



# Air Fryer E6AF1-220K



EN INSTRUCTION BOOK

CNS 说明书

CNT 說明手冊

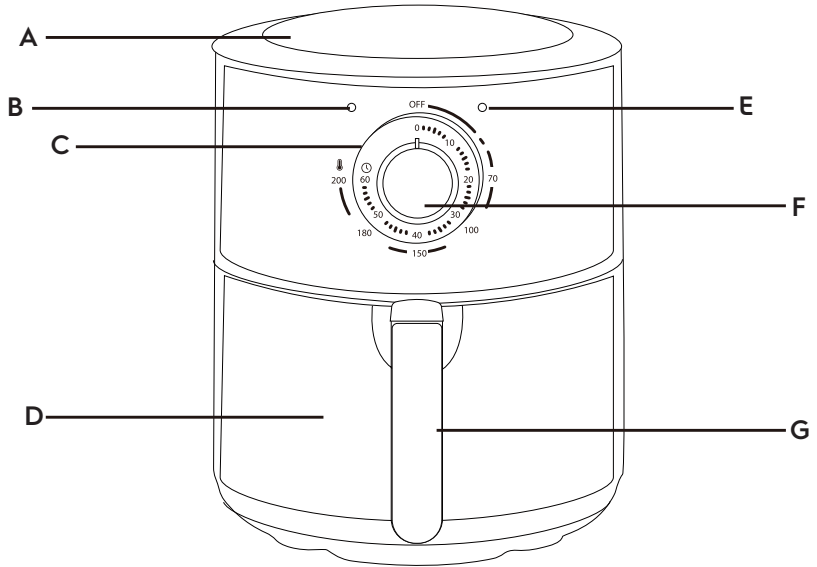
KR 사용 설명서

ID Buku Panduan

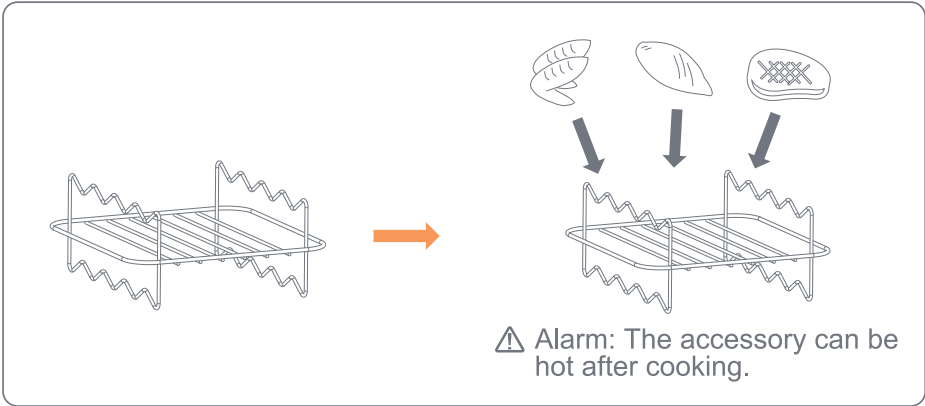
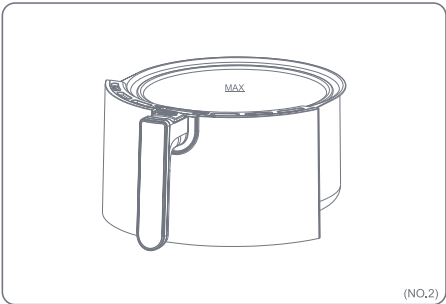
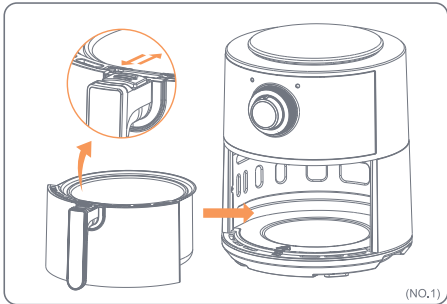
TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

VN Sách Hướng Dẫn

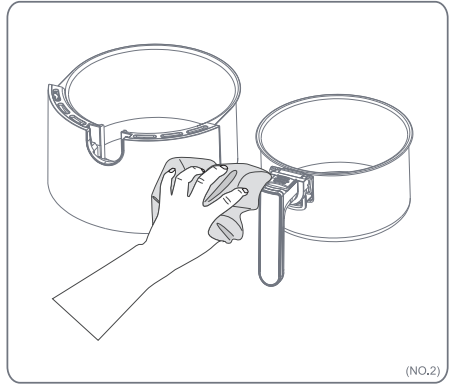
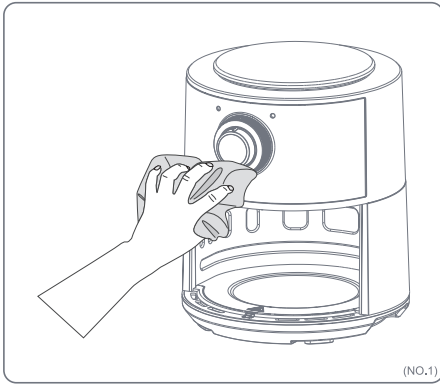
# Product structure



# How to use



## How to clean



## How to clean



### Cleaning agents and accessories

Clean the pan and the basket with a soft sponge with warm water and a washing-up liquid.

The pan and the basket are dishwasher-safe. Clean the heating element with a cleaning brush.

Clean the outside of the appliance with a soft cloth.

### Everyday use

Before cleaning unplug the appliance and wait until it is cold.

Clean the appliance after each use.

## 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                | E. Heat on light        |
| B. Power light              | F. 60 minute Timer Dial |
| C. Temperature Control Dial | G. Fry basket handle    |
| D. Fry basket               |                         |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read this manual carefully before using.
- 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

## HOW TO USE YOUR AIR FRYER

1. Place the air fryer on a flat surface.
2. Put the basket in the pan.
3. Pre-heating the air fryer for 3 minutes when it is cold. After warming up. Carefully pull the pan out of the air fryer, the air fryer will stop heating after the pan is pulled out.
4. Place the food in the basket and put the basket into pan, put pan into the appliance.
5. Select the corresponding temperature for the food according to the reference table.
6. When choosing the time, you should turn the time knob more than 10 minutes, and then choose the time you want.
7. There are some food that you may need to shake halfway through the cooking cycle (See „Cooking Guide“). To do this, pull the pan out of the appliance by the handle, the air fryer will automatically shut down, and shake pan or turn-side the food. Then back into the air fryer and it will resume the cooking cycle.
8. When cooking is finished, the timer bell will ring.
9. Pull the pan out of the fryer and place it on a pot holder.  
NOTE: Oil from the food will gather in the bottom of the pan, so be careful when pulling the pan out of the fryer.
10. Check if the food are ready, if they are not, simply slide the pan back into the fryer, set your cooking time, turning timer for start to run your air fryer.  
TIP: You can remove the basket from the pan and use a pair of tongs to transfer large or fragile food from the basket.  
\* DO NOT COOK FOOD without BASKET FITTING INTO, IN CASE OF ANY SCALD ACCIDENT HAPPEN

## HOW TO USE: PAN AND BASKET

Place the appliance on the stable surface.

1. Remove the pan and place it on a stable surface.
2. Remove the protection cover on the safety lock.
3. Press the safety lock to remove the basket.(NO.1)
4. Put the food into the basket up to the maximum level. The maximum capacity of the basket is 1 kg. (NO.2)

TIPS:

- Small food usually have a short cooking time than larger food.
- Shaking smaller food halfway during the cooking time gives you a better result.
- Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy food, such as sausages in the air fryer.
- The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
- When making cake, quiche or filled food, just use the pan. Do not use basket.
- You can also use the air fryer to heat food, set the temperature to 80°C for up to 10 minutes.

