠實標示產品化學物質含量，關於本產品的RoHS聲明書，請上伊萊克斯官網-->「支援服務」-->「RoHS聲明書」，依產品類別及型號檢索。<http://www.electrolux.com.tw/Support/Customer-Care/>

사용 설명서

사용 설명서 내 이미지는 실제 제품 이미지와 다소 차이가 있을 수 있습니다.
제품을 처음 사용하기 전에 모든 지시 사항을 주의 깊게 읽으십시오.
나중에 참고할 수 있도록 이 설명서를 보관해 두시기 바랍니다.

구성요소

- | | |
|-----------|------------|
| A. 공기 유입구 | C. 제어 다이얼 |
| B. 바스켓 | D. 바스켓 손잡이 |

중요한 안전 조치

- 사용하기 전에 이 설명서를 잘 읽어주십시오.
- 이 제품은 안전에 관하여 책임이 있는 사람이 제품 사용에 관한 감독 또는 지시를 하는 경우를 제외하면 신체, 감각 또는 지적 능력이 낮거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 사용할 수 없습니다.
- 어린이가 감독 없이 청소 및 정비를 행해서는 안 됩니다.
- 본 가전제품은 명시된 사양을 준수하는 전압과 주파수를 가진 전원 공급 장치에만 연결할 수 있습니다.
- 감전이나 프라이어 손상을 방지하기 위해 전원 코드나 플러그, 기타 제품의 부품을 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오.
- 제품이 작동 중일 때 공기 유입구와 배출구를 막지 마십시오.
- 팬에 오일을 채우지 마십시오. 팬에 오일을 채우면 화재가 발생할 수 있습니다.
- 에어 프라이어가 식을 때까지 내부를 만지지 마십시오.
- 플러그나 전원 코드, 기타 부품이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 자격이 없는 사람에게 제품을 교체하거나 수리하지 마십시오.
- 코드를 뜨거운 표면에 가까이 두지 마십시오.
- 젖은 손으로 플러그를 연결하거나 제품을 사용하지 마십시오.
- 벽면 콘센트에 제품을 올바르게 연결했는지 확인하십시오.
- 어린 아이가 코드와 제품을 만지지 못하도록 하십시오.
- 제품을 외부 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.
- 테이블보나 커튼과 같은 가연성 물체 위나 주변에 제품을 두지 마십시오.
- 작동 중인 제품을 벽이나 다른 제품에 기대어 두지 마십시오. 공기 유입구/배출구를 확보하기 위해 제품 뒤와 옆, 위에 13 센티미터 이상의 공간을 두십시오.
- 작동 시 제품 위에 아무 물건도 올려두지 마십시오.
- 본 설명서에서 설명한 목적이 아닌 다른 목적으로 제품을 사용하지 마십시오.
- 작동 중인 제품을 방치하지 마십시오.
- 고온 에어 프라이 중에는 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 배출됩니다. 증기와 공기 배출구로부터 손과 얼굴의 안전 거리를 유지하십시오. 제품에서 팬을 분리할 때 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오. 사용 중에 손이 닿는 표면이 뜨거워질 수 있습니다.
- 제품에서 어두운 색 연기가 나오는 것이 보이면 즉시 장치의 플러그를 빼고 연기가 멈출 때까지 기다렸다가 제품에서 팬을 분리하십시오.
- 제품을 평평하고 고른 수평면에 두십시오.
- 제품에 손을 대거나 청소하기 전에 항상 30분 동안 제품을 식하십시오.
- 전원 공급 코드가 손상되었다면, 위험을 방지하기 위해 제조사나 서비스 대리점, 또는 그와 유사한 자격을 갖춘 사람이 교체하도록 해야 합니다.
- 이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.
- 본 기기는 가정용 및 다음과 같은 유사 적외선에 사용되어질 목적으로 고안되었습니다.
 - 상점, 사무실 및 기타 작업 환경내에서 직원이 사용하는 주방영역
 - 농가
 - 호텔, 모텔 및 기타 숙박업소 환경에서의 고객에 의한 사용
 - 민박 형태의 환경

사용하시기 전에

1. 모든 포장재를 제거하십시오
2. 바스켓과 팬을 물과 마모를 일으키지 않는 스펀지로 세척하십시오

3. 깨끗한 천으로 제품 안팎을 닦아주세요
4. 일반적으로 작은 음식은 큰 음식보다 조리 시간이 짧습니다.
5. 작은 음식은 요리 중에 흔들어주면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.
6. 신선한 감자에 기름을 아주 조금 넣어 프라이하면 바삭해집니다.
7. 소시지와 같이 아주 기름진 음식은 에어 프라이어로 조리하지 마십시오.
8. 바삭한 프라이를 만들기 위해 추천하는 썬 감자의 양은 500그램입니다.
9. 케이크나 키시, 속을 채운 음식을 만들 경우에는 팬만 사용하십시오. 바스켓은 사용하지 마십시오
10. 또한 에어 프라이어로 음식을 데울 수 있습니다. 온도를 80°C로 설정하고 10분 이내로 가열하십시오.

에어 프라이어 사용 방법

※화상을 입을 수 있으므로 바스켓을 넣지 않은 상태로 음식을 요리하지 마십시오





1.사용 방법: 팬과 바스켓

제품을 안정적인 표면에 두십시오.

- 팬을 꺼내고 안정적인 표면에 올려두십시오.
- 안전 잠금장치에서 보호 커버를 벗기십시오.
- 안전 잠금장치를 눌러 바스켓을 꺼내십시오(NO. 1/N0.2)
- 바스켓의 최대 높이 이내로 음식을 채우십시오. 바구니의 최대 용량은 2kg입니다.(N0.3/N0.4)

2.제어판



버튼	작업	동작
시작/일시 정지	 누르기	- 프로그램이 설정된 후 에어 프라이어 작동을 시작합니다. - 에어 프라이어 요리 시 조리 과정을 일시 정지합니다.
취소	 퀵 프레스	- 기존 프로그램을 취소하고 설정 모드로 돌아갑니다.
온도 버튼	 퀵 프레스	- 온도 조절 모드로 들어갑니다.
버튼 시간	 퀵 프레스	- 시간 조절 모드로 들어갑니다.
디지털 노브	돌리기	- 프리셋 메뉴를 스크롤합니다. - 다른 모드에 있을 때 온도 또는 시간 설정을 스크롤합니다. - 대기 모드를 해제합니다.

3.소리

소리	짧은 신호음
키 수신	버튼 누르기와 명령을 수신함 주의: 노브를 돌릴 때 아무 소리도 나지 않습니다
알람	요리가 완료되었습니다
전원 켜짐	오븐 전원이 켜집니다, 전원 켜짐 LED와 함께 작동 (디스플레이/버튼 켜짐)

4. 전원 켜기 절차

장치 전원을 켜면

1. 전원 켜짐 소리와 함께 LED가 켜집니다.
2. 전원 켜기 절차를 진행한 후(1초), 에어 프라이어가 설정 모드로 들어갑니다.
3. 60초 동안 아무 작업도 하지 않으면 대기 모드가 됩니다.



에어 프라이어 전원이 없으면 디스플레이가 검정색이 됩니다.



전원이 켜지면 1초 동안 모든 LED가 켜지고 전원 켜짐 소리가 들립니다.



전원 켜기 절차를 수행한 후, UI는 설정 모드로 들어갑니다. 온도와 시간 표시등이 사라집니다. 숫자는 „--“를 표시합니다.

5. 대기 모드

5.1. 대기 모드로 설정



설정 모드에서 취소 버튼을 누릅니다.



1초 간격으로 깜박이는 „--“를 제외한 모든 LED가 꺼지고 에어 프라이어가 대기 모드가 됩니다.

대기 모드로 활성화:

1. 설정 모드에서 취소 버튼을 누릅니다.
2. 키 수신음이 울립니다.
3. „--“만 남고 모든 LED가 꺼집니다.
4. „--“는 1초 간격으로 깜박입니다.



60초 이상 에어 프라이어가 요리를 하지 않거나 설정 모드로 인 경우.



60초

1초 간격으로 깜박이는 „--“를 제외한 모든 LED가 꺼지고 에어 프라이어가 대기 모드가 됩니다.

자동 대기 모드:

1. 60초 이상 에어 프라이어가 요리를 하지 않거나 설정 모드인 경우, 자동으로 대기 모드가 됩니다.
2. 이때 아무 소리도 울리지 않습니다.
3. "--"만 남고 모든 LED가 꺼집니다.
4. "--"는 1초 간격으로 깜박입니다.

5.2. 대기 모드 종료

1. 대기 모드에서 노브를 돌립니다.
2. 키 수신음이 울립니다.
3. 디스플레이가 설정 모드로 들어갑니다.



대기 모드에서 노브를 돌려 디스플레이를 켭니다. 디스플레이가 켜지면 키 수신음이 울립니다.



대기 모드가 해제되면 에어 프라이어는 설정 모드로 들어갑니다

6. 자동 메뉴

설정 모드에서:

- 노브를 돌려 프리셋 메뉴 기능을 활성화합니다. 선택된 아이콘이 1초 간격으로 깜박이고 숫자가 요리 시간을 표시합니다.
- 시작/일시 정지를 눌러 프리셋 메뉴 요리 프로그램을 시작합니다.
- 디스플레이는 선택된 프리셋 메뉴만 표시하며(깜박이지 않음) 조리 시간과 온도를 1초 간격으로 번갈아 표시합니다.



노브를 돌려 프리셋 메뉴를 선택합니다.
노브를 사용할 때 소리는 울리지 않습니다.
시작/일시 정지 버튼을 눌러 요리 프로그램을 시작합니다. 키 수신음이 울립니다.



에어 프라이어가 요리 상태가 됩니다.

7. 수동 설정

설정 모드에서:

- 온도 버튼을 누릅니다. 키 수신 버튼이 나타나고 프리셋 아이콘이 사라집니다.
- 노브를 이용하여 온도를 조절합니다. 그에 따라 숫자가 위 아래로 조정됩니다. 노브를 돌릴 때 소리는 울리지 않습니다. 시간 버튼을 누릅니다. 키 수신음이 울립니다.
- 노브로 시간을 조절합니다. 노브 조절 시 소리는 울리지 않습니다. 시작/일시 정지 버튼을 눌러 요리를 시작합니다.



온도 버튼을 누릅니다. 키 수신음이 울립니다. 프리셋 아이콘이 사라집니다. 숫자와 온도 표시등이 켜집니다.

노브를 돌려 원하는 온도 설정으로 맞춥니다. 시간 버튼을 누르고, 키 수신음이 울립니다. 숫자(시간) 및 시간 표시등이 켜집니다.

노브를 돌려 원하는 온도 설정으로 맞춥니다. 시작/일시 정지 버튼을 누릅니다. 키 수신음이 울립니다. 에어 프라이어가 요리 상태가 됩니다.

8. 중간 조정

8.1. 바스켓을 빼면 일시 정지됩니다.

1. 요리 도중에 에어 프라이어에서 바스켓을 빼면 숫자가 1초 간격으로 깜박이며 UI가 일시 정지 모드가 됩니다.
2. 재료를 뒤집어 주고 바스켓을 다시 에어 프라이어에 넣은 다음 시작/일시 정지 버튼을 누릅니다. 키 수신음이 울립니다.
3. 에어 프라이어가 타이머에 남은 시간 동안 요리 상태를 재개합니다.



