

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon: www.electrolux.com



Registrer produktet for å få bedre service: www.electrolux.com/productregistration

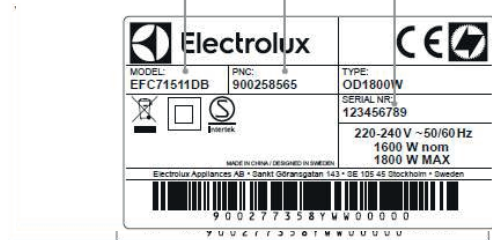


Kjøp tilbehør og forbruksvarer til produktet ditt: www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Når du kontakter servicesenteret, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Informasjonen finner du på typeskiltet.

Modellnummer
ELC-nummer
Serienummer



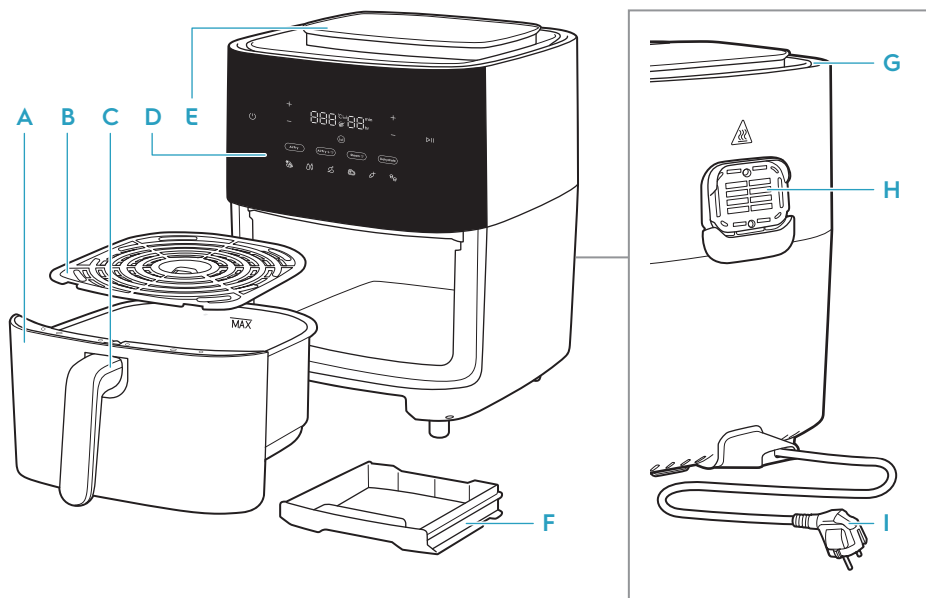
Instrukcja obsługi

EAF7SB

Frytkownica beztłuszczowa



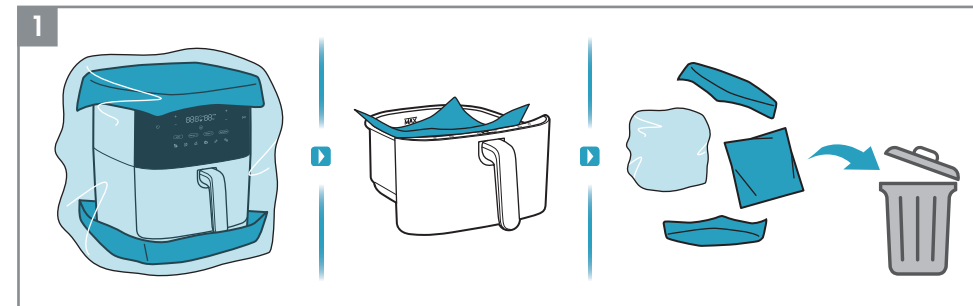
Przegląd ogólny



- | | | | |
|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| A Blacha | D Panel sterowania | F Taca zbiorcza na wodę | H Wylot powietrza |
| B Ruszt | E Zbiornik na wodę | I Przewód zasilający | |
| C Uchwyt kosza | G Wlot powietrza | | |



Przed pierwszym użyciem

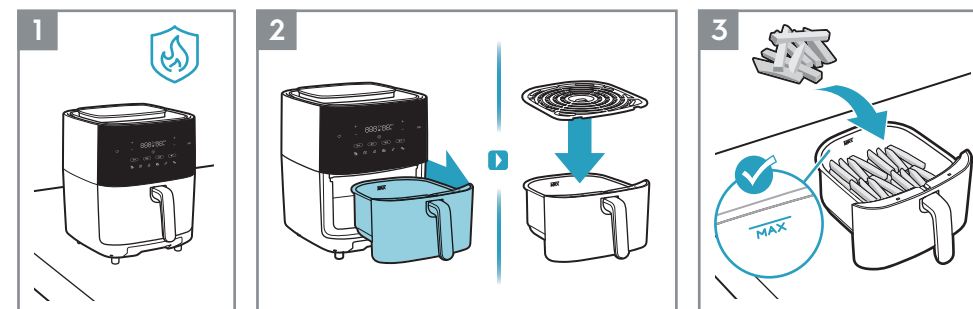


1. Usunąć wszystkie elementy opakowania i materiał ochronny.

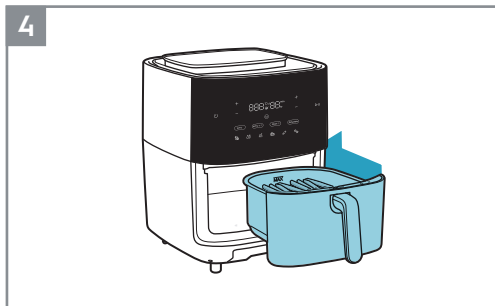


2. Umyć blachę i ruszt ciepłą wodą z płynem do naczyń. Wyrzec urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką szmatką.
3. To normalne, że nowe urządzenie emituje zapachy podczas kilku pierwszych operacji. Aby temu zapobiec, przed pierwszym użyciem należy uruchomić pustą frytkownicę beztuszczową w temperaturze 200°C na 20 minut.

Sposób użycia - funkcja AirFry



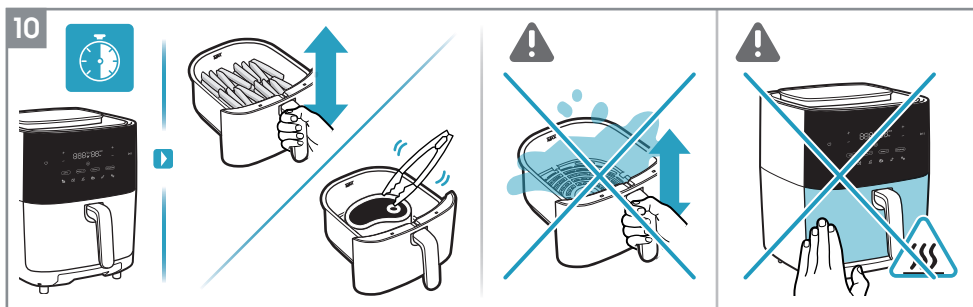
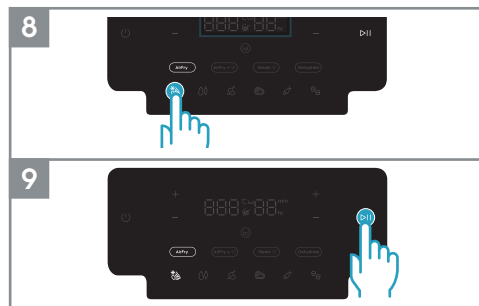
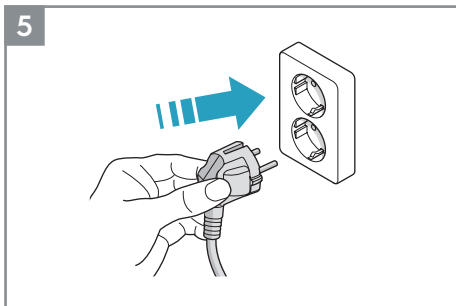
1. Postawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Wyciągnąć blachę do pieczenia i położyć na stabilnej powierzchni. Włożyć ruszt do kosza.
3. Umieścić żywność na blasze, uważając na oznaczenie maksymalnej pojemności "MAX".