## HOW TO USE: PAN AND BASKET

**Double grill**

Recommend using

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

## HOW TO CLEAN AND MAINTAIN

- 1 Cool down the air fryer.
  - 2 Clean the surface with a rag.(NO.1)
  - 3 Clean the basket and pan with sponge.(NO.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

## COOKING GUIDE

Reference table of time and temperature for cooking various foods

ingredient	Amount Min to Max (g)	Time (minute)	Temperature (°C)		Extra Information
<b>POTATOES &amp; FRIES</b>					
Thin Frozen Fries	300-800	13-18	200 °C	Shake	
Home-made potato Wedges	300-800	18-22	180 °C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato pieces	300-800	18-22	180 °C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Chicken wing	200-500	15-18	200 °C	Flip	
Fish	200-500	12-15	200 °C	Flip	
Chicken breast	100-500	10-15	180 °C		
Meat	100-500	8-12	200 °C		
<b>BAKING</b>					
Cup cake	300	8-10	180 °C		
Vegetable	350-550g	10-12min	170 °C	shake	<b>brush oil</b>

### 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.

## MAKING HOME - MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Wash the potatoes in water then peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil, so that the excess oil stays behind in the bowl, Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the cooking guide above.

## 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 they 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 r 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 <u>before adding the oil</u> .
		Cut the potato sticks smaller for a <u>crispier result</u> .
		Add slightly more oil for 1 a crispier result.

## 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    | E. 加热指示灯     |
| B. 电源指示灯  | F. 60分钟计时器旋钮 |
| C. 温度控制旋钮 | G. 炸篮手柄      |
| D. 炸篮     |              |

## 重要的安全提示

- 使用前请仔细阅读用户手册。
- 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。产品的后面和两侧应至少留出 15 厘米的空间，并保持产品上方的进风/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

## 产品使用方法

1. 把本产品放在平整的表面上。
2. 将炸篮放入煎锅。
3. 本产品在冷却状态下可以预热 3 分钟。预热后，小心地拉出煎锅。空气炸锅在煎锅被拉出后将停止加热。
4. 将食材放入炸篮，将炸篮放入煎锅，再将煎锅放入电器内。
5. 根据参考设置选择适合食材的相应温度。
6. 选择时间时，应将时间旋钮转动超过 10 分钟，然后再选择至您希望的时间。
7. 有些食材需要您在烹饪过程中进行摇晃（参见“烹饪指南”）。如需操作，请握住手柄将煎锅从电器中拉出，空气炸锅将自动关机，然后摇晃或翻动食材。之后，将煎锅放回空气炸锅，继续进行烹饪。
8. 烹饪结束后，计时器会发出提示音。
9. 从空气炸锅中取出煎锅并放在锅垫上。  
注意：食材的油脂会聚集在煎锅底部，因此从空气炸锅中取出煎锅时请格外小心。
10. 查看食材是否烹饪完好，如果还无法食用，请将煎锅推入空气炸锅，设置烹饪时间，转动计时器再次启动本产品。  
小贴士：您可以从煎锅中取出炸篮，或使用夹子从炸篮中取出较大或易碎的食材。  
\* 未装入炸篮时请勿使用煎锅烹饪食材，以免发生烫伤。

## 使用方法：煎锅与炸篮

将本产品放在稳固的表面上。

1. 取出煎锅并放在稳固的表面上。
2. 摘下安全锁扣上的保护盖。
3. 按下安全锁扣以取出炸篮。
4. 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 1 公斤。

小贴士：

- 体积小食材通常比体积大的食材烹饪时间短。
- 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。
- 在炸新鲜土豆时加入少量食用油会得到酥脆的口感。
- 请勿在空气炸锅中制作富含油脂的食材，如香肠。
- 制作酥脆炸薯条的推荐土豆用量是 500 克。
- 制作蛋糕、蛋奶饼或带馅食品时，请使用煎锅，不要使用炸篮。
- 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。

## 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。

## 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

## 烹饪指南

烹饪各种食材的温度和时间参考设置

原料	最小-最大分量 (克)	时间 (分钟)	温度 (°C)		其他信息
土豆与薯条					
较细的冷冻薯条	300-800	13-18	200 °C	摇晃	
自制薯角	300-800	18-22	180 °C	摇晃	加入1/2汤匙油
自制薯块	300-800	18-22	180 °C	摇晃	加入1/2汤匙油
肉类与家禽					
鸡翅	200-500	15-18	200 °C	翻动	
鱼	200-500	12-15	200 °C	翻动	
鸡胸	100-500	10-15	180 °C		
肉类	100-500	8-12	200 °C		
烘培					
杯子蛋糕	300	8-10	180 °C		
蔬菜	350-550克	10-12分钟	170 °C	摇晃	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。

## 自制炸薯条

请按照以下步骤制作炸薯条：

- 1 把土豆用水洗净，然后削皮并切成条状。
- 2 将土豆条彻底洗净，并用纸巾将水分吸干。
- 3 在碗里倒入1/2 汤匙橄榄油，将土豆条放入碗中并均匀地沾上油。
- 4 用手指或厨房用具从碗中取出土豆条，让多余的油留在碗里，将土豆条放入炸篮。
- 5 根据上述烹饪指南炸制薯条。

## 故障表现/故障原因/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。	在炸篮中少放一些食材，以便炸得更均匀。
	温度设置得过低。	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酥脆。	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，会得到更酥脆的效果。
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。	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。
	煎锅中还残留了上次使用后的油脂。	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。	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。
	土豆条没有清洗干净。	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酥脆。	炸薯条的酥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酥脆。 稍微多倒些油会让薯条炸得更酥脆。

## 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    | E. 加熱指示燈     |
| B. 電源指示燈  | F. 60分鐘計時器旋鈕 |
| C. 溫度控制旋鈕 | G. 氣炸籃把手     |
| D. 氣炸籃    |              |

## 安全建議

- 使用前請仔細閱讀使用手冊。
- 請勿將電源線、插頭或電器的任何部分浸入水或其他液體中，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、電源線或其他部件損壞，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。
- 請勿用潮濕的雙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，請勿靠牆或靠近其他電器放置。產品的後面和兩側應至少留出 5 英寸的空間，並保持產品上方的進風/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者手冊所述目的以外的任何其他用途。
- 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職人員更換。

## 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

## 產品使用方法

1. 把本產品放在平整的表面上。
2. 將氣炸籃放入煎鍋。
3. 本產品在冷卻狀態下可以預熱 3 分鐘。預熱後，小心地拉出煎鍋。氣炸鍋在煎鍋被拉出後將停止加熱。
4. 將食材放入氣炸籃，將氣炸籃放入煎鍋，再將煎鍋放入電器內。
5. 根據參考設置選擇適合食材的相應溫度。
6. 選擇時間時，應將時間旋鈕轉動超過 10 分鐘，然後再選擇至您希望的時間。
7. 有些食材需要您在烹飪過程中進行搖晃（參見“烹飪指南”）。如需操作，請握住把手將煎鍋從電器中拉出，氣炸鍋將自動關機，然後搖晃或翻動食材。之後，將煎鍋放回氣炸鍋，繼續進行烹飪。
8. 烹飪結束後，計時器會發出提示音。
9. 從氣炸鍋中取出煎鍋並放在鍋墊上。  
注意：食材的油脂會聚集在煎鍋底部，因此從氣炸鍋中取出煎鍋時請小心操作。
10. 查看食材是否烹飪完好，如果還無法食用，請將煎鍋推入氣炸鍋，設置烹飪時間，轉動計時器再次啟動本產品。  
小秘訣：您可以從煎鍋中取出氣炸籃，或使用夾子從氣炸籃中取出較大或易碎的食材。  
\* 未裝入氣炸籃時請勿使用煎鍋烹飪食材，以免發生燙傷

