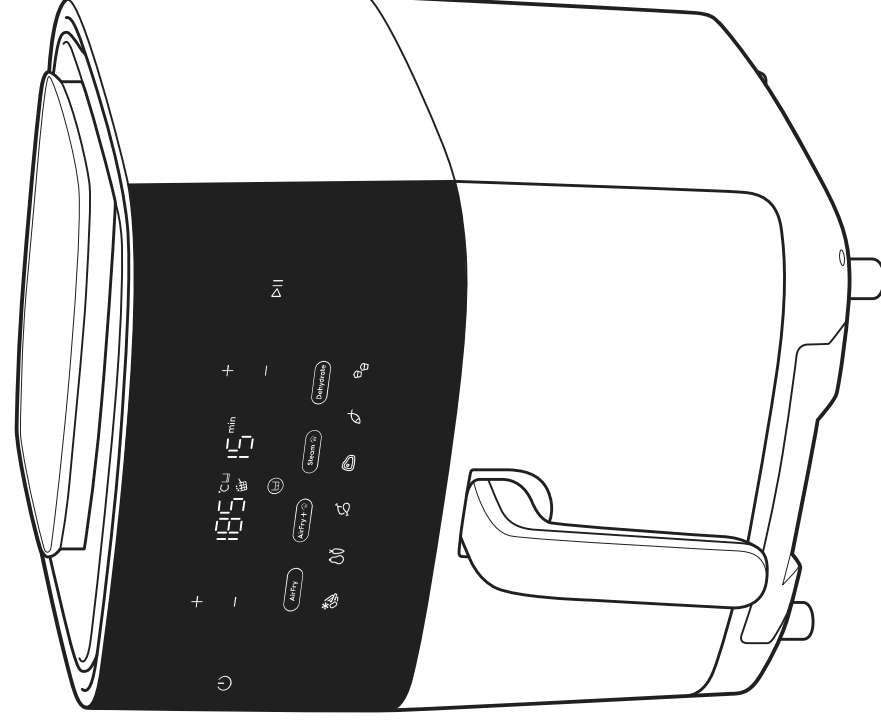




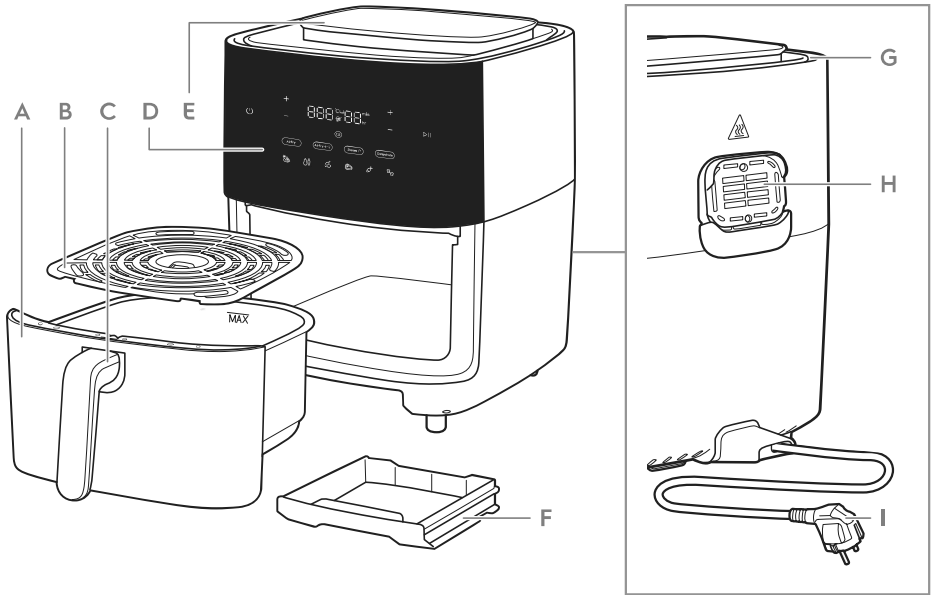
# Instruction Book

EA77SB

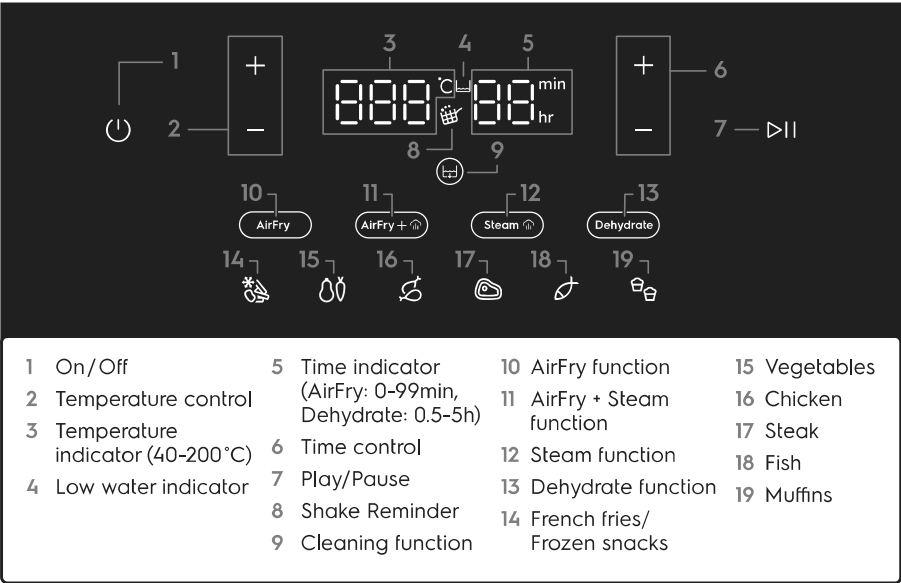
Air Fryer



# General Overview

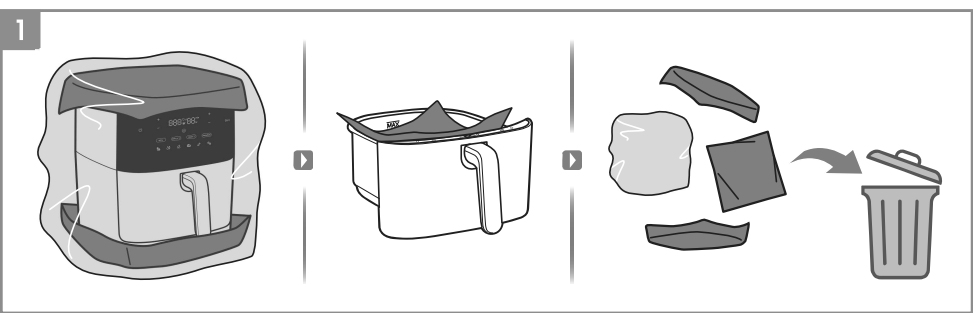


- |                 |                 |                        |              |
|-----------------|-----------------|------------------------|--------------|
| A Pan           | D Control panel | F Water Tray Collector | H Air outlet |
| B Grid          | E Water tank    | G Air inlet            | I Main cord  |
| C Basket handle |                 |                        |              |

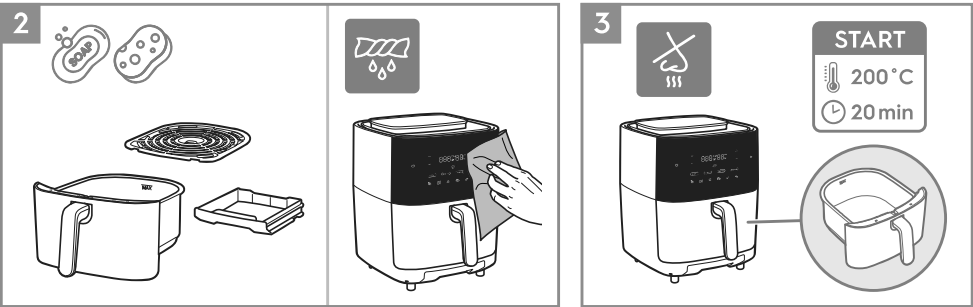


- |                                    |                                                       |                                |               |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|
| 1 On/Off                           | 5 Time indicator (AirFry: 0-99min, Dehydrate: 0.5-5h) | 10 AirFry function             | 15 Vegetables |
| 2 Temperature control              | 6 Time control                                        | 11 AirFry + Steam function     | 16 Chicken    |
| 3 Temperature indicator (40-200°C) | 7 Play/Pause                                          | 12 Steam function              | 17 Steak      |
| 4 Low water indicator              | 8 Shake Reminder                                      | 13 Dehydrate function          | 18 Fish       |
|                                    | 9 Cleaning function                                   | 14 French fries/ Frozen snacks | 19 Muffins    |

# Before first use

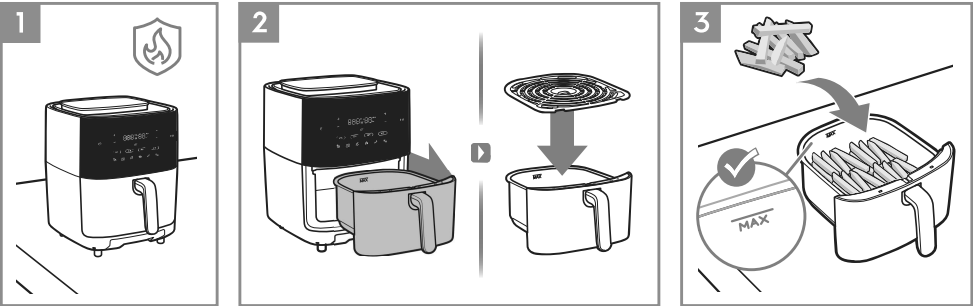


1. Remove all the packaging and protective material.

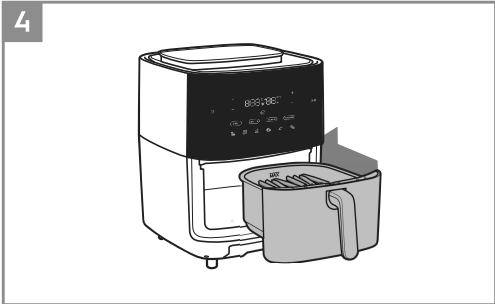


2. Clean the pan and grid with warm water and dish soap. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth.
3. It is normal for a new unit to emit odors the first few times it is operated. Run the empty air fryer at 200°C for 20 minutes before first use to avoid that.

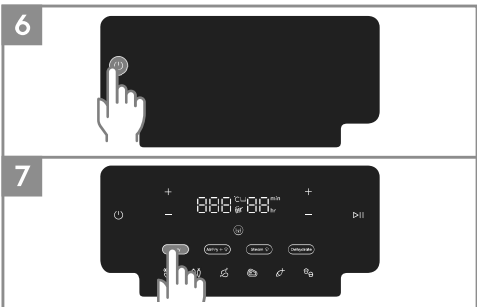
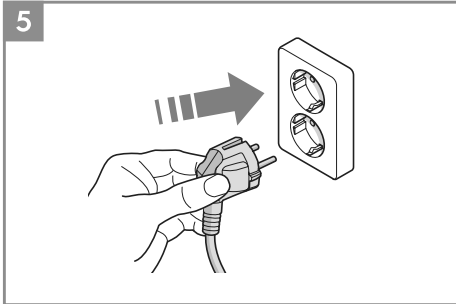
# How to use - AirFry function



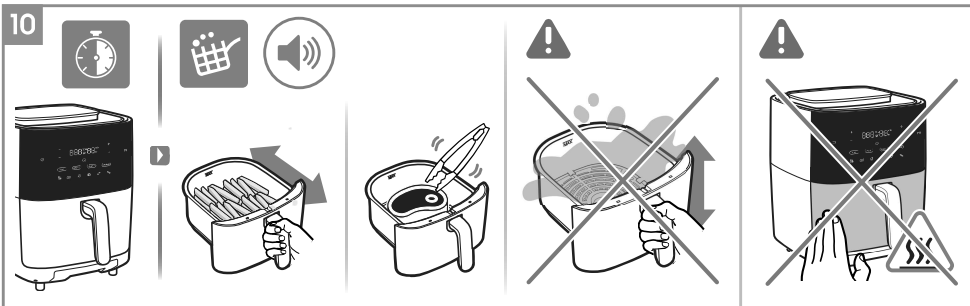
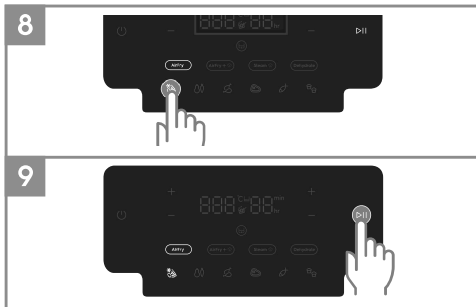
1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Pull out the pan and place it on a stable surface. Insert the grid into the basket.
3. Put the food in the pan, observing the "MAX." capacity indication.



4. Push the pan with food completely back into the appliance.  
5. Plug in the appliance.



6. Press the On/Off button.  
7. Select the desired cooking method. For example, Air Fry function.  
8. Adjust the time and temperature to your taste or select one of the pre-set recipes. For example, French fries.  
9. Press the Play/Pause button.

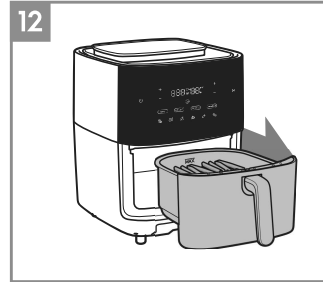


10. Depending on the type of ingredient, flip the food mid-cooking or every 7 minutes by using a heat-resistant tool or by just carefully shaking the food inside the basket. (see Cooking Guide).

⚠ CAUTION: Be careful with hot surfaces when the appliance is in use.



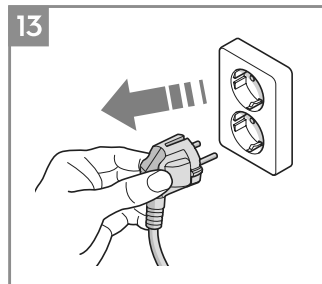
11. At the end of the cooking time, the appliance will issue a beep signal.



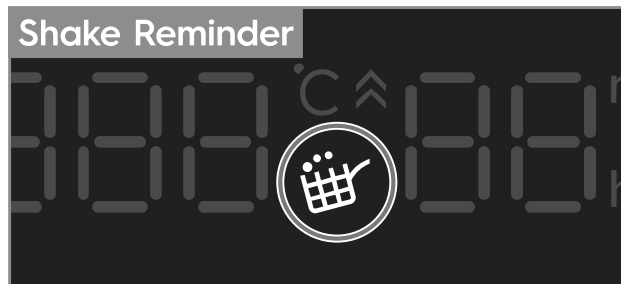
12. Carefully remove the pan and place it on a heat-resistant surface.



⚠ CAUTION: Hot steam can come out of the basket when it is opened mid or at the end of cooking. Make sure your face, arms and hands are away from the steam when opening it.



13. Unplug the appliance after using it.



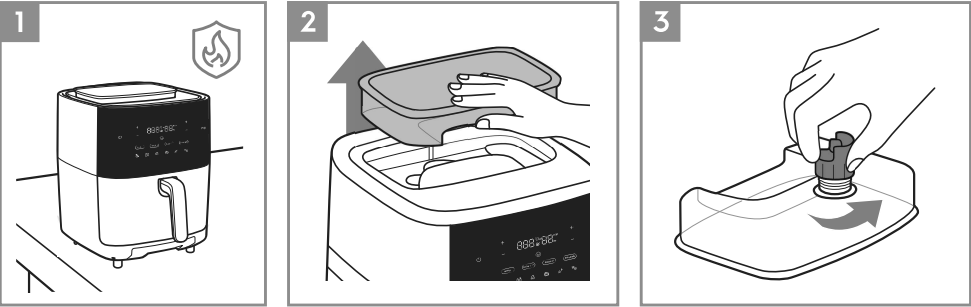
### Shake Reminder

The "Shake Reminder" is activated during the pre-sets of some recipes, such as French Fries/Frozen Snacks, Vegetables and Chicken.

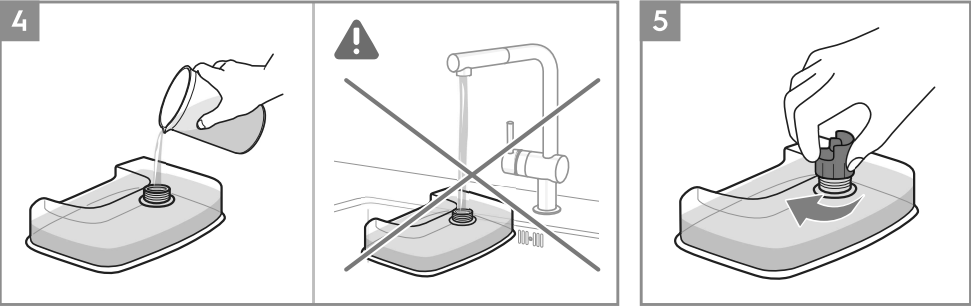
When it is time to shake or flip your food, the "Shake Reminder" icon will light up and blink for one minute, while a beep sound will repeat for three times.

The "Shake Reminder" is not mandatory, hence the cooking will continue as usual even if the food is not flipped or shaken.

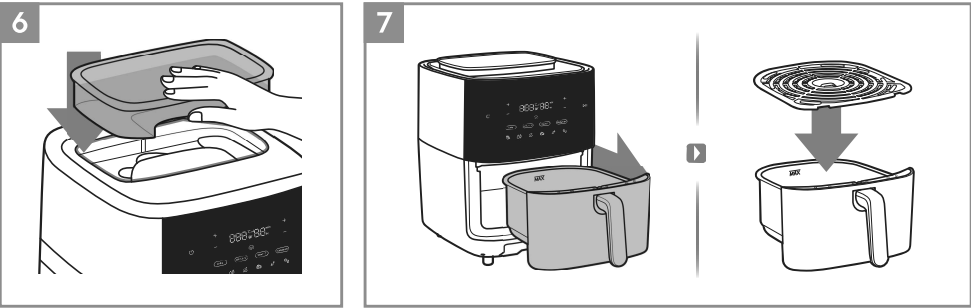
# How to use – Steam function



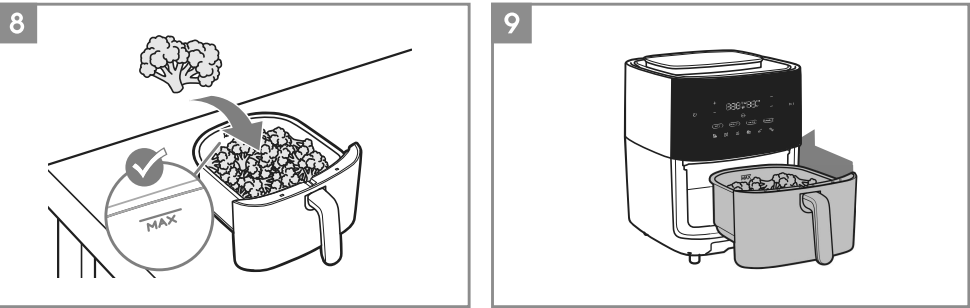
1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Remove the water tank by lifting it from the air fryer.
3. Unscrew the water tank cap.



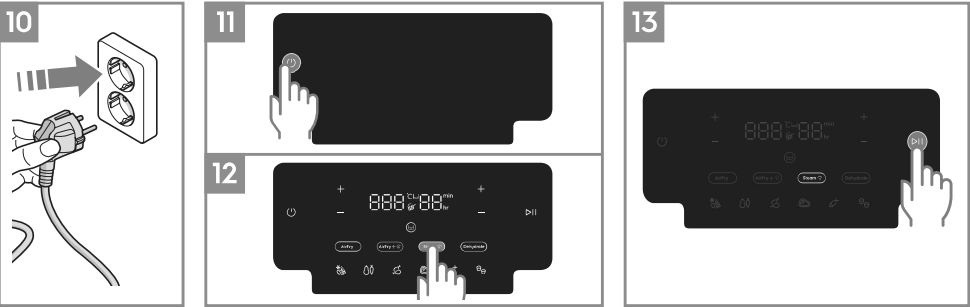
4. Fill up the water tank with purified/distilled water.
- ▲ **CAUTION:** In order to minimize scale buildup and maintain correct operating function, especially in areas with hard water, do not use water directly from the tap.
5. Fasten the water tank cap.



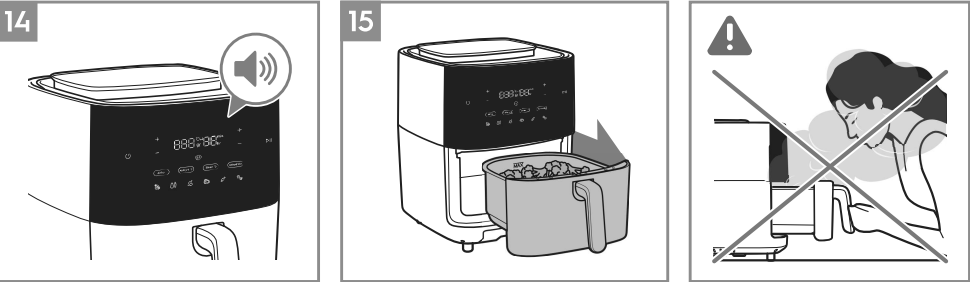
6. Place the water tank back on the air fryer.
7. Pull out the pan and place it on a stable surface. Insert the grid into the basket.



8. Put the food in the basket, observing the "MAX." capacity indication.
9. Push the pan with food completely back into the appliance.

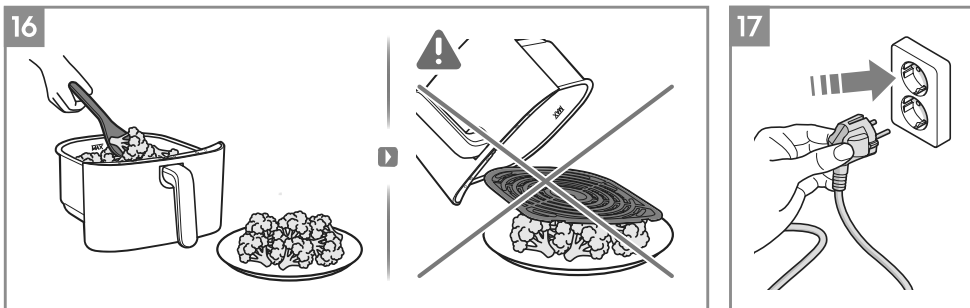


10. Plug in the appliance.
11. Press the On/Off button.
12. Select the Steam function.
13. Press the Play/Pause button.



14. At the end of the cooking time, the appliance will issue a beep signal.
15. Carefully remove the pan and place it on a heat-resistant surface.
- ▲ **CAUTION:** Hot steam can come out of the basket when it is opened mid or at the end of cooking. Make sure your face, arms and hands are away from the steam when opening it.

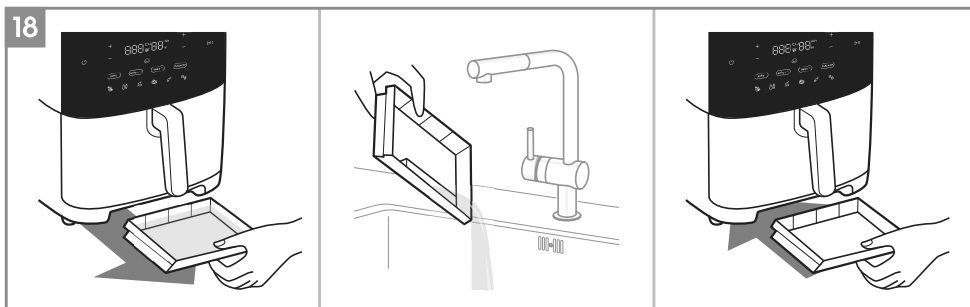




16. Serve the food by using tongs or a similar kitchen utensil.

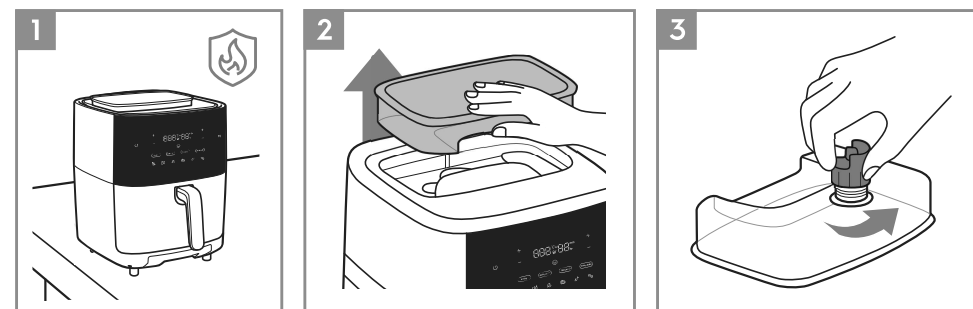
⚠ **CAUTION:** Do not serve food by flipping the pan directly onto the plate, as the hot grid or liquids may fall into the plate.

17. Unplug the appliance after using it.



18. Check the Water Tray Collector for any water build up. Dispose the excess water and place it back into the appliance.

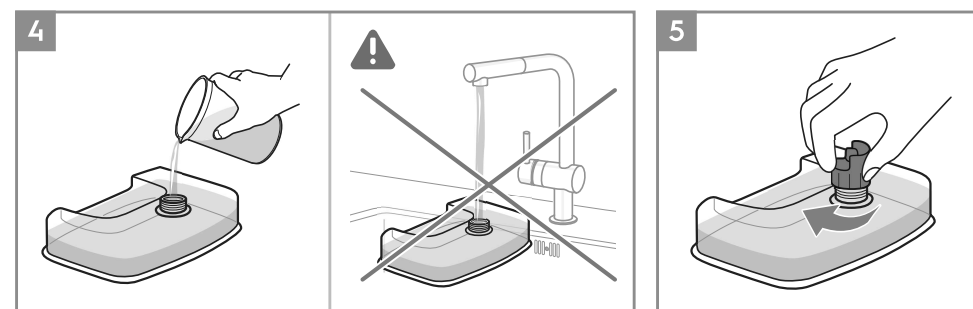
## How to use – Air Fry + Steam function



1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.