4. Całkowicie wsunąć blachę do pieczenia z jedzeniem z powrotem do urządzenia.
5. Podłączyć urządzenie do zasilania.



6. Nacisnąć przycisk Wł./Wył.
7. Wybrać pożądany sposób przyrządzania. Na przykład smażenie beztłuszczowe.
8. Dostosować czas i temperaturę do swoich upodobań lub wybrać jeden z predefiniowanych przepisów. Na przykład, frytki.
9. Nacisnąć przycisk Start/Pauza.



10. W zależności od typu składnika, odwrócić żywność w trakcie gotowania lub co 7 minut, używając odpornego na ciepło narzędzia lub po prostu ostrożnie potrząsając żywnością w koszu (patrz Przewodnik pieczenia).

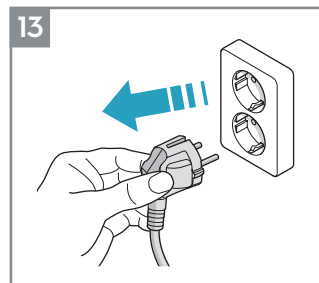
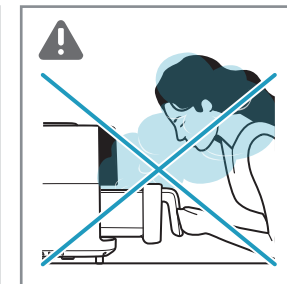
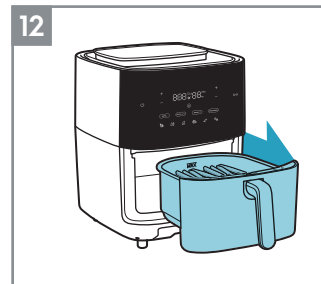
⚠ **UWAGA:** Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę na gorące powierzchnie.



11. Na koniec czasu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

12. Ostrożnie wyjąć blachę do pieczenia i umieścić je na powierzchni odpornej na ciepło.

⚠ **UWAGA:** Podczas otwierania koszyka w trakcie lub na koniec pieczenia może wydobywać się gorąca para. Podczas otwierania należy upewnić się, że twarz, ramiona i dłonie znajdują się z dala od pary.



13. Po użyciu odłączyć urządzenie od zasilania.

Przypomnienie o wstrząśnięciu

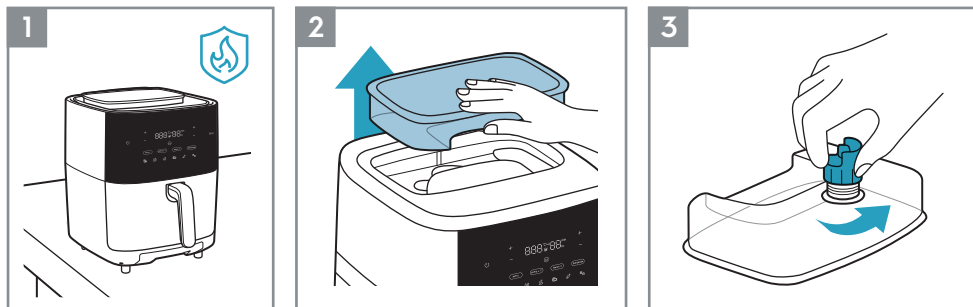
Funkcja „Przypomnienie o wstrząśnięciu” jest aktywowana podczas przygotowywania niektórych predefiniowanych przepisów, takich jak frytki/mrożone przekąski, warzywa i kurczak.

Gdy nadejdzie czas na wstrząśnięcie lub odwrócenie żywności, zaświeci się i przez jedną minutę będzie migać ikona „Przypomnienie o wstrząśnięciu”, a sygnał dźwiękowy rozlegnie się trzykrotnie.

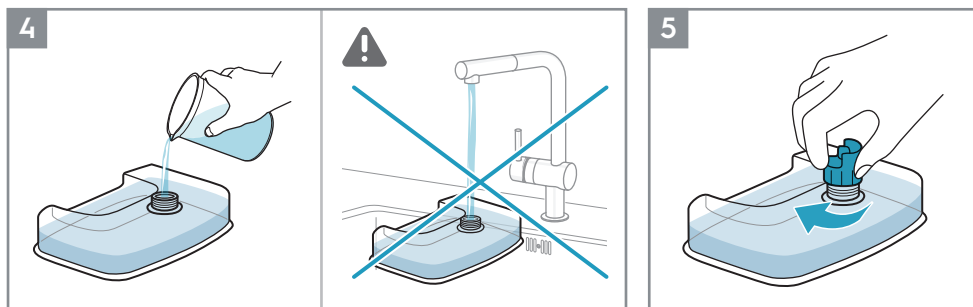
Używanie „Przypomnienia o wstrząśnięciu” nie jest obowiązkowe, dlatego pieczenie będzie kontynuowane jak zwykle, nawet jeśli żywność nie zostanie obrócona ani wstrząśnięta.



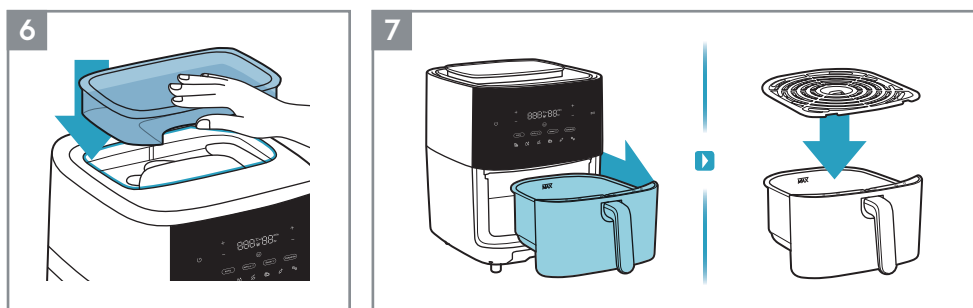
Sposób użycia – funkcja Steam



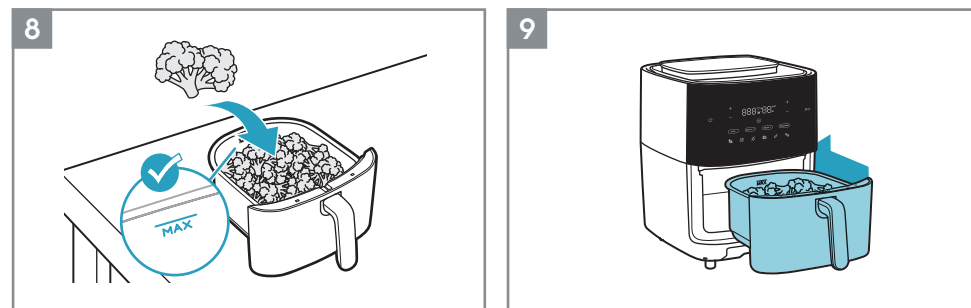
1. Postawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Wyjąć zbiornik na wodę, podnosząc go z frytkownicy.
3. Odkręcić nakrętkę zbiornika na wodę.