## 使用方法：煎鍋與氣炸籃（請參考第3頁圖示）

將本產品放在穩固的表面上。

1. 取出煎鍋並放在穩固的表面上。
2. 推開安全鎖上方的保護蓋。
3. 按下安全鎖扣以取出炸籃。（NO.1）
4. 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 1 公斤。（NO.2）

小秘訣：

- 體積小的食材通常比體積大的食材烹飪時間短。
- 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。
- 在炸新鮮馬鈴薯時加入少量食用油會得到酥脆的口感。
- 請勿在氣炸鍋中製作富含油脂的食材，如香腸。
- 製作酥脆炸薯條的推薦馬鈴薯用量是 500 克。
- 製作蛋糕、蛋捲或帶餡食品時，請使用煎鍋，不要使用氣炸籃。
- 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。

## 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。

## 清潔與維護（請參考第4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
  - 請使用中性的清潔劑
  - 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、炸籃和各種配件

## 烹飪指南

烹飪各種食材的溫度和時間參考設置

食材	最小-最大份量 (克)	時間 (分鐘) (minute)	溫度 (°C)		其他建議
<b>馬鈴薯與薯條</b>					
較細的冷凍薯條	300-800	13-18	200 °C	搖晃	
自製薯塊	300-800	18-22	180 °C	搖晃	加入1/2湯匙油
自製薯片	300-800	18-22	180 °C	搖晃	加入1/2湯匙油
<b>肉類與海鮮</b>					
雞翅	200-500	15-18	200 °C	翻面	
魚	200-500	12-15	200 °C	翻面	
雞胸	100-500	10-15	180 °C		
肉類	100-500	8-12	200 °C		
<b>烘培</b>					
杯子蛋糕	300	8-10	180 °C		
蔬菜	350-550克	10-12分鐘	170°C	搖晃	刷油

### 烹飪提示：

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

## 自製炸薯條

請按照以下步驟製作炸薯條：

1. 把馬鈴薯用水洗淨，然後削皮並切成條狀。
2. 將馬鈴薯條徹底洗淨，並用紙巾將水分吸乾。
3. 在碗裡倒入1/2 湯匙橄欖油，將馬鈴薯條放入碗中並均勻地沾上油。
4. 用手指或廚房用具從碗中取出馬鈴薯條，讓多餘的油留在碗裡，將馬鈴薯條放入炸籃。
5. 根據上述烹飪指南炸製薯條。

## 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。 沒有轉動烹飪計時器。	將本產品的插頭插入插座。
氣炸鍋烹飪的食品不熟。	氣炸籃裝得太滿。 溫度設置得過低。	在氣炸籃中少放一些食材，以便炸得更均勻。 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鬆脆。	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。

## 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

사용설명서 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    | E. 가열 표시등      |
| B. 전원 표시등    | F. 60분 타이머 다이얼 |
| C. 온도 제어 다이얼 | G. 프라이 바구니 손잡이 |
| D. 프라이 바구니   |                |

## 중요한 안전 조치

- 사용하기 전에 이 설명서를 잘 읽어주십시오.
- 감전이나 프라이어 손상을 방지하기 위해 전원 코드나 플러그, 기타 장치의 부품을 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오.
- 장치가 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 장치를 사용하지 마십시오.
- 자격이 없는 사람에게 장치를 교체하거나 수리하도록 주문하지 마십시오.
- 코드를 뜨거운 표면에 가까이 두지 마십시오.
- 젖은 손으로 플러그를 연결하거나 장치를 사용하지 마십시오.
- 벽면 콘센트에 장치를 올바르게 연결했는지 확인하십시오.
- 어린 아이가 코드와 장치를 만지지 못하도록 하십시오.
- 장치를 외부 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.
- 테이블보나 커튼과 같은 가연성 물체 위나 주변에 장치를 두지 마십시오.
- 작동 중인 장치를 벽이나 다른 장치에 기대어 두지 마십시오. 공기 유입구/배출구를 확보하기 위해 장치 뒤와 옆, 위에 13 센티미터 이상의 공간을 두십시오.
- 작동 시 장치 위에 아무 물건도 올려두지 마십시오.
- 본 설명서에서 설명한 목적이 아닌 다른 목적으로 장치를 사용하지 마십시오.
- 작동 중인 장치를 방치하지 마십시오.
- 고온 에어 프라이 중에는 공기 배출구를 통해 뜨거운 증기가 배출됩니다. 증기와 공기 배출구로부터 손과 얼굴의 안전 거리를 유지하십시오. 장치에서 팬을 분리할 때 뜨거운 증기와 공기에 주의하십시오. 사용 중에 손이 닿는 표면이 뜨거워질 수 있습니다.
- 장치에서 어두운 색 연기가 나오는 것이 보이면 즉시 장치의 플러그를 빼고 연기가 멈출 때까지 기다렸다가 장치에서 팬을 분리하십시오.
- 장치를 평평하고 고른 수평면에 두십시오.
- 장치에 손을 대거나 청소하기 전에 항상 30분 동안 장치를 식히십시오.
- 전원 공급 코드가 손상되었다면, 위험을 방지하기 위해 제조사나 서비스 대리점, 또는 그와 유사한 자격을 갖춘 사람이 교체하도록 해야 합니다.

## 사용하시기 전에

1. 모든 포장재를 제거하십시오
2. 바구니와 팬을 물과 마모를 일으키지 않는 스펀지로 세척하십시오
3. 깨끗한 천으로 장치 안팎을 닦아주십시오

## 에어 프라이어 사용 방법

1. 에어 프라이어를 평평한 면에 두십시오.
2. 팬에 바구니를 넣으십시오.
3. 에어 프라이어가 차가는 경우 3분 동안 예열하십시오. 예열 후, 팬을 조심스럽게 에어 프라이어 밖으로 꺼내십시오. 팬을 빼면 에어 프라이어 가열이 중지됩니다.
4. 바구니에 음식을 넣고 바구니를 팬에 넣으십시오. 팬을 장치 안으로 넣으십시오.
5. 기준표에 따라 음식에 맞는 온도를 선택하십시오.
6. 시간을 선택할 때 시간 노브를 10분을 초과하여 돌린 다음 원하는 시간을 선택해야 합니다.
7. 일부 음식은 요리 도중에 흔들어야 합니다(„요리 가이드“ 참조). 이를 위해 손잡이로 팬을 장치 밖으로 꺼내면 에어 프라이어는 자동으로 종료됩니다. 팬을 흔들거나 음식을 뒤집어주십시오. 그 다음에 에어 프라이어에 다시 넣으면 요리가 재개됩니다.
8. 요리가 종료되면 타이머 벨이 울립니다.
9. 프라이어에서 팬을 꺼내 포트 홀더에 두십시오.

주의: 팬 아래에 음식의 기름기가 쌓이므로 프라이어에서 팬을 꺼낼 때 주의하십시오. 10. 음식이 요리되었는지 확인하십시오. 요리가 다 되지 않았다면 팬을 다시 프라이어에 넣고 요리 시간을 설정하십시오. 타이머를 돌려 에어 프라이어를 작동시키십시오. 팁: 부엌가락을 이용하여 팬에서 바구니를 꺼내 큰 음식이나 냉동된 음식을 바구니에서 옮길 수 있습니다

\* 화상을 입을 수 있으므로 바구니를 넣지 않은 상태로 음식을 요리하지 마십시오

## 사용 방법: 팬과 바구니

장치를 안정적인 표면에 두십시오.