바스켓을 빼면 키 수신음이 울립니다. 온도와 시간 버튼이 켜집니다. 숫자가 1초 간격으로 깜박입니다.

바스켓을 에어 프라이어에 다시 넣습니다. 시작/일시 정지 버튼을 누릅니다. 키 수신음이 울립니다. 숫자가 깜박임을 멈춥니다.

타이머에 남은 시간 동안 요리가 재개됩니다

주의:

이 조정은 수동 설정과 동일합니다.

8.2. 온도와 시간 조절하기:

1. 시작/일시 정지 버튼을 눌러 요리를 일시 정지합니다. 숫자가 1초 간격으로 깜박이며 UI가 일시 정지 모드가 됩니다.
2. 온도 또는 시간 버튼을 누릅니다. 노브를 이용하여 조절합니다.
3. 시작/일시 정지 버튼을 눌러 새로운 설정으로 요리를 재개합니다.
4. 에어 프라이어가 요리 상태가 됩니다.



시작/일시 정지 버튼을 눌러 작동을 일시 정지합니다. 키 수신음이 울립니다. 온도와 시간 버튼이 켜집니다.

숫자가 1초 간격으로 깜박입니다. 온도 버튼을 누릅니다. 키 수신음이 울립니다. 노브를 돌려 온도를 조절합니다



온도를 조정한 후, 시간 버튼을 눌러 시간을 조정하거나 시작/일시 중지 버튼을 눌러 새로운 설정으로 요리를 재개할 수 있습니다.

에어 프라이어가 새로운 설정으로 요리 상태가 됩니다.

9. 액세서리 사용 방법

이중 그릴

권장 사용

음식을 그릴에 올려 더 맛있게 만들 수 있습니다.

10. 요리 상태

요리 상태:

- 숫자가 온도와 시간을 번갈아 표시합니다. 그에 따라 온도와 시간 표시등이 켜집니다.
- 선택된 프리셋 메뉴 아이콘만 켜집니다. 다른 모든 프리셋 아이콘은 꺼집니다.
- 온도와 시간 버튼도 꺼집니다.
- 수동 설정을 이용하면 프리셋 메뉴 아이콘이 모두 꺼집니다.



주의:

수동 설정 시 프리셋 메뉴 아이콘이 모두 꺼집니다.

11. 요리 종료

요리 종료:

- 요리가 완료되면 알람이 울립니다. 숫자 표시기에 „End“가 표시되고 취소 버튼만 켜집니다.
- 노브를 돌리거나 취소 버튼을 눌러 다시 설정 모드로 돌아갑니다.



12. 청소 및 관리 방법

1. 에어 프라이어를 식혀주십시오.
2. 표면을 부드러운 천으로 닦으십시오.(NO.1)
3. 바스켓과 팬은 스펀지로 닦으십시오.(NO.2)

- ※ 사용한 후에는 항상 팬에 남은 기름을 버려주십시오.
- ※ 중성 세제를 사용해주십시오.
- ※ 에어 프라이어를 세게 문지르지 마십시오. 코팅이 손상됩니다.
- ※ 팬과 바스켓, 액세서리는 식기세척기에 사용할 수 있습니다.

문제 해결

문제	예상 원인	해결책
에어 프라이어가 작동하지 않습니다	제품 전원이 연결되지 않았습 니다.	프라이어를 콘센트에 연결하십시오.
	요리 타이머가 켜지지 않았습 니다.	
에어 프라이어로 요리한 음식이 잘 요리되지 않았습니다.	바스켓에 음식을 너무 많이 채 웠습니다.	좀더 고르게 프라이하기 위해 바스켓에 음식을 적게 나누어 넣으십시오.
	설정 온도가 너무 낮습니다.	온도를 높이십시오("에어 프라이어 사용 방법" 참조)
음식이 고르게 조리되지 않았습 니다	일부 음식은 요리 중에 흔들어 줘야 합니다.	맨 위에 올라가 있거나 서로 겹쳐져 있는 음식은 요리 중간에 흔들여줘야 합니다("에어 프라이어 사용 방법" 참조)
에어 프라이어에서 프라이된 스낵이 바 삭하지 않습니다.	음식이 기존의 튀김기에서 요리 해야 하는 종류일 수 있습니다.	오븐을 사용하거나 오일을 음식에 브 러시로 살짝 발라 더 바삭하게 요리하 십시오.
제품에 바스켓을 올바르게 넣을 수 없 습니다.	바스켓에 음식을 너무 많이 채 웠습니다.	"MAX" 표시 이상으로 바스켓에 음식을 채우지 마십시오.
제품에서 흰색 연기가 납니다.	기름진 음식을 요리하고 있습 니다.	기름진 음식을 에어 프라이어에서 요리 하면 팬에 많은 오일이 배어들어 흰색 연 기가 나며 팬이 일반적인 경우보다 높은 온도로 가열될 수 있습니다. 이 현상은 에 어 프라이어나 요리 결과물에 영향을 주 지 않습니다.
	이전에 요리한 기름기가 아직 팬에 남아 있습니다.	흰색 연기는 팬의 기름기가 가열되어 발 생합니다. 사용 후에 팬을 잘 닦았는지 확 인하십시오.
에어 프라이어에서 프렌치 프라이가 고 르게 요리되지 않았습니다.	잘못된 유형의 감자를 사용했 습니다	신선한 감자를 사용하고 조리 시 단단한 상태를 유지하는지 확인하십시오
	감자 스틱을 잘 행구지 않았 습니다	감자 스틱을 잘 행구어 녹말을 제거해 야 합니다.
에어 프라이어에서 나온 프렌치 프라이 가 바삭하지 않습니다.	바삭함은 재료의 기름과 수분 양에 따라 결정됩니다.	오일을 넣기 전에 감자 스틱이 마른 상태 인지 확인하십시오.
		감자 스틱을 더 작게 자르면 더 바삭해 집니다.
		오일을 조금 더 넣으면 바삭해집니다.

부록 프리셋 메뉴

이름	아이콘	요리 설정	설명
프렌치 프라이		180 °C 13-15분	300g-800g 얇은 냉동 프라이
닭날개		200 °C 13-16분	300g-800g 닭날개
육류		180 °C 15-20분	500g-1000g 육류(두께 2 cm 미만)
생선		180 °C 12-15분	300g-600g 생선
냉동식품		180 °C 10-14분	300g-800g 냉동 치킨 너겟
베이킹		180 °C 8분	5pcs-10pcs 컵케이크
고구마		180 °C 40-45분	500g-1000g 고구마
냄새 제거		80 °C 3분	음식물 냄새 제거에 이용
야채		수동 설정 170 °C /10-12분	450-650g /브러쉬 오일

요리 힌트:

표에 있는 온도와 요리 시간은 참고용입니다. 요리법과 재료의 품질 및 양에 따라 달라질 수 있습니다.

환경친화적 폐기

전기전자제품 폐기물(Waste of Electrical and Electronic Equipment, WEEE) 지침에 따라 전기전자제품 폐기물은 별도로 수집하여 처리해야 합니다. 나중에 언제든지 본 제품을 폐기할 경우 가정용 쓰레기로 버리지 마십시오. 이 제품을 이용 가능한 전기전자제품 폐기물 수집소로 보내주십시오.

폐기 처리



제품이나 그 포장에 이 기호가 있으면 해당 제품은 가정용 쓰레기로 처리할 수 없다는 뜻입니다. 재활용 쓰레기로 버리려면, 공식 수거 장소나 Electrolux 서비스 센터로 가져 오십시오. 그곳에서 배터리와 전기 부품을 안전하고 전문적인 방법으로 제거하고 재활용할 수 있습니다. 국내 규정에 따라서 전기 부품과 충전 배터리를 분리 수거하십시오.

고객 관리 및 서비스

서비스 센터에 연락할 때는 **모델, PNC, 일련번호**를 준비해 주십시오. 이 정보는 명판에서 볼 수 있습니다.

지속적인 제품 개발을 위한 Electrolux의 정책으로 인해 당사 제품의 사양, 색상 및 세부사항 그리고 본 설명서에서 언급된 내용은 통보 없이 변경될 수 있습니다.

제품 기술 정보

사용 전압 : 220V-240V

소비 전력 : 1750W

최대 사용 용량 : 5.0L

제품 크기 : 297,5*378,3*350 mm

제품 중량 : 6.18kg

BUKU PANDUAN

Grafik dan gambar di dalam buku panduan ini hanya sebagai ilustrasi dan produk aslinya mungkin berbeda.

Bacalah semua petunjuk dengan cermat sebelum menggunakan perabot ini untuk pertama kalinya. Simpanlah buku panduan ini untuk acuan di masa mendatang.

KOMPONEN

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| A. Lubang udara | C. Kenop Kontrol |
| B. Keranjang penggorengan | D. Gagang keranjang penggorengan |

LANGKAH PENCEGAHAN PENTING

- Baca panduan penggunaan ini dengan cermat sebelum menggunakan perabot
- Perangkat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, indera, atau mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi petunjuk atau diawasi dalam menggunakan perangkat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perangkat ini.
- Membersihkan dan merawat perabot tidak boleh dilakukan oleh anak-anak jika tanpa pengawasan.
- Perabot ini harus dihubungkan ke sumber listrik dengan tegangan dan frekuensi seperti yang tertera pada pelat spesifikasi.
- Jangan sampai kabel, steker, atau komponen apa pun dari perabot terendam dalam air atau cairan lain apa pun untuk menghindari sengatan listrik atau kerusakan pada air fryer.
- Jangan menghalangi lubang udara masuk dan keluar ketika perabot dioperasikan.
- Jangan menuang minyak ke dalam panci. Panci yang terisi banyak minyak dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan menyentuh bagian dalam air fryer sebelum suhunya dingin.
- Jangan menggunakan perabot jika ada kerusakan pada steker, kabel, atau komponen lainnya.
- Penggantian komponen atau perbaikan perabot hanya boleh dilakukan oleh teknisi resmi.
- Jauhkan kabel dari permukaan yang panas.
- Jangan menancapkan steker atau menggunakan perabot ketika tangan basah.
- Pastikan perabot terhubung ke stopkontak listrik dengan benar.
- Jauhkan perabot dan kabel alat dari jangkauan anak-anak.
- Jangan menyambungkan perabot ke sakelar timer eksternal.
- Jangan meletakkan perabot di atas atau di dekat bahan yang mudah terbakar, seperti taplak meja atau korden
- Jangan meletakkan perabot terlalu dekat ke dinding atau peralatan lainnya saat sedang dioperasikan. Berikan jarak minimal 5 inci (13 cm) dari bagian belakang, samping, dan atas perabot agar lubang udara masuk/keluar tidak terhalang.
- Jangan meletakkan apa pun di atas perabot selama sedang beroperasi.
- Jangan menggunakan perabot untuk tujuan selain yang dijelaskan dalam panduan penggunaan ini.
- Jangan meninggalkan perabot tanpa pengawasan saat sedang beroperasi.
- Selama menggunakan air fryer, uap panas akan dihembuskan melalui lubang udara keluar. Jaga jarak aman, jauhkan tangan dan wajah Anda dari hembusan uap melalui lubang udara keluar. Hati-hati dengan uap dan udara panas saat mengeluarkan panci dari perabot. Permukaan akses yang terpapar dapat menjadi sangat panas selama digunakan.
- Segera cabut steker jika Anda melihat asap hitam keluar dari perabot, tunggu sampai hembusan asap berhenti sebelum mengangkat panci dari perabot.
- Pastikan perabot diletakkan pada permukaan yang datar, rata, dan stabil.
- Setelah digunakan, biarkan perabot selama 30 menit hingga menjadi dingin sebelum memegang atau membersihkannya.
- Jika kabel perabot rusak, maka penggantian hanya boleh dilakukan oleh produsen, agen servis resmi, atau teknisi yang kompeten untuk menghindari bahaya.