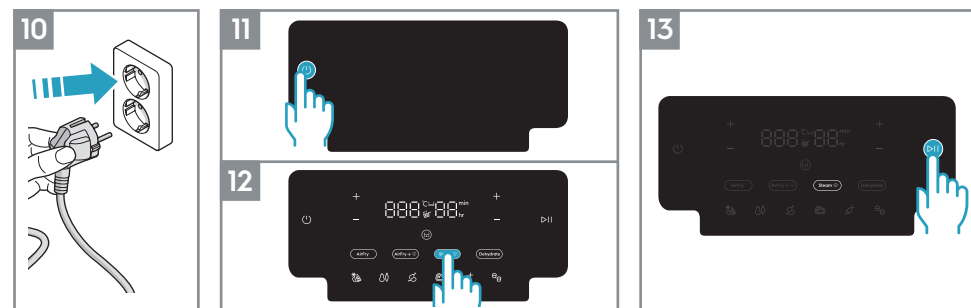
4. Napełnić zbiornik wodą oczyszczoną/destylowaną.
- ⚠ **UWAGA:** Aby ograniczyć osadzanie się kamienia i utrzymać prawidłowe działanie, zwłaszcza na obszarach z twardą wodą, nie należy używać wody bezpośrednio z kranu.
5. Zakręcić nakrętkę zbiornika na wodę.



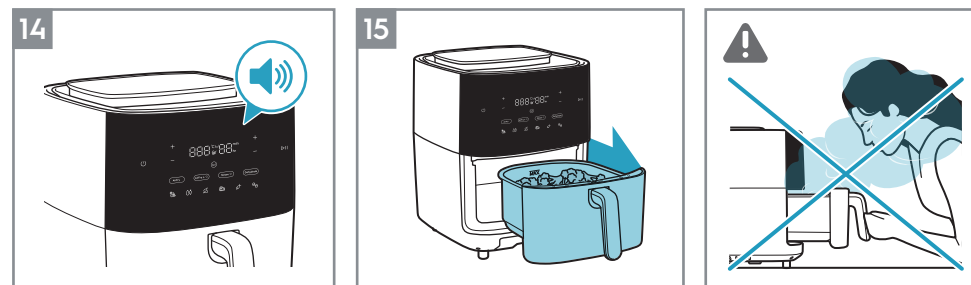
6. Umieścić zbiornik na wodę z powrotem na frytkownicy.
7. Wyciągnąć blachę do pieczenia i położyć na stabilnej powierzchni. Włożyć ruszt do kosza.



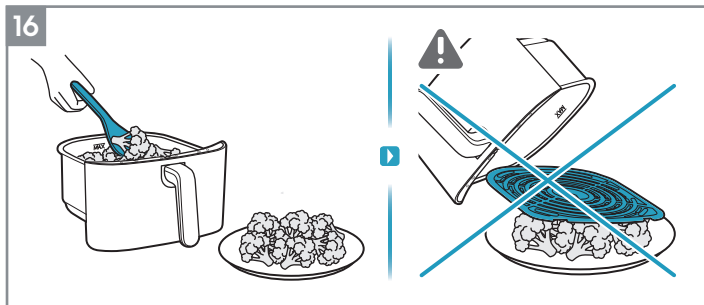
8. Napełnić kosz żywnością, przestrzegając oznaczenia maksymalnej pojemności "MAX".
9. Całkowicie wsunąć blachę do pieczenia z jedzeniem z powrotem do urządzenia.



10. Podłączyć urządzenie do zasilania.
11. Naciśnąć przycisk Wł./Wył.
12. Wybrać funkcję Steam.
13. Naciśnąć przycisk Start/Pauza.



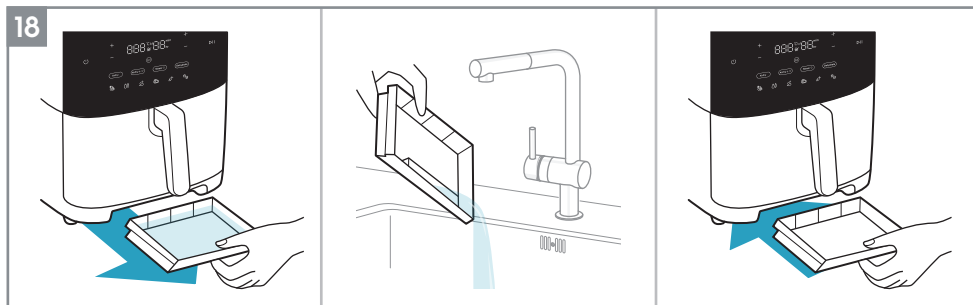
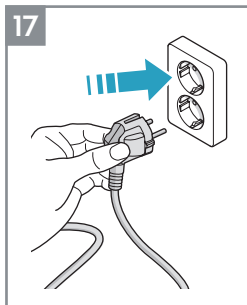
14. Na koniec czasu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
15. Ostrożnie wyjąć blachę do pieczenia i umieścić je na powierzchni odpornej na ciepło.
- ⚠ **UWAGA:** Podczas otwierania koszyka w trakcie lub na koniec pieczenia może wydobywać się gorąca para. Podczas otwierania należy upewnić się, że twarz, ramiona i dłonie znajdują się z dala od pary.



16. Podawaj jedzenie szczypcami lub podobnym przyborem kuchennym.

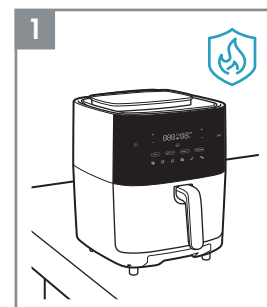
⚠ **UWAGA:** Nie podawać potraw, odwracając blachę bezpośrednio nad talerzem, ponieważ gorący ruszt lub płyny mogą wypaść na talerz.

17. Po użyciu odłączyć urządzenie od zasilania.

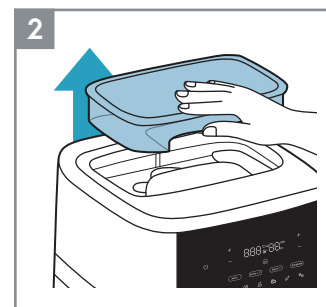


18. Sprawdzić, czy w tacy zbiorczej zgromadziła się woda. Usunąć nadmiar wody i umieścić z powrotem w urządzeniu.

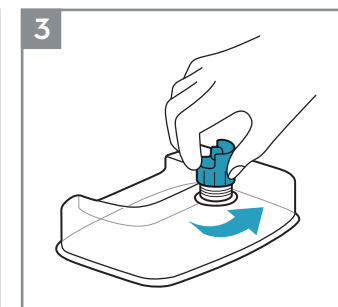
Sposób użycia – Air fry + funkcja Steam



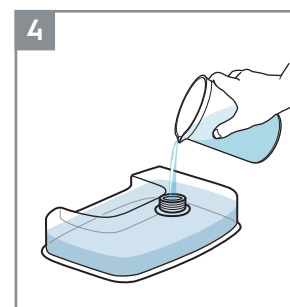
1. Postawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.