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

팁:

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

## 액세서리 사용 방법

### 이중 그릴

#### 권장 사용

음식을 그릴에 올려 더 맛있게 만들 수 있습니다.

## 청소 및 관리 방법

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

- 사용한 후에는 항상 팬에 남은 기름을 버려주십시오.
- 약한 세제를 사용하십시오.
- 에어 프라이어를 세게 문지르지 마십시오. 코팅이 손상됩니다.
- 팬과 바구니, 액세서리는 식기세척기에 사용할 수 있습니다
- 일반적으로 작은 음식은 큰 음식보다 조리 시간이 짧습니다.

- 작은 음식은 요리 중에 흔들어주면 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.
- 신선한 감자에 기름을 아주 조금 넣어 프라이하면 바삭해집니다.
- 소시지와 같이 아주 기름진 음식은 에어 프라이어로 조리하지 마십시오.
- 바삭한 프라이를 만들기 위해 추천하는 썬 감자의 양은 500 그램입니다.
- 케이크나 키시, 속을 채운 음식을 만들 경우에는 팬만 사용하십시오. 바구니는 사용하지 마십시오.
- 또한 에어 프라이어로 음식을 데울 수 있습니다. 온도를 80°C로 설정하고 10분 이내로 가열하십시오.

## 요리 가이드

여러 음식을 만들기 위한 시간 및 온도 기준표

재료	최소~최대 양(g)	시간(분)	온도(°C)		추가 정보
<b>감자와 프라이</b>					
얇은 냉동 프라이	300-800	13-18	200°C	흔들기	
가정식 웨지 감자	300-800	18-22	180°C	흔들기	기름 1/2 테이블 스푼을 넣습니다
가정식 포테이토 피스	300-800	18-22	180°C	흔들기	기름 1/2 테이블 스푼을 넣습니다
<b>육류 및 가금류</b>					
닭날개	200-500	15-18	200°C	뒤집기	
생선	200-500	12-15	200°C	뒤집기	
닭가슴살	100-500	10-15	180°C		
육류	100-500	8-12	200°C		
<b>베이킹</b>					
컵케이크	300	8-10	180°C		
야채	350-550g	10-12분	170°C	셰이크	브러쉬 오일

### 요리 힌트:

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

## 가정식 프라이 만들기

가정식 프라이를 만들려면 아래에 따라 요리하십시오.

1. 감자를 물에 씻은 다음 껍질을 벗기고 썰어주십시오.
2. 감자 스틱을 잘 씻은 다음 종이 타월로 말려주십시오.
3. 그릇에 올리브 오일 1/2 테이블스푼을 넣고 감자 스틱을 위에 넣은 다음 오일로 코팅될 때까지 섞어주십시오.
4. 오일이 너무 많이 묻지 않도록 손이나 주방 기구로 감자 스틱을 그릇에서 꺼내 바구니에 넣으십시오.
5. 위 요리 가이드에 따라 감자 스틱을 프라이하십시오.

## 문제 해결

문제	예상 원인	해결책
에어 프라이어가 작동하지 않습니다	프라이어 전원이 연결되지 않았습니다.	프라이어를 콘센트에 연결하십시오.
	요리 타이머가 켜지지 않았습니다.	

에어 프라이어로 요리한 음식이 완전히 요리되지 않았습니다.	바구니에 음식을 너무 많이 채웠습니다. 설정 온도가 너무 낮습니다.	좀더 고르게 프라이하기 위해 바구니에 음식을 적게 나누어 넣으십시오. 온도를 높이십시오(„에어 프라이어 사용 방법“ 참조)
음식이 고르게 프라이되지 않았습니다	일부 음식은 요리 중에 흔들어야 합니다.	프라이와 같이 맨 위에 올라가 있거나 서로 겹쳐져 있는 음식은 요리 중간에 흔들어야 합니다(„에어 프라이어 사용 방법“ 참조)
에어 프라이어에서 프라이된 스낵이 바삭하지 않습니다.	스낵이 기존의 프라이어에서 요리해야 하는 종류일 수 있습니다.	오븐을 사용하거나 오일을 스낵에 브러시로 살짝 발라 더 바삭하게 요리하십시오.
장치에 바구니를 올바르게 넣을 수 없습니다.	바구니에 음식을 너무 많이 채웠습니다.	„최대“ 표시 이상으로 바구니에 음식을 채우지 마십시오.
프라이어에서 흰색 연기가 납니다.	기름진 음식을 요리하고 있습니다.	기름진 음식을 에어 프라이어에서 요리하면 팬에 많은 오일이 배어들어 흰색 연기가 나며 팬이 일반적인 경우보다 높은 온도로 가열될 수 있습니다. 이 현상은 프라이어나 요리 결과물에 영향을 주지 않습니다.
	이전에 요리한 기름기가 아직 팬에 남아 있습니다.	흰색 연기는 팬의 기름기가 가열되어 발생합니다. 사용 후에 팬을 잘 닦았는지 확인하십시오.
에어 프라이어에서 프렌치 프라이가 고르게 요리되지 않았습니다.	잘못된 유형의 감자를 사용했습니다 감자 스틱을 잘 행구지 않았습니다	신선한 감지를 사용하고 프라이 시 단단한 상태를 유지하는지 확인하십시오 감자 스틱을 잘 행구어 녹말을 제거해야 합니다.
에어 프라이어에서 나온 프렌치 프라이가 바삭하지 않습니다.	프라이의 바삭함은 프라이의 기름과 수분 양에 따라 결정됩니다.	오일을 넣기 전에 감자 스틱이 마른 상태인지 확인하십시오.
		감자 스틱을 더 작게 자르면 더 바삭해집니다.
		오일을 조금 더 넣으면 바삭해집니다.

## 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.

## 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
- B. Indikator daya
- C. Kenop Kontrol Suhu
- D. Keranjang penggorengan
- E. Indikator panas
- F. Kenop Timer 60 Menit
- G. Gagang keranjang penggorengan

## LANGKAH PENCEGAHAN PENTING

- Baca panduan penggunaan ini dengan cermat sebelum menggunakan perabot
- 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 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

## MENGGUNAKAN AIR FRYER

1. Letakkan air fryer pada permukaan yang datar.
  2. Masukkan keranjang penggorengan ke dalam panci.
  3. Panaskan air fryer terlebih dulu selama 3 menit jika suhunya terlalu dingin. Setelah dipanaskan, tarik panci dengan hati-hati dari air fryer, pemanasan akan berhenti setelah panci dikeluarkan.
  4. Masukkan bahan makanan ke dalam keranjang lalu letakkan keranjang ke dalam panci, dorong masuk panci ke dalam perabot.
  5. Pilih suhu yang sesuai untuk bahan makanan menurut tabel referensi.
  6. Saat memilih waktu, putar kenop ke posisi lebih dari 10 menit, lalu pilih waktu yang diinginkan.
  7. Ada beberapa jenis bahan makanan yang perlu digoyangkan untuk membalikinya ketika memasak (Lihat "Panduan Memasak"). Untuk itu, tarik gagang panci untuk mengeluarkannya, air fryer akan mati secara otomatis, lalu goyangkan panci atau balikkan bahan makanan. Kembalikan panci ke dalam air fryer dan perabot akan melanjutkan siklus memasak.
  8. Setelah selesai memasak, alaram timer akan berbunyi.
  9. Tarik panci keluar dari air fryer dan letakkan pada bantalan panci.  
CATATAN: Minyak dari makanan akan terkumpul di bagian bawah panci, jadi berhati-hatilah saat mengeluarkan panci dari air fryer.
  10. Periksa apakah makanan sudah matang, jika belum, masukkan kembali panci ke dalam air fryer, atur waktu memasak, putar timer untuk mulai menjalankan program.  
TIPS: Anda dapat mengangkat keranjang dari panci menggunakan penjepit untuk memindahkan makanan yang berukuran besar atau bertekstur rapuh.
- \* JANGAN MEMASAK BAHAN MAKANAN TANPA MEMASANG KERANJANG PENGGORENGAN, KARENA BERISIKO MENYEBABKAN LUKA BAKAR

## CARA MENGGUNAKAN: PANCI DAN KERANJANG PENGGORENGAN

Letakkan perabot pada permukaan yang datar dan stabil.