2. Remove the water tank by lifting it from the air fryer.

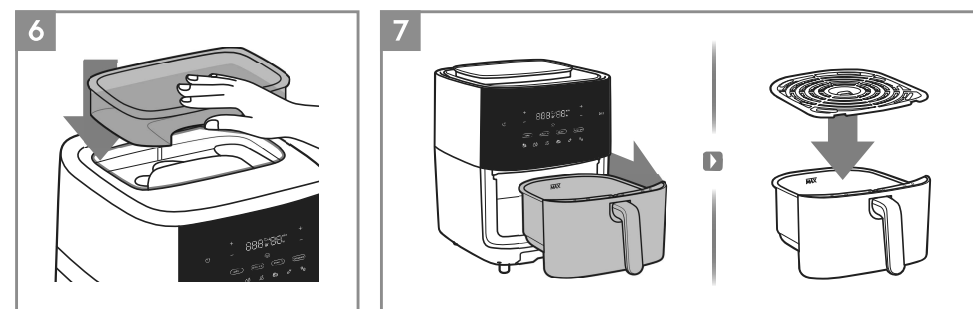
3. Unscrew the water tank cap.



4. Fill up the water tank with purified/distilled water.

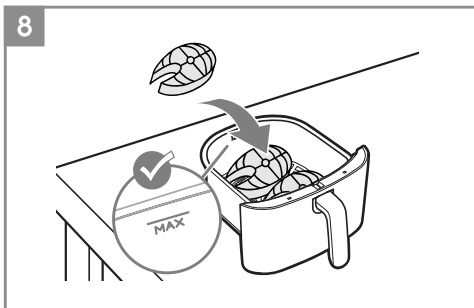
⚠ **CAUTION:** In order to minimize scale buildup and maintain correct operating function, especially in areas with hard water, do not use water directly from the tap.

5. Fasten the water tank cap.

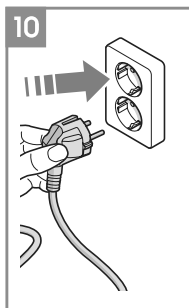


6. Place the water tank back on the air fryer.

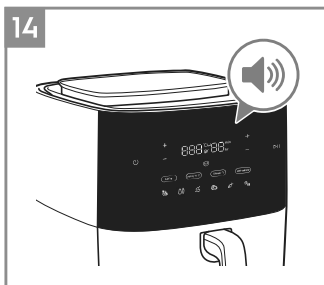
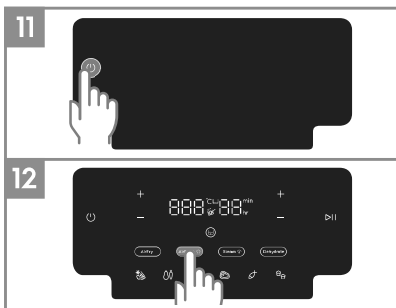
7. Pull out the pan and place it on a stable surface. Insert the grid into the basket.



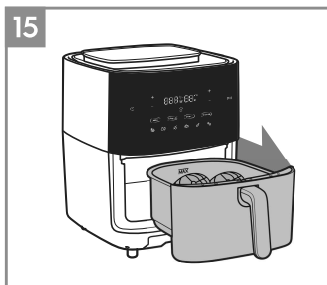
8. Put the food in the basket, observing the "MAX." capacity indication.  
9. Push the pan with food completely back into the appliance.



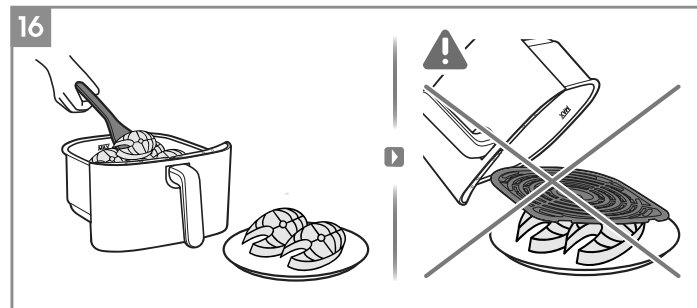
10. Plug in the appliance.  
11. Press the On/Off button.  
12. Select the Air Fry + Steam function.  
13. Press the Play/Pause button.



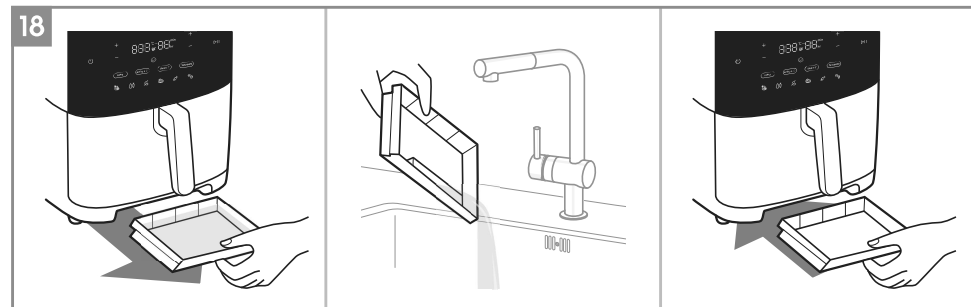
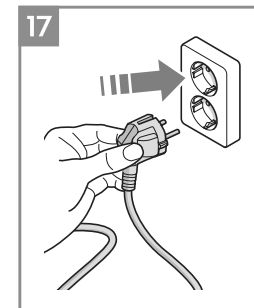
14. At the end of the cooking time, the appliance will issue a beep signal.  
15. Carefully remove the pan and place it on a heat-resistant surface.



- ▲ **CAUTION:** Hot steam can come out of the basket when it is opened mid or at the end of cooking. Make sure your face, arms and hands are away from the steam when opening it.

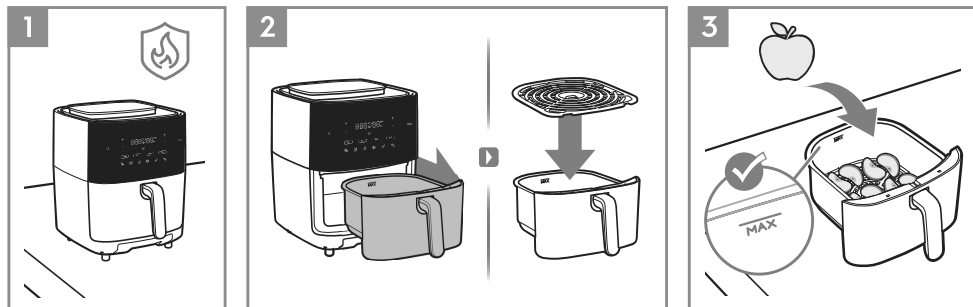


16. Serve the food by using tongs or a similar kitchen utensil.  
▲ **CAUTION:** Do not serve food by flipping the pan directly onto the plate, as the hot grid or liquids may fall into the plate.  
17. Unplug the appliance after using it.

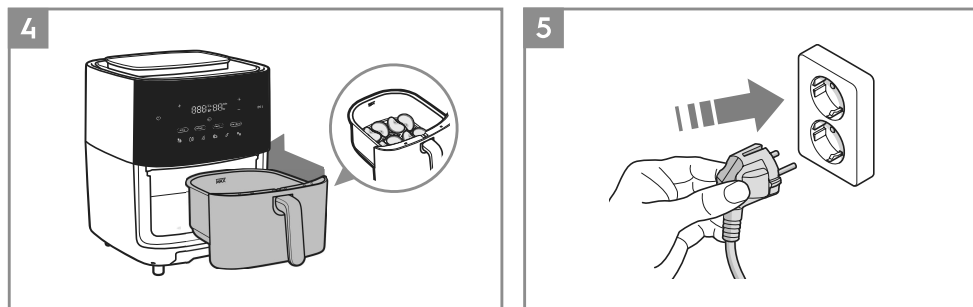


18. Check the Water Tray Collector for any water build up. Dispose the excess water and place it back into the appliance.

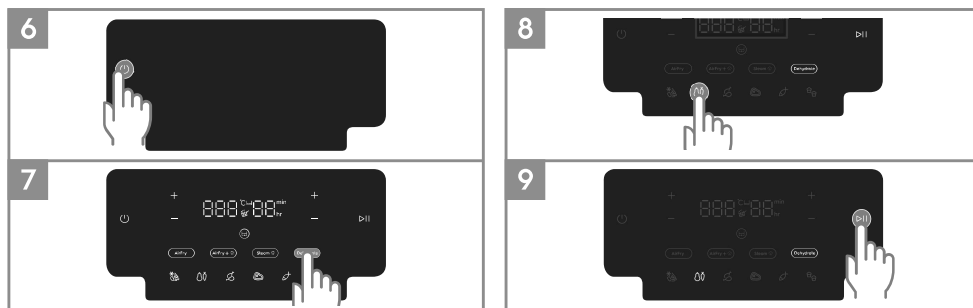
## How to use – Dehydrate function



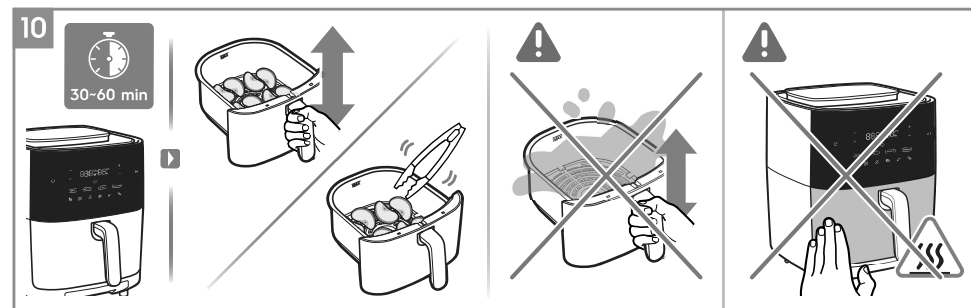
1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Pull out the pan and place it on a stable surface. Insert the grid into the basket.
3. For the best dehydrating results, do not place ingredients on top of each other.



4. Push the pan with food completely back into the appliance.
5. Plug in the appliance.

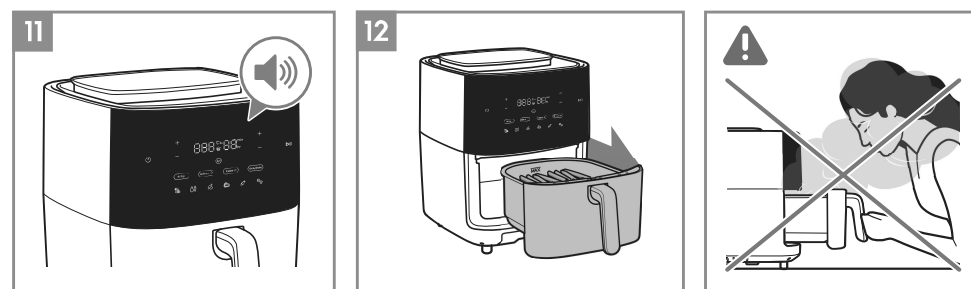


6. Press the On/Off button.
7. Select the Dehydrate function
8. Adjust the time and temperature to your taste or select one of the pre-set recipes. For example, Vegetables.
9. Press the Play/Pause button.



10. Flip the food mid-cooking or every 30-60 minutes by using a heat-resistant tool (see Cooking Guide).

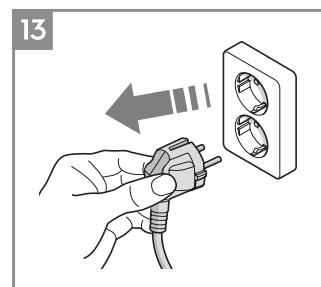
**CAUTION:** Be careful with hot surfaces when the appliance is in use.



11. At the end of the cooking time, the appliance will issue a beep signal.

12. Carefully remove the pan and place it on a heat-resistant surface.

**CAUTION:** Hot steam can come out of the basket when it is opened mid or at the end of cooking. Make sure your face, arms and hands are away from the steam when opening it.



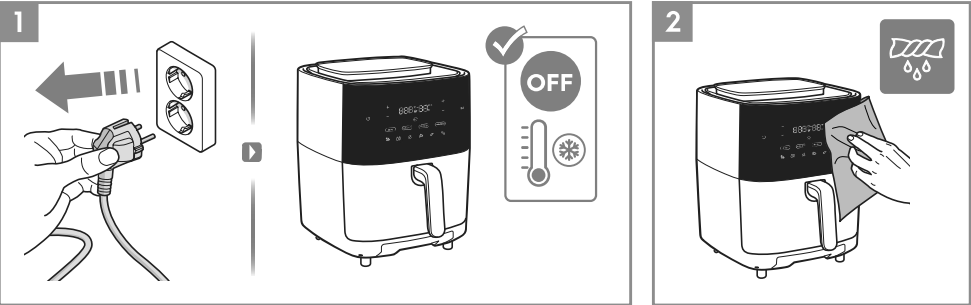
13. Unplug the appliance after using it.

## Cooking Guide

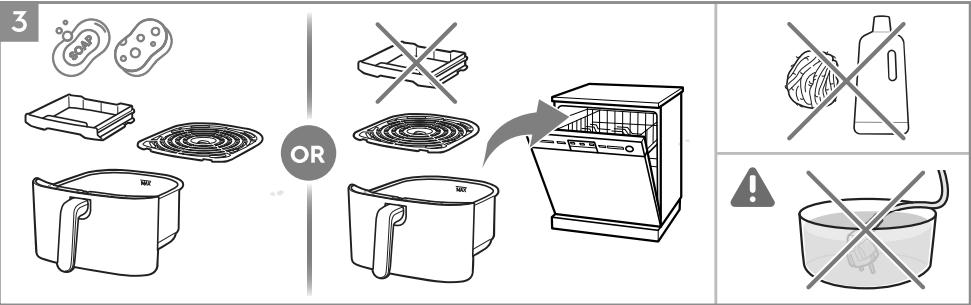
|  |                 |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| AirFry                                                                            | 7mm/10mm<br>    | 300-800g                                                                          | 15-30 min                                                                         | 180°C                                                                             | ✓                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |
| AirFry                                                                            | 7mm<br>         | 300-800g                                                                          | 20-30 min                                                                         | 180°C                                                                             | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                   |
| AirFry                                                                            |                 | 100-500g                                                                          | 10-20 min                                                                         | 170°C                                                                             | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                   |
| Steam                                                                             |                 | 100-500g                                                                          | 10 min                                                                            | 100°C                                                                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |
| AirFry +                                                                          |                 | 600g                                                                              | 5 min Steam<br>5 min AirFry                                                       | 100°C Steam<br>170°C AirFry                                                       |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |
| AirFry                                                                            |                | 100-400g                                                                          | 10 min                                                                            | 200°C                                                                             |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |
| AirFry                                                                            |               | 100-200g                                                                          | 10 min                                                                            | 200°C                                                                             |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |
| AirFry                                                                            |               | 100-500g                                                                          | 10-30 min                                                                         | 180°C                                                                             |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |
| AirFry                                                                            |               | 100-500g                                                                          | 13-20 min                                                                         | 180°C                                                                             |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |
| AirFry                                                                            | <br>Max 1.2kg | 800-1200g                                                                         | 45-60 min                                                                         | 180°C                                                                             |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |

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

## Cleaning



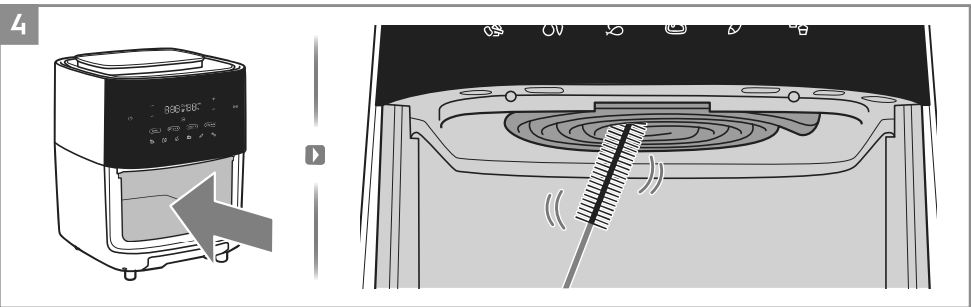
1. Always unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning it.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft cloth.



3. Clean the pan and grid with warm water and dish soap, or place them in the dishwasher.

▲ **NOTE:** Avoid using abrasive cleaning products or metal tools in order to protect the non-stick coating.

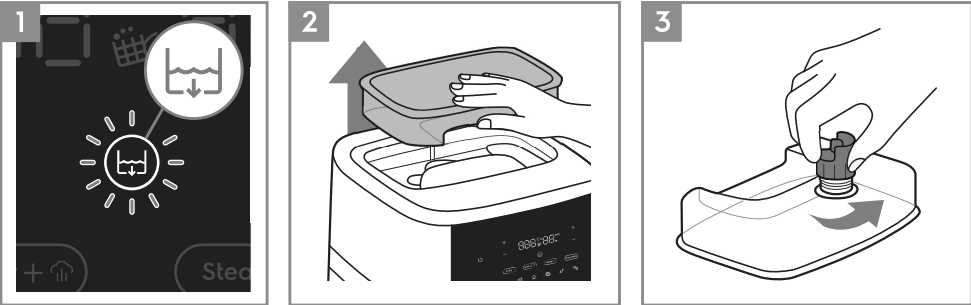
**CAUTION:** Never submerge the product, its cord or plug in water or any other liquid.



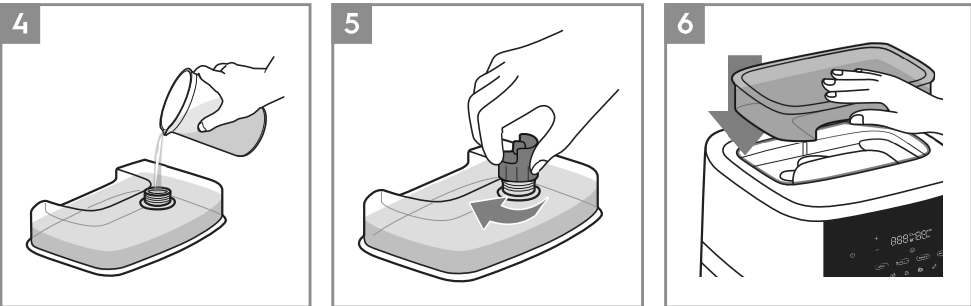
4. Clean the heating element with a cleaning brush.

**NOTE:** Ensure the appliance is completely cooled down before cleaning the heating element.

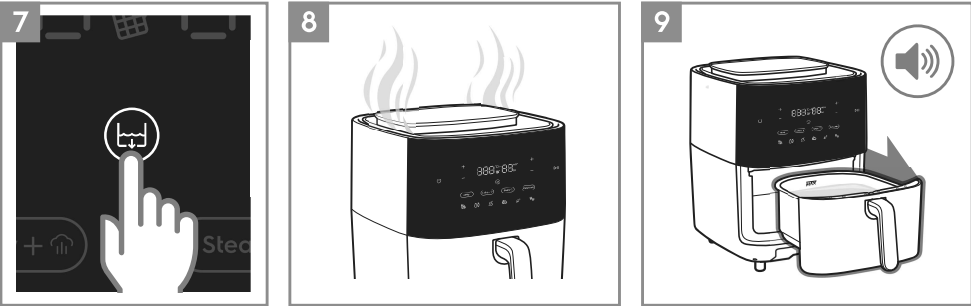
## Cleaning - Steam function



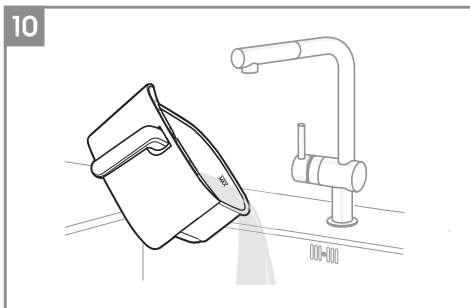
1. Run a cleaning cycle with the "Cleaning function" when the icon lights up on the display or whenever cleaning is needed.
2. Remove the water tank by lifting it from the air fryer.
3. Unscrew the water tank cap.



4. Fill up the water tank with purified/distilled water.
5. Fasten the water tank cap.
6. Place the water tank back on the air fryer.

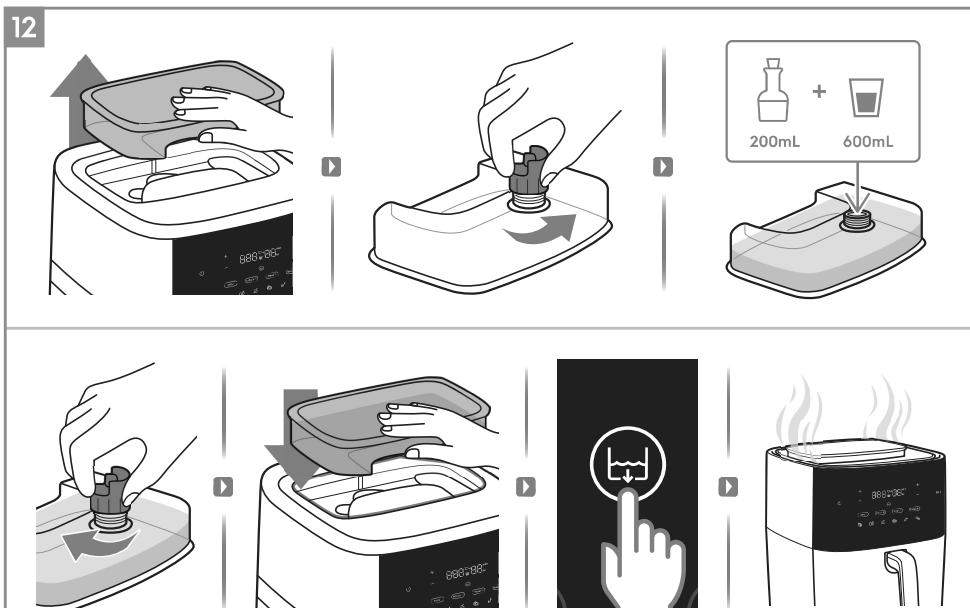
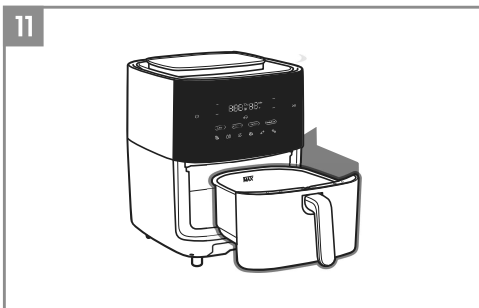


7. Press the "Cleaning function" button.
8. Wait until the steaming cycle is done.
9. At the end of the steaming cycle, the appliance will issue a beep signal. Carefully remove the pan.

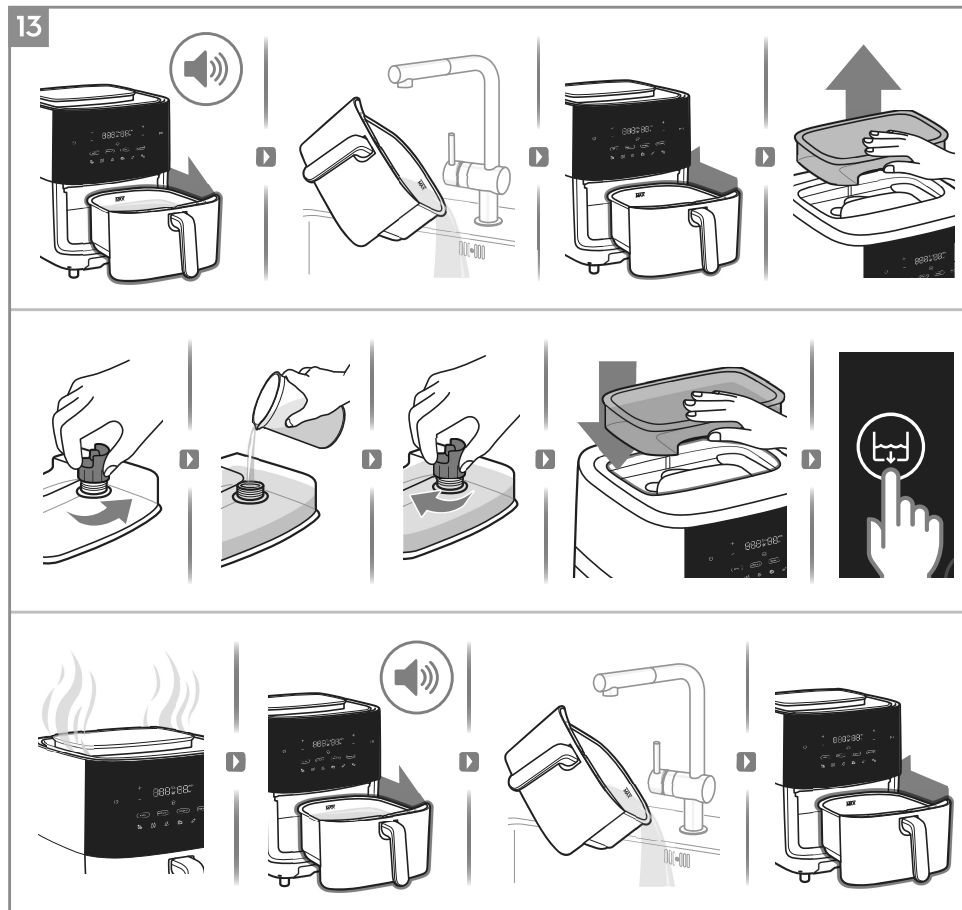


10. Discard the excess water from the pan.

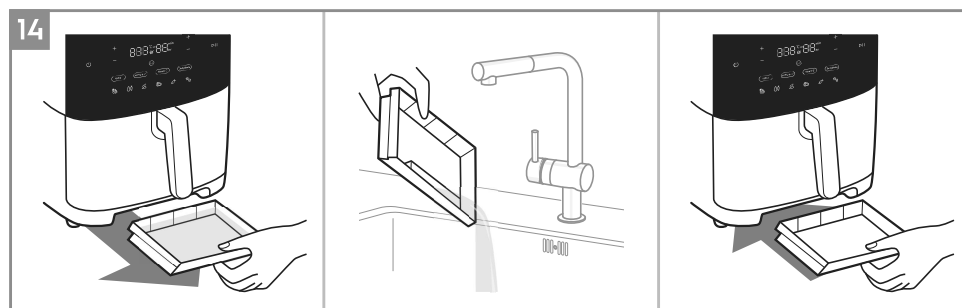
11. Push the pan completely back into the appliance.



12. Repeat the same previous steps (2-11), this time using a mixture of 600ml purified water and 200ml vinegar.



13. Finally, repeat the same previous steps (2-11), again using purified water only.



14. Check the Water Tray Collector for any water build up. Dispose the excess water and place it back into the appliance.