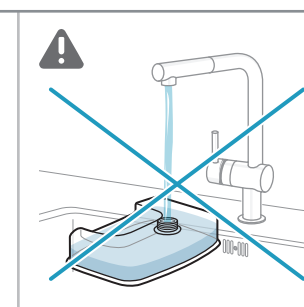
2. Wyjąć zbiornik na wodę, podnosząc go z frytkownicy.



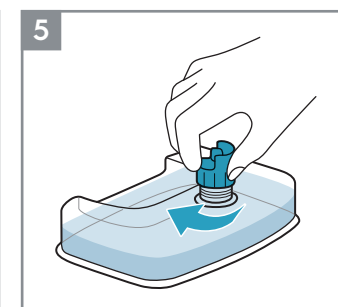
3. Odkręcić nakrętkę zbiornika na wodę.



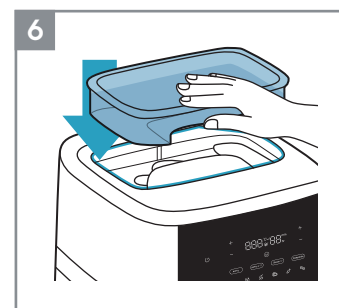
4. Napełnić zbiornik wodą oczyszczoną/destylowaną.



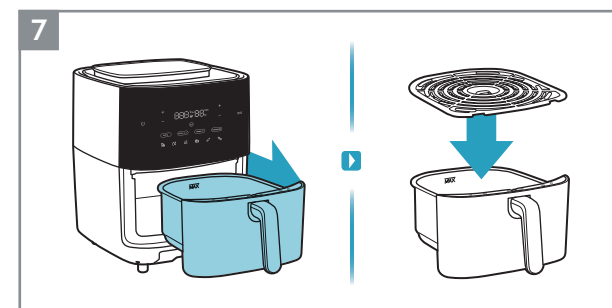
⚠ **UWAGA:** Aby ograniczyć osadzanie się kamienia i utrzymać prawidłowe działanie, zwłaszcza na obszarach z twardą wodą, nie należy używać wody bezpośrednio z kranu.



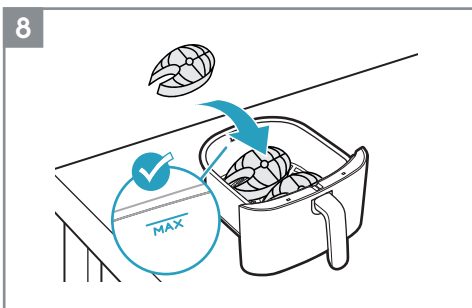
5. Zakręcić nakrętkę zbiornika na wodę.



6. Umieścić zbiornik na wodę z powrotem na frytkownicy.

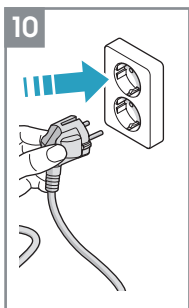
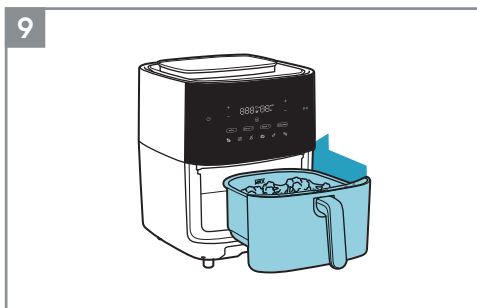


7. Wyciągnąć blachę do pieczenia i położyć na stabilnej powierzchni. Włożyć ruszt do kosza.



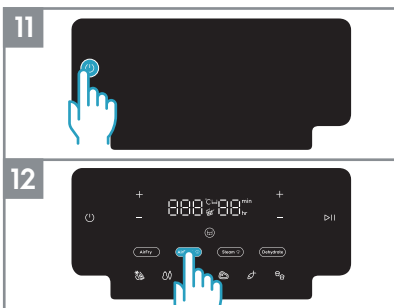
8. Napełnić kosz żywnością, przestrzegając oznaczenia maksymalnej pojemności "MAX".

9. Całkowicie wsunąć blachę do pieczenia z jedzeniem z powrotem do urządzenia.



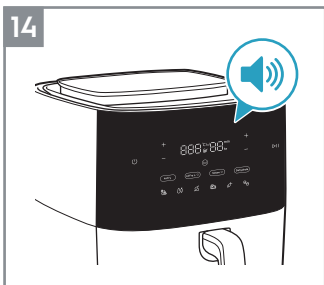
10. Podłączyć urządzenie do zasilania.

11. Nacisnąć przycisk Wł./Wył.



12. Wybierz funkcję Air fry i Steam.

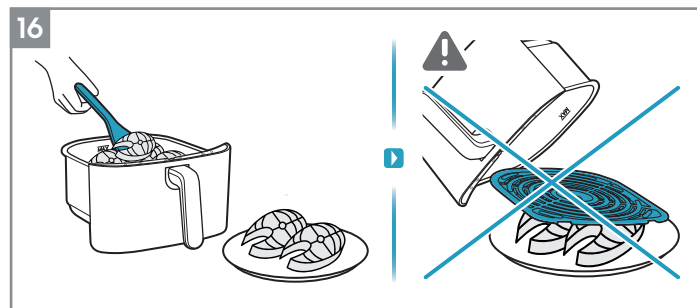
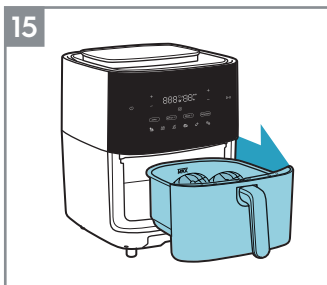
13. Nacisnąć przycisk Start/Pauza.



14. Na koniec czasu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

15. Ostrożnie wyjąć blachę do pieczenia i umieścić je na powierzchni odpornej na ciepło.

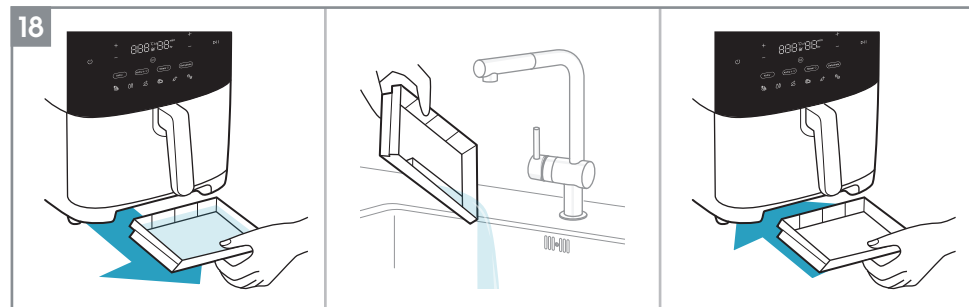
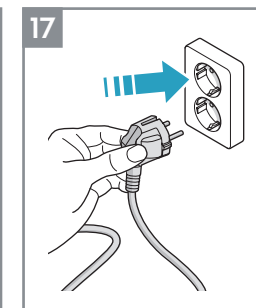
⚠ **UWAGA:** Podczas otwierania koszyka w trakcie lub na koniec pieczenia może wydobywać się gorąca para. Podczas otwierania należy upewnić się, że twarz, ramiona i dłonie znajdują się z dala od pary.