1. Keluarkan panci dan letakkan pada permukaan yang stabil.
2. Lepaskan tutup pelindung dari kunci pengaman.
3. Tekan kunci pengaman untuk mengeluarkan keranjang. (NO.1)
4. Masukkan bahan makanan ke dalam keranjang hingga level maksimum. Kapasitas maksimal keranjang adalah 1 kg. (NO.2)

### TIPS:

- Bahan makanan dengan potongan lebih kecil biasanya memerlukan waktu memasak yang lebih singkat.
- Goyangkan panci berisi bahan makanan di tengah proses memasak untuk hasil yang lebih matang merata.
- Tambahkan sedikit saja minyak pada potongan kentang untuk hasil gorengan yang lebih renyah.
- Jangan memasak bahan makanan yang sangat berminyak, seperti sosis dengan air fryer.
- Jumlah yang disarankan untuk membuat kentang goreng renyah adalah 500 gram per sesi.
- Cukup gunakan panci untuk membuat kue, quiche, atau makanan dengan isi. Tidak perlu menggunakan keranjang.
- Air fryer ini juga dapat digunakan untuk memanaskan makanan, cukup pilih suhu 80°C selama hingga 10 menit.

## CARA MENGGUNAKAN AKSESORI

### Pemanggang double grill

Saran penggunaan

Letakkan bahan makanan pada pemanggang agar hasilnya lebih sempurna.

## PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

1. Biarkan hingga air fryer dingin.
  2. Bersihkan permukaan dengan lap. (NO.1)
  3. Bersihkan keranjang dan panci dengan spons cuci piring. (NO.2)
- Kosongkan panci setelah selesai memasak dengan membuang semua remah-remah yang tertinggal
  - X Gunakan deterjen yang lembut
  - Jangan menggunakan sabut gosok yang kasar karena dapat menggores lapisan air fryer
  - Panci, keranjang, dan aksesoris dapat dibersihkan dengan mesin pencuci piring

- Bahan makanan dengan potongan lebih kecil biasanya memerlukan waktu memasak yang lebih singkat.
- Goyangkan panci berisi bahan makanan di tengah proses memasak untuk hasil yang lebih matang merata.
- Tambahkan sedikit saja minyak pada potongan kentang untuk hasil gorengan yang lebih renyah.
- Jangan memasak bahan makanan yang sangat berminyak, seperti sosis dengan air fryer. X Jumlah yang disarankan untuk membuat kentang goreng renyah adalah 500 gram per sesi.
- Cukup gunakan panci untuk membuat kue, quiche, atau makanan dengan isi. Tidak perlu menggunakan keranjang.
- Air fryer ini juga dapat digunakan untuk memanaskan makanan, cukup pilih suhu 80°C selama hingga 10 menit.

## PANDUAN MEMASAK

Referensi tabel waktu dan suhu untuk memasak berbagai jenis bahan makanan

Bahan makanan	Jumlah Min - Max (g)	Waktu (menit)	Suhu (°C)		Informasi tambahan
<b>KENTANG &amp; GORENGAN</b>					
Kentang goreng potong beku	300-800	13-18	200 °C	Goyangkan panci	
Kentang goreng buatan sendiri	300-800	18-22	180 °C	Goyangkan panci	Tambahkan 1/2 sdm minyak
<b>Keripik kentang</b>					
buatan sendiri	300-800	18-22	180 °C	Goyangkan panci	Tambahkan 1/2 sdm minyak
<b>DAGING</b>					
Sayap ayam	200-500	15-18	200 °C	Balik	
Ikan	200-500	12-15	200 °C	Balik	
Dada ayam	100-500	10-15	180 °C		
Daging	100-500	8-12	200 °C		
<b>MEMANGGANG</b>					
Muffin	300	8-10	180 °C		
Sayuran	350-550 g	10-12 menit	170 °C	kocok	oleskan minyak

### TIPS MEMASAK:

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

## MEMBUAT CAMILAN DI RUMAH

Ikuti langkah-langkah berikut untuk membuat stik kentang:

1. Cuci kentang dengan air hingga bersih, lalu kupas dan iris bentuk stik.
2. Cuci irisan kentang mentah hingga bersih, lalu keringkan dengan tisu dapur.
3. Masukkan irisan kentang ke dalam mangkuk, tuangkan 1/2 sendok makan minyak zaitun dan campur hingga merata.
4. Angkat irisan kentang mentah dari mangkuk dengan tangan atau penjepit agar kelebihan minyak mengendap, lalu masukkan irisan kentang ke dalam keranjang penggorengan.
5. Masak irisan kentang sesuai panduan di atas.

## 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 “Mengggunakan 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 “Mengggunakan Air Fryer”)
Hasil gorengan 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.	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 pada kentang.
Kentang goreng tidak renyah ketika dimasak dengan air fryer.	Kerenyahan tergantung pada jumlah minyak dan air di dalam kentang	Pastikan irisan kentang dikeringkan dengan saksama sebelum menambahkan minyak.
		Iris kentang dengan potongan kecil untuk hasil yang lebih renyah.
		Tambahkan sedikit saja minyak untuk 1 hasil yang lebih renyah.

## 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, persiapkan 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        | E. ไฟแสดง เมื่อเครื่องร้อน |
| B. ไฟแสดงการทำงาน       | F. ลูกบิดควบคุมเวลา        |
| C. ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิ | G. ที่จับ ๓-กร้ากอด        |
| D. ๓-กร้ากอด            |                            |