## What to do if...

| Problem                                       | Check if...                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the appliance. | <ul style="list-style-type: none"> <li>The appliance is correctly connected to an electrical supply.</li> <li>The basket and pan are in the correct position. Ensure they are completely pushed into the appliance to enable the electrical supply.</li> <li>The cooking time is set.</li> </ul> |
| You cannot slide the pan into the appliance.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>The basket is filled over its maximum capacity.</li> <li>The basket is placed correctly. It has to click when you place it in the pan.</li> <li>There's an object under the pan that is an obstacle to close it properly.</li> </ul>                      |
| White smoke comes out of the appliance.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>The food you prepare is too greasy.</li> <li>The pan, grid and heating element are clean.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
| The display shows E1                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>The temperature sensor is cutting out or disconnecting.</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
| The display shows E2                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>The temperature sensor has short-circuited.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |

\* In case the display shows E1 or E2 error, the appliance must be repaired by a Service Center.

## Technical Data

| Product        | Air Fryer     |
|----------------|---------------|
| Model          | EAF7SB        |
| Voltage (V~)   | 220 V ~ 240 V |
| Power (W)      | 1700 W        |
| Frequency (Hz) | 50 ~ 60 Hz    |
| Capacity       | 6.9 L         |



## Safety advice

EAF7SB

Air Fryer

EN USER MANUAL

HR UPUTE ZA UPOTREBU

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

DK BRUGSANVISNING

EE KASUTUSJUHEND

FI KÄYTTÖOHJE

FR NOTICE D'UTILISATION

HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

IT LIBRETTO DI ISTRUZIONI

LT INSTRUKCIJŲ KNYGELĖ

LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

NO BRUKSANVISNING

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

SE INSTRUKTIONSBOK

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE

TR TALİMAT KİTAPÇIĞI

UA ІНСТРУКЦІЯ

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instruction concerning how to safely use the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they don't not play with the appliance.

Please keep the air fryer and the power cord out of the reach of children less than 8 years.

This appliance is intended for normal household use only.

If the power cord is damaged or broken, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons to avoid safety hazards.

The accessible surfaces may become hot during use.

Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

Always return the appliance to an authorized service center for examination or repair.  
Do not attempt to repair the appliance yourself.

Do not place the appliance on or near a hot gas stove, any kind of electric stove, electric cooking plates or in a heated oven.

Always make sure that the plug is inserted into the socket properly.

Keep the mains cord away from hot surfaces or sharp objects to avoid damage.

Never put anything flammable, explosive or corrosive in the basket.

Do not excessively pinch, bend, twist or place heavy objects on the power cord to prevent from exposing or breaking its core.

Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged.

Never start cooking without the basket being in place.

Do not fill up the basket above the "MAX" line in order to prevent food contact with the heating element.

Do not touch the basket directly with your hands during or right after use to avoid getting scalded.

Do not use any plastic utensils or normal paper wrapping materials to wrap food for cooking.

Do not insert pins, wires or other objects into any of the openings of the air fryer to avoid an electrical shock or injury.

Please be sure to unplug the air fryer before cleaning or repairing it.

Do not move or shake the air fryer during use.

Do not insert any foreign objects into the safety switch to avoid any danger.

Not suitable for contact with high acidic and/or high salty ingredients.

Avoid using metal tools when manipulating the food in the basket.

Use purified/distilled water only.

**CAUTION: Hot surfaces.** 

## 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.

Electrolux reserves the right to change products, information and specifications without notice.

## WE'RE THINKING OF YOU

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

**Welcome to Electrolux.**

**Visit our website to:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information: **[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



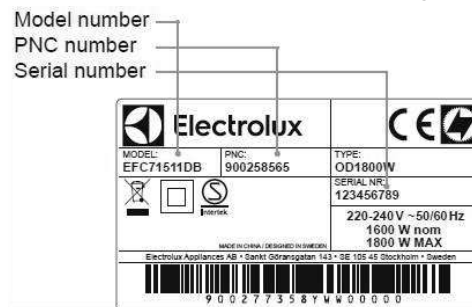
Register your product for better service: **[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy accessories and consumables for your appliance: **[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting the service center, ensure that you have following data available. The information can be found on the rating plate.





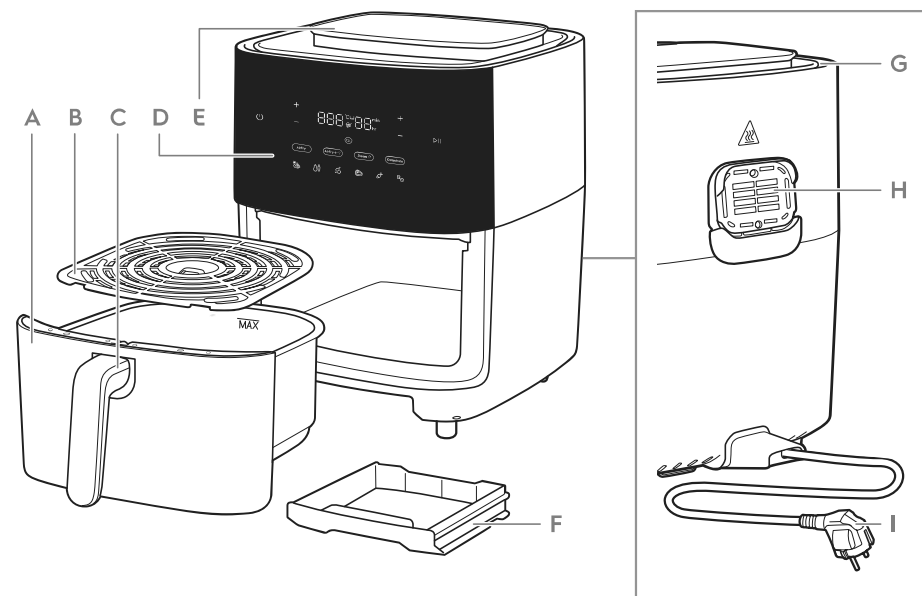
# Upute za upotrebu

EAF7SB

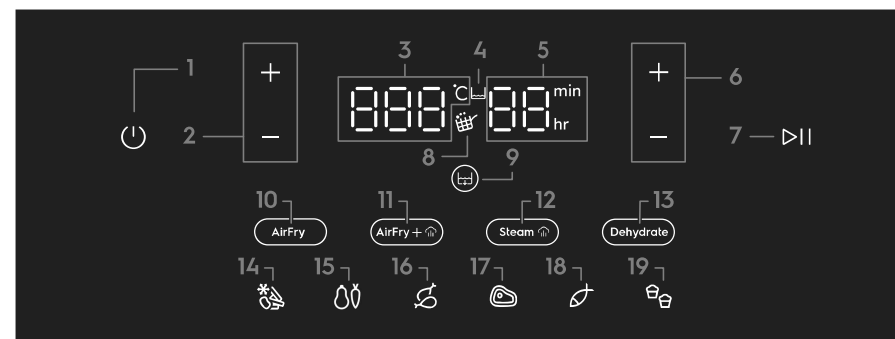
Zračna friteza



## Opći pregled

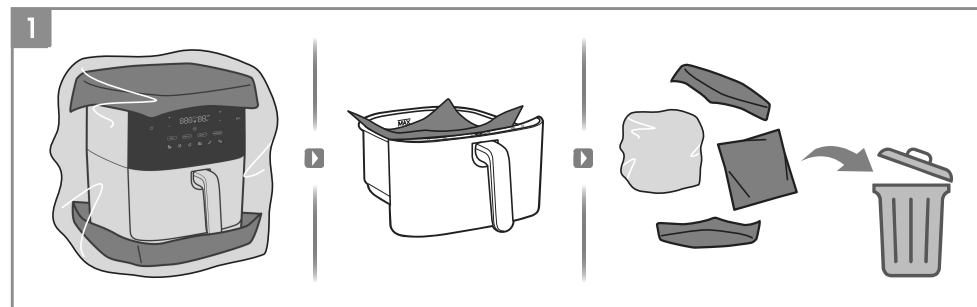


- |                |                     |                     |                |
|----------------|---------------------|---------------------|----------------|
| A Posuda       | D Upravljačka ploča | F Sakupljač pladnja | H Izlaz zraka  |
| B Rešetka      | E Spremnik za vodu  | za vodu             | I Glavni kabel |
| C Ručka košare | G Ulaz zraka        |                     |                |

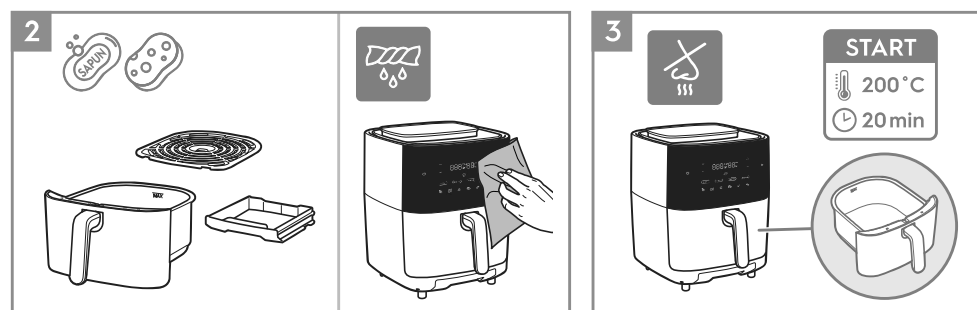


- |                                    |                                                           |                                  |             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| 1 Uključeno/isključeno             | 5 Prikaz vremena (AirFry: 0-99 min, Dehidracija: 0,5-5 h) | 10 Funkcija AirFry               | 15 Povrće   |
| 2 Regulator temperatura            | 6 Upravljanje vremenom                                    | 11 Funkcija AirFry + Para        | 16 Piletina |
| 3 Indikator temperature (40-200°C) | 7 Pokretanje/pauza                                        | 12 Funkcija pare                 | 17 Odrezak  |
| 4 Indikator niske razine vode      | 8 Podsjetnik za protresanje                               | 13 Funkcija dehidracije          | 18 Riba     |
|                                    | 9 Funkcija čišćenja                                       | 14 Pomfrit / Smrznute grickalice | 19 Muffini  |

## Prije prve uporabe



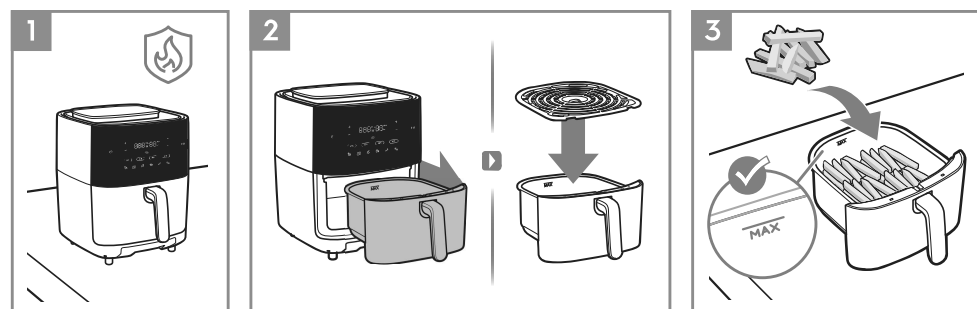
1. Uklonite svu ambalažu i zaštitni materijal.



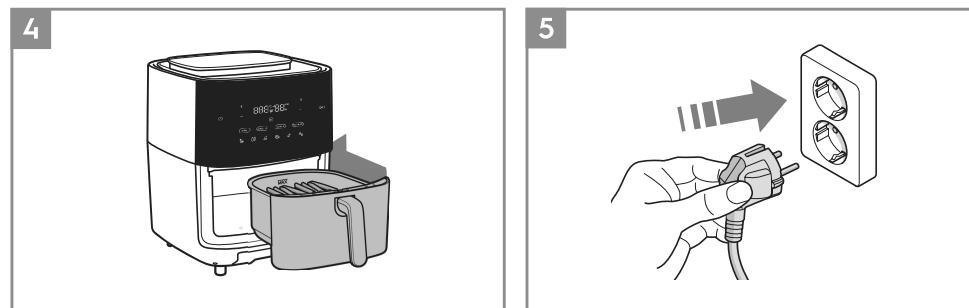
2. Očistite posudu i rešetku toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Obrišite unutrašnjost i vanjski dio uređaja mekom krpom.

3. Normalno je da nova uređaj ispušta mirise prvih nekoliko puta kada se koristi. Prije prve upotrebe ostavite praznu zračnu fritezu da radi 20 minuta na 200 °C da se to izbjegne.

## Kako koristiti – Funkcija AirFry

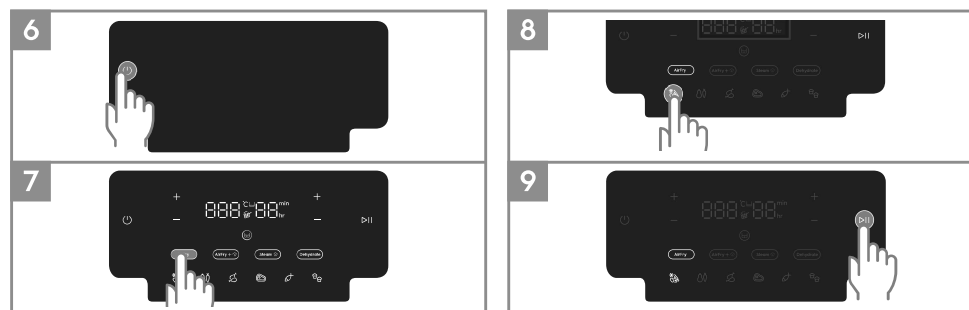


1. Aparat postavite na ravnu, stabilnu i površinu otpornu na toplinu.
2. Izvucite posudu i postavite je na stabilnu površinu. Umetnite rešetku u košaru.
3. Stavite hranu u posudu pazeći na pokazatelj kapaciteta „MAX“.



4. Posudu gurnite tako da se hrana potpuno vrati u uređaj.

5. Spojite utikač uređaja.

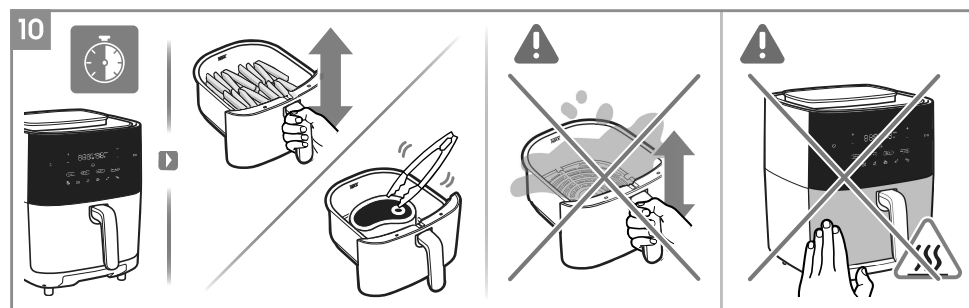


6. Pritisnite tipku uklj./isklj.

7. Odaberite željeni način pečenja. Na primjer, funkcija prženja na zraku.

8. Prilagodite vrijeme i temperaturu prema vašem ukusu ili odaberite jedan od unaprijed postavljenih recepata. Na primjer, pomfrit.

9. Pritisnite tipku Pokreni/pauza.

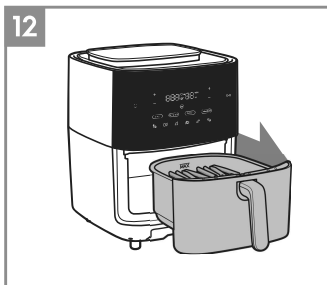


10. Ovisno o vrsti sastojka, okrenite hranu na sredinu pečenja ili svakih 7 minuta pomoću alata otpornog na toplinu ili laganim protresanjem hrane u košarici (pogledajte upute za kuhanje).

⚠ **OPREZ:** Pažljivo rukujte vrućim površinama dok je uređaj u uporabi.



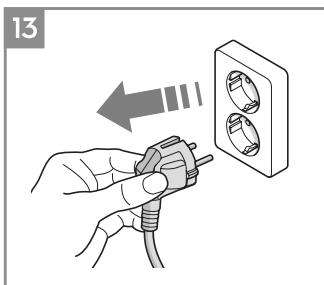
11. Na kraju vremena pečenja, uređaj će emitirati zvučni signal.



12. Pažljivo izvadite posudu i stavite je na vatrostalnu površinu.



▲ **OPREZ:** Vruća para može izlaziti iz košarice kad je otvorena sredinom ili na kraju pečenja. Pazite da su vaše lice, ruke i šake udaljeni od pare kad je otvarate.



13. Nakon uporabe odspojite uređaj od napajanja.

### Podsjetnik za protresanje

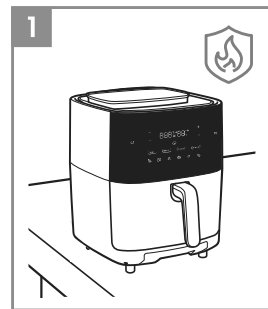
„Podsjetnik za protresanje“ aktivira se tijekom priprema nekih recepata, kao što su prženo/smrznuto meso, povrće i pileтина.

Kada dođe vrijeme da protresete ili okrenete hranu, ikona „Podsjetnik na protresanje“ će zasvijetliti i treptati jednu minutu, dok će se zvučni signal ponoviti tri puta.

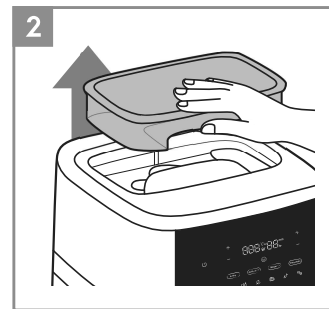
„Podsjetnik na protresanje“ nije obavezan stoga će se pečenje nastaviti kao i obično čak i ako se hrana ne okreće ili protrese.



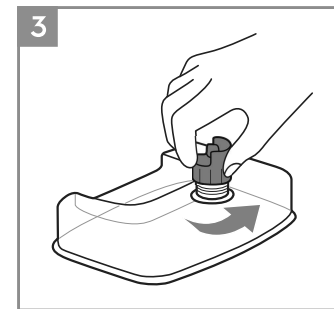
## Kako koristiti – Funkcija pare



1. Aparat postavite na ravnu, stabilnu i površinu otpornu na toplinu.



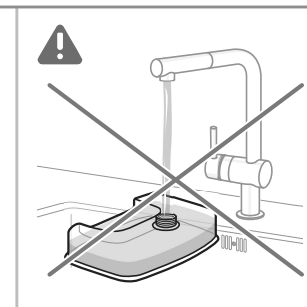
2. Uklonite spremnik za vodu tako da ga podignete iz zračne friteze.



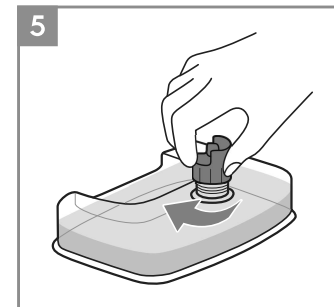
3. Odvijte poklopac spremnika za vodu.



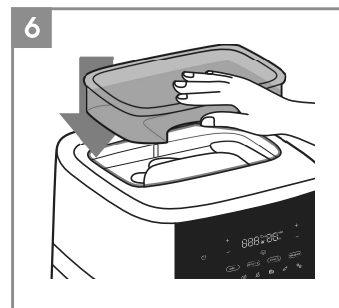
4. Spremnik za vodu napunite pročišćenom/destiliranom vodom.



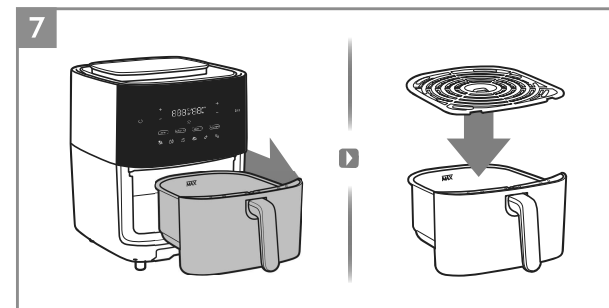
▲ **OPREZ:** Kako biste smanjili stvaranje kamenca i održavali ispravnu radnu funkciju, naročito u područjima s tvrdom vodom, nemojte koristiti vodu izravno iz slavine.



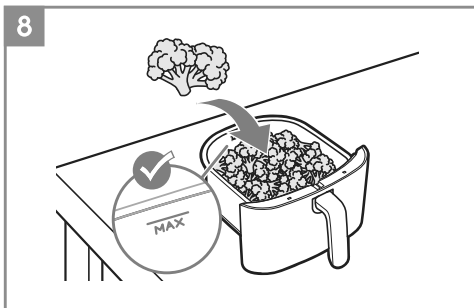
5. Pričvrstite čep spremnika za vodu.



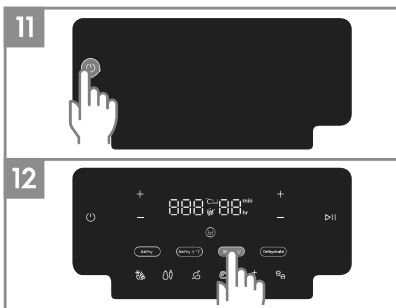
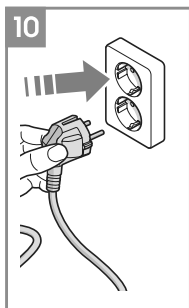
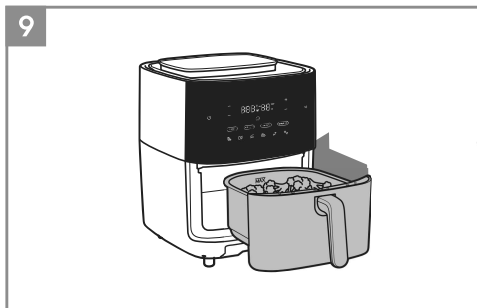
6. Vratite spremnik za vodu na zračnu fritezu.



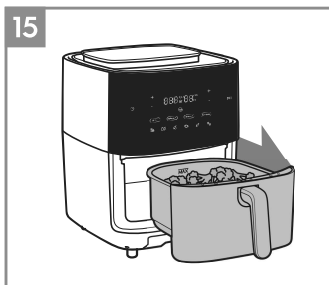
7. Izvucite posudu i postavite je na stabilnu površinu. Umetnite rešetku u košaru.



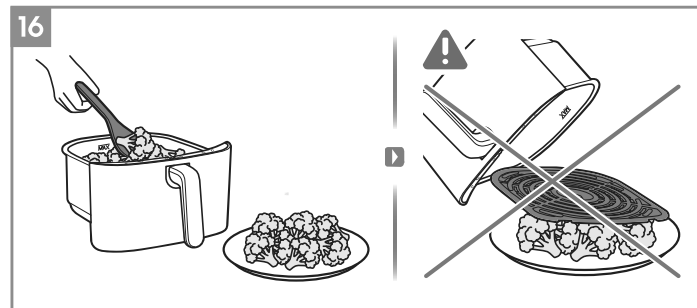
8. Stavite hranu u košaricu pazeći na pokazatelj „MAX“.
9. Posudu gurnite tako da se hrana potpuno vrati u uređaj.



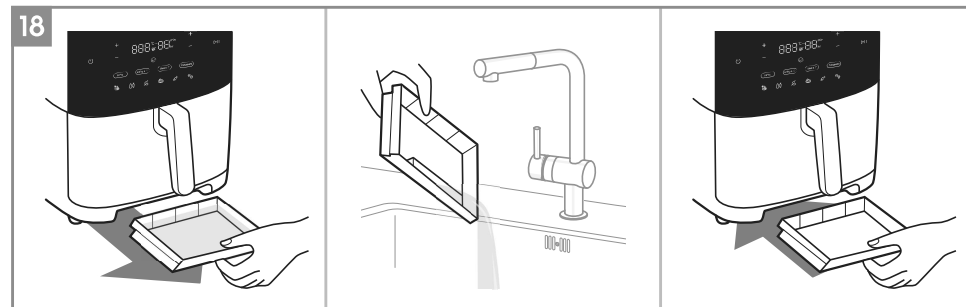
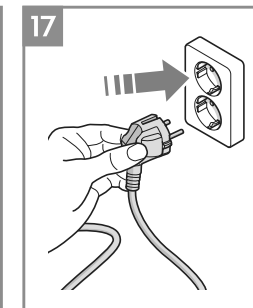
10. Spojite utikač uređaja.
11. Pritisnite tipku uklj/isklj.
12. Odaberite funkciju Para.
13. Pritisnite tipku Pokreni/pauza.



14. Na kraju vremena pečenja, uređaj će emitirati zvučni signal.
15. Pažljivo izvadite posudu i stavite je na vatrostalnu površinu.
- ▲ **OPREZ:** Vruća para može izlaziti iz košarice kad je otvorena sredinom ili na kraju pečenja. Pazite da su vaše lice, ruke i šake udaljeni od pare kad je otvarate.

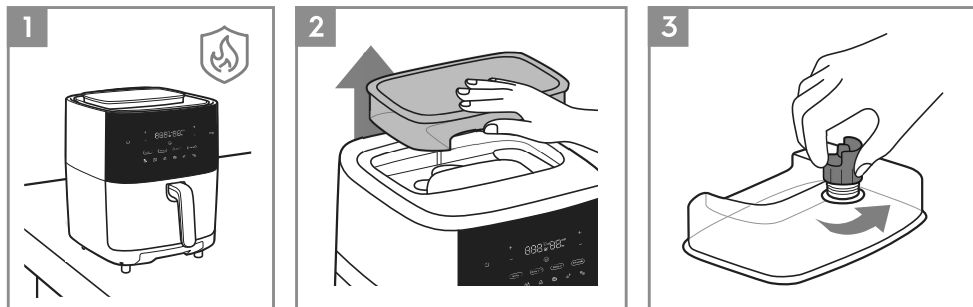


16. Hranu poslužite pomoću hvataljki ili sličnog kuhinjskog pribora.
- ▲ **OPREZ:** Hranu nemojte posluživati okretanjem posude izravno na tanjur, jer vruća rešetka ili tekućine mogu pasti u tanjur.
17. Nakon uporabe odspojite uređaj od napajanja.