SEBELUM MENGGUNAKAN

1. Buka semua bahan pembungkus.
2. Bersihkan keranjang dan panci dengan air dan spons pencuci piring yang lembut.
3. Lap bagian dalam dan luar perabot dengan kain yang bersih
4. Bahan makanan dengan potongan lebih kecil biasanya memerlukan waktu memasak yang lebih singkat.
5. Goyangkan panci berisi bahan makanan di tengah proses memasak untuk hasil yang lebih matang merata.
6. Tambahkan sedikit saja minyak pada potongan kentang untuk hasil gorengan yang lebih renyah.
7. Jangan memasak bahan makanan yang sangat berminyak, seperti sosis dengan air fryer.
8. Jumlah yang disarankan untuk membuat kentang goreng renyah adalah 500 gram per sesi.
9. Cukup gunakan panci untuk membuat kue, quiche, atau makanan dengan isi. Tidak perlu menggunakan keranjang.
10. Air fryer ini juga dapat digunakan untuk memanaskan makanan, cukup pilih suhu 80°C (selama hingga 10 menit).

MENGGUNAKAN AIR FRYER

* JANGAN MEMASAK BAHAN MAKANAN TANPA MEMASANG KERANJANG PENGGORENGAN, KARENA BERISIKO MENYEBABKAN LUKA BAKAR





1. Cara menggunakan: panci dan keranjang penggorengan

Letakkan perabot pada permukaan yang datar dan stabil.

- Keluarkan panci dan letakkan pada permukaan yang stabil.
- Lepaskan tutup pelindung dari kunci pengaman.
- Tekan kunci pengaman untuk mengeluarkan keranjang.(N0.1/N0.2)
- Masukkan bahan makanan ke dalam keranjang hingga level maksimum. Kapasitas maksimal keranjang adalah 2 kg.(N0.3/N0.4)

2. Panel kontrol



Tombol	Pengoperasian	Fungsi
Mulai/Jeda 	Tekan	- Memulai program setelah memilih pengaturan air fryer. - Menghentikan proses memasak dengan air fryer.
Batal 	Tekan	- Membatalkan program saat ini dan kembali ke mode konfigurasi.
Tombol Suhu 	Tekan	- Masuk ke mode pengaturan suhu.
Tombol Waktu 	Tekan	- Masuk ke mode pengaturan waktu.
Kenop Digital	Diputar	- Menggulir menu prasetel. - Menggulir ke pengaturan suhu atau waktu ketika berada dalam mode lain. - Mengakhiri mode siaga.

3. Bunyi

Bunyi	Bip pendek
Tombol Dikonfirmasi	Tombol dan perintah dikonfirmasi Catatan: Memutar kenop TIDAK mengeluarkan bunyi
Alarm	Program memasak selesai
Perabot dihidupkan	Air fryer dihidupkan, LED menyala (layar/tombol menyala)

4. Urutan Menghidupkan

Setelah perabot dihidupkan,

1. LED akan menyala disertai bunyi sebagai tanda perabot dihidupkan.
2. Setelah 1 detik, air fryer akan masuk ke mode konfigurasi.
3. Jika tidak ada aktivitas selama 60 detik, perabot akan masuk ke mode siaga.



Layar akan berwarna hitam jika air fryer tidak dihidupkan

Dihidupkan

Setelah dihidupkan, semua LED akan menyala selama 1 detik dan akan terdengar bunyi

1 detik

Setelah 1 detik, antarmuka pengguna akan masuk ke mode konfigurasi. Indikator suhu dan waktu akan hilang. Layar akan menampilkan "---"

5. Mode Siaga

5.1. Masuk ke Mode Siaga



Pada mode konfigurasi, tekan tombol batal

Air fryer akan masuk ke mode siaga dan semua LED padam, ditampilkan "---" yang akan berkedip dengan interval 1 detik

Mengaktifkan Mode Siaga:

1. Tekan tombol batal pada mode konfigurasi.
2. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi.
3. Semua LED akan padam dan layar menampilkan "---".
4. "---" akan berkedip dengan interval 1 detik.



60 detik

Ketika tidak digunakan untuk memasak atau berada dalam mode konfigurasi selama 60 detik atau lebih.

Air fryer akan masuk ke mode siaga, semua LED akan padam dan layar menampilkan "----" yang berkedip dengan interval 1 detik.

Mode Siaga Otomatis:

1. Jika tidak dioperasikan atau berada dalam mode konfigurasi selama lebih dari 60 detik, air fryer akan otomatis masuk ke Mode Siaga.
2. Tidak ada sinyal bunyi ketika masuk ke mode ini.
3. Semua LED akan padam dan layar menampilkan "----".
4. "----" akan berkedip dengan interval 1 detik.

5.2. Keluar dari Mode Siaga

1. Putar kenop ketika dalam mode siaga.
2. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi.
3. Layar akan masuk ke mode konfigurasi.



Dalam mode siaga, putar kenop untuk mengaktifkan layar. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi saat layar menyala

Air fryer akan masuk ke mode konfigurasi setelah keluar dari mode siaga

6. Menu Auto

Dalam mode konfigurasi

- Putar kenop untuk mengaktifkan fungsi Menu Prasetel. Ikon yang dipilih akan berkedip dengan interval 1 detik dan akan ditampilkan durasi waktu memasak.
- Tekan tombol Mulai/Jeda untuk menjalankan program memasak menu prasetel.
- Layar hanya akan menampilkan Menu Prasetel yang dipilih (tidak berkedip) dan berganti-ganti antara durasi memasak dan suhu dengan interval 1 detik.



Putar kenop untuk memilih menu prasetel. Tidak akan terdengar bunyi ketika memutar kenop. Tekan tombol Mulai/Jeda untuk menjalankan program memasak. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi

Air fryer akan masuk ke mode memasak

7. Pengaturan Manual

Pada mode konfigurasi:

- Tekan tombol suhu. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi dan ikon prasetel akan hilang.
- Gunakan kenop untuk mengatur suhu. Kemudian angka akan bertambah atau berkurang. Tidak akan terdengar bunyi ketika kenop diputar. Tekan tombol waktu. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi.
- Gunakan kenop untuk mengatur waktu. Tidak akan terdengar bunyi ketika kenop diputar. Tekan tombol Mulai/Jeda untuk mulai memasak.



Tekan tombol suhu. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi. Ikon prasetel akan hilang Angka dan indikator suhu akan ditampilkan

Putar kenop ke pengaturan suhu yang diinginkan. Tekan tombol waktu, akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi. Angka untuk (waktu) dan indikator suhu akan ditampilkan

Putar kenop ke pengaturan suhu yang diinginkan. Tekan tombol Mulai/Jeda. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi. Air fryer akan masuk ke mode memasak

8. Penyetelan Ketika Memasak

8.1. Jeda ketika laci dibuka:

1. Laci dibuka dan diambil dari air fryer selama memasak. Perabot masuk ke mode Jeda dan layar berkedip dengan interval 1 detik.
2. Setelah makanan dikosongkan dan laci dikembalikan ke air fryer, tekan tombol Mulai/Jeda. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi.
3. Air fryer akan melanjutkan proses memasak sesuai durasi waktu yang ditampilkan timer.



Laci diambil. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi Tombol suhu dan waktu akan ditampilkan. Layar akan berkedip dengan interval 1 detik.

Laci dikembalikan ke air fryer. Tekan tombol Mulai/Jeda. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi. Layar akan berhenti berkedip.

Proses memasak akan dilanjutkan sesuai durasi waktu yang ditampilkan timer

CATATAN:

Sama untuk Pengaturan Manual.

8.2. Mengatur suhu dan waktu:

1. Tekan tombol Mulai/Jeda untuk menghentikan proses memasak. Perabot masuk ke mode Jeda dan layar berkedip dengan interval 1 detik.
2. Tekan tombol suhu atau waktu. Lakukan pengaturan dengan menggunakan kenop.
3. Tekan tombol Mulai/Jeda untuk melanjutkan memasak dengan pengaturan baru.
4. Air fryer akan masuk ke mode memasak.



Tekan tombol Mulai/Jeda untuk menghentikan proses memasak. Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi. Tombol suhu dan waktu ditampilkan.

Layar akan berkedip dengan interval 1 detik. Tekan tombol suhu Akan terdengar bunyi tombol dikonfirmasi Gunakan kenop untuk mengatur suhu



Setelah mengatur suhu, Anda dapat menekan tombol waktu untuk mengatur waktu, atau tekan Mulai/Jeda untuk melanjutkan memasak dengan pengaturan baru

Air fryer akan masuk ke mode memasak dengan pengaturan baru

9. Cara menggunakan aksesoris: Pemanggang double grill

Saran penggunaan

Letakkan bahan makanan pada pemanggang agar hasilnya lebih sempurna.

10. Proses Memasak

Ketika sedang memasak:

- Layar akan berganti-ganti antara tampilan suhu dan waktu. Indikator suhu dan waktu akan ditampilkan.
- Hanya ikon menu prasetel yang akan menyala. Ikon menu prasetel lainnya akan hilang.
- Tombol suhu dan waktu akan hilang.
- Di pengaturan manual, semua ikon menu prasetel akan hilang.



Catatan:

Di pengaturan manual, ikon menu prasetel akan hilang.

11. Mengakhiri Proses Memasak

Setelah selesai memasak:

- Akan terdengar bunyi alarm. Layar akan menampilkan tulisan “End” hanya tombol Batal yang akan menyala.
- Putar kenop atau tekan tombol Batal untuk kembali ke mode konfigurasi.