### คำแนะนำที่สำคัญ

- โปรดอ่านคู่มือแนะนำการใช้งานเล่มนี้ให้เข้าใจก่อนใช้สินค้า
- ห้ามจุ่มสายไฟ ปลั๊กไฟหรือชิ้นส่วนของหม้อทอดในน้ำหรือของเหลวประเภทอื่นเพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อตหรือทำให้หม้อทอดชำรุดเสียหาย
- ห้ามปิดกันช่องอากาศเข้าและช่องระบายอากาศขณะใช้หม้อทอด
- ต้องไม่มีน้ำมันอยู่ในกระทะ เพราะการมีน้ำมันยังอยู่ในกระทะอาจทำให้ไฟไหม้ได้
- ห้ามแตะด้านในหม้อทอดจนกว่าหม้อทอดเย็นลงแล้ว
- ห้ามใช้หม้อทอดหากปลั๊กไฟ สายไฟหรือชิ้นส่วนอื่นของหม้อทอดชำรุดเสียหาย
- ห้ามผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาตทำหน้าที่เปลี่ยนหรือซ่อมหม้อทอด
- วางสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อน
- ห้ามเสียบปลั๊กหรือใช้หม้อทอดขณะที่มีมือยังเปียกอยู่
- ต้องเสียบปลั๊กหม้อทอดเข้ากับช่องรับไฟติดผนังให้ถูกต้อง
- เก็บสายไฟและหม้อทอดให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามต่อปลั๊กไฟของหม้อทอดเข้ากับสวิตช์ เครื่องจับเวลาภายนอก
- ห้ามวางหม้อทอดบนหรือใกล้ๆ กับวัตถุไวไฟ เช่น ฟาฟูตีหรือฟ้าม่าน
- ห้ามวางหม้อทอดติดกับผนังหรืออุปกรณ์อื่นในขณะที่กำลังใช้หม้อทอด ต้องมีระยะห่างด้านหลัง ด้านข้างและด้านบนหม้อทอดอย่างน้อย 5 นิ้ว เพื่อให้อากาศไหลเข้า/ไหลออกได้สะดวก
- ห้ามวางสิ่งของไว้ด้านบนหม้อทอดขณะใช้หม้อทอดกำลังทำงาน
- ห้ามใช้หม้อทอดทำอย่างอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในคู่มือเล่มนี้
- ห้ามวางหม้อทอดขณะที่กำลังทำงานไว้โดยไม่มีคนดูแล
- ขณะที่ใช้ฟังก์ชันทอดด้วยลมร้อน ไอร้อนจะออกมาผ่านทางช่องระบายออก จึงต้องระวังไม่ให้มือและใบหน้าอยู่ใกล้กับไอร้อนนี้และต้องอยู่ให้ห่างจากช่องอากาศออกด้วย ระมัดระวังน้ำร้อนและลมร้อนเมื่อคุณยกกระทะออกจากหม้อทอด พื้นผิวส่วนที่เอื้อถึงอาจร้อนได้ในขณะที่ใช้งาน
- ถอดปลั๊กหม้อทอดออกทันทีหากมีควันสีเข้มลอยออกมาจากหม้อทอด รอจนไม่มีควันแล้วจึงค่อยยกกระทะออกจากหม้อทอด
- ต้องวางหม้อทอดบนพื้นผิวเรียบ มันคงและกว้างพอสมควร
- รอ 30 นาทีเพื่อให้หม้อทอดเย็นก่อนจัดเก็บหรือทำความสะอาด
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตหรือศูนย์บริการของผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

## ก่อนใช้หม้อทอด

1. วางหม้อทอดบนพื้นผิวที่เรียบ
  2. ใส่ตะกร้าทอดลงในกระทะ
  3. อุณหภูมิของหม้อทอดประมาณ 3 นาทีเพื่อให้ร้อนหากหม้อทอดเย็น หลังจากอุณหภูมิหม้อทอดแล้ว ค่อยๆ ดึงกระทะออกจากหม้อทอด หม้อทอดจะหยุดอุ่นเครื่องเมื่อดึงกระทะออกมาแล้ว
  4. วางอาหารในตะกร้าทอด ใส่ตะกร้าทอดในกระทะ: เลื่อนกระทะลงในหม้อทอด
  5. เลือกอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับอาหารได้จากตารางอ้างอิง
  6. เมื่อเลือกเวลา คุณควรหมุนเป็นเวลาให้เกิน 10 นาที แล้วเลือกเวลาที่ต้องการ
  7. อาจมีอาหารบางชนิดที่คุณต้องเอาออกมาเขย่าหลังจากเครื่องทำงานไปได้สักพักในระหว่างขั้นตอนการประกอบอาหาร (ดูหัวข้อ “คู่มือการประกอบอาหาร”) คุณต้องใช้มือจับเพื่อดึงกระทะออกจากหม้อทอด ซึ่งจะทำให้หม้อทอดปิดการทำงานโดยอัตโนมัติ ก่อนเขย่ากระทะหรือกลับด้านอาหาร แล้วจึงใส่กระทะกลับเข้าไปในหม้อทอด และหม้อทอดจะ กลับเข้าสู่วงจรการประกอบอาหาร
  8. เมื่อประกอบอาหารเสร็จแล้ว เสียขงครึ่งจากเครื่องจับเวลาจะดังขึ้น
  9. ดึงกระทะออกจากหม้อทอดและวางบนที่วางหม้อทอด  
หมายเหตุ: น้ำมันจากอาหารจะรวมอยู่ที่ก้นกระทะ จึงต้องค่อยๆ ดึงกระทะออกจากหม้อทอด
  10. ดูว่าอาหารประกอบเสร็จแล้ว หากยังไม่เสร็จ ให้ค่อยๆ เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในหม้อทอด ตั้งเวลาประกอบอาหารอีกรอบ หมุนเครื่องจับเวลาเพื่อให้หม้อทอดเริ่มประกอบอาหารอีกครั้ง  
เคล็ดลับ: คุณยกตะกร้าทอดออกจากกระทะได้หรือจะใช้คีมเพื่อคีบอาหารชิ้นใหญ่หรือชิ้นบางออกจากตะกร้า
- \* ห้ามประกอบอาหารชนิดที่ยังไม่ได้ใส่ตะกร้าทอดเพื่อ ป้องกันอุบัติเหตุจากการถูกลวก

## วิธีใช้: กระทะและตะกร้าทอด

วางหม้อทอดบนพื้นผิวที่มั่นคง

1. ดึงกระทะออกวางบนพื้นผิวที่มั่นคง
2. แยกตัวป้องกันที่อยู่บนตัวล็อคนิรภัยออก
3. กดตัวล็อคนิรภัยเพื่อยกตะกร้าทอดขึ้นมา (ภาพหมายเลข 1)
4. เทอาหารลงในตะกร้าทอดแต่ต้องไม่เกินขีดสูงสุด ตะกร้าทอดจุได้สูงสุด 1 กก. (ภาพหมายเลข 2)

### เคล็ดลับ:

- อาหารจานเล็กใช้เวลาประกอบน้อยกว่าอาหารจานใหญ่
- ยกตะกร้าทอดออกมาเขย่าเมื่อใช้เวลาประกอบอาหารไปได้ครึ่งหนึ่งเพื่อให้อาหารมีรสชาดีดีขึ้น
- การพรมน้ำมันพืชเล็กน้อยบนมันสลดก่อนทอดจะช่วยให้หม้อทอดกรอบขึ้น
- ห้ามประกอบอาหารที่ต้องใช้เครื่องประกอบรสจืด เช่น ใส่ซอสในหม้อทอด
- แนะนำให้ใส่มันที่หั่นทำเฟรนช์ฟรายไม่เกิน 500 กรัม
- เมื่อทำเค้ก อาหารจานอบหรืออาหารยัดไส้ ให้ใช้เฉพาะส่วนของกระทะในหม้อทอด ห้ามใช้ตะกร้าทอด
- คุณยังสามารถใช้หม้อทอดเพื่ออุ่นอาหาร โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80°C สำหรับอุ่นอาหารไม่เกิน 10 นาที

## วิธีใช้อุปกรณ์เสริม

### ตะแกรงปิ้งย่างคู่

แนะนำให้ใช้

วางอาหารบนตะแกรงเพื่อการประกอบอาหารที่อร่อยรสชาติดียิ่งขึ้น

## วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา

1. วางหม้อทอดไว้จนหม้อทอดเย็น
2. ทำความสะอาดพื้นผิวด้วยเศษผ้าสะอาด (ภาพหมายเลข 1)
3. ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดตะกร้าทอดและกระทะ (ภาพหมายเลข 2)