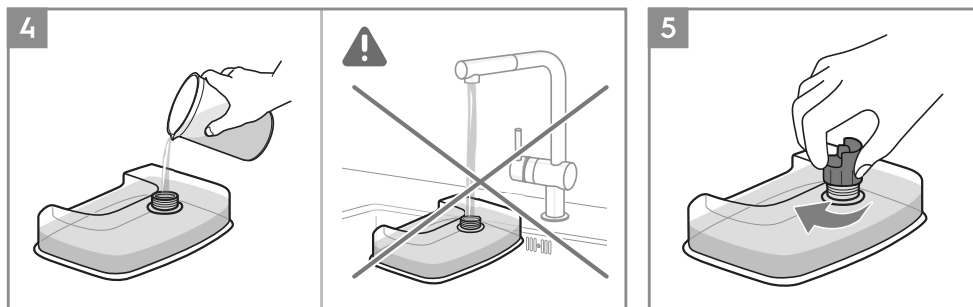


18. Provjerite sakupljač pladnja za vodu da li se voda nakupila. Višak vode odložite natrag u aparat.

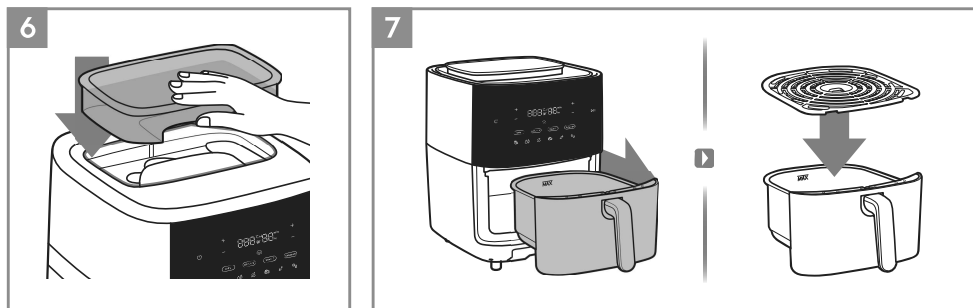
## Kako koristiti – Air fry + Funkcija pare



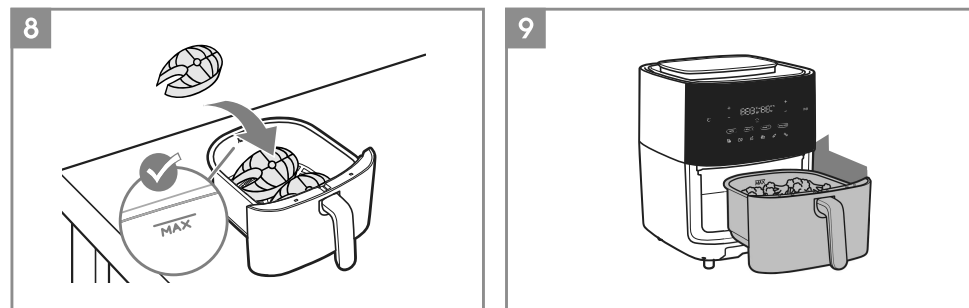
1. Aparat postavite na ravnu, stabilnu i površinu otpornu na toplinu.
2. Uklonite spremnik za vodu tako da ga podignete iz zračne friteze.
3. Odvijte poklopac spremnika za vodu.



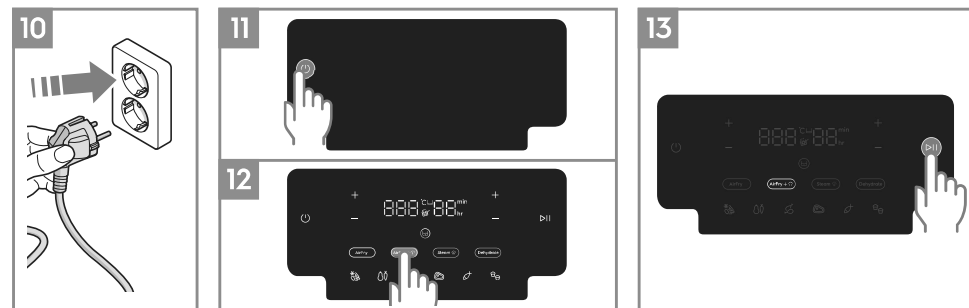
4. Spremnik za vodu napunite pročišćenom/destiliranom vodom.
- ⚠ **OPREZ:** Kako biste smanjili stvaranje kamenca i održavali ispravnu radnu funkciju, naročito u područjima s tvrdom vodom, nemojte koristiti vodu izravno iz slavine.
5. Pričvrstite čep spremnika za vodu.



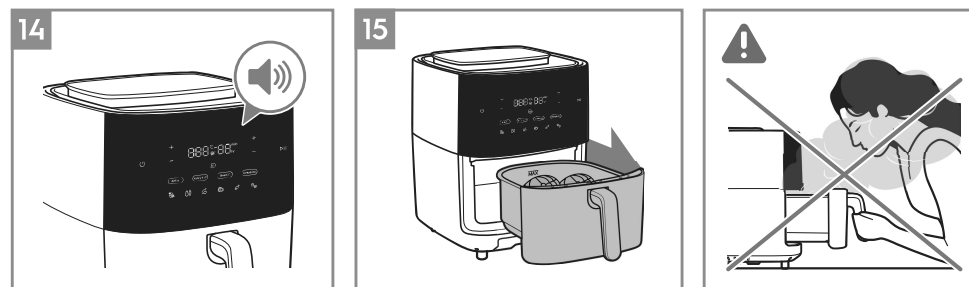
6. Vratite spremnik za vodu na zračnu fritezu.
7. Izvucite posudu i postavite je na stabilnu površinu. Umetnite rešetku u košaru.



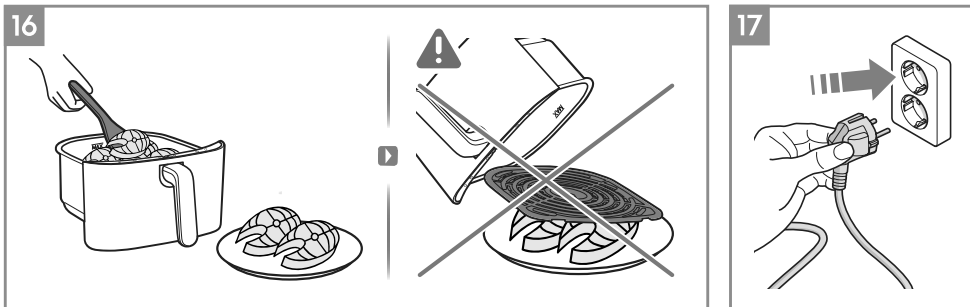
8. Stavite hranu u košaricu pazeći na pokazatelj „MAX“.
9. Posudu gurnite tako da se hrana potpuno vrati u uređaj.



10. Spojite utikač uređaja.
11. Pritisnite tipku uklj/isklj.
12. Odaberite značajku Air fry and Steam
13. Pritisnite tipku Pokreni/pauza.



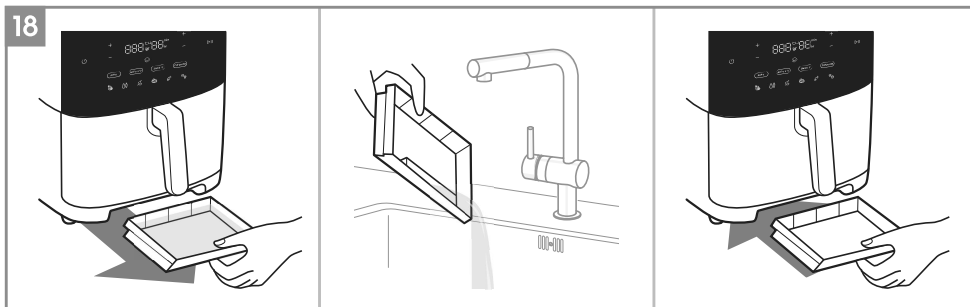
14. Na kraju vremena pečenja, uređaj će emitirati zvučni signal.
15. Pažljivo izvadite posudu i stavite je na vatrostalnu površinu.
- ⚠ **OPREZ:** Vruća para može izlaziti iz košarice kad je otvorena sredinom ili na kraju pečenja. Pazite da su vaše lice, ruke i šake udaljeni od pare kad je otvarate.



16. Hranu poslužite pomoću hvataljki ili sličnog kuhinjskog pribora.

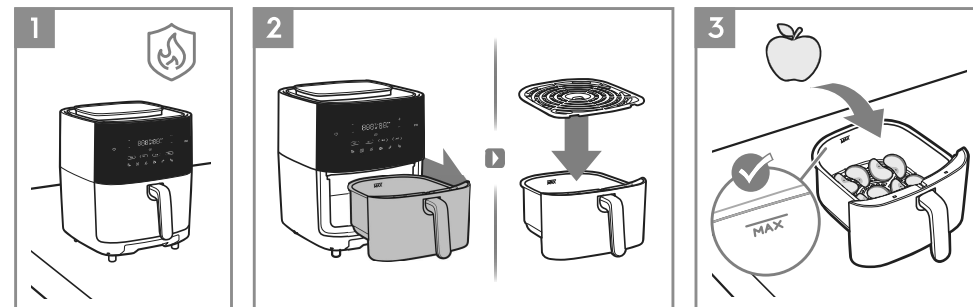
▲ **OPREZ:** Hranu nemojte posluživati okretanjem posude izravno na tanjur, jer vruća rešetka ili tekućine mogu pasti u tanjur.

17. Nakon uporabe odspojite uređaj od napajanja.



18. Provjerite sakupljač pladnja za vodu da li se voda nakupila. Višak vode odložite natrag u aparat.

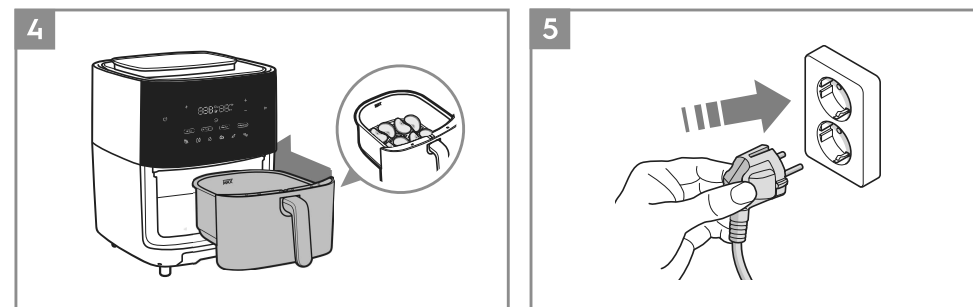
## Kako koristiti – Funkcija dehidracije



1. Aparat postavite na ravnu, stabilnu i površinu otpornu na toplinu.

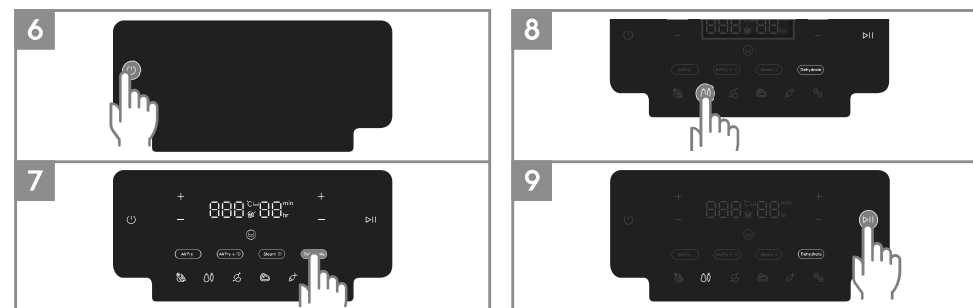
2. Izvucite posudu i postavite je na stabilnu površinu. Umetnite rešetku u košaru.

3. Za najbolje rezultate dehidracije, nemojte stavljati sastojke jedan na drugi.



4. Posudu gurnite tako da se hrana potpuno vrati u uređaj.

5. Spojite utikač uređaja.

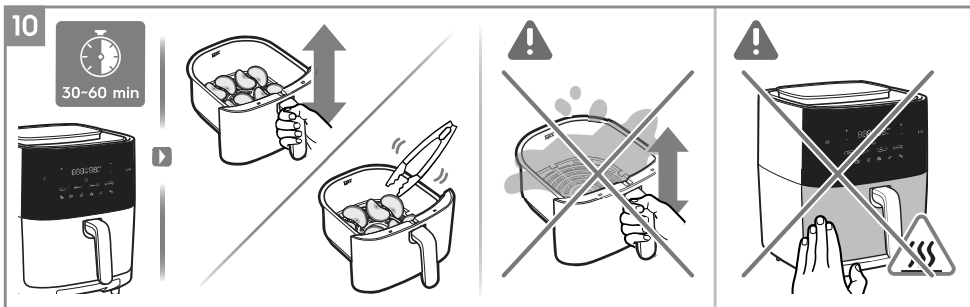


6. Pritisnite tipku uklj/isklj.

7. Odaberite funkciju Dehidracija.

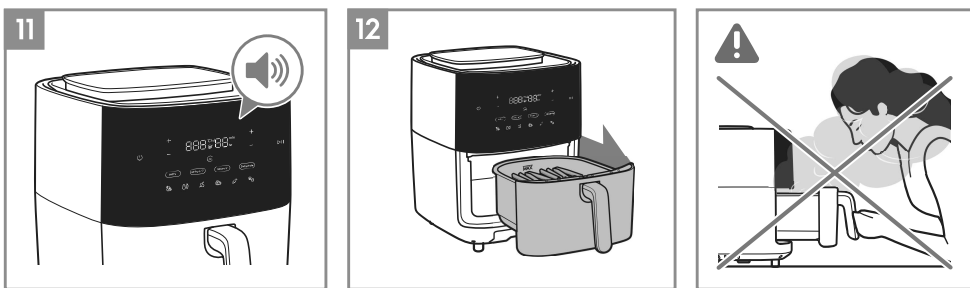
8. Prilagodite vrijeme i temperaturu prema vašem ukusu ili odaberite jedan od unaprijed postavljenih recepata. Na primjer, povrće.

9. Pritisnite tipku Pokreni/pauza.



10. Pomoću pribora otpornog na toplinu okrenite hranu na sredini pečenja ili svakih 30-60 minuta (pogledajte Vodič za kuhanje).

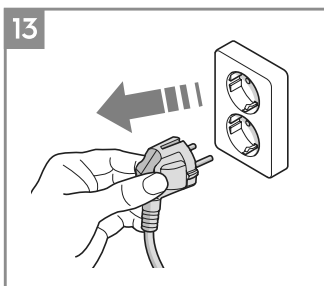
⚠ **OPREZ:** Pažljivo rukujte vrućim površinama dok je uređaj u uporabi.



11. Na kraju vremena pečenja, uređaj će emitirati zvučni signal.

12. Pažljivo izvadite posudu i stavite je na vatrostalnu površinu.

⚠ **OPREZ:** Vruća para može izlaziti iz košarice kad je otvorena sredinom ili na kraju pečenja. Pazite da su vaše lice, ruke i šake udaljeni od pare kad je otvarate.



13. Nakon uporabe odspojite uređaj od napajanja.

## Upute za kuhanje

|          |                |           |                           |                             |   |   | Ulje |
|----------|----------------|-----------|---------------------------|-----------------------------|---|---|------|
| AirFry   | 7mm/10mm<br>   | 300-800g  | 15-30min                  | 180°C                       | ✓ |   |      |
| AirFry   | 7mm<br>        | 300-800g  | 20-30min                  | 180°C                       | ✓ |   | ✓    |
| AirFry   |                | 100-500g  | 10-20min                  | 170°C                       | ✓ |   | ✓    |
| Steam    |                | 100-500g  | 10min                     | 100°C                       |   |   |      |
| AirFry + |                | 600g      | 5min Steam<br>5min AirFry | 100°C Steam<br>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   | <br>Maks 1,2kg | 800-1200g | 45-60min                  | 180°C                       |   | ✓ |      |

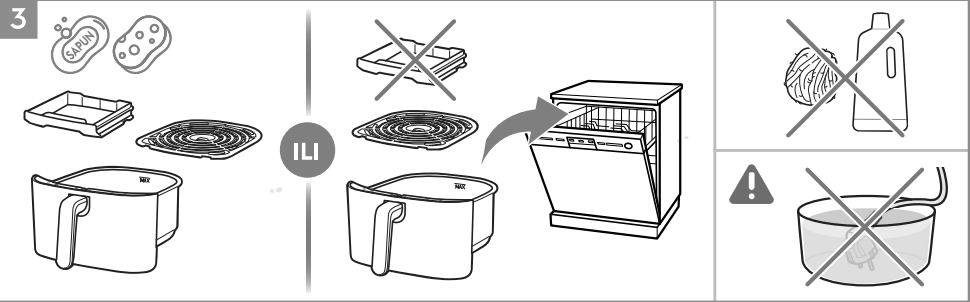
## Upute za kuhanje

|           |         |  |  |  |  |  |  Ulje |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| AirFry +  |         | 1,000g                                                                            | 10min Steam<br>25min AirFry                                                       | 100°C Steam<br>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<br>5 min AirFry                                                       | 100°C Steam<br>140°C AirFry                                                       |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                         |
| AirFry                                                                                     |         | 25-50g<br>svaki                                                                   | 10 min                                                                            | 170°C                                                                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                         |
| Dehydrate                                                                                  |        | 300g                                                                              | 5 hours                                                                           | 80°C                                                                              |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                         |
| Dehydrate                                                                                  |  Meat | 300g                                                                              | 5 hours                                                                           | 80°C                                                                              |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                         |

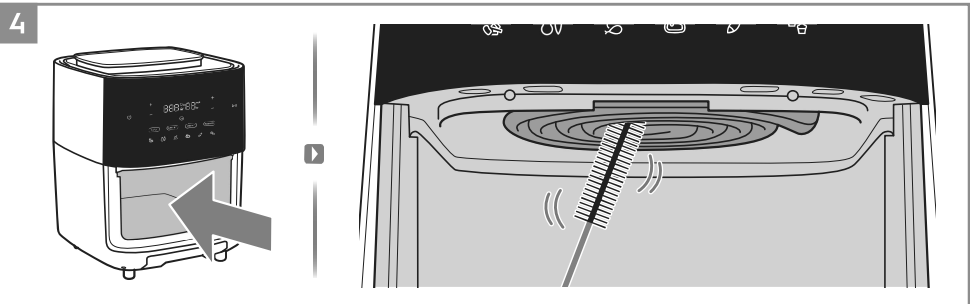
## Čišćenje



1. Prije čišćenja uvijek odspojite uređaj od napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Obrišite vanjski dio uređaja mekom krpom.



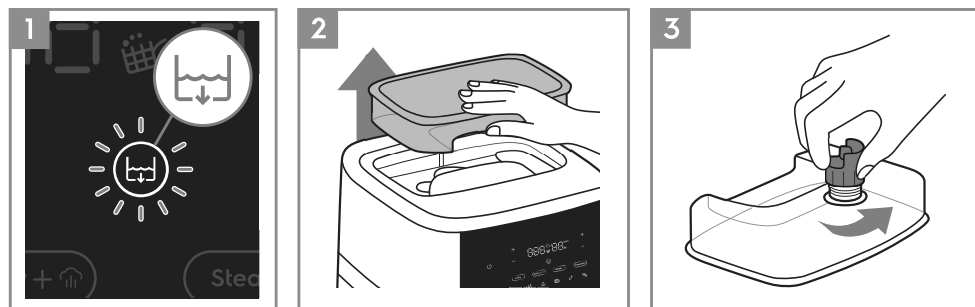
3. Očistite posudu i rešetku toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa ili ih stavite u perilicu posuđa.  
**NAPOMENA:** Izbjegavajte korištenje abrazivnih sredstava za čišćenje ili metalnih alata kako biste zaštitili neprianjajući premaz.
- ⚠ **OPREZ:** Nikada ne uranjajte proizvod, kabel ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.



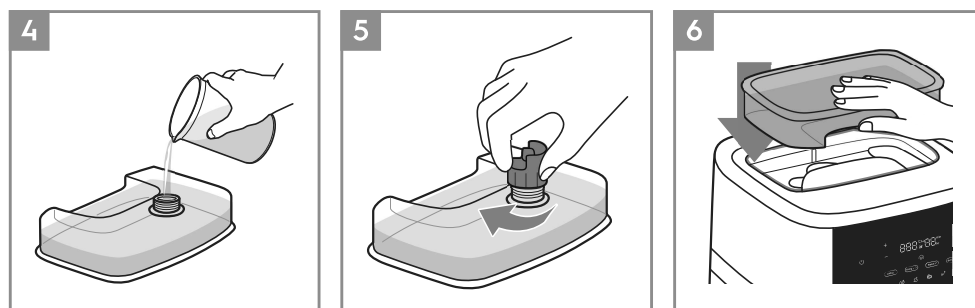
4. Grijač očistite četkom za čišćenje.  
**NAPOMENA:** Prije čišćenja grijaćeg elementa provjerite je li se uređaj potpuno ohladio.



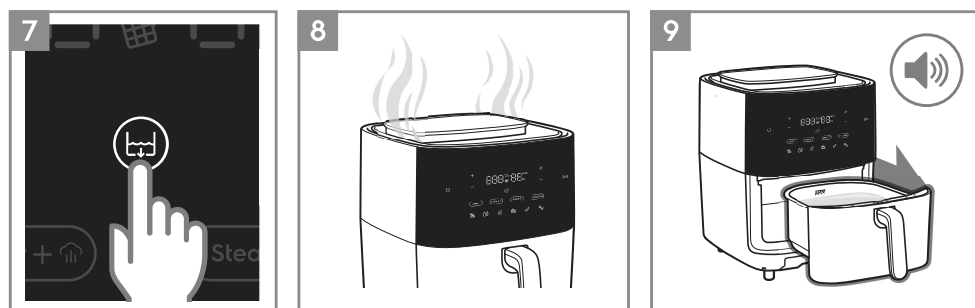
## Čišćenje - funkcija pare



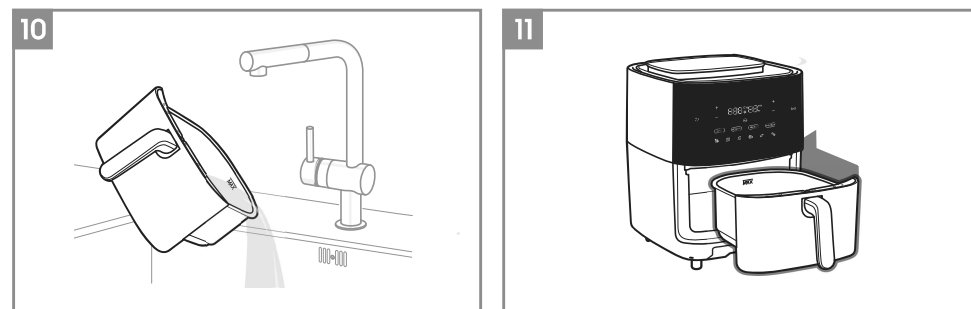
1. Obavite ciklus čišćenja s funkcijom "Čišćenje" kada se na zaslonu uključi ikona ili kad god je potrebno čišćenje.
2. Uklonite spremnik za vodu tako da ga podignete iz zračne friteze.
3. Odvijte poklopac spremnika za vodu.



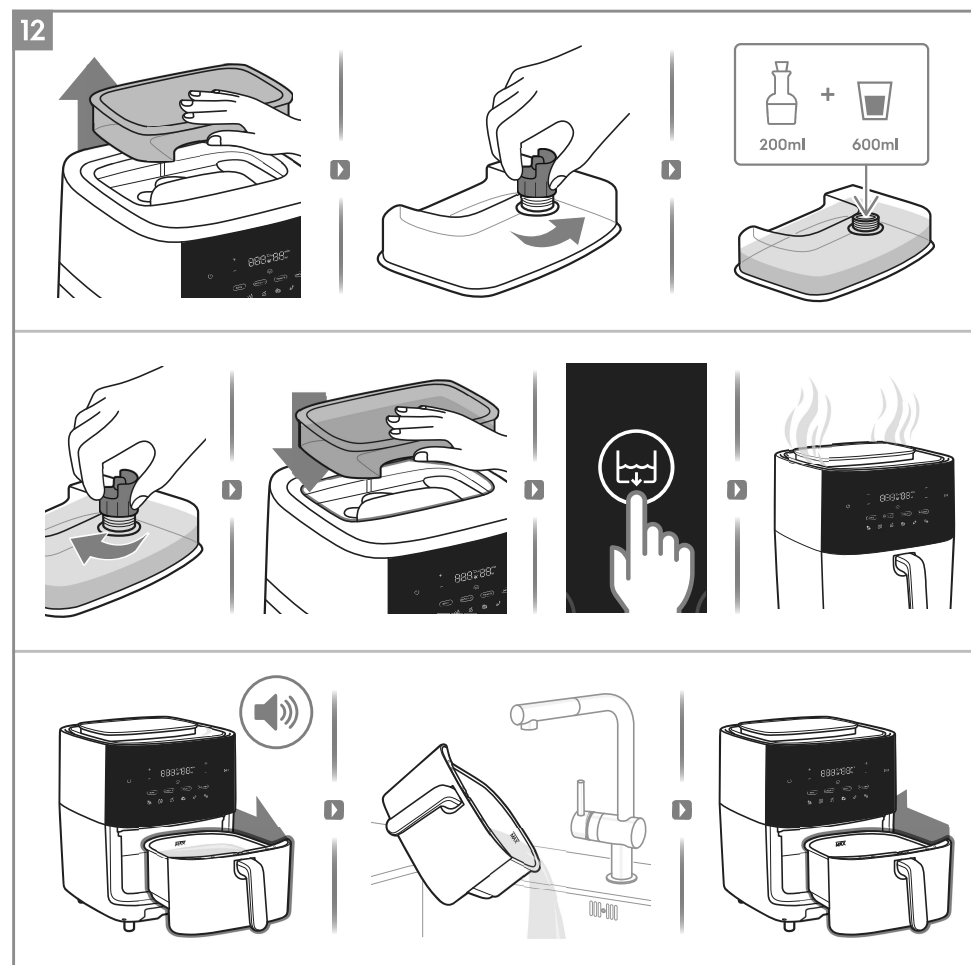
4. Spremnik za vodu napunite pročišćenom/destiliranom vodom.
5. Pričvrstite čep spremnika za vodu.
6. Vratite spremnik za vodu na zračnu fritezu.