16. Podawaj jedzenie szczypcami lub podobnym przyborem kuchennym.

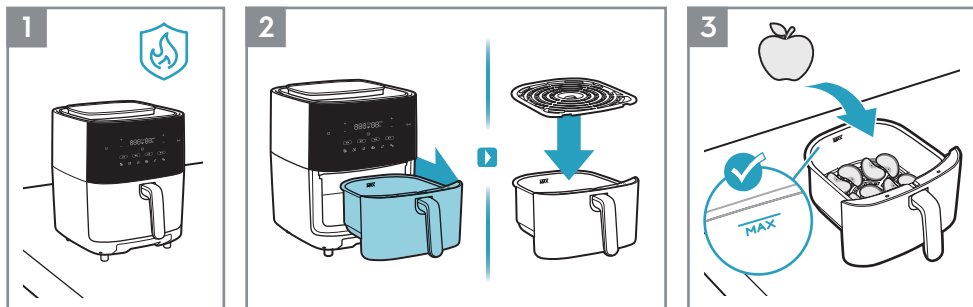
⚠ **UWAGA:** Nie podawać potraw, odwracając blachę bezpośrednio nad talerzem, ponieważ gorący ruszt lub płyny mogą wypaść na talerz.

17. Po użyciu odłączyć urządzenie od zasilania.

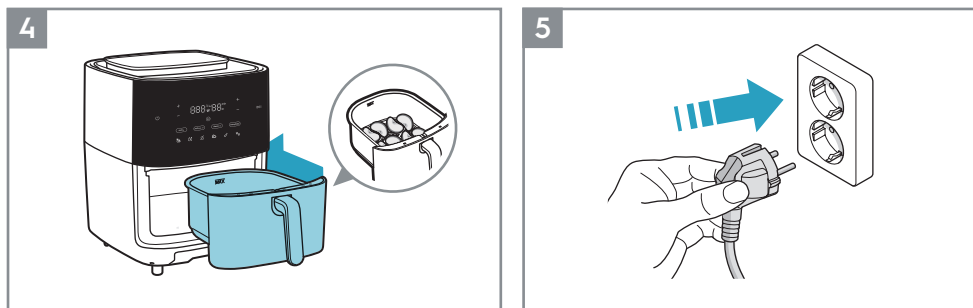


18. Sprawdzić, czy w tacy zbiorczej zgromadziła się woda. Usunąć nadmiar wody i umieścić z powrotem w urządzeniu.

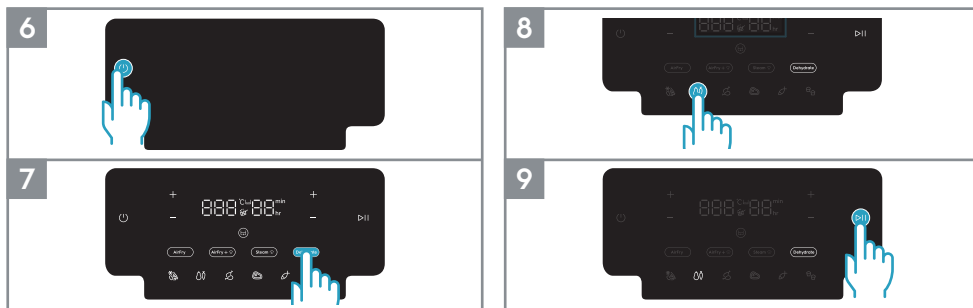
Sposób użycia – Funkcja odwodnienia



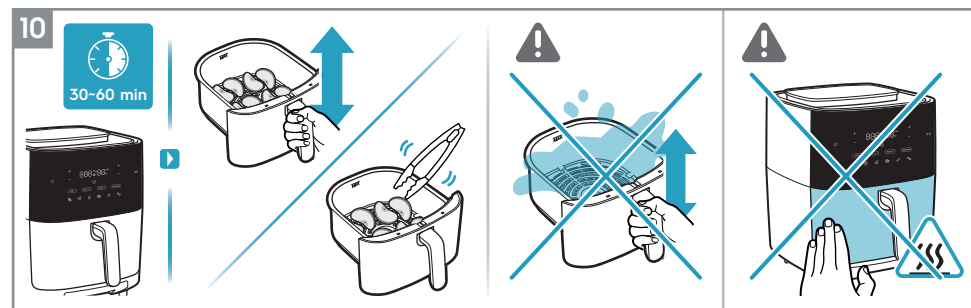
1. Postawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Wyciągnąć blachę do pieczenia i położyć na stabilnej powierzchni. Włożyć ruszt do kosza.
3. Aby uzyskać najlepsze efekty odwodnienia, nie należy umieszczać składników jednego na drugim.



4. Całkowicie wsunąć blachę do pieczenia z jedzeniem z powrotem do urządzenia.
5. Podłączyć urządzenie do zasilania.

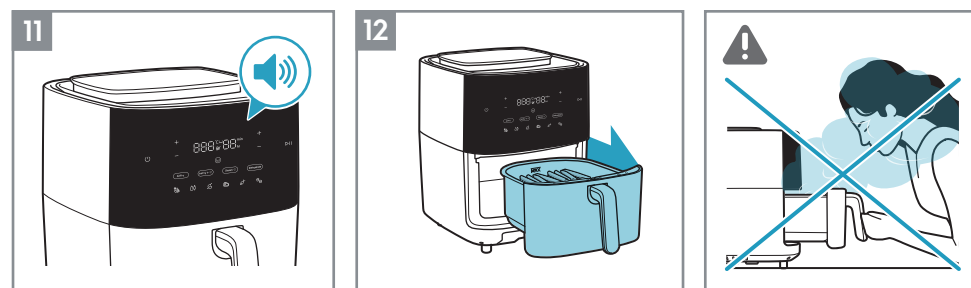


6. Nacisnąć przycisk Wł./Wył.
7. Wybierz funkcję Odwodnienie.
8. Dostosować czas i temperaturę do swoich upodobań lub wybrać jeden z predefiniowanych przepisów. Na przykład warzywa.
9. Nacisnąć przycisk Start/Pauza.

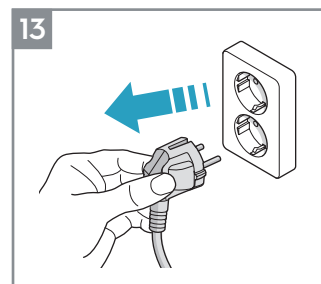


10. Obrócić potrawę w trakcie gotowania lub co 30-60 minut za pomocą termoodpornego narzędzia (patrz Przewodnik gotowania).