12. Pembersihan dan perawatan

1. Tunggu hingga air fryer dingin.
2. Bersihkan permukaan perabot dengan kain yang lembut. (N0.1)
3. Bersihkan keranjang dan panci dengan spons cuci piring. (N0.2)









- ✗ Kosongkan panci setelah selesai memasak dengan membuang semua remah-remah yang tertinggal
- ✗ Gunakan deterjen yang lembut
- ✗ Jangan menggunakan sabut gosok yang kasar karena dapat menggores lapisan air fryer
- ✗ Panci, keranjang, dan aksesori dapat dibersihkan dengan mesin pencuci piring

PEMECAHAN MASALAH

MASALAH	KEMUNGKINAN PENYEBAB	SOLUSI
Air fryer tidak berfungsi	Perabot belum ditancapkan ke sumber listrik.	Tancapkan ke stopkontak listrik.
	Timer tidak berfungsi.	
Makanan yang dimasak dengan air fryer tidak matang.	Keranjang terlalu penuh.	Masukkan bahan makanan dalam jumlah kecil agar dapat matang merata.
	Pengaturan suhu terlalu rendah.	Naikkan suhu. (Lihat bagian “Menggunakan Air Fryer”)

Makanan tidak matang merata	Bahan makanan tertentu harus digoyangkan untuk membalikinya agar dapat matang merata.	Bahan makanan yang saling bertumpuk harus digoyang-goyangkan untuk membalikinya ketika memasak. (Lihat bagian "Menggunakan Air Fryer")
Makanan ringan tidak renyah ketika dimasak dengan air fryer.	Jenis makanan ringan tersebut dimaksudkan untuk digoreng menggunakan metode tradisional.	Pilih makanan ringan yang dapat dioven atau oleskan sedikit minyak untuk hasil yang lebih renyah.
Keranjang tidak dapat dimasukkan dengan benar ke perabot.	Keranjang terlalu penuh.	Jangan mengisi keranjang melebihi indikator "MAX"
Keluar asap putih dari air fryer	Bahan makanan terlalu berminyak.	Ketika memasak bahan makanan berminyak dengan air fryer, minyak tersebut akan menetes ke panci dan menghasilkan asap berwarna putih, panci juga akan menjadi terlalu panas. Hal ini tidak akan memengaruhi perabot atau hasil memasak.
	Sisa minyak dari penggunaan sebelumnya masih tertinggal pada panci.	Asap putih disebabkan oleh pemanasan minyak di dalam panci. Pastikan panci dibersihkan dengan saksama setelah selesai digunakan.
Kentang goreng tidak matang merata dengan air fryer	Anda menggunakan jenis kentang yang salah	Gunakan kentang segar dan pastikan posisinya diatur lurus di dalam panci
	Irisan kentang tidak dibilas hingga bersih.	Bilas irisan kentang hingga bersih untuk menghilangkan kandungan pati di bagian luar.
Kentang goreng tidak renyah ketika dimasak dengan air fryer.	Kerenyahan tergantung pada jumlah minyak dan kandungan air	Pastikan irisan kentang dikeringkan dengan saksama sebelum menambahkan minyak.
		Iris kentang dengan potongan kecil untuk hasil yang lebih renyah.
		Tambahkan sedikit minyak untuk hasil yang lebih renyah.

LAMPIRAN: MENU PRASETEL

Nama	Ikon	Pengaturan Memasak	Keterangan
Kentang Goreng		180 °C 13-15 menit	300 g-800 g Kentang goreng potong beku
Sayap ayam		200 °C 13-16 menit	300 g-800 g Sayap ayam
Daging		180 °C 15-20 menit	500 g-1000 g Daging (Ketebalan kurang dari 2 cm)
Ikan		180 °C 12-15 menit	Ikan 300 g-600 g
Makanan beku		180 °C 10-14 menit	300 g-800 g Naget ayam beku
Memanggang		180 °C 8 menit	5 -10 buah muffin
Ubi jalar		180 °C 40-45 menit	500g-1000g Ubi jalar
Pembersihan otomatis		80 °C 3 menit	Untuk menghilangkan bau setelah memasak
Sayuran		Pengaturan manual 170 °C/10-12 menit	450-650g/oleskan minyak

TIPS MEMASAK:

Suhu dan waktu memasak dalam tabel hanyalah sebagai referensi. Semua tergantung pada resep, kualitas, dan jumlah bahan makanan yang digunakan.

PEMBUANGAN YANG RAMAH LINGKUNGAN

Sesuai arahan untuk Limbah Peralatan Listrik dan Elektronik

(WEEE), limbah ini harus dikumpulkan dan dibuang secara terpisah. Jika Anda ingin membuang produk ini, JANGAN membuangnya bersama dengan limbah rumah tangga biasa. Silakan kirim produk ini ke titik pengumpulan WEEE, jika tersedia.

MEMBUANG PERABOT



Simbol ini pada produk atau kemasan menandakan bahwa produk ini tidak boleh dibuang sebagai limbah rumah tangga. Untuk mendaur ulang produk, bawa ke tempat pembuangan resmi atau ke pusat servis Electrolux untuk melepas atau mendaur ulang baterai dan komponen listrik secara aman dan benar. Patuhi aturan nasional terkait pengumpulan limbah elektronik dan baterai isi ulang.

LAYANAN KONSUMEN DAN SERVIS

Sebelum menghubungi Pusat Servis, siapkan data berikut ini: **Model, PNC, Nomor Seri**. Informasi tersebut dapat ditemukan pada pelat spesifikasi.

Sesuai kebijakan pengembangan produk Electrolux secara berkelanjutan; spesifikasi, warna, dan detail produk dan rincian yang tercantum dalam buku panduan ini dapat diubah tanpa pemberitahuan sebelumnya.

คู่มือการใช้งาน

ภาพประกอบต่างๆ ในคู่มือการใช้ อาจมีความแตกต่างจากสินค้าจริง ทั้งนี้เพื่อความเข้าใจง่ายในการอธิบายวิธีการใช้งาน
อ่านคำแนะนำต่อไปโดยละเอียดก่อนใช้เครื่องเป็นครั้งแรก
โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

ส่วนประกอบ

- | | |
|------------------|---------------------|
| A. ช่องอากาศเข้า | C. ลูกบิดควบคุม |
| B. ตะกร้าถอด | D. ที่จับ ตะกร้าถอด |

คำแนะนำที่สำคัญ

- โปรดอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานเล่มนี้ให้เข้าใจก่อนใช้สินค้า
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยผู้ใหญ่ (และเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้ หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะมีผู้ดูแลหรือมีผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง เว้นแต่จะมีผู้ดูแล
- แนะนำให้ถอดเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่มีแรงดันไฟฟ้าและความถี่ตรงกับที่ระบุไว้บนแผงแสดงข้อมูลไฟฟ้า
- ห้ามจุ่มสายไฟ ปลั๊กไฟหรือชิ้นส่วนของหม้อทอดในน้ำหรือของเหลวประเภทอื่นเพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อตหรือทำให้หม้อทอดชำรุดเสียหาย
- ห้ามปิดกั้นช่องอากาศเข้าและช่องระบายอากาศขณะใช้หม้อทอด
- ต้องไม่มีน้ำมันอยู่ในกระทะ: เพราะการมีน้ำมันขังอยู่ในกระทะอาจทำให้ไฟไหม้ได้
- ห้ามแตะด้านในหม้อทอดจนกว่าหม้อทอดเย็นลงแล้ว
- ห้ามใช้หม้อทอดหากปลั๊กไฟ สายไฟหรือชิ้นส่วนของหม้อทอดชำรุดเสียหาย
- ห้ามพู่ที่มีได้รับอนุญาตทำหน้าที่เปลี่ยนหรือซ่อมหม้อทอด
- วางสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อน
- ห้ามเสียบปลั๊กหรือใช้หม้อทอดขณะที่ยังมีมืออยู่
- ต้องเสียบปลั๊กหม้อทอดเข้ากับช่องรับไฟติดผนังให้ถูกต้อง
- เก็บสายไฟและหม้อทอดให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามต่อปลั๊กไฟของหม้อทอดเข้ากับสวิตช์เครื่องจับเวลาภายนอก
- ห้ามวางหม้อทอดบนหรือใกล้ๆ กับวัตถุไวไฟ เช่น พ้ายูรีเทนหรือพรม
- ห้ามวางหม้อทอดติดกับผนังหรืออุปกรณ์อื่นในขณะที่กำลังใช้หม้อทอด ต้องมีระยะห่างด้านหลัง ด้านข้างและด้านบนหม้อทอดอย่างน้อย 5 นิ้ว เพื่อให้อากาศไหลเข้าไหลออกได้สะดวก
- ห้ามวางสิ่งของไว้ด้านบนหม้อทอดขณะที่หม้อทอดกำลังทำงาน
- ห้ามใช้หม้อทอดทำอย่างอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในคู่มือเล่มนี้
- ห้ามวางหม้อทอดขณะที่กำลังทำงานไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ขณะที่ใช้ฟังก์ชันทอดด้วยลมร้อน ให้อากาศออกมาผ่านทางช่องระบายออก จึงต้องระวังไม่ให้มือและใบหน้าอยู่ใกล้กับออโรนนี้และต้องอยู่ให้ห่างจากช่องอากาศออกด้วย ระมัดระวังร้อนและลมร้อนเมื่อคุณยกกระทะออกจากหม้อทอด พื้นผิวส่วนที่เอื้อนถึงอาจร้อนได้ในขณะที่ใช้งาน
- ถอดปลั๊กหม้อทอดออกทันทีหากมีควันสีขาวลอยออกมาจากหม้อทอด รอจนไม่มีควันแล้วจึงค่อยยกกระทะออกจากหม้อทอด
- ต้องวางหม้อทอดบนพื้นผิวเรียบ บนคางเหล็กวางพอสวมควร
- รอ 30 นาทีเพื่อให้หม้อทอดเย็นก่อนจัดเก็บหรือทำความสะอาด
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตหรือศูนย์บริการของผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

ก่อนใช้เครื่อง

- แกะวัสดุทั้งหมดที่มาพร้อมกับกล่องบรรจุออก
- ทำความสะอาดตะกร้าถอดและกระทะด้วยน้ำสะอาดและฟองน้ำนุ่ม
- ใช้ฟาส์อาดเช็ดด้านในและด้านนอกหม้อทอด
- อาหารจานเล็กใช้เวลาปิ้งน้อยกว่าอาหารจานใหญ่
- ยกตะกร้าถอดออกมาอย่างช้าเมื่อใช้เวลาปิ้งอาหารให้ได้ครึ่งหนึ่งเพื่อให้อาหารมีรสชาดที่ดีขึ้น
- การพรมน้ำมันพืชเล็กน้อยบนมันสตรกก่อนทอดจะช่วยให้มันทอดกรอบขึ้น
- ห้ามปรุงอาหารที่ต้องใช้เครื่องปรุงรสจนเยิ้ม เช่น ใส่อีสในหม้อทอด

8. แนะนำให้สับมันที่หันทำพรนซ์พรายไม่เกิน 500 กรัม
9. เมื่อทำเค้ก อาหารจานอบหรืออาหารยัดไส้ ให้ใช้เฉพาะส่วนของกระถังในหม้อทอด ห้ามใช้ตะกร้าทอด
10. คุณยังสามารถใช้หม้อทอดเพื่ออุ่นอาหาร โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80° สำหรับอุ่นอาหารไม่เกิน 10 นาที

วิธีใช้หม้อทอด

✕ ห้ามปรุงอาหารขณะที่ยังไม่ได้ใส่ตะกร้าทอดเพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากการถูกลวก

1. วิธีใช้: กระถังและตะกร้าทอด

วางหม้อทอดบนพื้นผิวที่มั่นคง

- ดึงกระถังออกมาวางบนพื้นผิวที่มั่นคง
- แกะตัวป้องกันที่อยู่บนตัวลือกนिरที่ยื่นออก
- กดตัวลือกนिरกึ่งๆ เพื่อยกตะกร้าทอดขึ้นมา (ภาพหมายเลข 1/ภาพหมายเลข 2)
- เทอาหารลงในตะกร้าทอดแต่ต้องไม่เกินขีดสูงสุด ตะกร้าทอดจุได้สูงสุด 2 กก. (ภาพหมายเลข 3/ภาพหมายเลข 4)