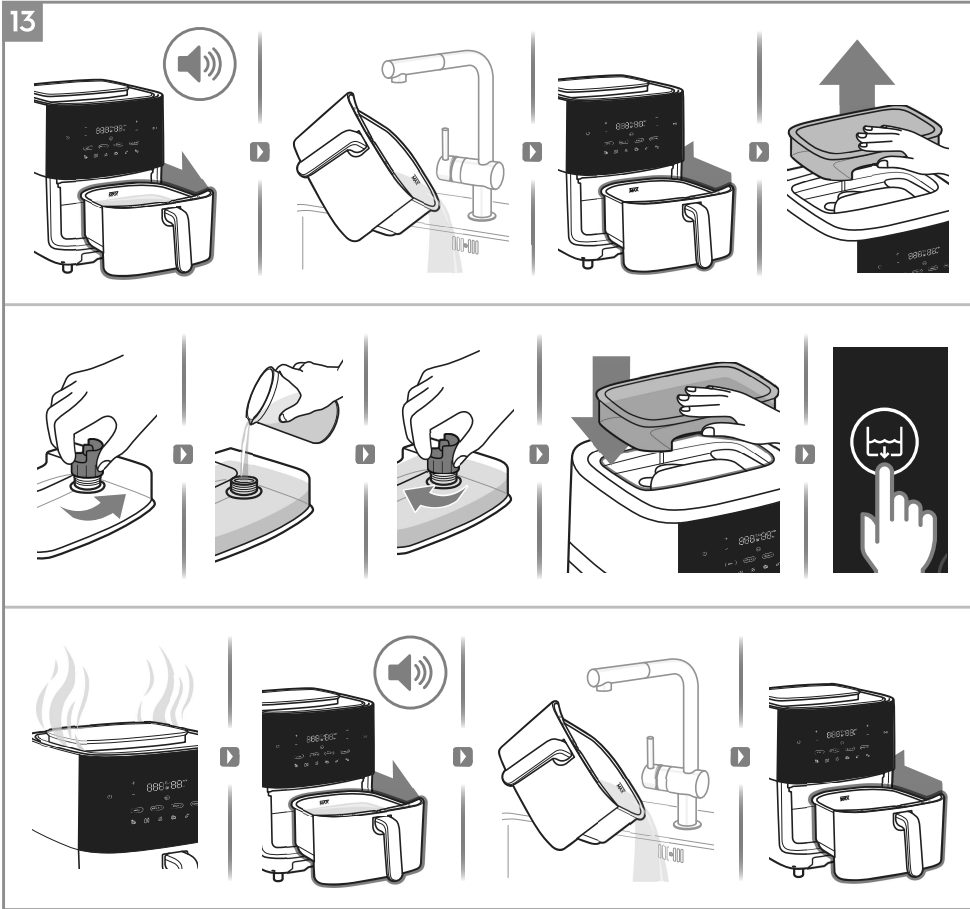
7. Pritisnite tipku „Funkcija čišćenja“.
8. Pričekajte dok se ciklus pare ne završi.
9. Na kraju ciklusa pare, aparat će emitirati zvučni signal. Pažljivo uklonite posudu.



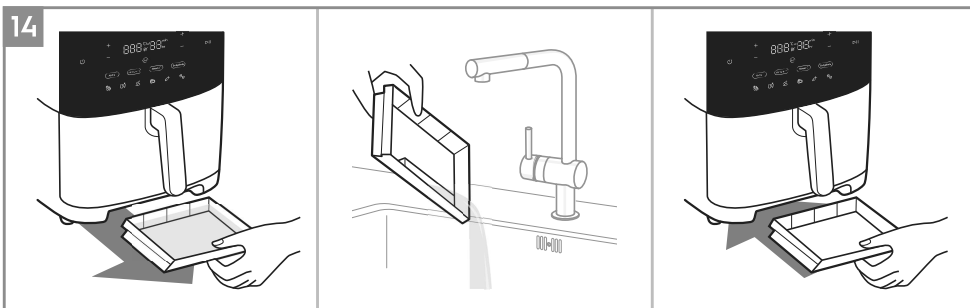
10. Višak vode odlijte iz posude.
11. Posudu gurnite tako da se potpuno vrati u aparat.



12. Ponovite iste prethodne korake (2-11), ovaj put koristeći mješavinu od 600 ml pročišćene vode i 200 ml octa.



13. Na kraju, ponovite iste prethodne korake (2-11), ponovno koristeći samo pročišćenu vodu.



14. Provjerite sakupljač pladnja za vodu da li se voda nakupila. Višak vode odložite natrag u aparat.

## Što učiniti kad...

| Problem                                        | Provjerite...                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uređaj je nepravilno spojen na električno napajanje.</li> <li>• Košarica i posuda su u ispravnom položaju. Uvjerite se da su potpuno gurnuti u uređaj kako bi se omogućilo napajanje.</li> <li>• Vrijeme pečenja je postavljeno.</li> </ul> |
| Posudu ne možete umetnuti u uređaj.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Košarica se puni preko maksimalnog kapaciteta.</li> <li>• Košarica je pravilno postavljena. Mora kliknuti kada je stavite u posudu.</li> <li>• Ispod posude nalazi se predmet koji je prepreka za pravilno zatvaranje.</li> </ul>           |
| Iz uređaja izlazi bijeli dim.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hrana koju pripremate previše je masna.</li> <li>• Posuda, rešetka i grijači element su čisti.</li> </ul>                                                                                                                                   |
| Na zaslonu se prikazuje E1.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Senzor temperature se isključuje ili odspaja.</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| Na zaslonu se prikazuje E2.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturni senzor je u kratkom spoju.</li> </ul>                                                                                                                                                                                          |

\* U slučaju da se na zaslonu prikaže pogreška E1 ili E2, uređaj mora popraviti servisni centar.

## Tehnički podaci

| Proizvod         | Zračna friteza |
|------------------|----------------|
| Model            | EAF7SB         |
| Napon (V~)       | 220 V ~ 240 V  |
| Snaga (W)        | 1700 W         |
| Frekvencija (Hz) | 50 ~ 60 Hz     |
| Kapacitet        | 6.9 L          |



# Sigurnosne napomene

EAF7SB  
Air Fryer

EN USER MANUAL  
HR UPUTE ZA UPOTREBU  
CZ NÁVOD K POUŽITÍ  
DK BRUGSANVISNING  
EE KASUTUSJUHEND  
FI KÄYTTÖOHJE

FR NOTICE D'UTILISATION  
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
IT LIBRETTO DI ISTRUZIONI  
LT INSTRUKCIJŲ KNYGELĖ  
LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA  
NO BRUKSANVISNING

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI  
RO MANUAL DE INSTRUCȚIUNI  
SE INSTRUKTIONSBOK  
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE  
TR TALİMAT KİTAPÇIĞI  
UA ІНСТРУКЦІЯ

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima (uključujući djecu) te osobe nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su dobile upute vezane uz korištenje uređaja od osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost na siguran način i razumiju opasnosti koje su uključene. Djecu je potrebno nadzirati kako biste bili sigurni da se ne igraju uređajem.

Držite zračnu fritezu i električni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za normalnu upotrebu u domaćinstvu.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.

Dostupne površine mogu se zagrijati tijekom uporabe.

Ne prekrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.

Uređaj uvijek vratite u ovlašteni servisni centar na pregled ili popravak.

Nemojte pokušavati sami popraviti uređaj.

Ne stavljajte uređaj na ili pored štednjaka na vrući plin, bilo kakve električne peći, električne ploče za pečenje ili u zagrijanu pećnicu.

Uvijek provjerite je li utikač ispravno umetnut u utičnicu.

Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina ili oštih predmeta kako biste izbjegli oštećenja.

Nikada ne stavljajte u košaricu bilo što zapaljivo, eksplozivno ili nagrizajuće.

Nemojte pretjerano priklještit, savijati ili stavljati teške predmete na kabel za napajanje kako biste spriječili izlaganje ili lomljenje jezgre.

Nemojte koristiti uređaj ako su utikač, kabel ili sam uređaj oštećeni.

Nikada ne počinjte pečeti bez da je košarica na svom mjestu.

Ne puniti košaricu iznad linije “MAX” kako biste spriječili kontakt hrane s grijaćim elementom.

Ne dodirujte košaricu izravno rukama tijekom ili odmah nakon uporabe kako biste izbjegli opadanje.

Ne koristite plastični pribor ili uobičajene materijale za umatanje papira za umatanje hrane za pečenje.

Ne umećite klinove, žice ili druge predmete u otvore zračne friteze kako biste izbjegli strujni udar ili ozljede.

Prije čišćenja ili popravka, provjerite jeste li isključili zračnu fritezu.

Ne pomičite i ne protresajte zračnu fritezu tijekom upotrebe.

Ne umećite strane predmete u sigurnosni prekidač kako biste izbjegli opasnost.

Nije prikladno za kontakt s visoko kiselim i/ili slanim sastojcima.

Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor kada rukujete hranom u košarici.

Koristite samo pročišćenu/destiliranu vodu.

**OPREZ: Vruće površine.** 

## ZBRINJAVANJE



Taj simbol na proizvodu ili na pakiranju pokazuje da se on ne smije tretirati kao kućanski otpad. Ovaj proizvod radi recikliranja odnesite na službeno sabirno mjesto ili u Electroluxov servisni centar koji može ukloniti i reciklirati bateriju i električne dijelove na siguran i stručan način. Pridržavajte se propisa svoje zemlje za odvojeno prikupljanje električnih proizvoda i punjivih baterija.

Electrolux zadržava pravo na promjenu proizvoda, informacija i specifikacija bez prethodne obavijesti.

EN

HR

CZ

DK

EE

FI

FR

HU

IT

LT

LV

NO

PL

RO

SK

SI

SE

TR

UA

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Odabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki x put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Savjete o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Kupujte dodatnu opremu i potrošni materijal za svoj uređaj:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## SLUŽBA ZA KORISNIKE I SERVIS

Kada se obraćate servisnom centru, svakako pri ruci imajte sljedeće podatke. Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

Broj modela  
PNC broj  
Serijski broj



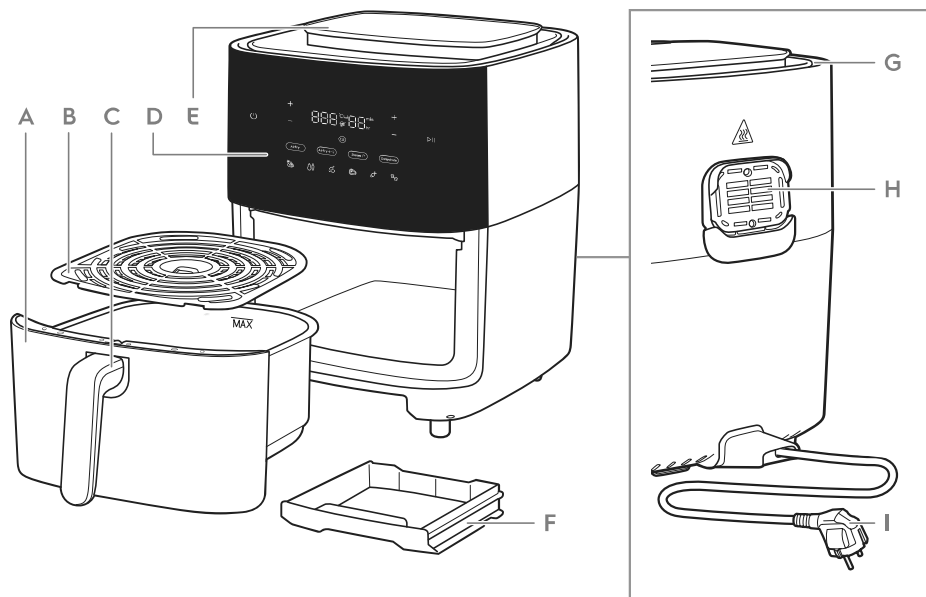
## Návod k použití

EAF7SB

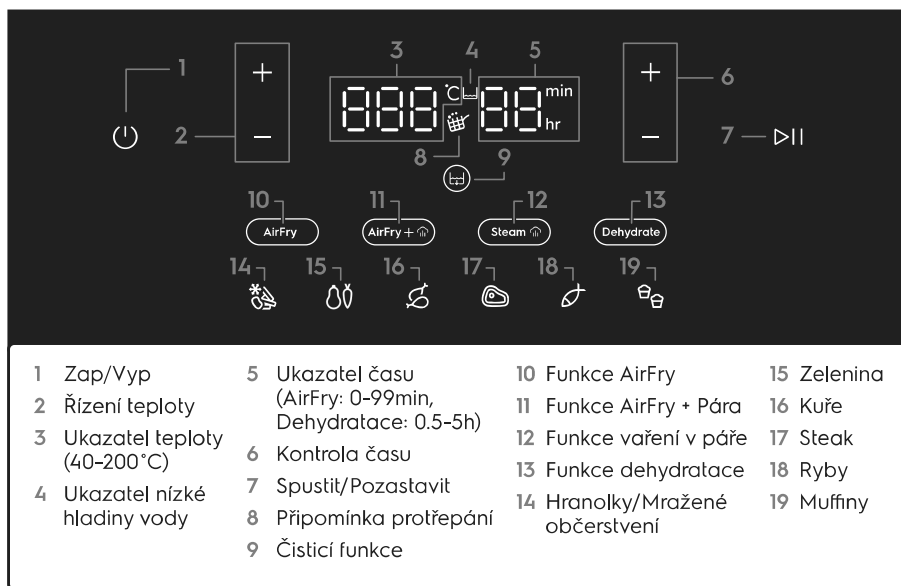
Fritéza



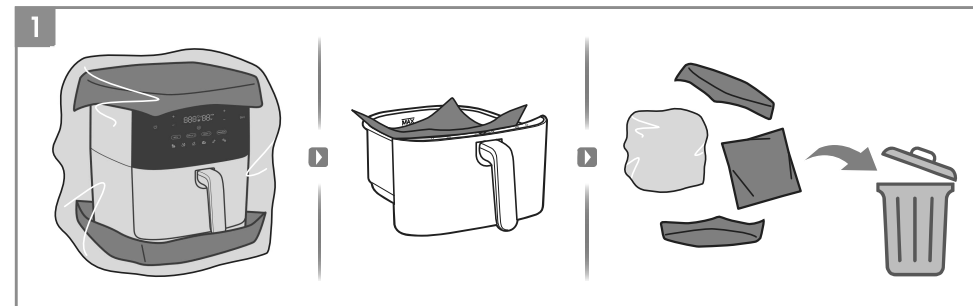
## Celkový pohled



- |                |                    |                   |                 |
|----------------|--------------------|-------------------|-----------------|
| A Pánev        | D Ovládací panel   | F Sběrný žlábek   | H Odvod vzduchu |
| B Rošt         | E Zásobník na vodu | zásobníku na vodu | I Hlavní kabel  |
| C Držadlo koše | G Přívod vzduchu   |                   |                 |



## Před prvním použitím

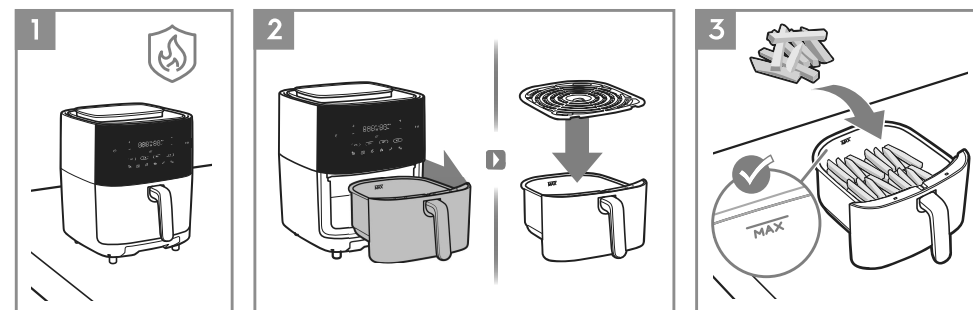


1. Odstraňte všechny obaly a ochranný materiál.

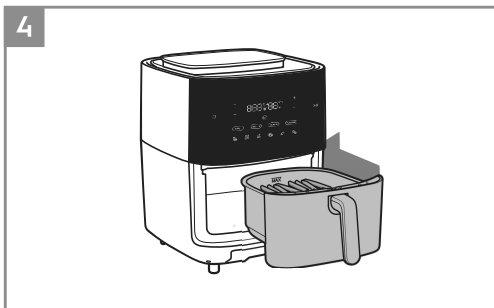


2. Vyčistěte pánev a rošt teplou vodou a mýdlem na nádobí. Spotřebič zevnitř a zvenku vytřete měkkým hadříkem.
3. Je normální, že nová jednotka při několika prvních spuštěních vydává zápach. Abyste tomu předešli, nechte prázdnou fritézu běžet 20 minut před prvním použitím při teplotě 200 °C.

## Jak používat - funkce AirFry



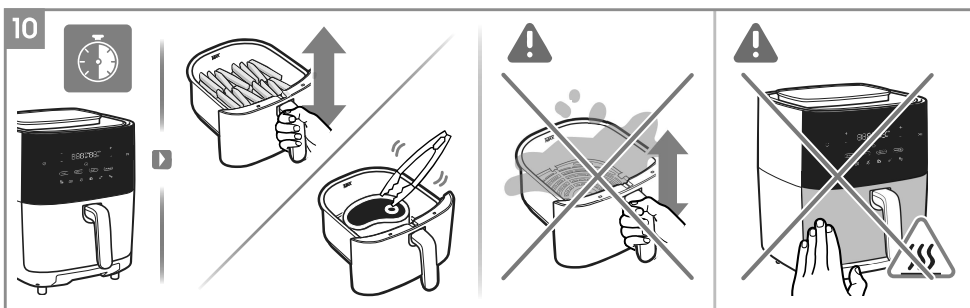
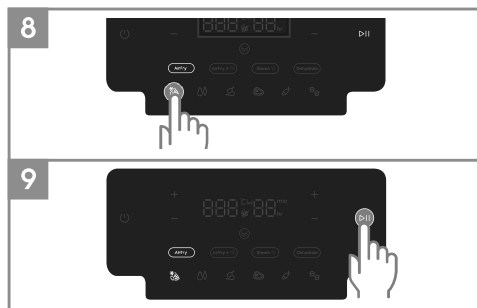
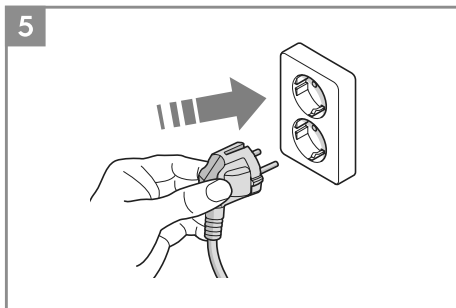
1. Spotřebič postavte na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.
2. Vytáhněte pánev a položte ji na stabilní povrch. Vložte rošt do koše.
3. Vložte potraviny do koše a dávejte pozor na údaj „MAX.“ o kapacitě „MAX.“.



4. Zatlačte pánev s potravinami zcela zpět do spotřebiče.  
5. Zapojte spotřebič do zásuvky.



6. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.  
7. Zvolte požadovaný způsob přípravy jídla. Například funkci fritézy.  
8. Upravte čas a teplotu podle chuti nebo vyberte jeden z přednastavených receptů. Například hranolky.  
9. Stiskněte tlačítko Spustit/Pozastavit



10. V závislosti na typu ingrediencí obračejte pokrm v polovině přípravy nebo každých 7 minut pomocí žárovzdorného nástroje nebo pokrmem v koši jen opatrně zatřeste. (viz Příručka k pečení).

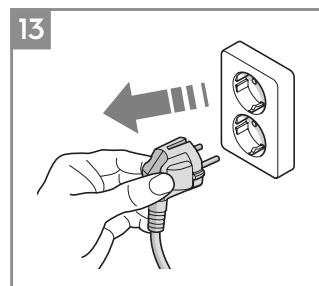
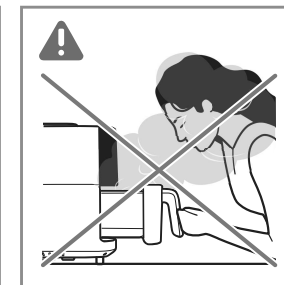
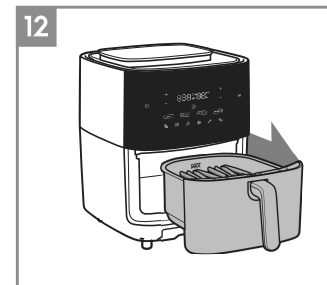
⚠ **POZOR:** Při používání spotřebiče dávejte pozor na horké povrchy.



11. Na konci doby přípravy pokrmu spotřebič vydá zvukový signál.

12. Opatrně pánev vyjměte a položte ji na žáruvzdorný povrch.

⚠ **POZOR:** Při otevření koše v polovině nebo na konci přípravy může z koše vycházet horká pára. Při otvírání se ujistěte, že máte obličej, paže a ruce mimo dosah páry.



13. Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky.

### Připomínka protřepání

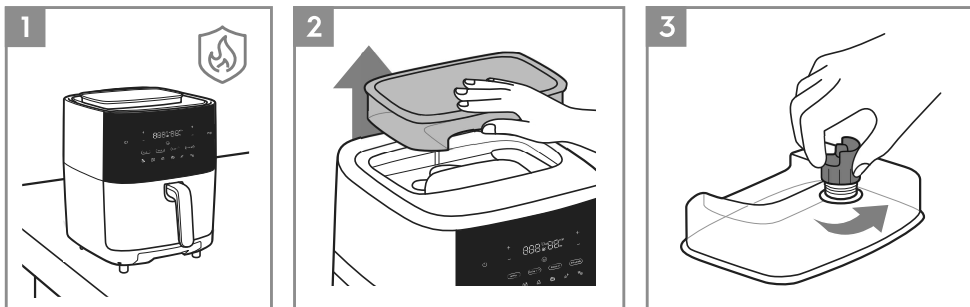
„Připomínka protřepání“ se aktivuje během přednastavení některých receptů, jako jsou hranolky/mražené svačinky, zelenina a kuře.

Když nastane čas protřepat nebo obrátit váš pokrm, rozsvítí se ikona „Připomínka promíchání“ a na jednu minutu zabliká, zatímco se třikrát zopakuje pípnutí.

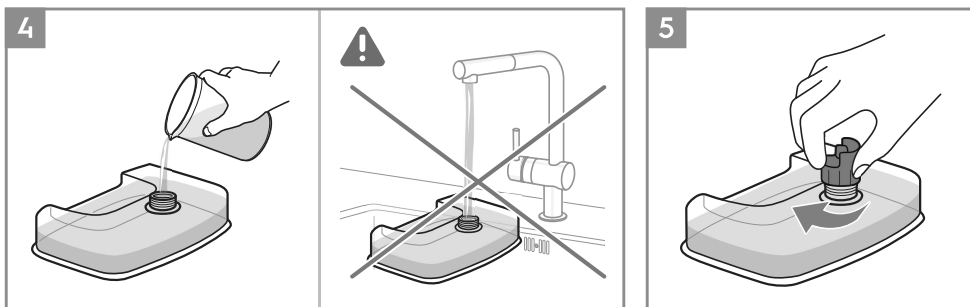
„Připomínka protřepání“ není povinná, proto bude příprava pokrmu pokračovat jako obvykle, i když se pokrm neobrátil nebo neprotřepe.



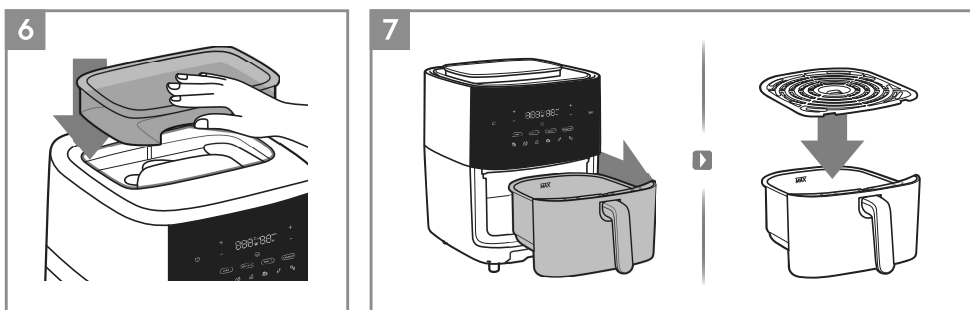
## Jak používat – funkce vaření v páře



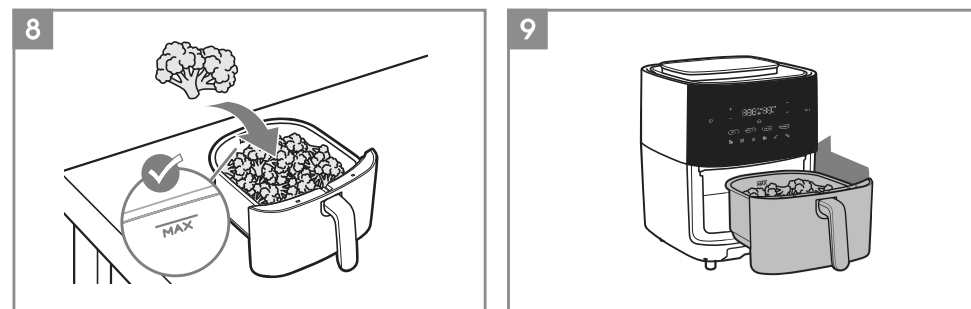
1. Spotřebič postavte na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.
2. Vyměňte zásobník na vodu tak, že jej zvednete z fritézy.
3. Odšroubujte víčko zásobníku na vodu.



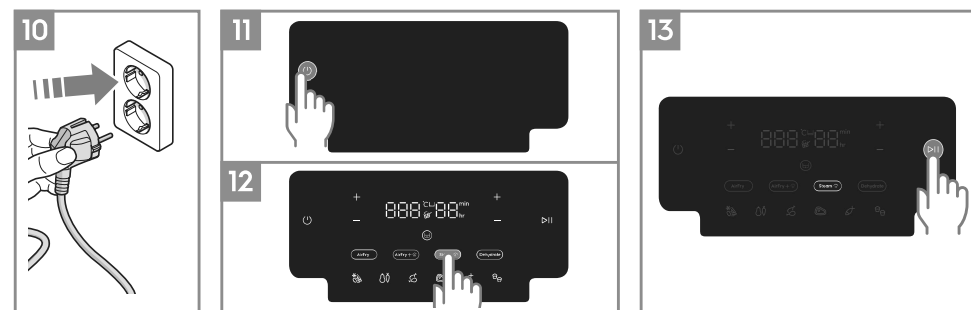
4. Naplňte zásobník na vodu purifikovanou/destilovanou vodou.
- ⚠ **POZOR:** Aby se minimalizovalo hromadění vodního kamene a zachovala správná provozní funkce, zejména v oblastech s tvrdou vodou, nepoužívejte vodu přímo z kohoutku.
5. Upevněte víčko zásobníku na vodu.



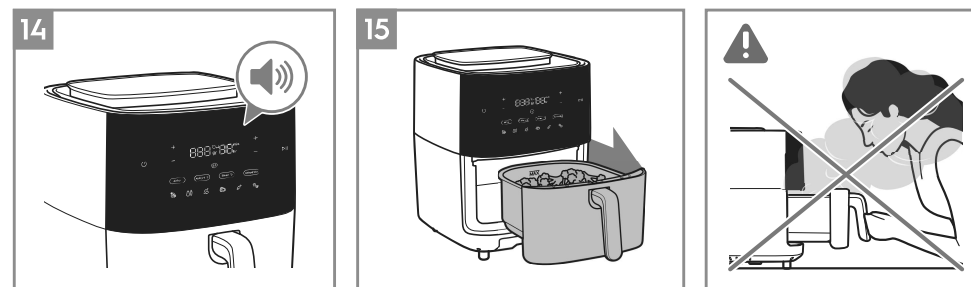
6. Umístěte zásobník na vodu zpět na fritézu.
7. Vytáhněte pánev a položte ji na stabilní povrch. Vložte rošt do koše.