UWAGA: Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę na gorące powierzchnie.



11. Na koniec czasu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
 12. Ostrożnie wyjąć blachę do pieczenia i umieścić je na powierzchni odpornej na ciepło.
- UWAGA:** Podczas otwierania koszyka w trakcie lub na koniec pieczenia może wydobywać się gorąca para. Podczas otwierania należy upewnić się, że twarz, ramiona i dłonie znajdują się z dala od pary.



13. Po użyciu odłączyć urządzenie od zasilania.

Przewodnik pieczenia

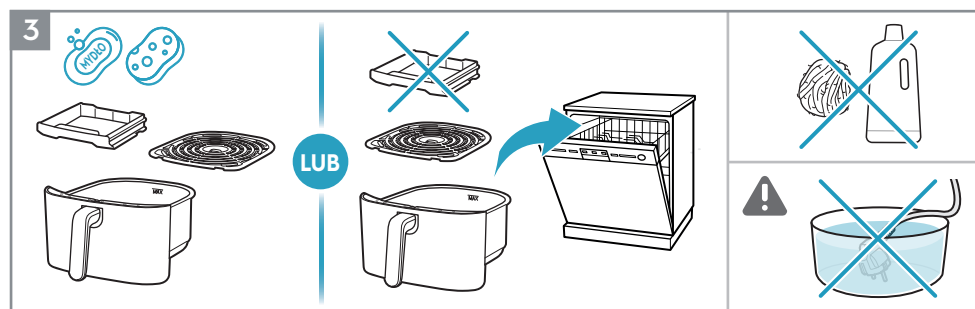
							Olej
AirFry	7mm/10mm 	300-800g	15-30min	180°C	✓		
AirFry	7mm 	300-800g	20-30min	180°C	✓		✓
AirFry		100-500g	10-20min	170°C	✓		✓
Steam		100-500g	10min	100°C			
AirFry +		600g	5 min Steam 5 min AirFry	100°C Steam 170°C AirFry		✓	
AirFry		100-400g	10min	200°C		✓	
AirFry		100-200g	10min	200°C		✓	
AirFry		100-500g	10-30min	180°C		✓	
AirFry		100-500g	13-20min	180°C		✓	
AirFry	 Maks. 1,2 kg	800-1200g	45-60min	180°C		✓	

							Olej
AirFry +		1,000g	10 min Steam 25 min AirFry	100°C Steam 180°C AirFry		✓	
AirFry		100-500g	10-15 min	140°C		✓	
AirFry		100-500g	10min	180°C		✓	
Steam		500g	15 min	100°C		✓	
AirFry +		400g	5 min Steam 5 min AirFry	100°C Steam 140°C AirFry		✓	
AirFry		25-50 g każda	10 min	170°C			
Dehydrate		300g	5 hours	80°C		✓	
Dehydrate	Meat	300g	5 hours	80°C		✓	

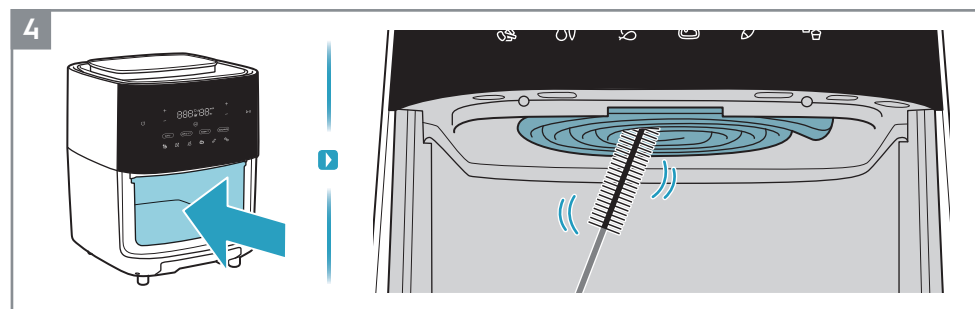
Czyszczenie



1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż się schłodzi.
2. Wytrzeć urządzenie na zewnątrz miękką szmatką.

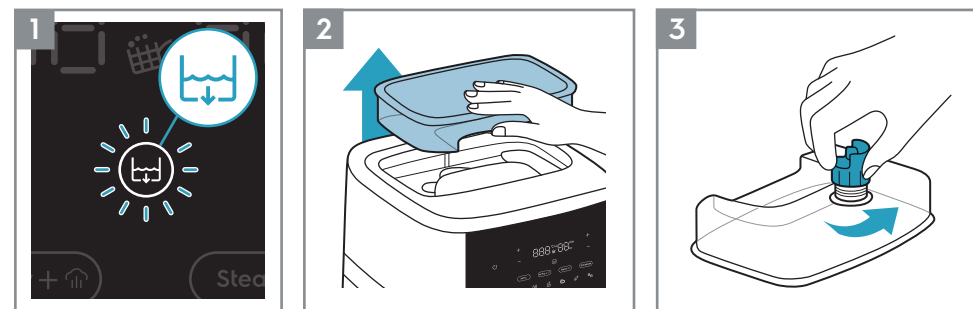


3. Umyć blachę i ruszt ciepłą wodą z płynem do naczyń lub umieścić je w zmywarce.
UWAGA: Unikać stosowania środków do czyszczenia o właściwościach ściągających lub metalowych narzędzi w celu ochrony nieprzywierającej powłoki.
▲ UWAGA: Nigdy nie zanurzać urządzenia, jego przewodu ani wtyczki w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie.

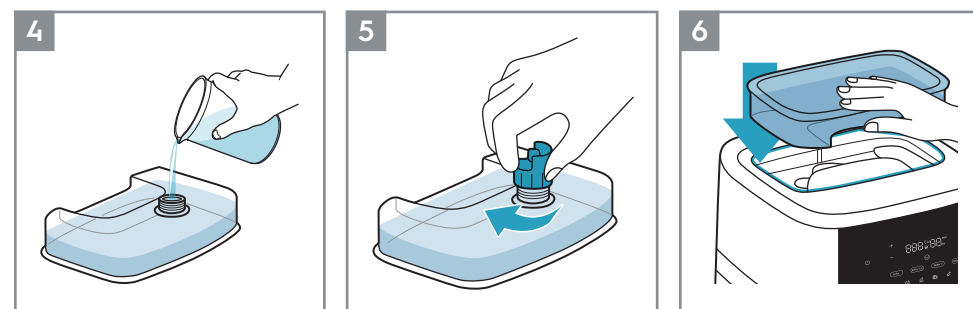


4. Wyczyścić element grzewczy szczotką do czyszczenia.
UWAGA: Przed przystąpieniem do czyszczenia elementu grzewczego, należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie schłodzone.