2. แผงควบคุม



ปุ่ม	สิ่งที่ต้องทำ	สิ่งที่เกิดขึ้น
เริ่ม/หยุดชั่วคราว		กดเร็วๆ - เริ่มใช้หม้อทอดหลังจากตั้งโปรแกรมแล้ว - หยุดขั้นตอนการปรุงอาหารของหม้อทอดไว้ชั่วคราว
ยกเลิก		กดเร็วๆ - ยกเลิกโปรแกรมที่ใช้อยู่และกลับไปโหมดตั้งค่า
ปุ่มอุณหภูมิ		กดเร็วๆ - เข้าสู่โหมดปรับอุณหภูมิ
ปุ่ม เวลา		กดเร็วๆ - เข้าสู่โหมดปรับเวลา
ลูกบิดหมุนดิจิทัล	หมุน	- เลื่อนดูเมนูอัตโนมัติ - เลื่อนดูการตั้งค่าของอุณหภูมิหรือเวลาเมื่ออยู่ในโหมดต่างๆ - กลับมาทำงานอีกครั้งจากโหมดเตรียมพร้อม

3. เสียง

เสียง	เสียงบีบสั้นๆ
ยอมรับปุ่มกด	การกดปุ่มและคำสั่งได้รับการยอมรับ หมายถึง: จะไม่มีเสียงเมื่อหมุนลูกบิดหมุน
เสียงเตือน	ปรุงอาหารเสร็จแล้ว
กำลังไฟพร้อม	เสียงปลี๊กหม้อทอดแล้ว และไฟแสดงกำลังไฟพร้อมติดสว่าง (จอแสดงพลุ/ปุ่มสว่างขึ้น)

4. การจัดลำดับการทำงานของเครื่อง

เมื่อเสียบปลั๊กหม้อทอดแล้ว

- ไฟแสดงเมนูจะสว่างขึ้นพร้อมๆ กับเสียงที่ดังขึ้นเพื่อแจ้งให้ทราบว่าหม้อทอดพร้อมใช้งานแล้ว
- หลังจากการจัดลำดับการทำงานของเครื่อง (1 วินาที) หม้อทอดจะเข้าสู่โหมดตั้งค่า
- หากปล่อยทิ้งไว้โดยไม่ทำอะไรนาน 60 วินาที หม้อทอดจะเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อม



จอแสดงผลจะเป็นสีดำเมื่อไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อทอด

→ เครื่องพร้อม

ไฟทุกดวงจะดับสว่าง 1 วินาทีและเสียงแสดงว่าเครื่องพร้อมทำงานจะดังขึ้นเมื่อเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว

→ IS

หลังจากการจัดลำดับการทำงานของเครื่องเมนูต่างๆ จะเข้าสู่โหมดตั้งค่า เครื่องหมายอุณหภูมิและเวลาจะหายไป ตัวเลขจะแสดงเครื่องหมาย "---"

5. โหมดเตรียมพร้อม

5.1. การเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อม



จากโหมดตั้งค่า ไขค้อนปุ่มยกสติกเพื่อให้หม้อทอดเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมและ

ไฟทุกดวงจะดับลงยกเว้นไฟเครื่องหมาย "---" ที่กะพริบครั้งละ 1 วินาที

การปิดใช้โหมดเตรียมพร้อม:

- กดปุ่มยกสติกเมื่ออยู่ในโหมดตั้งค่า
- เสียงขอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น
- ไฟทุกดวงจะดับลงยกเว้นเครื่องหมาย "---" ที่ปรากฏค้างไว้
- เครื่องหมาย "---" จะกะพริบครั้งละ 1 วินาที



→ 60 นาที

เมื่อหม้อทอดไม่ได้ปรุงอาหารหรืออยู่ในโหมดตั้งค่า หม้อทอดจะเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมเป็นเวลา 60 วินาทีหรือนานกว่านั้น

ไฟทุกดวงจะดับลงยกเว้นเครื่องหมาย "---" ที่กะพริบครั้งละ 1 วินาที

โหมดเตรียมพร้อมอัตโนมัติ:

1. หากหม้อทอดยังไม่ได้เริ่มปรุงอาหารหรืออยู่ในโหมดตั้งค่าเกิน 60 วินาที หม้อทอดจะเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อมโดยอัตโนมัติ
2. แลจะไม่มีเสียงดังขึ้นเมื่อมีการเปลี่ยนสั้โหมดเตรียมพร้อม
3. ไฟทุกดวงจะดับลงยกเว้นเครื่องหมาย „---“ ที่ปรากฏค้างไว้
4. เครื่องหมาย „---“ จะกะพริบครั้งละ 1 วินาที

5.2. ทรอออกจากโหมดเตรียมพร้อม

1. หมุนลูกบิดหมุนขณะที่อยู่ในโหมดเตรียมพร้อม
2. เสียงยอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น
3. จอแสดงพลังเข้าสู่โหมดตั้งค่า



โบโหมดเตรียมพร้อม ให้หมุนลูกบิดหมุนเพื่อสั่งให้จอแสดงพลังทำงานอีกครั้ง เสียงยอมรับปุ่มกดจะดังขึ้นเมื่อจอแสดงพลังสว่างขึ้น



หม้อทอดจะเข้าสู่โหมดตั้งค่าหลังจากกลับมาทำงานอีกครั้งจากโหมดเตรียมพร้อม

6. เมฆออัตโนมัติ

จากโหมดตั้งค่า:

- หมุนลูกบิดหมุนเพื่อใช้ฟังก์ชันของเมฆออัตโนมัติ ไอคอนที่เลือกจะกะพริบครั้งละ 1 วินาที แลตัวเลขจะแสดงเวลาปรุงอาหาร
- กดเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มโปรแกรมการปรุงอาหารด้วยเมฆออัตโนมัติ
- จอแสดงพลังแสดงเมฆออัตโนมัติที่เลือกเท่านั้น (ไม่กะพริบ) แลสลับระหว่างเวลาที่ใช้ปรุงอาหารแลเลขนหมุนครั้งละ 1 วินาที



หมุนลูกบิดหมุนเพื่อเลือกเมฆออัตโนมัติ จะมีเสียงดังเมื่อใช้ลูกบิดหมุน กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มโปรแกรมการปรุงอาหาร เสียงยอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น



หม้อทอดจะเข้าสู่โหมดปรุงอาหาร

7. การตั้งค่าด้วยตัวเอง

เมื่ออยู่ในโหมดตั้งค่า:

- กดปุ่มอุณหภูมิ ปุ่มยอมรับปุ่มกดจะดังขึ้นแลไอคอนเมฆออัตโนมัติจะหายไป
- ใช้ลูกบิดหมุนเพื่อปรับอุณหภูมิ ตัวเลขจะปรับขึ้นหรือลงตามการหมุน จะไม่ได้ยินเสียงขณะปรับลูกบิดหมุน กดปุ่มเวลา เสียงยอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น
- ใช้ลูกบิดหมุนปรับเวลา จะไม่ได้ยินเสียงขณะปรับลูกบิดหมุน กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มปรุงอาหาร



กดปุ่มอุณหภูมิ เสียงขอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น และไอคอนเมนูอื่นในหน้าจอหายไป ตัวเลขและเครื่องหมายอุณหภูมิจะปรากฏขึ้น

หมุนลูกบิดหมุนไปที่ การตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ กดปุ่มเวลา เสียงขอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น ตัวเลข (สำหรับ เวลา) และเครื่องหมายเวลาจะปรากฏขึ้น

หมุนลูกบิดหมุนไปที่ การตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว เสียงขอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น หม้อกอดจะเข้าสู่โหมดปรุงอาหาร

8. การปรับเปลี่ยนโหมดปรุงอาหาร

8.1. หยุดชั่วคราวเมื่อตั้งโหมดกอดออกมา:

1. ตั้งโหมดหม้อกอดออกจากหม้อกอดขณะที่กำลังปรุงอาหารอยู่ เมนูจะเข้าสู่โหมดหยุดชั่วคราวโดยตัวเลขจะกะพริบครั้งละ 1 วินาที
2. หลังจากพู่ไม้กลับอาหารไปมาและใส่ชุดหม้อกอดกลับเข้าไปในหม้อกอดแล้ว ให้กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว เสียงขอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น
3. หม้อกอดจะกลับมาปรุงอาหารต่อพร้อมแสดงเวลาปรุงอาหารที่เหลือบนเครื่องจับเวลา



ตั้งชุดหม้อกอดออกมา เสียงขอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น ปุ่มอุณหภูมิและเวลาจะปรากฏขึ้น ตัวเลขจะกะพริบครั้งละ 1 วินาที

ใส่ชุดหม้อกอดเข้าไปในหม้อกอด กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว เสียงขอมรับปุ่มกดจะดังขึ้น ตัวเลขจะหยุดกะพริบ

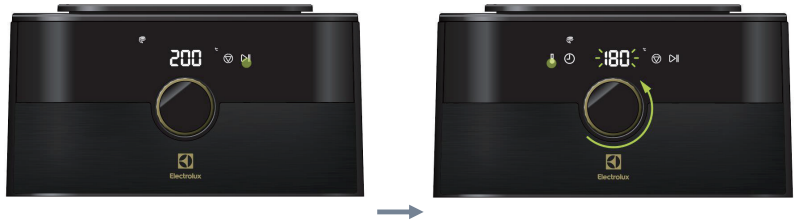
หม้อกอดจะกลับมาเข้าสู่โหมดปรุงอาหารพร้อมแสดงเวลาปรุงอาหารที่เหลือบนเครื่องจับเวลา

หมายเหตุ:

การปรับนี้จะเหมือนกับหากกดตั้งค่าด้วยตัวเอง

8.2. การปรับอุณหภูมิและเวลา:

1. กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อหยุดปรุงอาหารชั่วคราว เมนูจะเข้าสู่โหมดหยุดชั่วคราวโดยตัวเลขจะกะพริบครั้งละ 1 วินาที
2. กดปุ่มอุณหภูมิหรือปุ่มเวลา ใช้ลูกบิดหมุนเพื่อปรับ
3. กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวอีกครั้งเพื่อกลับมาปรุงอาหารต่อด้วยการตั้งค่าใหม่
4. หม้อกอดจะเข้าสู่โหมดปรุงอาหาร



หมุนลูกบิดเลือกโปรแกรมข้าวในหม้อ จะมีเสียงเมื่อหมุนลูกบิด กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราวเพื่อเริ่มทำงาน เสียงขอมรับปุ่มกดและปุ่มเวลาจะปรากฏ