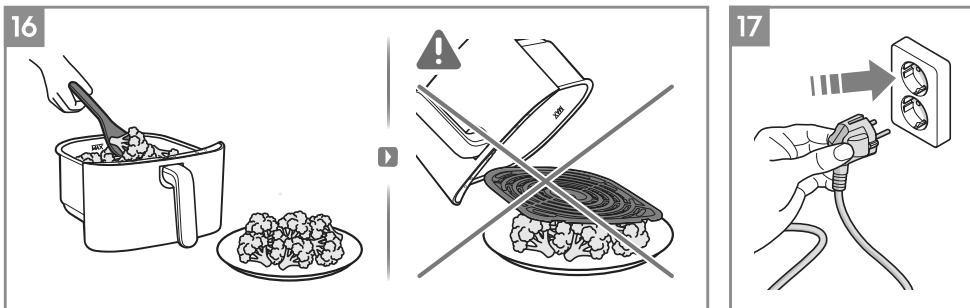
8. Vložte potraviny do koše a dávejte pozor na údaj o kapacitě "MAX".
9. Zatlačte pánev s potravinami zcela zpět do spotřebiče.



10. Zapojte spotřebič do zásuvky.
11. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.
12. Zvolte funkci Pára.
13. Stiskněte tlačítko Spustit/Pozastavit.



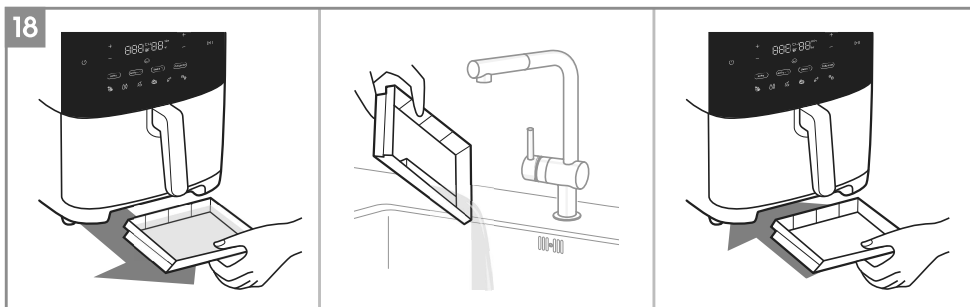
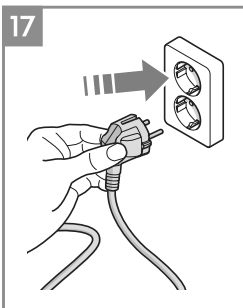
14. Na konci doby přípravy pokrmu spotřebič vydá zvukový signál.
15. Opatrně pánev vyjměte a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- ⚠ **POZOR:** Při otevření koše v polovině nebo na konci přípravy může z koše vycházet horká pára. Při otvírání se ujistěte, že máte obličej, paže a ruce mimo dosah páry.



16. Podávejte jídlo pomocí kleští nebo podobného kuchyňského náčiní.

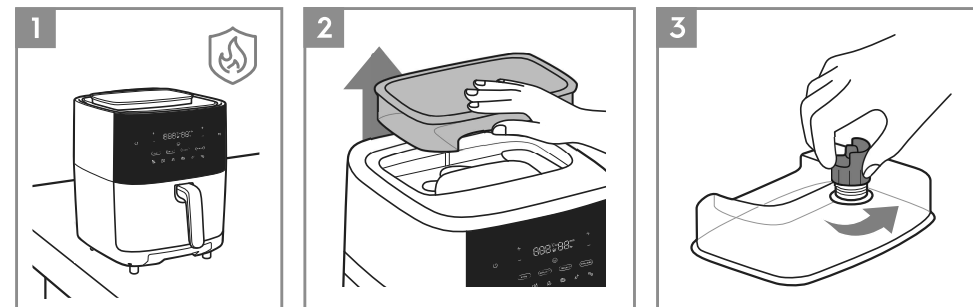
⚠ **POZOR:** Jídlo neservírujte tak, že pánev obrátíte přímo na plotýnku, protože horká mřížka nebo tekutiny mohou spadnout na plotýnku.

17. Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky.



18. Zkontrolujte sběrací žlábků zásobníku na vodu, zda se na něm nenahromadí voda. Vylijte přebytečnou vodu a vložte jej zpět do spotřebiče.

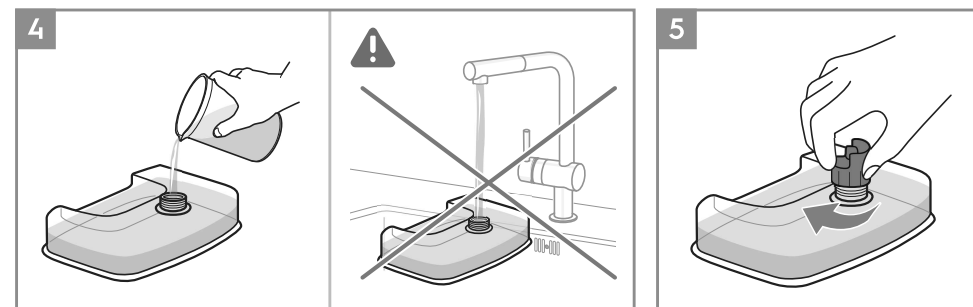
## Jak používat – Air fry + funkce vaření v páře



1. Spotřebič postavte na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.

2. Vyjměte zásobník na vodu tak, že jej zvednete z fritézy.

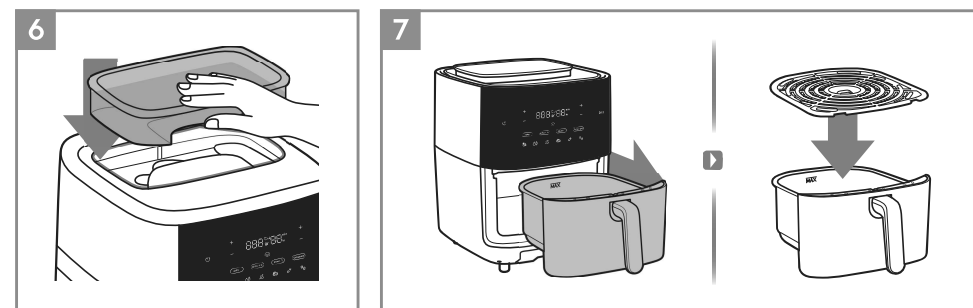
3. Odšroubujte víčko zásobníku na vodu.



4. Naplňte zásobník na vodu purifikovanou/destilovanou vodou.

⚠ **POZOR:** Aby se minimalizovalo hromadění vodního kamene a zachovala správná provozní funkce, zejména v oblastech s tvrdou vodou, nepoužívejte vodu přímo z kohoutku.

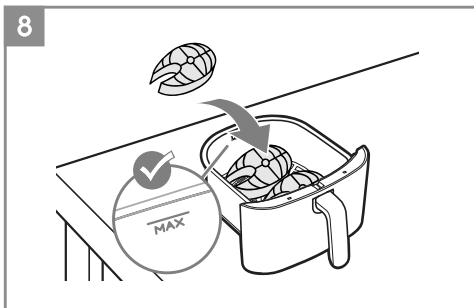
5. Upevněte víčko zásobníku na vodu.



6. Umístěte zásobník na vodu zpět na fritézu.

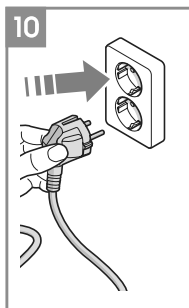
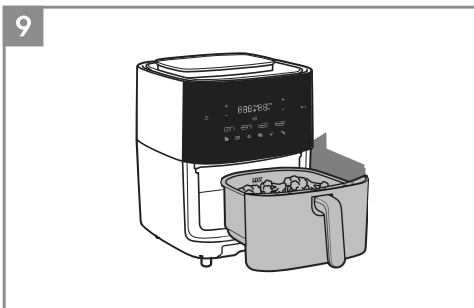
7. Vytáhněte pánev a položte ji na stabilní povrch. Vložte rošt do koše.





8. Vložte potraviny do koše a dávejte pozor na údaj o kapacitě "MAX".

9. Zatlačte pánev s potravinami zcela zpět do spotřebiče.

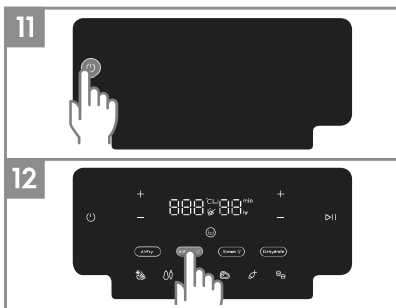


10. Zapojte spotřebič do zásuvky.

11. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.

12. Vyberte funkci Air fry a Steam.

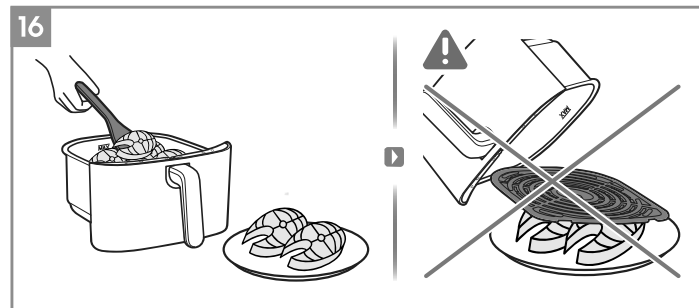
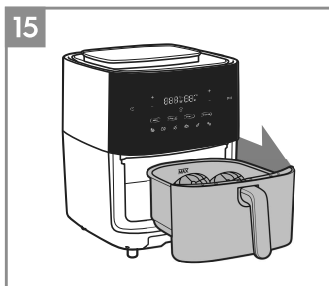
13. Stiskněte tlačítko Spustit/Pozastavit.



14. Na konci doby přípravy pokrmu spotřebič vydá zvukový signál.

15. Opatrně pánev vyjměte a položte ji na žáruvzdorný povrch.

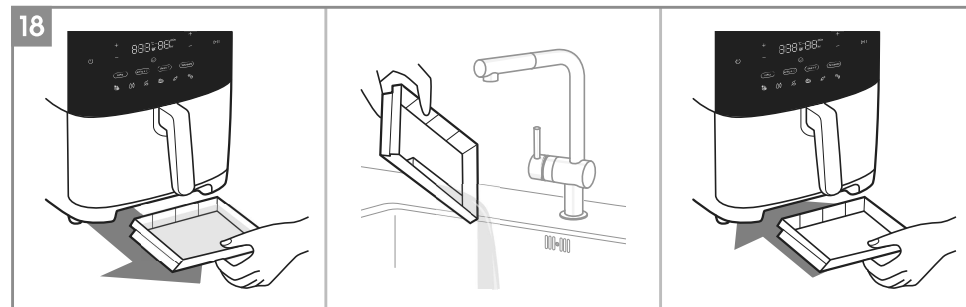
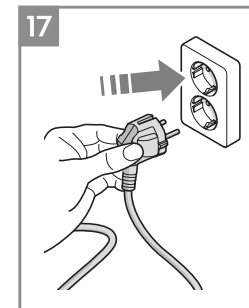
⚠ POZOR: Při otevření koše v polovině nebo na konci přípravy může z koše vycházet horká pára. Při otvírání se ujistěte, že máte obličej, paže a ruce mimo dosah páry.



16. Podávejte jídlo pomocí kleští nebo podobného kuchyňského náčiní.

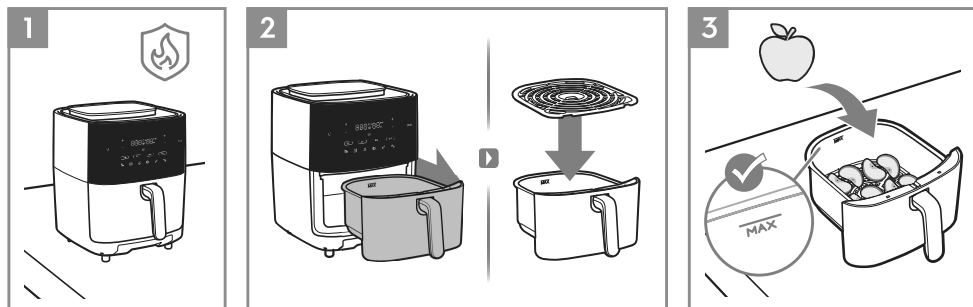
⚠ POZOR: Jídlo neservírujte tak, že pánev obrátíte přímo na plotýnku, protože horká mřížka nebo tekutiny mohou spadnout na plotýnku.

17. Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky.

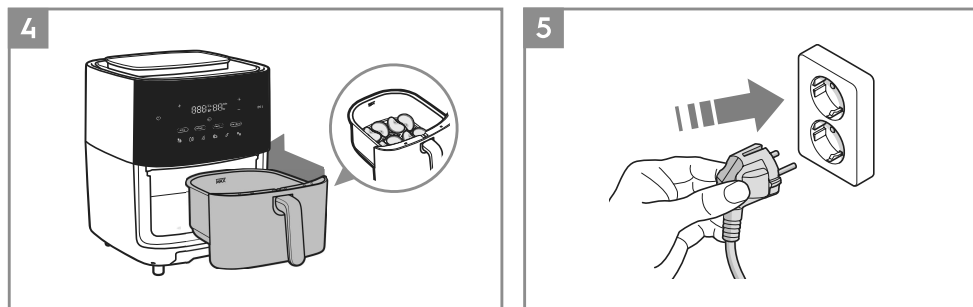


18. Zkontrolujte sběrací žlábk zásobníku na vodu, zda se na něm nenahromadí voda. Vylijte přebytečnou vodu a vložte jej zpět do spotřebiče.

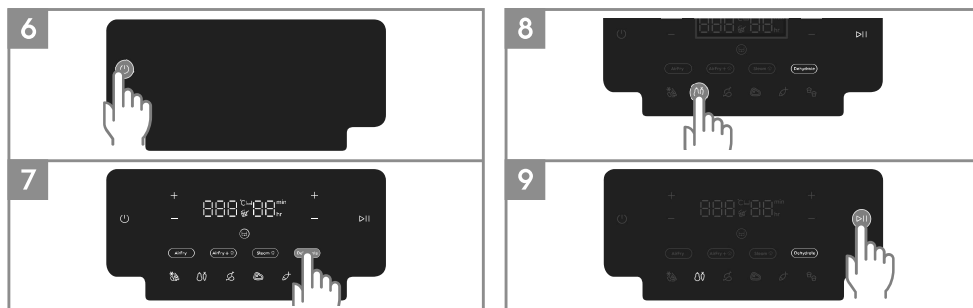
## Jak používat – funkce dehydratace



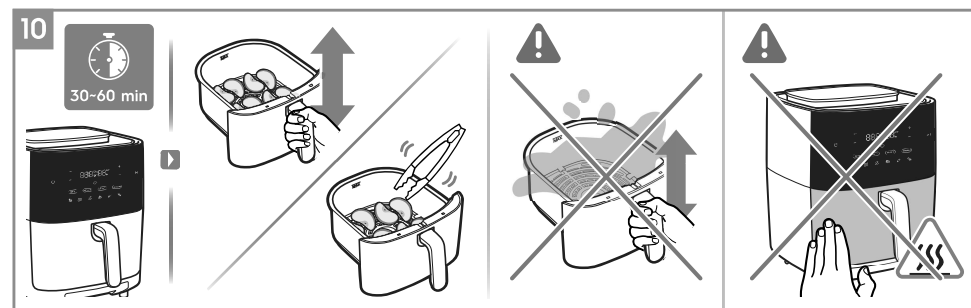
1. Spotřebič postavte na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch.
2. Vytáhněte pánev a položte ji na stabilní povrch. Vložte rošt do koše.
3. Pro dosažení nejlepších výsledků dehydratace neskládejte ingredience na sebe.



4. Zatlačte pánev s potravinami zcela zpět do spotřebiče.
5. Zapojte spotřebič do zásuvky.

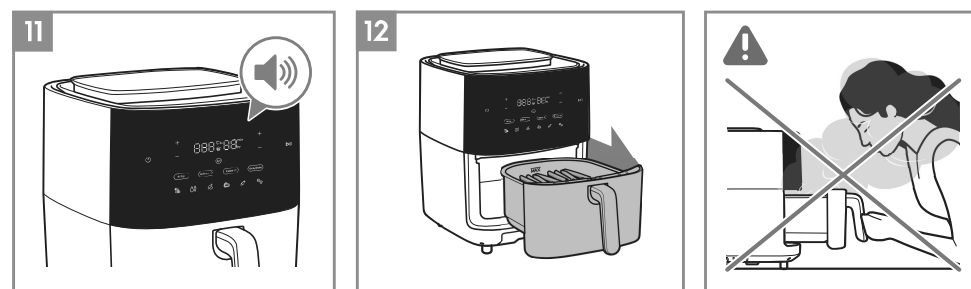


6. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.
7. Zvolte funkci dehydratace.
8. Upravte čas a teplotu podle chuti nebo vyberte jeden z přednastavených receptů. Například zelenina.
9. Stiskněte tlačítko Spustit/Pozastavit.



10. V polovině vaření nebo každých 30-60 minut pokrm obraťte pomocí žáruvzdorného nástroje (viz Průvodce vařením).

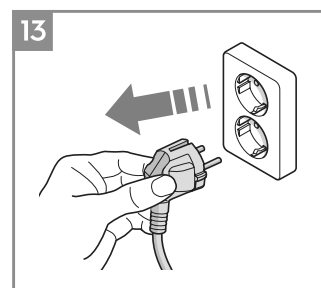
**⚠ POZOR:** Při používání spotřebiče dávejte pozor na horké povrchy.



11. Na konci doby přípravy pokrmu spotřebič vydá zvukový signál.

12. Opatrně pánev vyjměte a položte ji na žáruvzdorný povrch.

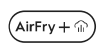
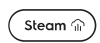
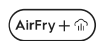
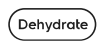
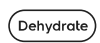
**⚠ POZOR:** Při otevření koše v polovině nebo na konci přípravy může z koše vycházet horká pára. Při otvírání se ujistěte, že máte obličej, paže a ruce mimo dosah páry.



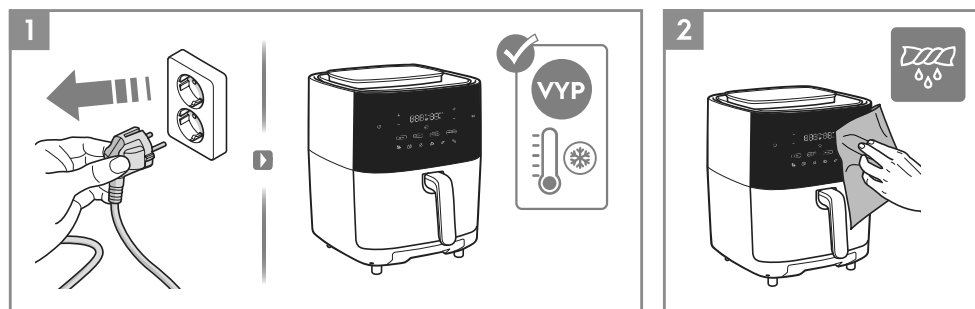
13. Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky.

# Příručka k pečení

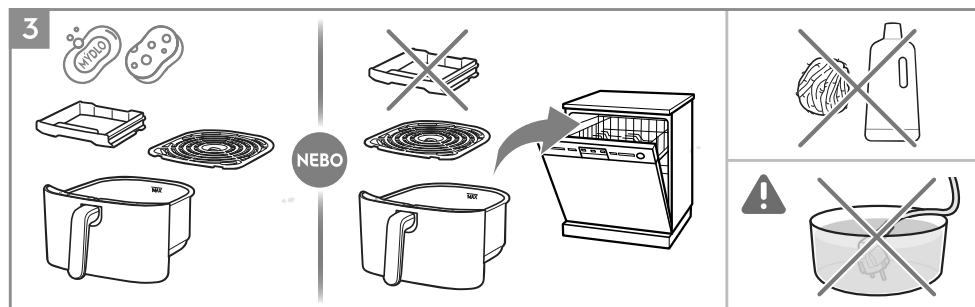
|  | <div>AirFry</div> <div>7mm/10mm</div> <div></div>             | 300-800g  | 15-30min                    | 180°C                       | <div>✓</div> |              |              |  |
|--|---------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|--------------|--|
|  | <div>AirFry</div> <div>7mm</div> <div></div>                  | 300-800g  | 20-30min                    | 180°C                       | <div>✓</div> |              | <div>✓</div> |  |
|  | <div>AirFry</div> <div></div>                                 | 100-500g  | 10-20min                    | 170°C                       | <div>✓</div> |              | <div>✓</div> |  |
|  | <div>Steam</div> <div></div>                                  | 100-500g  | 10min                       | 100°C                       |              |              |              |  |
|  | <div>AirFry +</div> <div></div>                               | 600g      | 5 min Steam<br>5 min AirFry | 100°C Steam<br>170°C AirFry |              | <div>✓</div> |              |  |
|  | <div>AirFry</div> <div></div>                                 | 100-400g  | 10min                       | 200°C                       |              | <div>✓</div> |              |  |
|  | <div>AirFry</div> <div></div>                                 | 100-200g  | 10min                       | 200°C                       |              | <div>✓</div> |              |  |
|  | <div>AirFry</div> <div></div>                                 | 100-500g  | 10-30min                    | 180°C                       |              | <div>✓</div> |              |  |
|  | <div>AirFry</div> <div></div>                                 | 100-500g  | 13-20min                    | 180°C                       |              | <div>✓</div> |              |  |
|  | <div>AirFry</div> <div></div> <div>Maximálně<br/>1,2 kg</div> | 800-1200g | 45-60min                    | 180°C                       |              | <div>✓</div> |              |  |

|    |            |  |  |  |  |    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |            | 1,000g                                                                              | 10min Steam<br>25min AirFry                                                         | 100°C Steam<br>180°C AirFry                                                         |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 100-500g                                                                            | 10-15min                                                                            | 140°C                                                                               |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 100-500g                                                                            | 10min                                                                               | 180°C                                                                               |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 500g                                                                                | 15min                                                                               | 100°C                                                                               |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 400g                                                                                | 5min Steam<br>5min AirFry                                                           | 100°C Steam<br>140°C AirFry                                                         |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | každá<br>25-50g                                                                     | 10min                                                                               | 170°C                                                                               |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                     |
|   |           | 300g                                                                                | 5 hours                                                                             | 80°C                                                                                |                                                                                     |   |                                                                                     |
|  | <br>Meat | 300g                                                                                | 5 hours                                                                             | 80°C                                                                                |                                                                                     |  |                                                                                     |

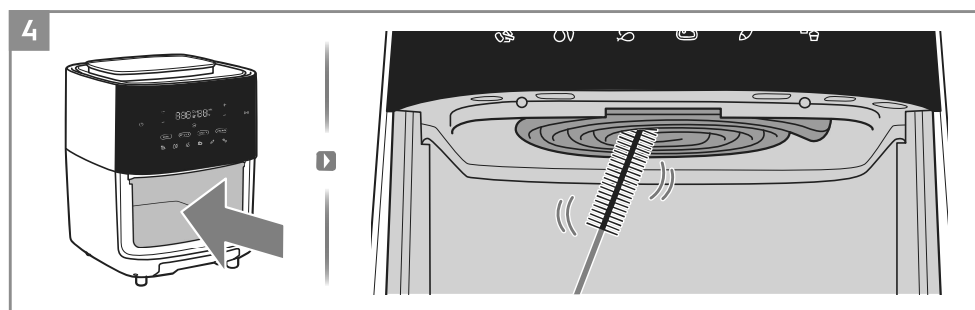
## Čištění



1. Spotřebič vždy odpojte ze zásuvky a před čištěním vyčkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič zvenku vyčistěte měkkým hadříkem.

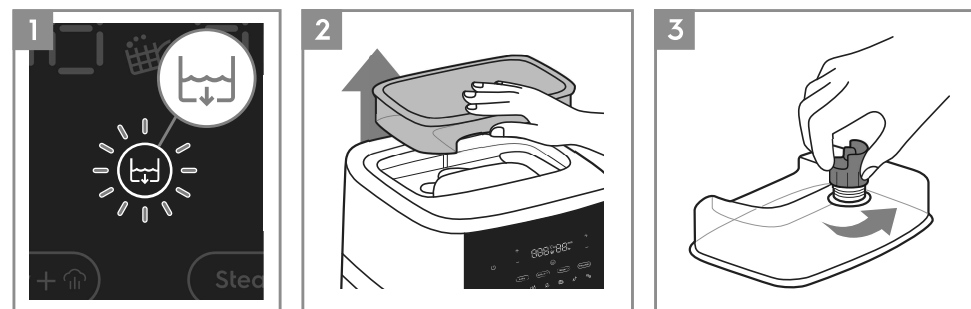


3. Vyčistěte pánev a rošt teplou vodou a mýdlem na nádobí nebo je vložte do myčky nádobí.  
**POZNÁMKA:** Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové nástroje, abyste ochránili nepřilnavý povrch.  
**▲ POZOR:** Výrobek, jeho kabel nebo zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.

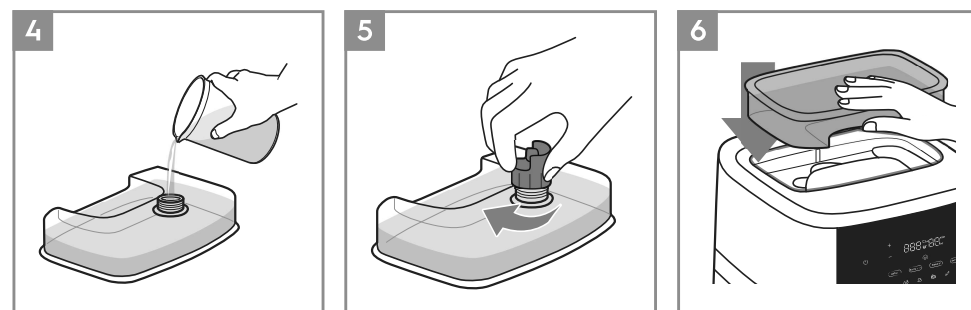


4. Topný článěk vyčistěte čisticím kartáčkem.  
**POZNÁMKA:** Před čištěním topného článku se ujistěte, že je spotřebič zcela vychladlý.