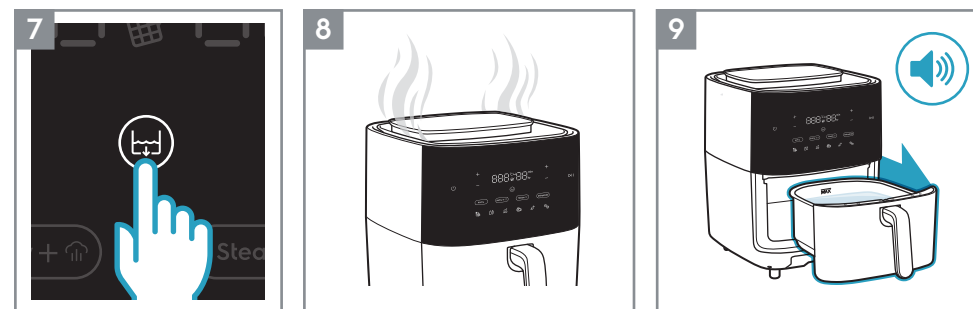
Czyszczenie - funkcja Steam



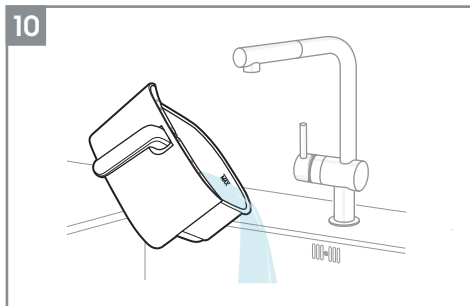
1. Uruchomić cykl czyszczenia za pomocą „Funkcji czyszczenia”, gdy na wyświetlaczu zaświeci się ikona lub gdy wymagane jest czyszczenie.
2. Wyjąć zbiornik na wodę, podnosząc go z frytkownicy.
3. Odkręcić nakrętkę zbiornika na wodę.



4. Napełnić zbiornik wodą oczyszczoną/destylowaną.
5. Zakręcić nakrętkę zbiornika na wodę.
6. Umieścić zbiornik na wodę z powrotem na frytkownicy.

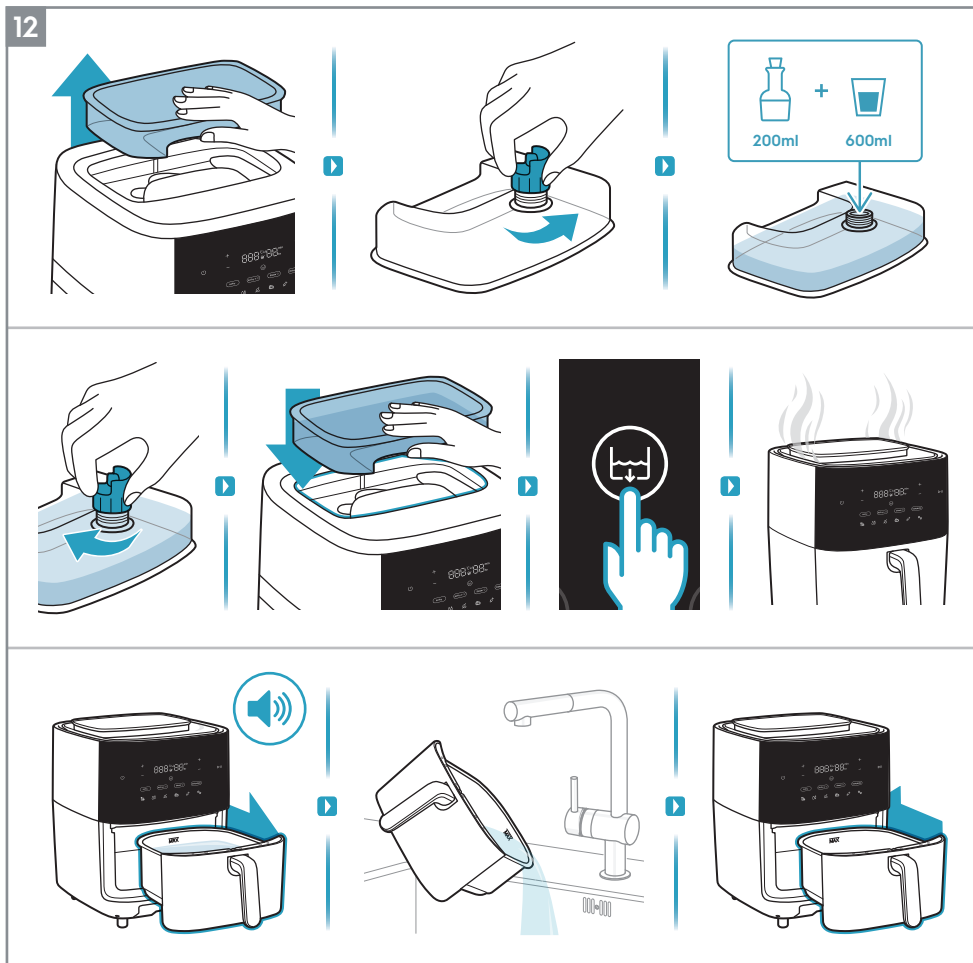
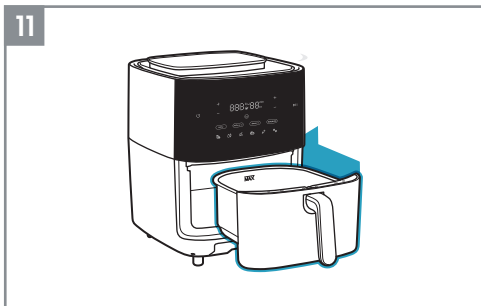


7. Nacisnąć przycisk „Funkcja czyszczenia”.
8. Odczekać do zakończenia cyklu parowania.
9. Na koniec cyklu parowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Ostrożnie wyjąć blachę.