ตัวเลขจะกะพริบครั้งละ 1 วินาที กด จะดังขึ้น ปรับอุณหภูมิด้วยการ หมุน ลูกบิดหมุน



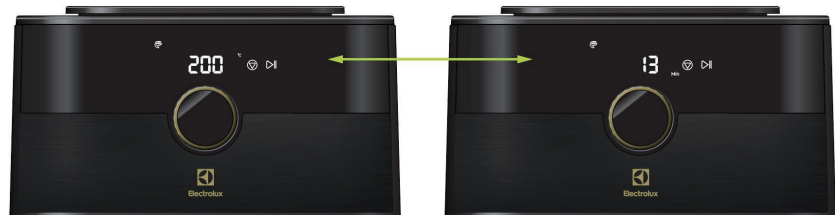
9. วิธีใช้: เครื่องบึ่งย่างที่เป็นอุปกรณ์เสริม
แนะนำให้ใช้

วางอาหารบนตะแกรงเพื่อการปรุงอาหารที่ด้รสชาติดียิ่งขึ้น

10. โหมดปรุงอาหาร

โหมดปรุงอาหาร:

- ตัวเลขจะสลับไปมาระหว่างอุณหภูมิและเวลา ซึ่งเครื่องหมายอุณหภูมิและเวลาที่จะปรากฏสลับกันตามลำดับ
- มีเพียงไอคอนเมนูอัตโนมัติที่เลือกเท่านั้นที่จะสว่างขึ้น ส่วนไอคอนเมนูอัตโนมัติอื่นๆ ทั้งหมดจะหายไป
- ปุ่มอุณหภูมิและเวลาจะหายไปด้วย
- หากใช้การตั้งค่าด้วยตัวเอง ไอคอนเมนูอัตโนมัติทั้งหมดจะหายไป



หมายเหตุ:

สำหรับการตั้งค่าด้วยตัวเอง ไอคอนเมนูอัตโนมัติทั้งหมดจะหายไป

11. ปรุงอาหารเสร็จแล้ว

ปรุงอาหารเสร็จแล้ว:

- เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว เสียงเตือนจะดังขึ้น ตัวเลขจะแสดงคำว่า "End" (สิ้นสุด) และปุ่มยกเลิกปุ่มเดียวเท่านั้นที่สว่างขึ้น
- หมนลูกบิดหมุนหรือกดปุ่มยกเลิกเพื่อกลับไปที่โหมดตั้งค่า



12. วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา




1. วางหม้อทอดไว้จนเย็นสนิท
2. ทำความสะอาดด้านนอกด้วยฟ้านุ่ม (เลข 1)
3. ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดตะกร้าทอดและกระทะ: (เลข 2)

- ✗ โปรดทาน้ำมันผสมที่อยู่ในกระทะทอดออกทุกครั้งหลังปรุงอาหารเสร็จแล้ว
- ✗ โปรดใช้ฟองชัฟฟอนชนิดอ่อน
- ✗ ห้ามขัดบริเวณด้านนอกหม้อทอดเพราะอาจทำให้สีที่เคลือบผิว ชำรุดเสียหายได้
- ✗ กระทะทอด ตะกร้าทอดและอุปกรณ์เสริมต่างๆ ใช้ร่วมกับเครื่องล้างจานได้อย่างปลอดภัย

วิธีแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข
หม้อทอดไม่ทำงาน	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อทอด เครื่องจับเวลาปรุงอาหารไม่ทำงาน	เสียบปลั๊กหม้อทอดเข้ากับช่องเสียบ
อาหารที่ปรุงด้วยหม้อทอดไม่สุก	ตะกร้าทอดแน่นเกินไป ตั้งอุณหภูมิไว้ต่ำเกินไป	ลดจำนวนอาหารที่ปรุงในแต่ละครั้งทอดลงเพื่อให้ทอดได้ทั่วถึงยิ่งขึ้น ปรับอุณหภูมิขึ้น (ดูหัวข้อ "วิธีใช้หม้อทอด")
ทอดอาหารได้ไม่ทั่วถึง	อาหารบางอย่างที่ปรุงด้วยหม้อทอดต้องยกออกมาทั้งตะกร้าหรือกระทะในระหว่างที่ทอด แล้วเขย่า	อาหารที่วางอยู่ด้านบนหรือวางซ้อนกันอยู่ เช่น เฟรนช์ฟราย ต้องนำออกมาเขย่าในระหว่างที่ยังทอดอยู่ในหม้อทอด (ดูหัวข้อ "วิธีใช้หม้อทอด")
เฟรนช์ฟรายไม่กรอบเมื่อนำออกจากหม้อทอด	อาจต้องทอดเฟรนช์ฟรายบางประเภทในกระทะที่หนักแบบดั้งเดิม	ใช้ตะกั่วเฟรนช์ฟรายหรือพรมน้ำมันบางๆ บนเฟรนช์ฟรายเพื่อให้เฟรนช์ฟรายที่ทอดเสร็จแล้วกรอบยิ่งขึ้น
ฉันไม่สามารถเลื่อนตะกร้าทอดเข้าไปในหม้อทอด	ตะกร้าทอดแน่นเกินไป	ห้ามเทอาหารเกินขีด "MAX" ในตะกร้าทอด
มีควันสีขาวลอยออกจากหม้อทอด	คุณกำลังปรุงอาหารที่มันเยิ้ม กระทะยังมีคราบไขมันผสมจากการใช้ครั้งก่อนๆ	เมื่อทอดอาหารที่มันเยิ้มในหม้อทอด น้ำมันปริมาณมากจะไหลลงไปที่กระทะ ทำให้เกิดควันสีขาว และกระทะอาจจะร้อนมากเกินไป แต่ลักษณะนี้จะไม่ส่งผลต่อหม้อทอดหรืออาหารที่ปรุง ควั่นสีขาวยังติดจากคราบไขมันที่อยู่ในกระทะและร้อนขึ้น คุณจึงต้องทำความสะอาดกระทะอย่างเหมาะสมหลังการใช้หม้อทอดแต่ละครั้ง
ทอดเฟรนช์ฟรายในหม้อทอดได้ไม่เสมอกัน	ใช้มัน ผัดประเภท ล้างมันที่แห้งไม่สะอาด	ใช้มันสดและไม่ใส่ลงในหม้อทอดจนแน่นเกินไป ล้างมันที่หั่นเป็นแท่งยาวๆ ให้สะอาดเพื่อจัดคราบที่ติดด้านนอก แท่งมันออก
เฟรนช์ฟรายไม่กรอบเมื่อนำออกจากหม้อทอด	ความกรอบของเฟรนช์ฟรายขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำที่อยู่ใน	ต้องพรมมันที่แห้งให้แห้งก่อนพรมน้ำมัน เฟรนช์ฟราย หั่นมันที่แห้งให้เล็กลงเพื่อให้กรอบมากขึ้น พรมน้ำมันลงไปเล็กน้อยเพื่อให้เฟรนช์ฟรายกรอบยิ่งขึ้น

ภาคผนวก เมนูอัตโนมัติ

ชื่อ	ไอคอน	การตั้งค่าการปรุงอาหาร	รายละเอียด
เฟรนช์ฟราย		180 °C 13-15 นาที	เฟรนช์ฟรายแช่แข็งหั่นบาง 300-800 กรัม
ปิกโก้		200 °C 13-16 นาที	ปิกโก้ 300-800 กรัม
เนื้อ		180 °C 15-20 นาที	เนื้อ (หนาน้อยกว่า 2 ซม.) 500-1,000 กรัม
ปลา		180 °C 12-15 นาที	ปลา 300-600 กรัม
อาหารแช่แข็ง		180 °C 10-14 นาที	โถงน้ำแข็งแช่แข็ง 300-800 กรัม
อบ		180 °C 8 นาที	คัพเค้ก 5-10 ชิ้น
มันหวาน		180 °C 40-45 นาที	มันหวาน 500-1,000 กรัม
ทำความสะอาดตัวเอง		80 °C 3 นาที	ใช้เพื่อจืดกลิ่นอาหาร
พิค		การตั้งค่าเอง 170 °C /10-12 นาที	350-550 กรัม/ ภาชนะ

เคล็ดลับการปรุงอาหาร:

อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ปรุงอาหารในตารางเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ให้พิจารณาจากสูตร รวมถึงคุณภาพและปริมาณของส่วนผสมที่ใช้

การทิ้งขยะโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ตามข้อกำหนดว่าด้วยของเสียจากเครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องใช้อิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ควรเก็บรวบรวมและกำจัดของจำพวก WEEE แยกต่างหาก หากในอนาคตคุณจำเป็นต้องกำจัดผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ โปรดอย่าทิ้งรวมกับขยะภายในครัวเรือน โปรดส่งคืนผลิตภัณฑ์นี้ไปที่จุดรวบรวมขยะจำพวก WEEE หากมี

การทิ้ง



เมื่อมีสัญลักษณ์นี้บนผลิตภัณฑ์หรือบนบรรจุภัณฑ์ แสดงว่าอาจไม่สามารถกำจัดผลิตภัณฑ์ที่เป็นขยะรีไซเคิลได้ ในการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ แนะนำให้นำผลิตภัณฑ์ไปยังจุดเก็บรวบรวมอย่างเป็นทางการหรือศูนย์บริการของ Electrolux ซึ่งสามารถถอดแบตเตอรี่และชิ้นส่วนไฟฟ้าออกมารีไซเคิลได้อย่างปลอดภัยอย่างมืออาชีพ นอกจากนี้แล้ว ควรปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศในการแยกขยะที่เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและแบตเตอรี่แบบชาร์จใหม่ได้

การดูแลและการให้บริการลูกค้า

เมื่อติดต่อฝ่ายบริการ คุณต้องเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม: **รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง** โดยดูข้อมูลเหล่านี้ได้จากแผ่นป้ายระบุ

เนื่องจาก Electrolux มีนโยบายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ส่วนของข้อมูลจำพวก สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และที่ปรากฏในคู่มือนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

SỞ TAY HƯỚNG DẪN

Các biểu tượng đồ họa và bản vẽ trong sách hướng dẫn này chỉ nhằm mục đích minh họa và có thể thay đổi theo sản phẩm thực tế.

Đọc kỹ các hướng dẫn sau đây trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên.

Giữ lại tài liệu này để tham khảo về sau.