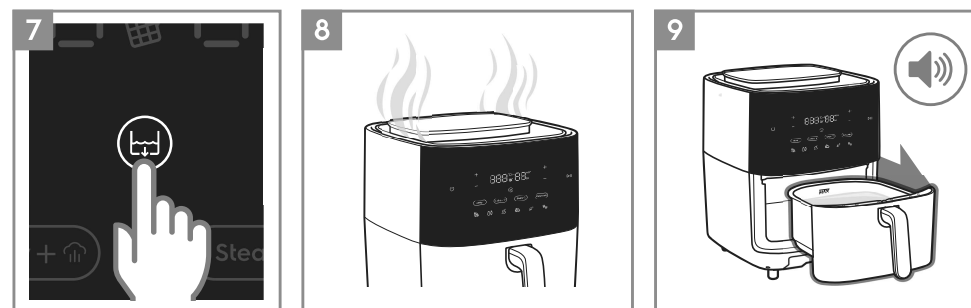
## Čištění - Funkc párou



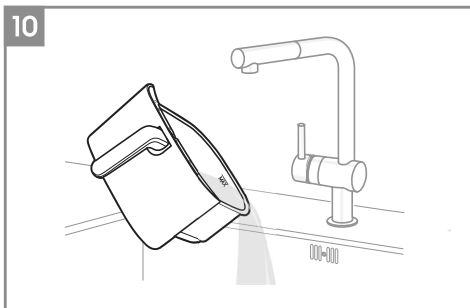
1. Spusťte čisticí cyklus s funkcí „čištění“, když se na displeji rozsvítí ikona nebo když je zapotřebí čištění.
2. Vyměňte zásobník na vodu tak, že jej zvednete z fritézy.
3. Odšroubujte víčko zásobníku na vodu.



4. Naplňte zásobník na vodu purifikovanou/destilovanou vodou.
5. Upevněte víčko zásobníku na vodu.
6. Umístěte zásobník na vodu zpět na fritézu.

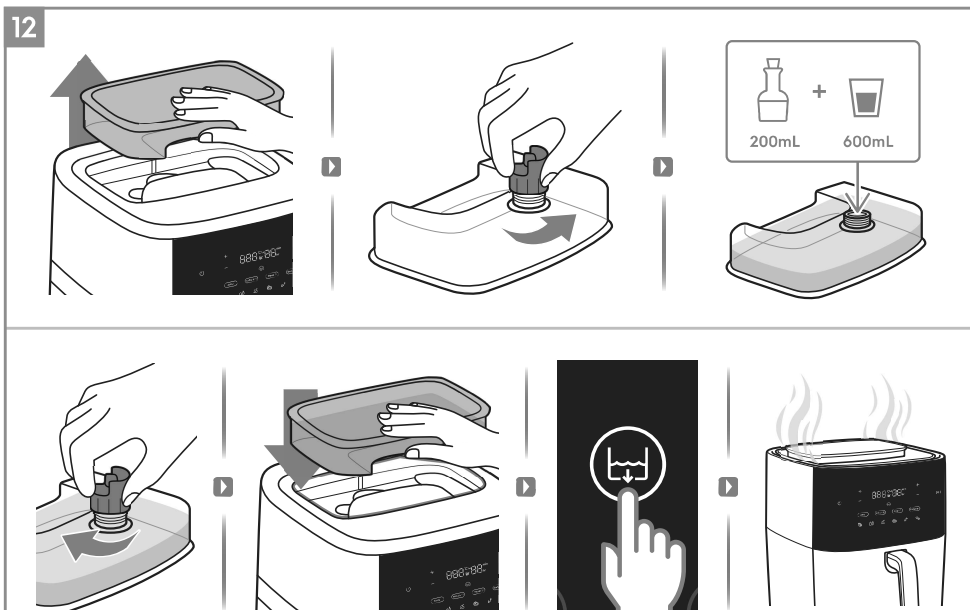
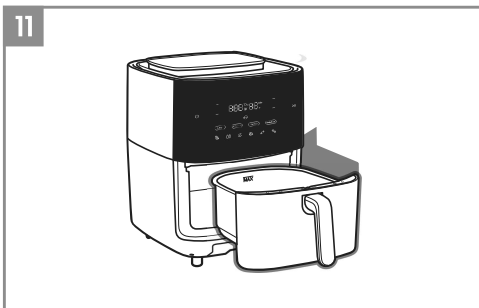


7. Stiskněte tlačítko „Čisticí funkce“.
8. Vyčkejte na dokončení parního cyklu.
9. Na konci doby cyklu páry spotřebič vydá zvukový signál. Opatrně pánev vyjměte.

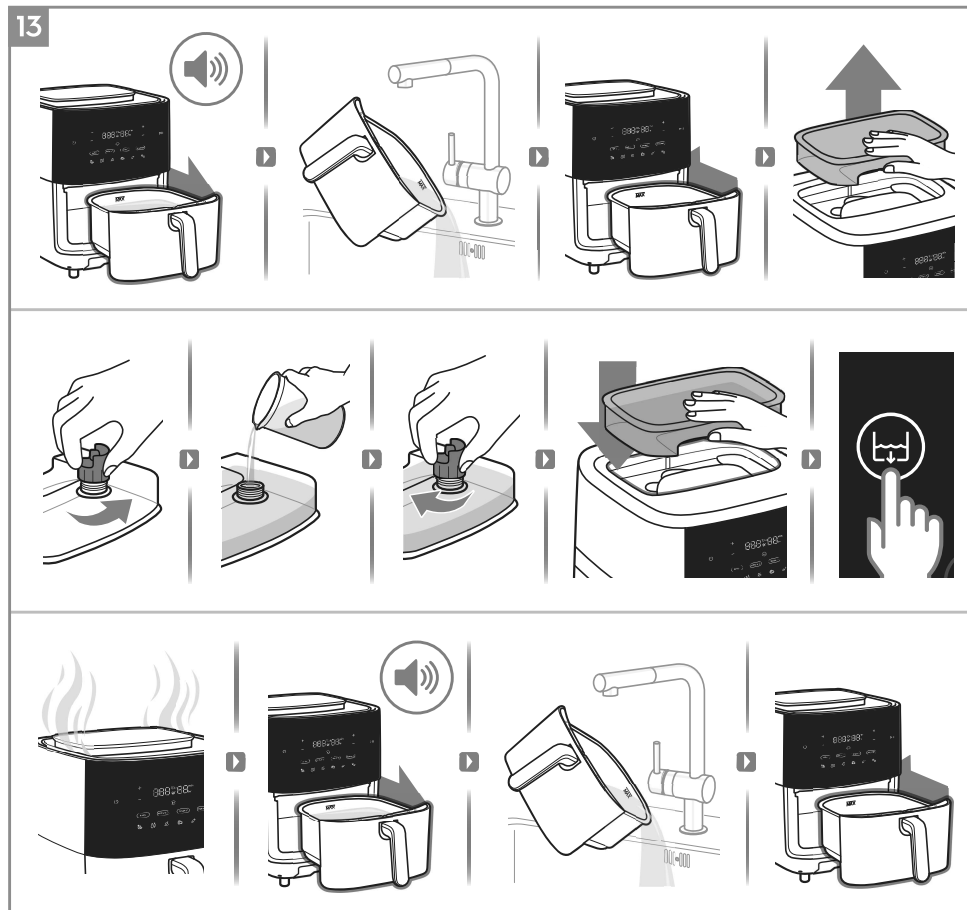


10. Přebytečnou vodu z pánve vylijte.

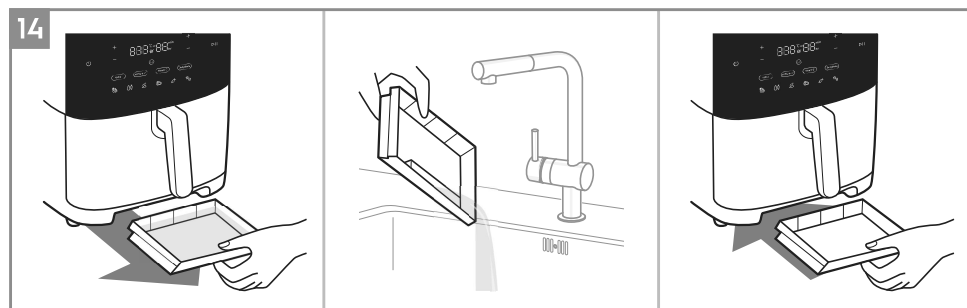
11. Zatlačte pánev zcela zpět do spotřebiče.



12. Tentokrát opakujte stejné předchozí kroky (2–11), použijte směs 600 ml purifikované vody a 200 ml octa.



13. Nakonec opakujte stejné předchozí kroky (2–11), znovu pouze s purifikovanou vodou.



14. Zkontrolujte sběrací žlábek zásobníku na vodu, zda se na něm nenahromadí voda. Vylijte přebytečnou vodu a vložte jej zpět do spotřebiče.

Co dělat když...

| Problém                               | Zkontrolujte, zda...                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotřebič nelze zapnout ani používat. | <ul style="list-style-type: none"><li>Spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.</li><li>Koš a pánev jsou ve správné poloze. Ujistěte se, že jsou zcela zasunuty do spotřebiče, aby bylo možné zapnout elektrické napájení.</li><li>Je nastavena doba přípravy.</li></ul> |
| Pánev nelze zasunout do spotřebiče.   | <ul style="list-style-type: none"><li>Koš je naplněn nad maximální kapacitu.</li><li>Koš je správně umístěn. Po vložení do pánve se musí ozvat kliknutí.</li><li>Pod pávní se nachází předmět, který brání jejímu řádnému zavření.</li></ul>                                  |
| Ze spotřebiče vychází bílý kouř.      | <ul style="list-style-type: none"><li>Pokrm, který připravujete, je příliš mastný.</li><li>Pánev, rošt a topné těleso jsou čisté.</li></ul>                                                                                                                                   |
| Na displeji se zobrazí E1.            | <ul style="list-style-type: none"><li>Teplotní čidlo se vypíná nebo odpojuje.</li></ul>                                                                                                                                                                                       |
| Na displeji se zobrazí E2.            | <ul style="list-style-type: none"><li>Došlo ke zkratu snímače teploty.</li></ul>                                                                                                                                                                                              |

\* V případě, že se na displeji zobrazí chyba E1 nebo E2, musí být spotřebič opraven v servisním středisku.

Technické údaje

| Produkt        | Fritéza       |
|----------------|---------------|
| Model          | EAF7SB        |
| Napětí (V~)    | 220 V ~ 240 V |
| Výkon (W)      | 1700 W        |
| Frekvence (Hz) | 50 ~ 60 Hz    |
| Kapacita       | 6.9 L         |



Bezpečnostní pokyny

EAF7SB  
Fritéza

|    |                   |    |                        |    |                        |
|----|-------------------|----|------------------------|----|------------------------|
| 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             |

Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o tom, jak spotřebič bezpečně používat, a rozumí souvisejícím nebezpečím. S tímto přístrojem si děti nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o bezpečném používání spotřebiče a neporozuměla souvisejícím nebezpečím. Na malé děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.

Fritézu a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti.

Pokud je napájecí kabel poškozen nebo přetržen, musí být vyměněn servisním pracovníkem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti.

Přístupné povrchy se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu.

Když je spotřebič v provozu, nezakrývejte otvory pro přívod a odvod vzduchu.

Spotřebič vždy vraťte do autorizovaného servisního střediska k prošetření nebo opravě.

Nepokoušejte se opravovat spotřebič svépomocí.

Spotřebič neumísťujte na horký plynový sporák nebo do jeho blízkosti, na jakýkoli elektrický sporák, na elektrické plotýnky nebo do vyhřívané trouby.

Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunutá do zásuvky.

Udržujte napájecí kabel mimo dosah horkých povrchů nebo ostrých předmětů, aby nedošlo k poškození.

Nikdy do koše nevkládejte nic hořlavého, výbušného nebo korozivního.

Napájecí kabel příliš nesvírejte, neohýbejte, nekrutíte ani na něj nepokládejte těžké předměty, aby nedošlo k odhalení nebo přetržení jeho jádra.

Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozená zástrčka, síťový kabel nebo samotný spotřebič.

Nikdy nezačínějte vařit, dokud není koš na svém místě.

Neplňte koš nad rysku „MAX“, aby nedošlo ke kontaktu potravin s topným tělesem.

Během používání nebo těsně po něm se koše nedotýkejte přímo rukama, abyste se neopařili.

K balení potravin při vaření nepoužívejte žádné plastové nádoby ani běžné papírové obalové materiály.

Do otvorů fritézy nevkládejte kolíky, dráty ani jiné předměty, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zranění.

Před čištěním nebo opravou nezapomeňte fritézu odpojit.

Během používání fritézu nepřemisťujte ani jí netřepteje.

Do bezpečnostního spínače nevkládejte žádné cizí předměty, abyste předešli nebezpečí.

Nevhodné pro kontakt s vysoce kyselými a/nebo vysoce slanými složkami.

Při manipulaci s potravinami v koši nepoužívejte kovové nástroje.

Používejte pouze purifikovanou/destilovanou vodu.

**POZOR: Horké povrchy.** 

## LIKVIDACE



Tento symbol na spotřebiči nebo na jeho obalu znamená, že tento spotřebič nepatří do domovního odpadu. Chcete-li spotřebič recyklovat, odevzdejte ho v oficiálním sběrném místě nebo v servisním středisku Electrolux, kde mohou baterii i elektrické součásti vyjmout a recyklovat bezpečně a odborně. Postupujte podle zákonů platných ve vaší zemi, které se týkají sběru separovaných odpadních elektrických výrobků a nabíjecích baterií.

Společnost Electrolux si vyhrazuje právo měnit výrobky, informace i technické údaje bez předchozího upozornění.

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, který přináší desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

### Vítá vás Electrolux

#### Navštivte naše stránky:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací: [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Zaregistrujte si váš spotřebič pro lepší servis na: [www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)

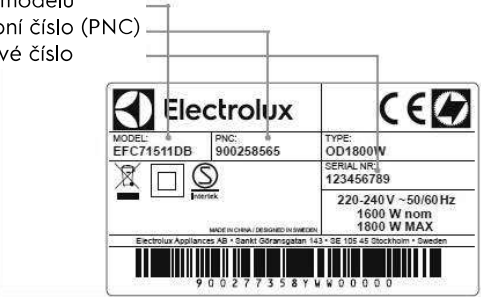


Příslušenství a spotřební materiál pro váš spotřebič můžete zakoupit na webové stránce: [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

Číslo modelu  
Výrobní číslo (PNC)  
Sériové číslo



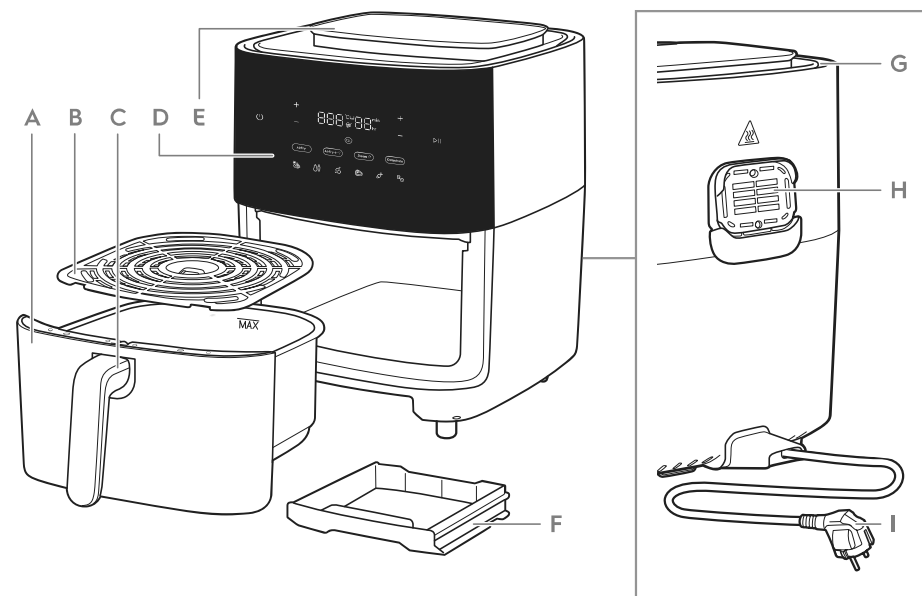
## Brugsanvisning

EAF7SB

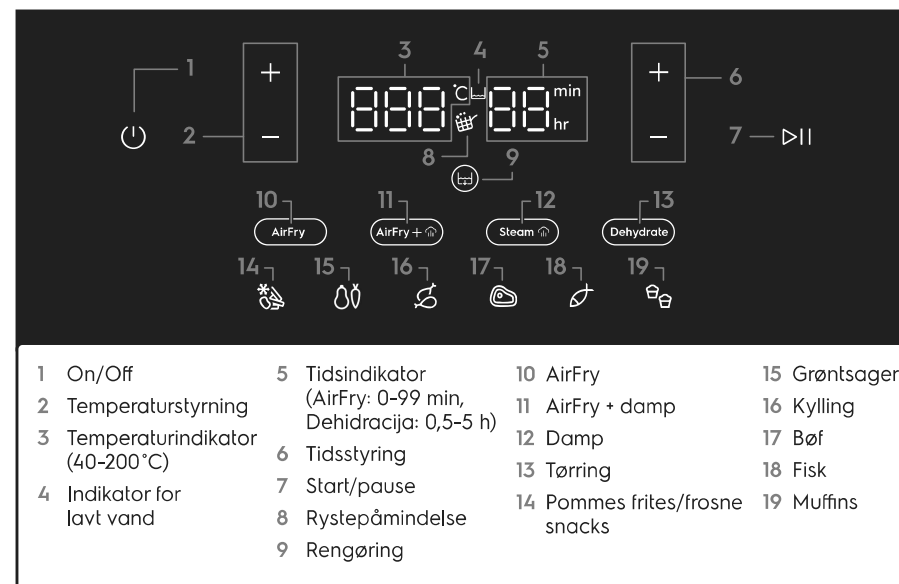
Airfryer



## Oversigt over apparatet

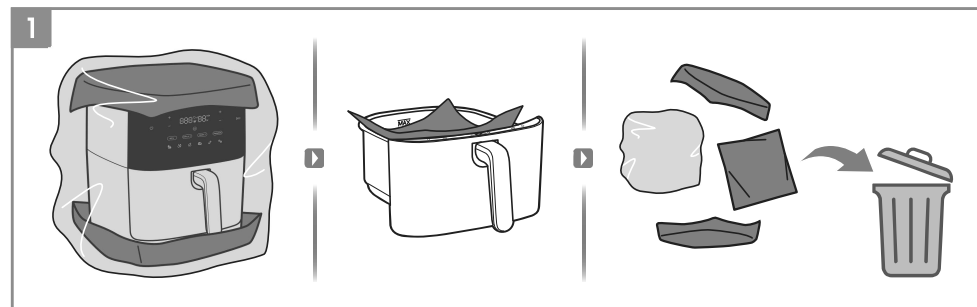


|           |                   |              |                |
|-----------|-------------------|--------------|----------------|
| A Kurv    | D Betjeningspanel | F Drypbakke  | H Luftudtag    |
| B Rist    | E Vandtank        | G Luftindtag | I Strømledning |
| C Håndtag |                   |              |                |

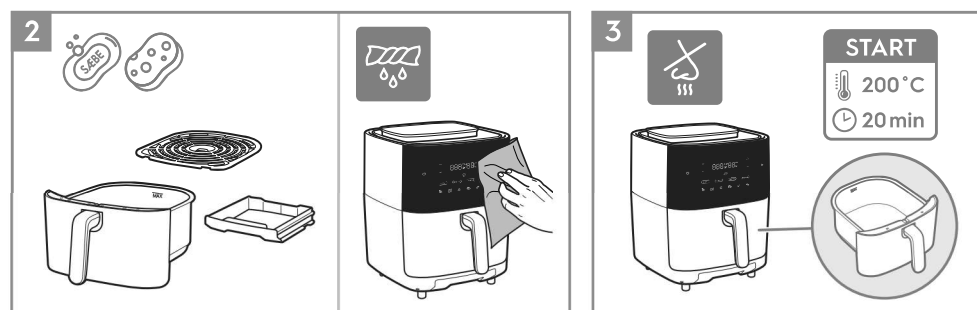




## Før ibrugtagning

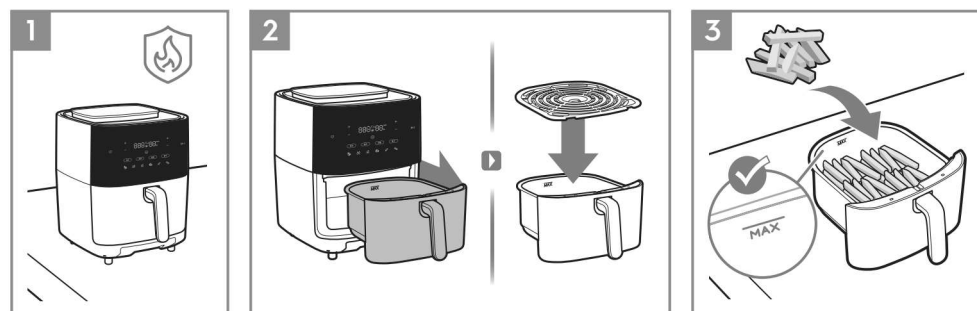


1. Fjern al emballage og beskyttelsesmateriale.

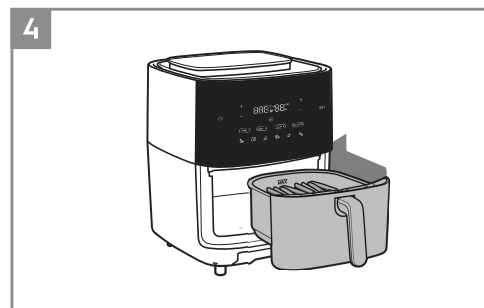


2. Rengør kurv og rist med varmt vand og opvaskemiddel. Tør produktet af indvendigt og udvendigt med en blød klud.
3. Det er normalt, at et nyt produkt afgiver lugt de første par gange, det er i brug. Lad den tomme AirFryer køre ved 200°C i 20 minutter før første brug for at undgå det.

## Sådan bruges - Airfry-funktion

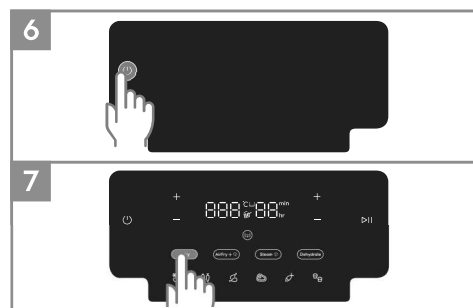
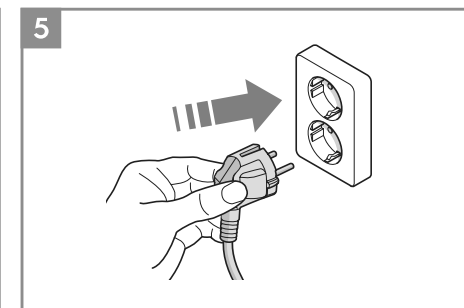


1. Anbring produktet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.
2. Træk formen ud, og placer den på et stabilt underlag. Sæt risten i kurven.
3. Læg maden i kurven, uden at komme over "MAX".



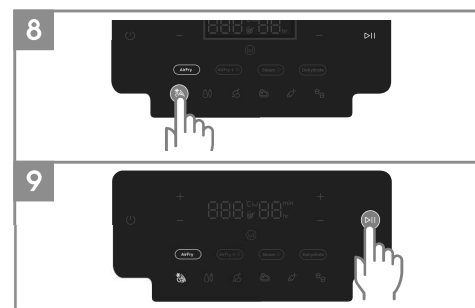
4. Skub formen med maden helt tilbage i produktet.

5. Sæt stikket til produktet i stikkontakten.



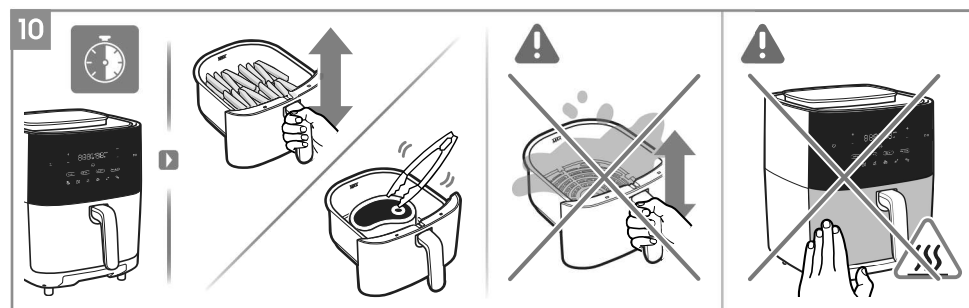
6. Tryk på On/Off-knappen.

7. Vælg den ønskede tilberedningsmetode. F.eks. Airfry.



8. Juster tid og temperatur efter din smag, eller vælg en af de forudindstillede opskrifter. F.eks. pommes frites.

9. Tryk på Play/Pause-knappen.

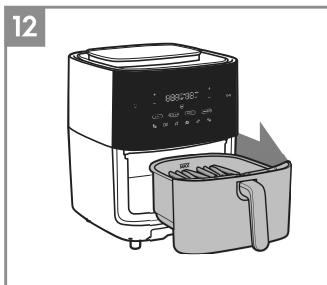


10. Afhængigt af ingrediensstypen kan du vende maden midt i tilberedningen eller hvert 7. minut ved hjælp af et varmebestandigt redskab eller ved blot forsigtigt at ryste maden inde i kurven (se Madlavningsguide).

⚠ **FORSIGTIG:** Vær forsigtig med varme overflader, når produktet er i brug.



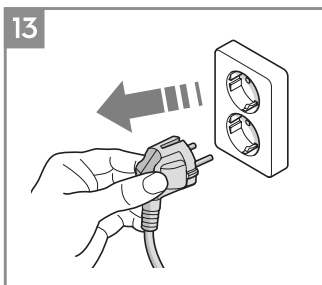
11. Når tilberedningstiden er slut, lyder der et bip.



12. Fjern forsigtigt formen, og anbring den på en varmebestandig overflade.



⚠ **FORSIGTIG:** Der kan komme varm damp ud af kurven, når den åbnes midt i eller i slutningen af tilberedningen. Sørg for, at ansigt, arme og hænder er væk fra dampen, når du åbner.



13. Træk stikket ud af produktet efter brug.

### Rystepåmindelse

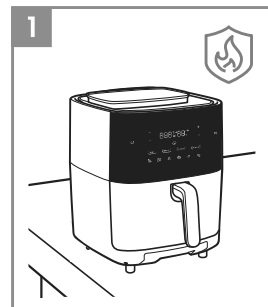
"Shake Reminder" er aktiveret under forudindstillingerne af nogle opskrifter, såsom pommes frites/frosne snacks, grøntsager og kylling.