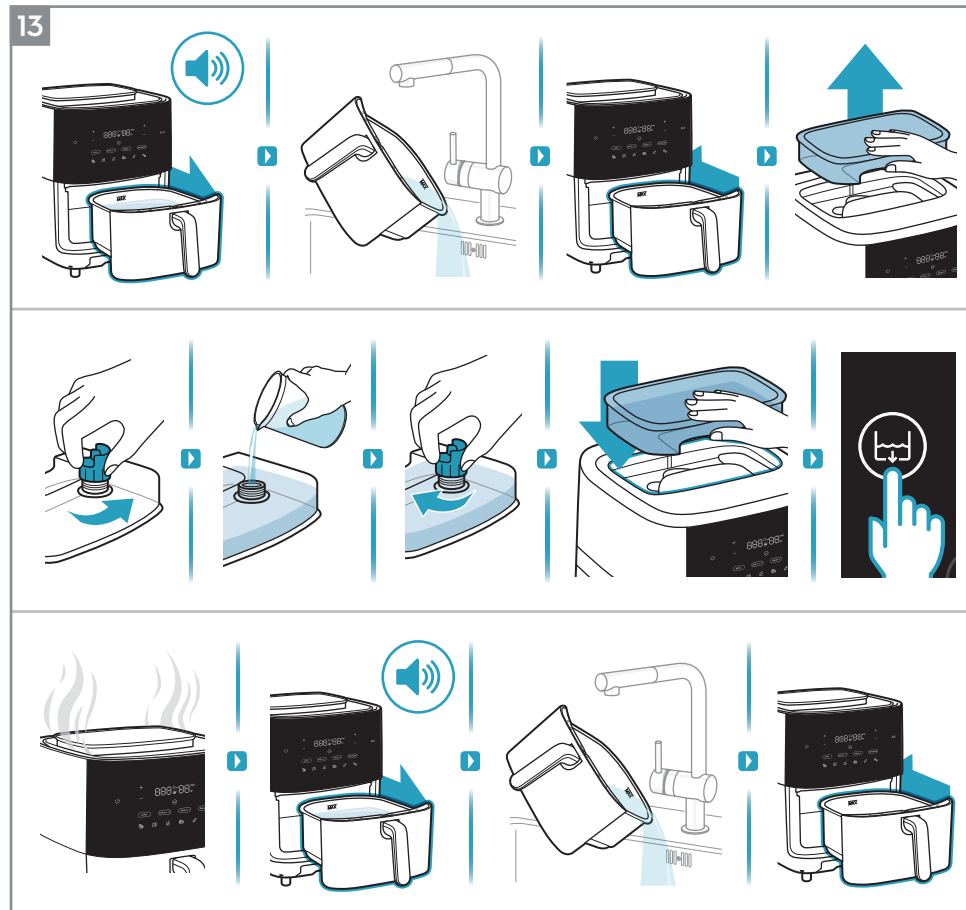


10. Usunąć nadmiar wody z blachy.

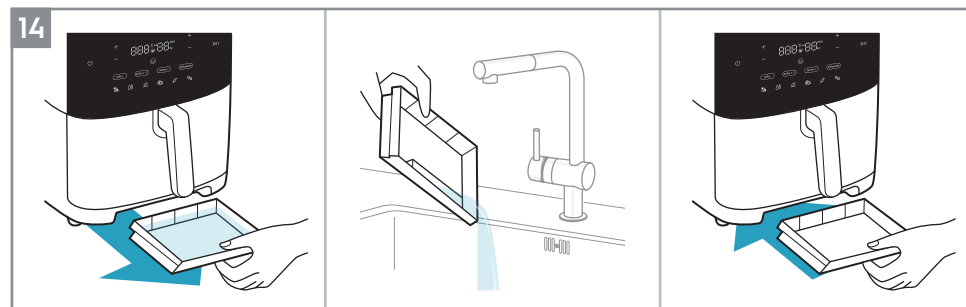
11. Wsunąć blachę całkowicie z powrotem do urządzenia.



12. Powtórzyć poprzednie kroki (2-11), tym razem używając mieszanki 600 ml oczyszczonej wody i 200 ml octu.



13. Na koniec powtórzyć te same kroki (2-11), ponownie używając wyłącznie wody oczyszczonej.



14. Sprawdzić, czy w tacy zbiorczej zgromadziła się woda. Usunąć nadmiar wody i umieścić z powrotem w urządzeniu.

Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić urządzenia ani nim sterować.	• Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania. • Kosz i blacha do pieczenia znajdują się we właściwym położeniu. Upewnić się, że są one całkowicie umieszczone w urządzeniu, aby włączyć zasilania elektrycznego. • Ustawiono czas pieczenia.
Nie można wsunąć blachy do pieczenia do urządzenia.	• Kosz jest wypełniony ponad maksymalną pojemność. • Kosz jest prawidłowo umieszczony. Po umieszczeniu kosza na blasze do pieczenia powinien wydać klik. • Pod blachą do pieczenia znajduje się obiekt, który uniemożliwia jej prawidłowe zamknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	• Przygotowywane jedzenie jest zbyt tłuste. • Blachę, ruszt i grzałka są czyste.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie E1.	• Czujnik temperatury wyłącza się lub rozłącza.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie E2.	• Zwarcie czujnika temperatury.

* Jeśli na wyświetlaczu pojawi się błąd E1 lub E2, urządzenie musi zostać naprawione przez punkt serwisowy.

Dane techniczne

Produkt	Frytkownica beztłuszczowa
Model	EAF7SB
Napięcie (V~)	220 V ~ 240 V
Moc (W)	1700 W
Częstotliwość (Hz)	50 ~ 60 Hz
Pojemność	6.9 L



Porady dotyczące bezpieczeństwa

EAF7SB
Frytkownica beztłuszczowa

EN	USER MANUAL	FR	NOTICE D'UTILISATION	PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI
HR	UPUTE ZA UPOTREBU	HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	RO	MANUAL DE INSTRUCȚIUNI
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	IT	LIBRETTO DI ISTRUZIONI	SE	INSTRUKTIONSBOK
DK	BRUGSANVISNING	LT	INSTRUKCIJŲ KNYGELĖ	SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE
EE	KASUTUSJUHEND	LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	TR	TALİMAT KİTAPÇIĞI
FI	KÄYTTÖOHJE	NO	BRUKSANVISNING	UA	ІНСТРУКЦІЯ

Urządzenia mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacje urządzenia nie powinny wykonywać dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że będą nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci należy pilnować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Frytkownicę beztłuszczową i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego.

W przypadku uszkodzenia lub przerwania przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń dla bezpieczeństwa.

Podczas użytkowania urządzenia, dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać.

Podczas pracy urządzenia nie zakrywać otworów wlotu ani wylotu powietrza.

W przypadku konieczności przeglądu lub naprawy, należy zawsze oddawać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.

Nie należy próbować samodzielnej naprawy urządzenia.

Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącej kuchenki gazowej, kuchenki elektrycznej, elektrycznych płyt grzewczych ani w podgrzewanym piekarniku.

Zawsze upewnić się, że wtyczka jest właściwie włożona do gniazdka.

Aby uniknąć uszkodzenia, przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni lub ostrych przedmiotów.

Nigdy nie wkładać do kosza żadnych materiałów łatwopalnych, wybuchowych ani żrących.

Nie wolno nadmiernie ścisnąć, zginać, skręcać ani umieszczać ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym, aby nie narażać lub uszkodzić jego rdzenia.

Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone.

Nigdy nie należy rozpoczynać pieczenia bez umieszczonego kosza.

Nie napełniać kosza powyżej linii „MAX”, aby zapobiec kontaktowi żywności z elementem grzewczym.

Nie dotykać kosza bezpośrednio rękami w trakcie lub tuż po użyciu, aby uniknąć poparzenia.

Nie używać żadnych plastikowych przyborów ani zwykłych papierowych materiałów do pakowania żywności do gotowania.

Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wkładać szpilek, przewodów ani innych przedmiotów do otworów frytkownicy.

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub naprawy frytkownicy należy upewnić się, że jest odłączona od zasilania.

Nie poruszać ani nie wstrząsać frytkownicą podczas użytkowania.

Nie wkładać żadnych obcych przedmiotów do wyłącznika bezpieczeństwa, aby uniknąć zagrożenia.

Nie nadaje się do kontaktu z silnie kwaśnymi i/lub słonymi składnikami.

Należy unikać używania metalowych przyborów do manewrowania żywnością w koszu.

Używać wyłącznie wody oczyszczonej/destylowanej.

UWAGA: Gorąca powierzchnie. 

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Produkt ten jest owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspianiałych efektów.

Witamy w Electrolux

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu: www.electrolux.com



Zarejestrować swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową: www.electrolux.com/productregistration



Kupić akcesoria i materiały eksploatacyjne do swojego urządzenia: www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Kontaktując się z punktem serwisu Electrolux, należy przygotować poniższe dane: Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Numer modelu

Nr produktu (PNC)

Numer seryjny