CÁC BỘ PHẬN

- A. Cửa nạp khí
- B. Giỏ chiên
- C. Mặt Số Điều Khiển
- D. Tay cầm giỏ chiên

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ phi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em không được tiến hành làm sạch và bảo trì bởi người dùng nếu không được giám sát.
- Thiết bị chỉ có thể được cắm vào nguồn điện có điện thế và tần số tuân thủ các thông số kỹ thuật trên biển thông số.
- Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc bất kỳ bộ phận nào của thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác để tránh bị điện giật hoặc làm hỏng nồi chiên.
- Không che cửa nạp khí và cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào rổ chiên. Đổ dầu vào rổ chiên có thể gây nguy cơ cháy nổ.
- Không chạm vào bên trong nồi chiên không dầu cho đến khi nồi nguội.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác có bất kỳ hư hỏng gì.
- Không yêu cầu người không được ủy quyền thay thế hoặc sửa chữa thiết bị.
- Để dây nguồn tránh xa các bề mặt nóng.
- Không cắm hoặc sử dụng thiết bị bằng tay ướt.
- Đảm bảo thiết bị được cắm đúng vào ổ cắm trên tường.
- Để dây và thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em.
- Không kết nối thiết bị với công tắc hẹn giờ bên ngoài.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc ở gần các vật liệu dễ cháy, như khăn trải bàn hoặc rèm.
- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc bất kỳ thiết bị nào khác trong khi hoạt động. Để lại ít nhất 5 inch không gian trống ở mặt sau, hai bên và phía trên thiết bị để giữ cho cửa nạp/cửa thoát khí được thông thoáng.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị trong khi vận hành.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn này.
- Phải giám sát khi thiết bị đang hoạt động.
- Trong quá trình chiên bằng không khí nóng, hơi nước nóng được xả ra qua các lỗ của cửa thoát khí. Giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với hơi nước và với lỗ của cửa thoát khí. Cảnh thận với hơi nước và không khí nóng khi bạn tháo rổ chiên ra khỏi thiết bị. Bất kỳ bề mặt có thể tiếp cận nào đều có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
- Rút ngay phích cắm nếu bạn thấy khói đen bay ra khỏi thiết bị, đợi cho đến khi hết phát ra khói rồi mới tháo rổ chiên ra khỏi thiết bị.
- Đảm bảo rằng thiết bị được đặt trên bề mặt ngang, bằng phẳng và ổn định.
- Luôn đợi 30 phút để thiết bị nguội đi trước khi xử lý hoặc vệ sinh thiết bị.
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng, chỉ cho phép nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc một người có trình độ tương tự thay thế dây nguồn để tránh gây nguy hiểm.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Tháo bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Lau sạch giỏ và rổ chiên bằng nước và miếng bọt biển không mài mòn.
3. Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải sạch.
4. Thực phẩm có kích thước nhỏ thường có thời gian nấu ngắn hơn thực phẩm có kích thước lớn hơn.
5. Lật mặt thực phẩm trong thời gian nấu để thực phẩm chín đều hơn.
6. Thêm một lượng dầu ít vào khoai tây tươi và chiên sẽ cho ra mẻ khoai giòn.

7. Không nấu thức ăn quá nhiều dầu mỡ, chẳng hạn như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
8. Lượng khoai tây cắt được khuyến nghị để làm khoai tây chiên giòn là 500 gram.
9. Khi làm bánh, bánh quiche hoặc thực phẩm nhân nhồi, chỉ cần sử dụng rổ chiên. Không sử dụng vỉ nướng.
10. Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng thức ăn, đặt nhiệt độ lên 80°C trong tối đa 10 phút.

CÁCH SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

※KHÔNG NẤU THỨC ĂN MÀ KHÔNG LẮP GIỎ, PHÒNG TRƯỜNG HỢP XẢY RA TAI NẠN BÔNG





1. Cách sử dụng: rổ chiên và giỏ

Đặt thiết bị lên bề mặt ổn định.

- Đặt rổ chiên lên bề mặt ổn định.
- Trượt nắp bảo vệ trên khóa an toàn.
- Nhấn khóa an toàn để lắp giỏ. (SỐ 1/SỐ 2)
- Đặt thức ăn vào giỏ lên đến mức tối đa. Sức chứa tối đa của giỏ là 2 kg. (SỐ 3/SỐ 4)

2. Bảng điều khiển



Nút	Hành động	Hành vi
Bắt Đầu/Tạm Dừng 	Bấm	- Khởi động nồi chiên không dầu sau khi chương trình được thiết lập. - Tạm dừng quá trình nấu khi nồi chiên không dầu đang nấu.
Hủy 	Bấm	- Hủy chương trình hiện có và trở về chế độ cài đặt.
Nút Nhiệt Độ 	Bấm	- Vào chế độ điều chỉnh nhiệt độ.
Nút Thời Gian 	Bấm	- Vào chế độ điều chỉnh thời gian.
Núm Kỹ Thuật Số	Xoay	- Cuộn qua menu cài đặt sẵn. - Cuộn qua cài đặt Nhiệt độ hoặc Thời gian khi ở các chế độ khác nhau. - Thức dậy từ chế Độ Chờ.

3. Âm thanh

Âm thanh	Tiếng bíp ngắn
Chấp Nhận Phím	Nhấn nút và lệnh được chấp nhận Lưu ý: KHÔNG có âm thanh khi xoay núm
Cảnh báo	Đã nấu xong
Bật nguồn	Lò nướng được bật nguồn, cùng với đèn LED Bật Nguồn (màn hình/nút sáng lên)

4. Trình Tự Bật Nguồn

Khi thiết bị được Bật,

- Đèn LED hiển thị sẽ bật nguồn cùng với âm thanh Bật Nguồn.
- Sau trình tự Bật Nguồn (1 giây), Nồi Chiên Không Dầu sẽ chuyển sang chế độ Cài Đặt.
- Nếu không thực hiện hoạt động nào trong 60 giây, nồi sẽ chuyển sang chế độ Chờ.



Bật nguồn

sang

Màn hình hiển thị màu đen khi không có nguồn điện cho Nồi Chiên Không Dầu.

Tất cả các đèn LED sẽ hiển thị trong 1 giây và âm thanh Bật Nguồn sẽ phát khi bật nguồn

Sau trình tự Bật Nguồn, màn hình sẽ chuyển sang chế độ Cài Đặt. Các đèn báo Nhiệt Độ và Thời Gian sẽ biến mất. Chữ số sẽ hiển thị "---"

5. Chế Độ Chờ

5.1. Vào Chế Độ Chờ



Ở Chế Độ Cài Đặt, nhấn Nút Hủy Chế Độ Chờ với tất cả.

Nồi Chiên Không Dầu sẽ chuyển sang Đèn LED biến mất dự kiến "---" sẽ nhấp nháy với tốc độ 1 giây.

Kích hoạt Chế Độ Chờ:

- Ở Chế Độ Cài Đặt, nhấn nút hủy.
- Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát.
- Tất cả các đèn LED sẽ biến mất chỉ còn lại "---".
- "---" sẽ nhấp nháy với tốc độ 1 giây.



60 giây

Khi Nồi Chiên Không Dầu không nấu hoặc ở chế độ Cài Đặt trong 60 giây trở lên.

Nồi Chiên Không Dầu sẽ chuyển sang Chế Độ Chờ với tất cả Đèn LED biến mất chỉ còn lại "---" sẽ nhấp nháy với tốc độ 1 giây.

Chế Độ Chờ Tự Động:

1. Nếu Nồi Chiên Không Dầu không nấu hoặc ở chế độ Cài Đặt trong hơn 60 giây, nồi sẽ tự động chuyển sang Chế Độ Chờ.
2. Không có âm thanh nào được phát ra báo hiệu điều này.
3. Tất cả các đèn LED sẽ biến mất chỉ còn lại "----".
4. "----" sẽ nhấp nháy với tốc độ 1 giây.

5.2. Thoát Khỏi Chế Độ Chờ

1. Ở chế độ Chờ, xoay núm.
2. Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát.
3. Màn hình sẽ chuyển sang chế độ Cài Đặt.



Ở chế độ Chờ, vặn núm để đánh thức màn hình. Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát khi màn hình sáng.



Nồi Chiên Không Dầu sẽ chuyển sang chế độ Cài Đặt sau khi thực dậy từ chế độ Chờ.

6. Menu Tự Động

Ở Chế Độ Cài Đặt:

- Xoay núm để kích hoạt chức năng Menu Cài Đặt Sẵn. Biểu tượng được chọn sẽ nhấp nháy ở tốc độ 1 giây và các chữ số sẽ hiển thị thời gian nấu.
- Nhấn Bắt Đầu/Tạm Dừng để bắt đầu chương trình nấu Menu Cài Đặt Sẵn.
- Màn hình sẽ chỉ hiển thị Menu Cài Đặt Sẵn đã chọn (không nhấp nháy) và chuyển đổi giữa thời gian và nhiệt độ nấu ở tốc độ 1 giây.



Xoay núm để chọn Menu Cài Đặt Sẵn. Không có âm thanh khi sử dụng núm. Nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng để bắt đầu chương trình nấu. Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát.



Nồi Chiên Không Dầu sẽ đi vào Trạng Thái Nấu.

7. Thiết Lập Thủ Công

Ở chế độ Cài Đặt:

- Nhấn nút Nhiệt Độ. Nút Chấp Nhận Phím sẽ phát và các biểu tượng Cài Đặt Sẵn sẽ biến mất.
- Sử dụng núm để điều chỉnh nhiệt độ. Các chữ số sẽ điều chỉnh tăng hoặc giảm tương ứng. Không có âm thanh khi điều chỉnh núm. Nhấn nút Thời Gian. Nút Chấp Nhận Phím sẽ phát.
- Điều chỉnh thời gian bằng cách sử dụng núm. Không có âm thanh khi điều chỉnh núm. Nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng để bắt đầu nấu.



Nhấn nút nhiệt độ, Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát. Các biểu tượng Cài Đặt Sẵn sẽ biến mất. Các chữ số và đèn báo Nhiệt Độ sẽ xuất hiện

Xoay núm để thiết lập nhiệt độ mong muốn. Nhấn nút Thời Gian, âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát. Các chữ số (chỉ thời gian) và đèn báo Thời Gian sẽ xuất hiện.

Xoay núm để thiết lập nhiệt độ mong muốn. Nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng, Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát. Nồi Chiên Không Dầu sẽ đi vào Trạng Thái Nấu.

8. Điều chỉnh Giữa Chừng

8.1. Tạm Dừng khi tháo Ngăn Kéo:

- Ngăn Kéo được kéo ra khỏi nồi chiên không dầu giữa chừng trong khi nấu. Màn hình chuyển sang chế độ Tạm Dừng với các chữ số nhấp nháy ở tốc độ 1 giây.
- Sau khi sử dụng, điều chỉnh thực phẩm và ngăn kéo được đặt trở lại vào nồi chiên không dầu, nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng. Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát.
- Nồi Chiên Không Dầu sẽ tiếp tục Trạng Thái Nấu với thời gian còn lại trên bộ hẹn giờ.



Tháo Ngăn Kéo. Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát. Nút Nhiệt Độ và Thời Gian sẽ xuất hiện. Chữ số sẽ nhấp nháy ở tốc độ 1 giây.

Ngăn Kéo được đặt trở lại vào Nồi Chiên Không Dầu. Nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng. Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát. Chữ số sẽ ngừng nhấp nháy

Trạng Thái Nấu sẽ tiếp tục với thời gian còn lại trên bộ hẹn giờ.

LƯU Ý:

Điều chỉnh này giống với Thiết Lập Thủ Công.

8.2. Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian:

- Nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng để tạm dừng nấu. Màn hình chuyển sang chế độ Tạm Dừng với các chữ số nhấp nháy ở tốc độ 1 giây.
- Nhấn nút Nhiệt Độ hoặc Thời Gian. Sử dụng núm để điều chỉnh.
- Nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng để tiếp tục nấu bằng thiết lập mới.
- Nồi Chiên Không Dầu sẽ đi vào Trạng Thái Nấu.



Xoay núm để chọn Menu Cài Đặt Sẵn. Không có âm thanh khi sử dụng núm. Nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng để bắt đầu chương trình nấu. Âm thanh Chấp Nhận Phím sẽ phát.