- โปรดนำมันผสมที่อยู่ในกระทะทอดออกทุกครั้งหลังประกอบอาหารเสร็จแล้ว X โปรดใช้ฟองชัฟฟอนชนิดอ่อน
- ห้ามขัดบรืวด้านนอกหม้อทอดเพราะอาจทำให้สีที่เคลือบผิวชำรุดเสียหายได้
- กระทะทอด ตะกร้าทอดและอุปกรณ์เสริมต่างๆ ใช้ร่วมกับเครื่องล้างจานได้อย่างปลอดภัย
- อาหารจานเล็กใช้เวลาประกอบน้อยกว่าอาหารจานใหญ่
- ยกตะกร้าทอดออกมาเขย่าเมื่อใช้เวลาประกอบอาหารไม่ได้ครึ่งหนึ่งเพื่อให้อาหารมีรสชาดีดีขึ้น
- การพรมน้ำมันพืชเล็กน้อยบนมันสดก่อนทอดจะช่วยให้มันทอดกรอบขึ้น
- ห้ามประกอบอาหารที่ต้องใช้เครื่องประกอบรสจนเยิ้ม เช่น ใส่อีสในหม้อทอด X แนะนำให้ใส่มันที่หั่นทำเฟรนช์ฟรายไม่เกิน 500 กรัม
- เมื่อทำเค้ก อาหารจานอบหรืออาหารยัดไส้ ให้ใช้เฉพาะส่วนของกระทะในหม้อทอด ห้ามใช้ตะกร้าทอด
- คุณยังสามารถใช้หม้อทอดเพื่ออุ่นอาหาร โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 80°C สำหรับอุ่นอาหารไม่เกิน 10 นาที

## คู่มือการประกอบอาหาร

ดูเวลาและอุณหภูมิสำหรับการประกอบอาหารชนิดต่างๆ ได้จากตารางข้างล่าง

ส่วนผสม	ปริมาณต่ำสุดถึงสูงสุด (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ (°C)		ข้อมูลพิเศษ
<b>มันฝรั่งและเฟรนช์ฟราย</b>					
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งหั่นบาง	300-800	13-18	200 °C	เขย่า	
มันโฮมเมดที่หั่นเป็นก้อนสั้นๆ	300-800	18-22	180 °C	เขย่า	เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
<b>โฮมเมด</b>					
มันที่หั่นเป็นชิ้น	300-800	18-22	180 °C	เขย่า	เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
ปีกไก่	200-500	15-18	200 °C	กลับด้าน	
ปลา	200-500	12-15	200 °C	กลับด้าน	
อกไก่	100-500	10-15	180 °C		
เนื้อ	100-500	8-12	200 °C		
<b>อบ</b>					
กาแฟ	300	8-10	180 °C		
พิซซ่า	350-550 กรัม	10-12 นาที	170 °C	เขย่า	ทาน้ำมัน

### เคล็ดลับการประกอบอาหาร:

อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ประกอบอาหารในตารางเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ให้พิจารณาจากสูตร รวมถึงคุณภาพและปริมาณของส่วนผสมที่ใช้

## การทำเฟรนช์ฟราย - แบบโฮมเมด

ทำตามขั้นตอนด้านล่างเพื่อทำเฟรนช์ฟรายแบบโฮมเมด

1. ล้างมันให้สะอาดก่อนปอกเปลือกและหั่นเป็นแท่ง
2. ล้างมันที่หั่นแล้วและใช้กระดาษซับให้แห้ง
3. เหน้มน้ำมันมะกอก 1/2 ช้อนโต๊ะลงในชาม ก่อนนำมันแท่งลงไปคลุกให้ทั่ว
4. ค่อยๆ ใช้มือหรือคีมคีบมันแท่งออกจากชาม เพื่อให้มันน้ำมันส่วนเกินค้างอยู่ในชาม แล้ววางมันแท่งลงในตะกร้าทอด
5. ทอดมันแท่งตามคู่มือการประกอบอาหารด้านบน

## วิธีแก้ไขปัญห

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข
หม้อทอดไม่ทำงาน	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อทอด	เสียบปลั๊กหม้อทอดเข้ากับช่องเสียบ
	เครื่องจับเวลาประกอบอาหารไม่ทำงาน	

อาหารที่ประกอบจากหม้อทอดไม่สุก	ตะกร้าทอดแน่นเกินไป	ลดจำนวนอาหารที่ประกอบในตะกร้าทอดลงเพื่อให้ทอดได้ทั่วถึงยิ่งขึ้น
	ตั้งอุณหภูมิไว้ต่ำเกินไป	ปรับอุณหภูมิขึ้น (ดูหัวข้อ "วิธีใช้หม้อทอด")
ทอดอาหารได้ไม่ทั่วถึง	อาหารบางอย่างที่ประกอบด้วยหม้อทอด ต้องยกออกมาทั้งตะกร้าหรือกระทะในระหว่างที่ทอด แล้วเขย่า	อาหารที่วางอยู่ด้านบนหรือวางซ้อนกันอยู่ เช่น เฟรนช์ฟราย ต้องนำออกมาเขย่าในระหว่างที่ยังทอดอยู่ในหม้อทอด (ดูหัวข้อ "วิธีใช้หม้อทอด")
อาหารว่างทอดไม่กรอบเมื่อนำออกจากหม้อทอด	อาจเกิดจากทอดอาหารว่างบางประเภทในกระทะกันสติก แบบดั้งเดิม	ใช้เตาอบเฟรนช์ฟรายหรือฟรอนน้ำมันบางๆ บนเฟรนช์ฟรายเพื่อให้เฟรนช์ฟรายที่ทอดเสร็จแล้วกรอบอร่อยขึ้น
1 ชิ้นไม่สามารถเลื่อนตะกร้าทอดเข้าไปในหม้อทอด	ตะกร้าทอดแน่นเกินไป..	ห้ามเทอาหารเกินขีด "MAX" ในตะกร้าทอด
มีควันสีขาวลอยออกมาจากหม้อทอด	คุณกำลังประกอบอาหารที่มีมันเยิ้ม	เมื่อทอดอาหารที่มีมันเยิ้มในหม้อทอด น้ำมันปริมาณมากจะไหลลงไปที่กระทะ ทำให้เกิดควันสีขาว และกระทะอาจจะร้อนมากเกินไป แต่ลักษณะนี้จะไม่ส่งผลต่อหม้อทอดหรืออาหารที่ประกอบ
	กระทะยังมีคราบไขมันสะสมจากการใช้ครั้งก่อนๆ	ควันสีขาวเกิดจากคราบไขมันที่อยู่ในกระทะและร้อนขึ้น คุณจึงต้องทำความสะอาดกระทะอย่างเหมาะสมหลังการใช้หม้อทอดแต่ละครั้ง
ทอดเฟรนช์ฟรายในหม้อทอดได้ไม่เสมอกัน	ใช้มันพิดประเภท	ใช้มันสดและไม่ใส่ลงในหม้อทอดจนแน่นเกินไป
	ล้างมันแช่ในโซดา	ล้างมันที่หั่นเป็นแท่งยาวๆ ให้สะอาดเพื่อจัดคราบที่ติดด้านนอกออก
เฟรนช์ฟรายไม่กรอบเมื่อนำออกจากหม้อทอด	ความกรอบของเฟรนช์ฟรายขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำที่อยู่ใน	ต้องฟัดมันแช่ในน้ำแข็งก่อนพรมน้ำมัน
		หั่นมันแช่ในน้ำแข็งเล็กน้อยเพื่อให้มันทอดกรอบมากขึ้น