Chữ số sẽ nhấp nháy ở tốc độ 1 giây. Nhấn nút Nhiệt Độ. Âm thanh Chấp Nhận Phím Nhiệt Độ sẽ phát. Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách xoay núm



Sau khi điều chỉnh nhiệt độ, bạn có thể Nấu với nhấn nút Thời Gian để điều chỉnh thời gian hoặc nhấn nút Bắt Đầu/Tạm Dừng để tiếp tục nấu bằng thiết lập mới.

Nồi Chiên Không Dầu sẽ vào Trạng Thái thiết lập mới

9. Cách sử dụng phụ kiện

Nướng kép

Khuyến nghị sử dụng

Đặt thức ăn lên vỉ nướng để hiệu suất nấu tốt hơn.

10. Trạng Thái Nấu

Trạng Thái Nấu:

- Các chữ số sẽ chuyển đổi giữa Nhiệt Độ và Thời Gian. Đèn báo Nhiệt Độ và Thời Gian sẽ xuất hiện tương ứng.
- Chỉ biểu tượng Menu Cài Đặt Sẵn đã chọn sẽ sáng. Tất cả các biểu tượng Menu Cài Đặt Sẵn khác sẽ biến mất.
- Nút Nhiệt Độ và Thời Gian cũng sẽ biến mất.
- Nếu sử dụng Thiết Lập Thủ Công, tất cả các biểu tượng Menu Cài Đặt Sẵn sẽ biến mất.



Lưu ý:

Đối với thiết lập Thủ Công, các biểu tượng Menu Cài Đặt Sẵn sẽ biến mất.

11. Kết Thúc Nấu

Kết Thúc Nấu:

- Khi nấu xong, âm thanh cảnh báo sẽ phát. Các Chữ Số sẽ hiển thị "Kết Thúc" và chỉ nút Hủy sẽ sáng.
- Xoay núm hoặc nhấn nút Hủy để quay lại Chế Độ Cài Đặt.



12. Cách làm sạch và bảo trì

1. Làm nguội nồi chiên không dầu.
2. Lau sạch bề mặt bằng vải mềm. (SỐ 1)
3. Lau sạch giỏ và rổ chiên bằng miếng bọt biển. (SỐ 2)

- ※ Vui lòng đổ lượng dầu thừa còn lại trong nồi sau mỗi lần sử dụng
- ※ Vui lòng sử dụng chất tẩy rửa nhẹ
- ※ Vui lòng không chà mạnh nồi chiên không dầu, nếu không lớp phủ sẽ bị hỏng
- ※ Rổ chiên, giỏ và các phụ kiện đều an toàn với máy rửa bát

XỬ LÝ SỰ CỐ

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Nồi Chiên không hoạt động.	Chưa cắm phích cắm nồi chiên.	Cắm nồi chiên vào ổ cắm.
	Không bật đồng hồ hẹn giờ nấu.	Bật nút thời gian trên bảng điều khiển.
Không nấu được thực phẩm bằng nồi chiên không dầu.	Giỏ quá đầy.	Cho mẻ thực phẩm ít hơn vào giỏ vì như thế sẽ chiên được đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Tăng nhiệt độ. (Xem phần "Cách Sử Dụng Nồi Chiên Không Dầu")
Thức ăn được chiên không đều.	Một số loại thực phẩm cần được lật mặt thực phẩm trong thời gian nấu.	Thực phẩm nằm trên cùng hoặc chồng lên nhau, ví dụ như khoai tây chiên, cần được lật nửa chừng trong thời gian nấu. (Xem phần "Cách sử dụng Nồi Chiên Không Dầu")
Đồ ăn nhẹ chiên không giòn khi lấy ra khỏi nồi chiên không dầu.	Loại đồ ăn nhẹ nên được nấu bằng rổ chiên truyền thống.	Sử dụng lò nướng dành riêng cho đồ ăn nhẹ hoặc quét 1 lớp dầu ăn mỏng phía trên.
Không thể trượt giỏ vào thiết bị đúng cách.	Giỏ quá đầy.	Không cho thực phẩm vào giỏ vượt quá chỉ báo "TỐI ĐA"
Khói trắng bốc ra từ nồi chiên.	Bạn đang nấu đồ ăn nhiều dầu mỡ.	Khi chiên thức ăn nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ rò rỉ vào rổ chiên, dầu tạo ra khói trắng và rổ chiên có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến nồi chiên hoặc sản phẩm cuối cùng.
	Các rổ chiên vẫn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong rổ chiên. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch rổ chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây chiên được chiên không đều trong nồi chiên không dầu.	Sử dụng không đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo rằng chúng cứng chắc trong quá trình chiên
	Không rửa cọng khoai tây đúng cách.	Rửa sạch cọng khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột khỏi bên ngoài cọng.
Khoai Tây Chiên không giòn khi lấy ra khỏi nồi chiên không dầu.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Đảm bảo làm khô cọng khoai tây trước khi thêm dầu.
		Cắt cọng khoai tây nhỏ hơn để có sản phẩm giòn hơn.
		Thêm một chút dầu để có sản phẩm giòn hơn.

PHỤ LỤC. MENU CÀI ĐẶT SẴN

Tên	Biểu Tượng	Thiết Lập Nấu	Mô Tả
Khoai Tây Chiên		180 °C 13-15 phút	300g-800g Khoai tây chiên đông lạnh mỏng
Cánh Gà		200 °C 13-16 phút	300g-800g Cánh gà
Thịt		180 °C 15-20 phút	500g-1000g Thịt (Độ dày dưới 2cm)
Cá		180 °C 12-15 phút	300g-600g Cá
Thực Phẩm Đông Lạnh		180 °C 10-14 phút	300g-800g Thực phẩm đông lạnh
Nướng		180 °C 8 phút	5 - 10 cái Bánh mì
Khoai Lang		180 °C 40-45 phút	500g-1000g Khoai lang
Tự vệ sinh		80 °C 3 phút	Loại bỏ mùi thực phẩm
Rau củ		Cài đặt thủ công 170 °C /10-12 phút	450-650g /dầu quét lên

GỢI Ý NẤU:

Nhiệt độ và thời gian nấu trong bảng chỉ là hướng dẫn. Những yếu tố đó còn phụ thuộc vào công thức nấu ăn và chất lượng cũng như số lượng thành phần được sử dụng.

XỬ LÝ THẢI BỎ THẬN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG

Theo chỉ thị Chất Thải từ Thiết Bị Điện và Điện Tử (WEEE), nên thu gom và xử lý riêng WEEE. Nếu bất cứ lúc nào trong tương lai bạn cần vứt bỏ sản phẩm này, vui lòng KHÔNG vứt bỏ sản phẩm này với rác thải sinh hoạt. Vui lòng gửi sản phẩm này đến các điểm thu thập WEEE nếu có.

TIÊU HỦY



Biểu tượng này trên sản phẩm hoặc trên bao bì sản phẩm cho biết rằng sản phẩm không thể được xử lý như chất thải gia dụng. Để tái chế sản phẩm, vui lòng mang sản phẩm đến điểm thu gom chính thức hoặc đến trung tâm dịch vụ Electrolux, nơi có thể tháo và tái chế pin và các bộ phận điện một cách an toàn và chuyên nghiệp. Thực hiện theo quy định của quốc gia đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và pin có thể sạc.

BỘ PHẬN CHĂM SÓC VÀ DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

Khi liên lạc với Bộ Phận Dịch Vụ, hãy đảm bảo rằng có sẵn các dữ liệu sau đây: **Model, PNC, Số Sê-ri**. Các thông tin này có thể được tìm thấy trên biển thông số.

Theo chính sách phát triển sản phẩm liên tục của Electrolux; các thông số kỹ thuật, màu sắc, và các chi tiết sản phẩm của chúng tôi và những gì được đề cập trong sổ tay hướng dẫn này có thể thay đổi mà không cần thông báo.

中国

伊莱克斯 (中国) 电器有限公司
中国, 上海, 静安区共和新路1968号大宁国际广场
8号楼5楼
办公电话: +86 21 3178 1000
传真: +86 21 3387 0368
售后服务: +86 9510 5801
网站: www.electrolux.com.cn

台灣

新加坡商伊莱克斯股份有限公司 台灣分公司
22065新北市板橋區縣民大道2段68號9F
免付費客服專線: 0800-888-259
傳真: 886-2-8964-5269
電郵: service.tw@electrolux.com
網站: www.electrolux.com.tw

KOREA

Electrolux Korea limited
9F, Pine Avenue B,
100 Euljiro, Jung-gu, Seoul, Korea 04551
Korea
Tel : +82 2 6020-2200
Fax: +82 2 6020-2271-3
Customer Care Services : +82 1566-1238
Email : homecare.krh@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.kr

INDONESIA

PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl.Abdul Muis No. 34,
Petojo Selatan, Gambir
Jakarta Pusat 10160
Indonesia
Tel: 021 - 50817300
Fax: 021 - 50817399
Customer Care Services: 0804 111 9999
SMS: 0812 8088 8863
Email: customercare@electrolux.co.id
Website: www.electrolux.co.id

PHILIPPINES

Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737 4756
Domestic Toll Free: 1 800 10 845 care 2273
Customer Care Services: +63 2 845 care 2273
Email: wecare@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.ph

THAILAND

Electrolux Thailand Co Ltd
Electrolux Building
14th Floor 1910 New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok 10310
Thailand
Tel: +66 2 725 9100
Fax: +66 2 725 9299
Customer Care Services: +66 2 725 9000
Email: customercareshai@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.th

VIETNAM

Electrolux Vietnam Ltd
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai Street
Ben Thanh Ward - District 1
Ho Chi Minh City
Vietnam
Tel: +84 8 3910 5465
Fax: +84 8 3910 5470
Customer Care Services: 1800-58-8899
Email: vncare@electrolux.com
Website: www.electrolux.vn

MALAYSIA

Electrolux Home Appliances Sdn Bhd
Lot C6, No. 28, Jalan 15/22,
Taman Perindustrian Tiong Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Malaysia
Customer Care Services Tel: +60 3 5525 0800
Customer Care Services Fax: +60 3 5524 2521
Email: malaysia.customercare@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.my

SINGAPORE

Electrolux SEA Pte Ltd
1 Fusionopolis Place, Galaxis
#07-10 (West Lobby)
Singapore 138522
Customer Care Services: +65 6727 3699
Fax: +65 6727 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.sg

AUSTRALIA

Electrolux Home Products Pty Ltd
ABN 51 004 762 341
163 O'Riordan Street, Mascot, NSW 2020, Australia
Customer Service Phone: 1300 365 305
Website: www.electrolux.com

NEW ZEALAND

Electrolux (NZ) Limited
3-5 Niall Burgess Road, Mt. Wellington, Auckland,
New Zealand
Phone: (09) 9573 2220
Customer Service Phone: 0508 730 730
Website: www.electrolux.com

HONG KONG

大昌貿易行有限公司
電器維修中心
香港九龍灣啟祥道20號
大昌行集團大廈5樓
服務熱線: +(852) 3193 9888
電子郵件: dchead@ead.dch.com.hk
網頁: www.electrolux.com.hk



Share more of our thinking at www.electrolux.com