### การทิ้งขยะโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ตามข้อกำหนดด้วยของเสียจากเครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องใช้อิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ควรเก็บรวบรวมและกำจัดของจำพวก WEEE แยกต่างหาก หากในอนาคตคุณจำเป็นต้องกำจัดผลิตภัณฑ์นี้ โปรดอย่าทิ้งรวมกับขยะในครัวเรือน โปรดส่งคืนผลิตภัณฑ์นี้ไปที่จุดรวบรวมขยะจำพวก WEEE หากมี

### การทิ้ง



เมื่อมีสัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์หรือบนบรรจุภัณฑ์ แสดงว่าอาจไม่สามารถกำจัดผลิตภัณฑ์เป็นขยะครัวเรือนได้ ในการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ แนะนำให้นำผลิตภัณฑ์ไปยังจุดเก็บรวบรวมอย่างเป็นทางการหรือศูนย์บริการของ Electrolux ซึ่งสามารถถอดแบตเตอรี่และชิ้นส่วนไฟฟ้าออกมารีไซเคิลได้อย่างปลอดภัยอย่างมืออาชีพ นอกจากนี้แล้ว ควรปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศในการแยกขยะที่เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและแบตเตอรี่แบบชาร์จไฟใหม่ได้

### การดูแลและการให้บริการลูกค้า

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

เนื่องจาก Electrolux มีนโยบายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ส่วนของข้อมูลจำเพาะ สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และที่ปรากฏในคู่มือนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

## SỔ 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                | E. Đèn báo có nhiệt       |
| B. Đèn báo nguồn              | F. Mặt số hẹn giờ 60 phút |
| C. Mặt số điều khiển nhiệt độ | G. Tay cầm giỏ chiên      |
| D. Giỏ chiên                  |                           |

## BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng.
- 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. Cần 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

## CÁCH SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

1. Đặt nồi chiên không dầu lên bề mặt phẳng.
  2. Đặt rổ chiên vào giỏ.
  3. Làm nóng trước nồi chiên không dầu trong 3 phút. Sau khi làm nóng, cẩn thận kéo rổ chiên ra khỏi nồi chiên không dầu, nồi sẽ ngừng gia nhiệt sau khi rổ chiên được kéo ra.
  4. Đặt thực phẩm vào rổ chiên và đặt rổ chiên vào giỏ, đặt giỏ vào thiết bị.
  5. Chọn nhiệt độ tương ứng cho thực phẩm theo bảng tham chiếu.
  6. Khi chọn thời gian, bạn nên xoay núm thời gian hơn 10 phút, sau đó chọn thời gian bạn muốn.
  7. Một số loại thực phẩm có thể cần bạn lật mặt trong quá trình nấu (Xem phần Hướng Dẫn Nấu). Để lật mặt trong quá trình nấu, hãy kéo rổ chiên ra khỏi thiết bị bằng tay cầm, nồi chiên không dầu sẽ tự động tắt và lắc rổ chiên hoặc lật thực phẩm. Sau đó đưa rổ chiên vào lại nồi chiên không dầu và nồi sẽ tiếp tục chu trình nấu.
  8. Khi nấu xong, chuông hẹn giờ sẽ reo.
  9. Rút rổ chiên ra khỏi nồi chiên và đặt nó lên miếng lót nồi.
- LƯU Ý:** Dầu từ thức ăn sẽ tập trung ở đáy rổ chiên, vì vậy hãy cẩn thận khi rút rổ chiên ra khỏi nồi chiên.
10. Kiểm tra xem thức ăn đã được chưa, nếu chưa, chỉ cần đặt rổ chiên vào lại nồi chiên, đặt thời gian nấu, bật hẹn giờ để bắt đầu vận hành nồi chiên không dầu.

**LỜI KHUYÊN:** Bạn có thể lấy rổ chiên ra khỏi giỏ chiên, sử dụng kẹp để chuyển thức ăn lớn hoặc để vỡ ra khỏi rổ chiên.

\* **KHÔNG NẤU THỨC ĂN MÀ KHÔNG LẮP GIỎ, PHÒNG TRỪNG HỢP XẢY RA TAI NẠN BỒNG**

## CÁCH SỬ DỤNG: RỔ CHIÊN VÀ GIỎ

Đặt thiết bị lên bề mặt ổn định.

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

### LỜI KHUYÊN:

- Thực phẩm có kích thước nhỏ thường có thời gian nấu ngắn hơn thực phẩm có kích thước lớn hơn.
- Lật mặt thực phẩm trong thời gian nấu để thực phẩm chín đều hơn.
- Thêm một lượng dầu ít vào khoai tây tươi và chiên sẽ cho ra mẻ khoai giòn.
- Không nấu thức ăn quá nhiều dầu mỡ, chẳng hạn như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
- Lượng khoai tây cắt được khuyến nghị để làm khoai tây chiên giòn là 500 gram.
- Khi làm bánh, bánh quiche hoặc thực phẩm nhân nhồi, chỉ cần sử dụng rổ chiên. Không sử dụng vỉ nướng.
- 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 PHỤ KIỆN NƯỚNG KÉP

Khuyến nghị sử dụng

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

## CÁCH LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

1. Làm nguội nồi chiên không dầu.
  2. Lau sạch bề mặt bằng vải sạch. (SỐ 1)
  3. Lau sạch giỏ và rổ chiên bằng miếng bọt biển. (SỐ 2)
- Vui lòng đổ lượng dầu dư còn lại trong rổ chiên 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

## HƯỚNG DẪN NẤU

Bảng tham chiếu thời gian và nhiệt độ để nấu các loại thực phẩm khác nhau

Thành phần	Số lượng Tối Thiểu đến Tối Đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)		Thông Tin Bổ Sung
<b>KHOAI TÂY VÀ KHOAI TÂY CHIÊN</b>					
Khoai tây chiên đông lạnh mỏng	300-800	13-18	200°C	Lắc	
Khoai tây cắt múi làm tại nhà	300-800	18-22	180°C	Lắc	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
Khoai tây cắt miếng làm tại nhà	300-800	18-22	180°C	Lắc	Thêm 1/2 muỗng canh dầu
<b>THỊT VÀ GIA CẦM</b>					
Cánh gà	200-500	15-18	200°C	Lật	
Cá	200-500	12-15	200°C	Lật	
Ức gà	100-500	10-15	180°C		
Thịt	100-500	8-12	200°C		
<b>NƯỚNG</b>					
Bánh nướng	300	8-10	180°C		
Rau củ	350-550g	10-12 phút	170°C	lắc	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.

## LÀM KHOAI TÂY CHIÊN TẠI NHÀ

Để làm khoai tây tại nhà, hãy làm theo các bước dưới đây:

1. Rửa khoai tây bằng nước sau đó gọt vỏ và cắt lát khoai tây.
2. Rửa kỹ cọng khoai tây và lau khô bằng khăn giấy.
3. Đổ 1/2 muỗng dầu ô liu vào một cái bát, cho cọng khoai lên trên và trộn cho đến khi cọng được phủ dầu.
4. Dùng tay hoặc dụng cụ nhà bếp để lấy cọng khoai ra khỏi bát, để dầu thừa ở lại trong bát, cho cọng khoai vào rổ.
5. Chiên cọng khoai tây theo hướng dẫn nấu ở trên.

## 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.	Chỉnh núm thời gian trên bảng điều khiển.
Không nấu được thực phẩm bằng nồi chiên không dầu.	Giỏ quá đầy.	Cho mẻ thực phẩm nhỏ 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")
Thực 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 lắc 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 sạch 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.

## 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 của quý vị, 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 quý vị 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 quý vị 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](http://www.electrolux.com)