Når det er tid til at ryste eller vende din mad, vil ikonet "Rystepåmindelse" lyse op og blinker i et minut, mens en bilyd vil gentage sig tre gange.

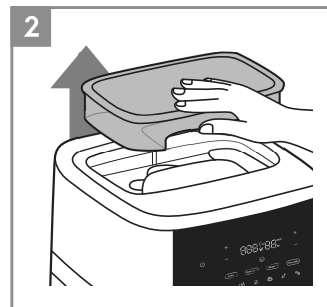
"Rystepåmindelse" er ikke obligatorisk, så tilberedningen fortsætter som normalt, selvom maden ikke vendes eller rystes.



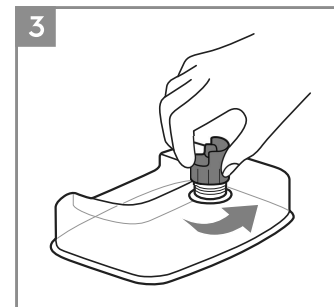
## Sådan bruges – Damp



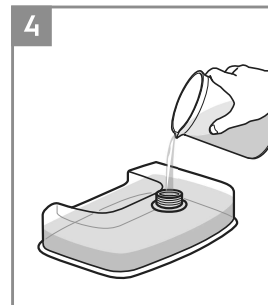
1. Anbring produktet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.



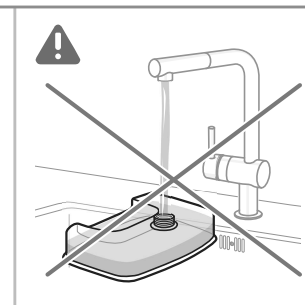
2. Fjern vandtanken ved at løfte den ud af Airfryeren.



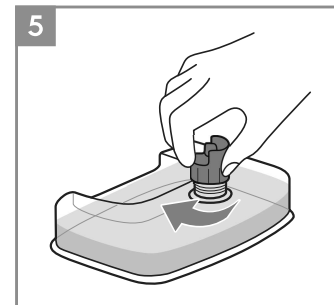
3. Skru låget af vandtanken.



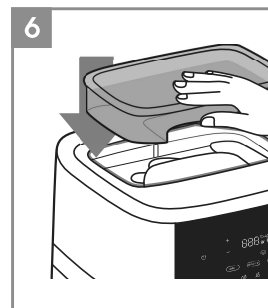
4. Fyld vandtanken op med rensed/destilleret vand.



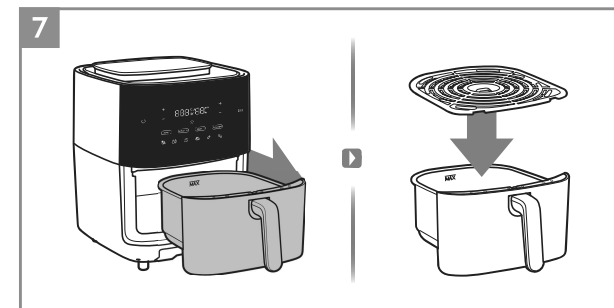
⚠ **FORSIGTIG:** For at minimere ophobning af kalk og opretholde korrekt drift, især i områder med hårdt vand, må der ikke bruges vand direkte fra hanen.



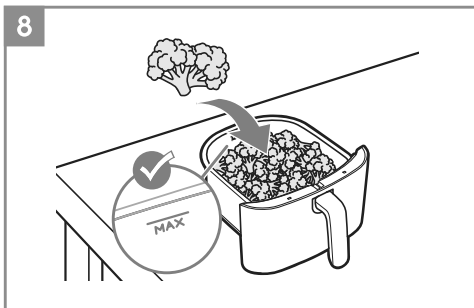
5. Skru låget på igen.



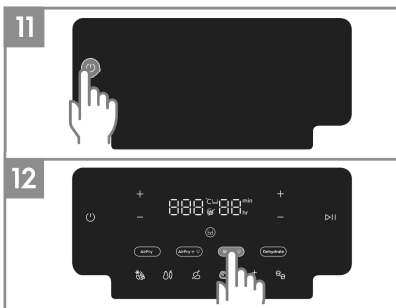
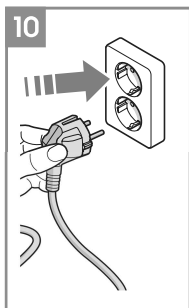
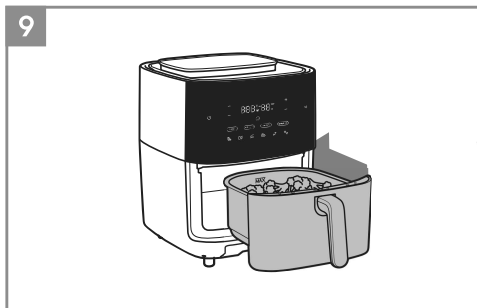
6. Sæt vandtanken tilbage på AirFryeren.



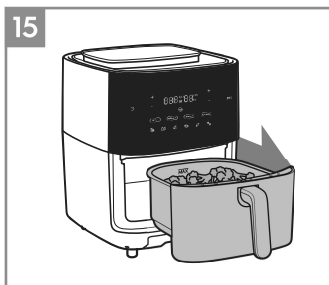
7. Træk formen ud, og placer den på et stabilt underlag. Sæt risten i kurven.



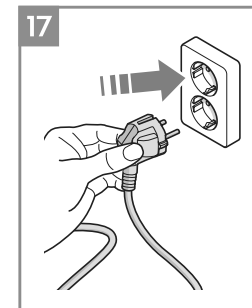
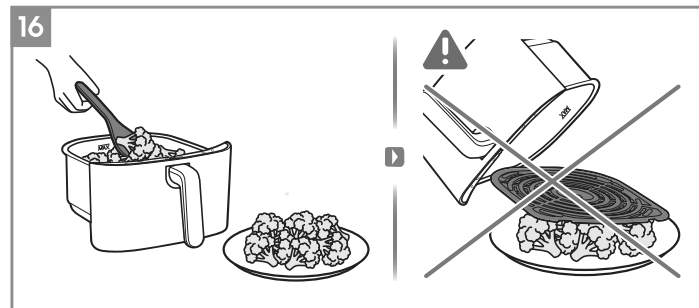
8. Læg maden i kurven, uden at det kommer over "MAX".  
9. Skub formen med maden helt tilbage i produktet.



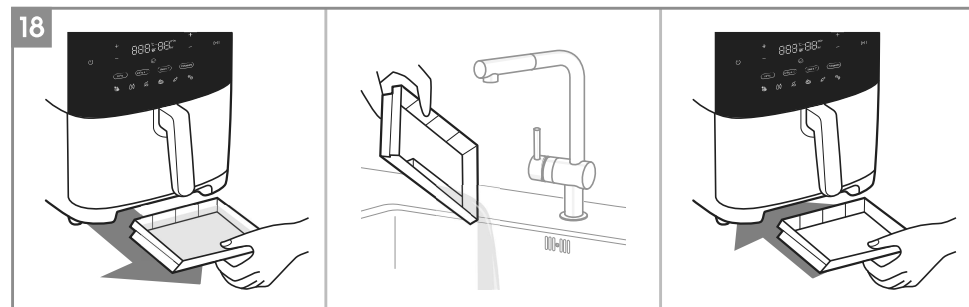
10. Sæt stikket til produktet i stikkontakten.  
11. Tryk på On/Off knappen.  
12. Vælg damp.  
13. Tryk på Play/Pause knappen.



14. Når tilberedningstiden er slut, lyder der et bip.  
15. Fjern forsigtigt formen, og anbring den på en varmebestandig overflade.  
▲ **FORSIGTIG:** Der kan komme varm damp ud af kurven, når den åbnes midt i eller i slutningen af tilberedningen. Sørg for, at ansigt, arme og hænder er væk fra dampen, når du åbner den.

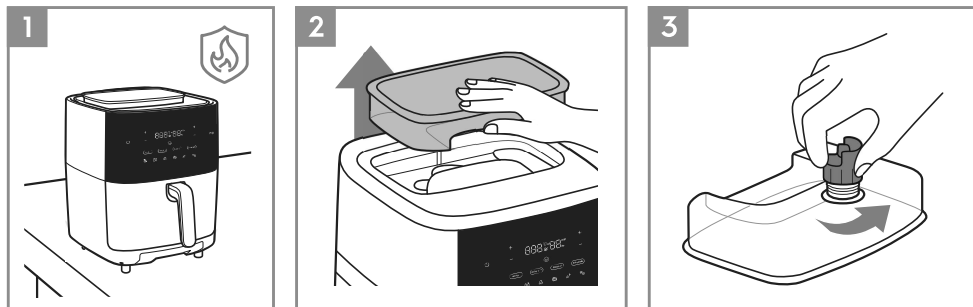


16. Server maden med en tang eller et lignende køkkenredskab.  
▲ **FORSIGTIG:** Server ikke mad ved at vende kurvens indhold direkte ud på tallerkenen, da den varme rist eller væske kan falde ned i tallerkenen.  
17. Træk stikket ud af produktet efter brug.

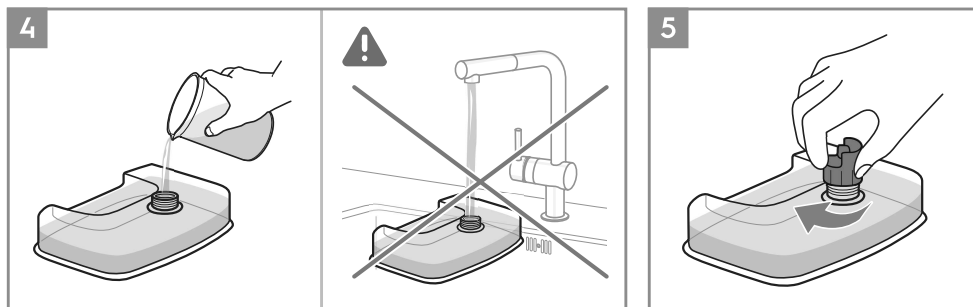


18. Tjek drypbakken for opsamlet vand. Hæld vand ud, og sæt drypbakken tilbage i produktet.

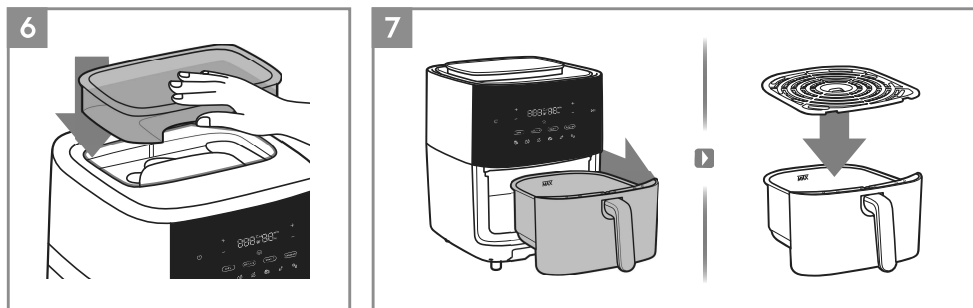
## Sådan bruges – Air fry + Dampfunktion



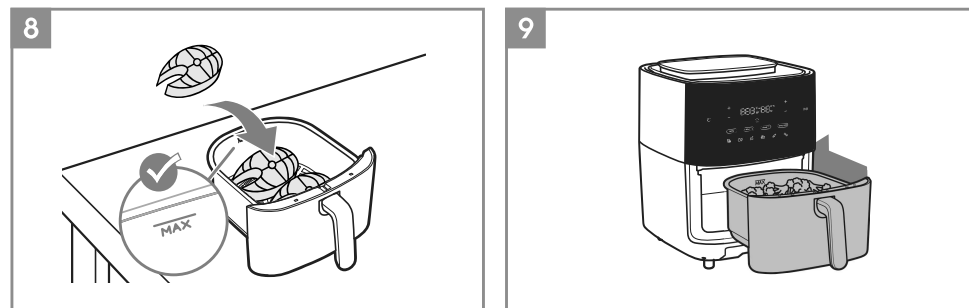
1. Anbring produktet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.
2. Fjern vandtanken ved at løfte den ud af airfryeren.
3. Skru låget af vandtanken.



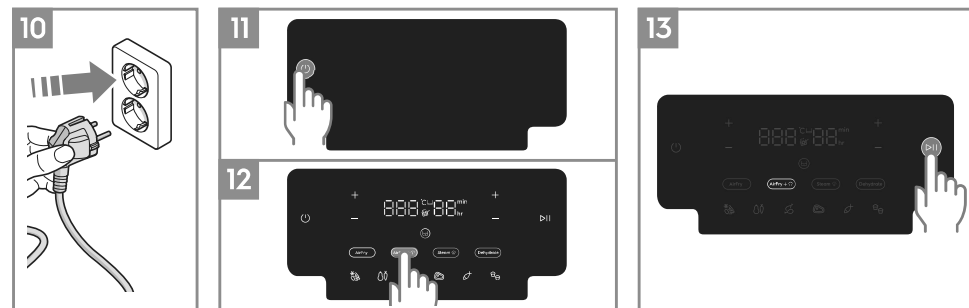
4. Fyld vandtanken op med rensed/destilleret vand.
- ⚠ **FORSIGTIG:** For at minimere ophobning af kalk og opretholde korrekt driftsfunktion, især i områder med hårdt vand, må der ikke bruges vand direkte fra hanen.
5. Fastgør vandtankens hætte.



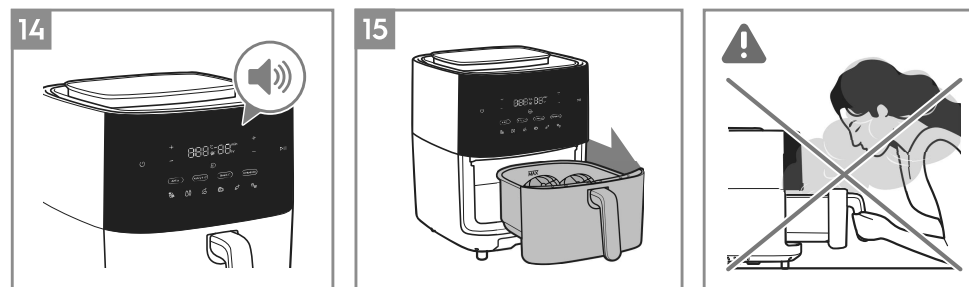
6. Sæt vandtanken tilbage på airfryeren.
7. Træk formen ud, og placer den på et stabilt underlag. Sæt risten i kurven.



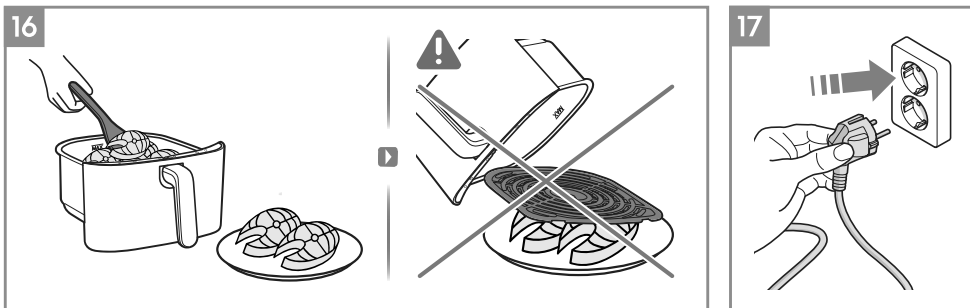
8. Læg maden i kurven, mens du observerer "MAKS." indikation af kapacitet.
9. Skub formen med maden helt tilbage i produktet.



10. Sæt stikket til produktet i stikkontakten.
11. Tryk på On/Off-knappen.
12. Vælg Air fry- og Steam-funktionen.
13. Tryk på Play/Pause-knappen.



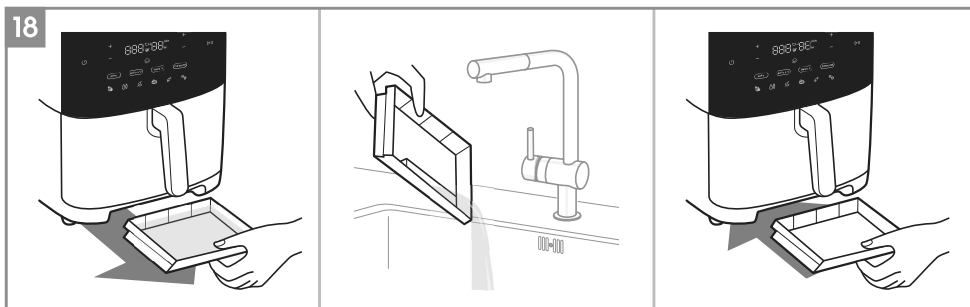
14. Når tilberedningstiden er slut, udsender produktet et bipsignal.
15. Fjern forsigtigt formen, og anbring den på en varmebestandig overflade.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Der kan komme varm damp ud af kurven, når den åbnes midt i eller i slutningen af tilberedningen. Sørg for, at ansigt, arme og hænder er væk fra dampen, når du åbner den.



16. Server maden med en tang eller et lignende køkkenredskab.

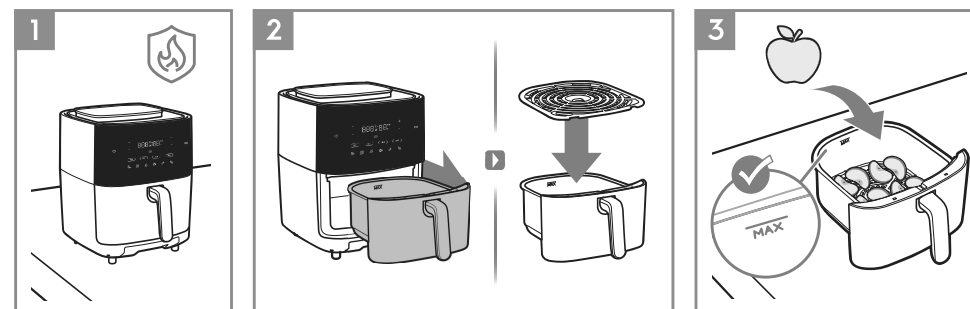
▲ **FORSIGTIG:** Server ikke mad ved at vende formen direkte på pladen, da den varme rist eller væsker kan falde ned i pladen.

17. Træk stikket ud af produktet efter brug.

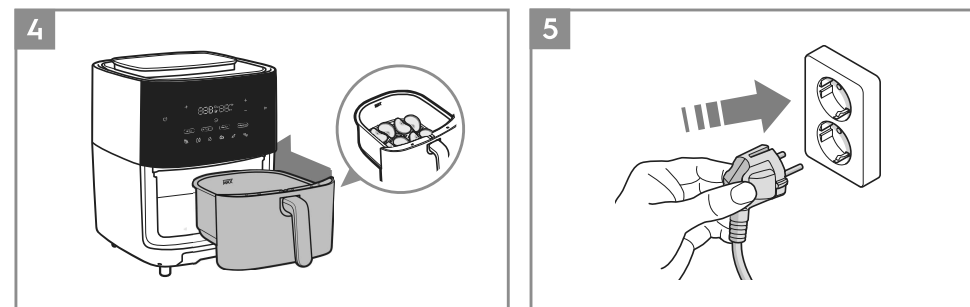


18. Tjek opsamlere til vandbakken for ophobning af vand. Bortskaf overskydende vand, og sæt det tilbage i produktet.

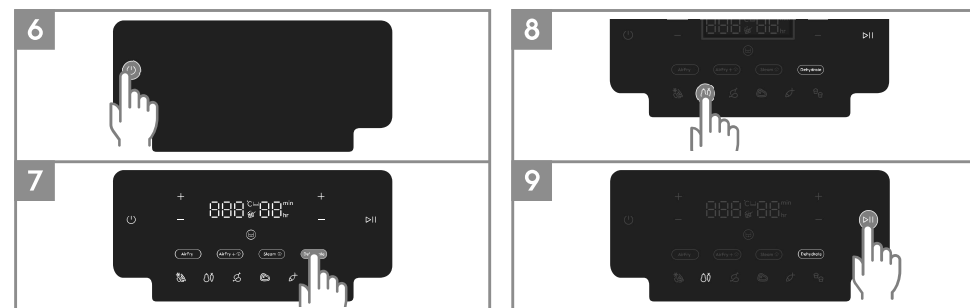
## Anvendelse - Dehydreringsfunktion



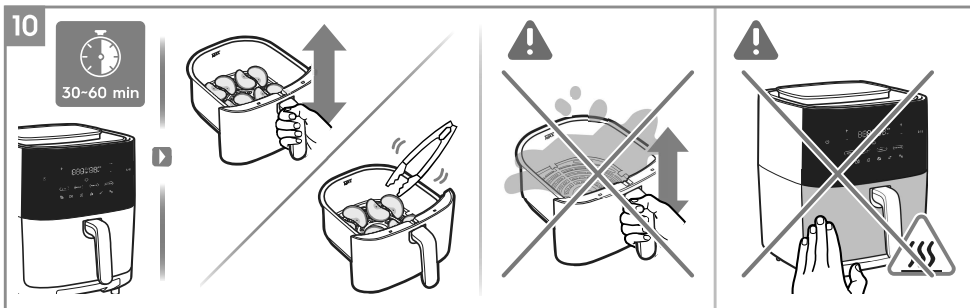
1. Anbring produktet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.
2. Træk formen ud, og placer den på et stabilt underlag. Sæt risten i kurven.
3. For at opnå den bedste dehydrering må ingredienserne ikke placeres oven på hinanden.



4. Skub formen med maden helt tilbage i produktet.
5. Sæt stikket til produktet i stikkontakten.

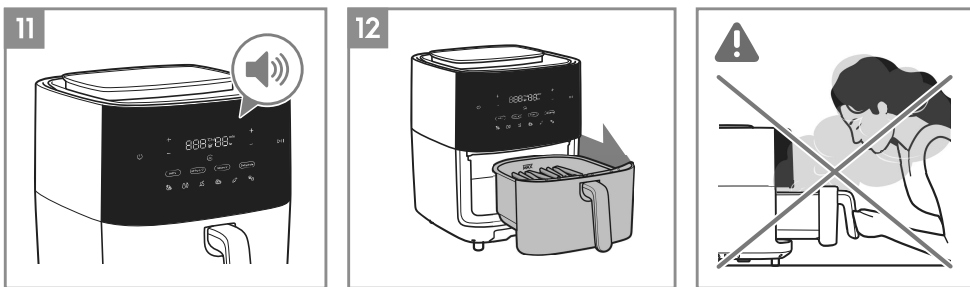


6. Tryk på On/Off-knappen.
7. Vælg dehydreringsfunktionen
8. Juster tid og temperatur efter din smag, eller vælg en af de forudindstillede opskrifter. For eksempel Grøntsager.
9. Tryk på Play/Pause-knappen.



10. Vend maden midt i tilberedningen eller hvert 30.-60. minut ved hjælp af et varmebestandigt redskab (se Madlavningsguide).

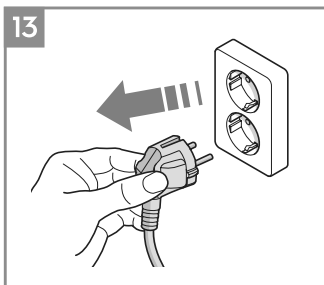
⚠ **FORSIGTIG:** Vær forsigtig med varme overflader, når produktet er i brug.



11. Når tilberedningstiden er slut, udsender produktet et bipsignal.

12. Fjern forsigtigt formen, og anbring den på en varmebestandig overflade.

⚠ **FORSIGTIG:** Der kan komme varm damp ud af kurven, når den åbnes midt i eller i slutningen af tilberedningen. Sørg for, at ansigt, arme og hænder er væk fra dampen, når du åbner den.



13. Træk stikket ud af produktet efter brug.

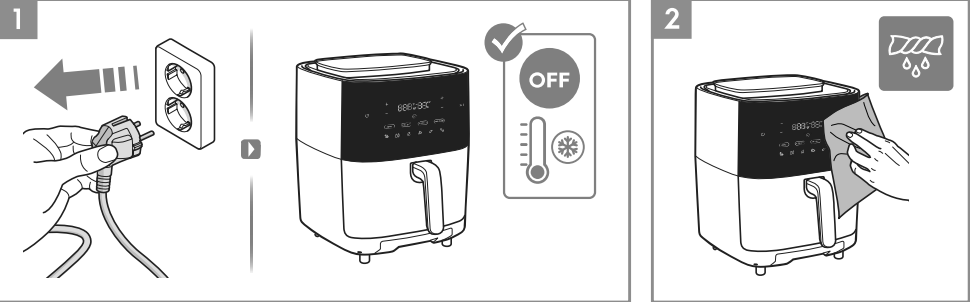
## Madlavningsguide

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

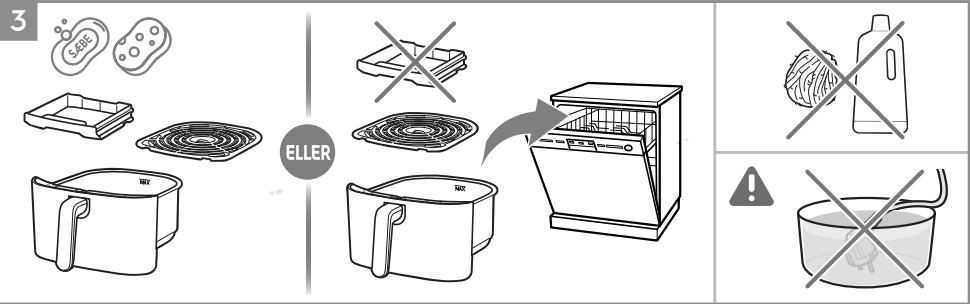
## Madlavningsguide

|  |  |  | 1,000g         | 10 min Damp<br>25 min Airfry | 100 °C Damp<br>180 °C Airfry  |  |  |  |
|--|--|--|----------------|------------------------------|-------------------------------|--|--|--|
|  |  |  | 100-500g       | 10-15 min                    | 140 °C                        |  |  |  |
|  |  |  | 100-500g       | 10 min                       | 180 °C                        |  |  |  |
|  |  |  | 500g           | 15 min                       | 100 °C                        |  |  |  |
|  |  |  | 400g           | 5 min Steam<br>5 min Airfry  | 100 °C Steam<br>140 °C Airfry |  |  |  |
|  |  |  | hver<br>25-50g | 10 min                       | 170 °C                        |  |  |  |
|  |  |  | 300g           | 5 hours                      | 80 °C                         |  |  |  |
|  |  |  | 300g           | 5 hours                      | 80 °C                         |  |  |  |

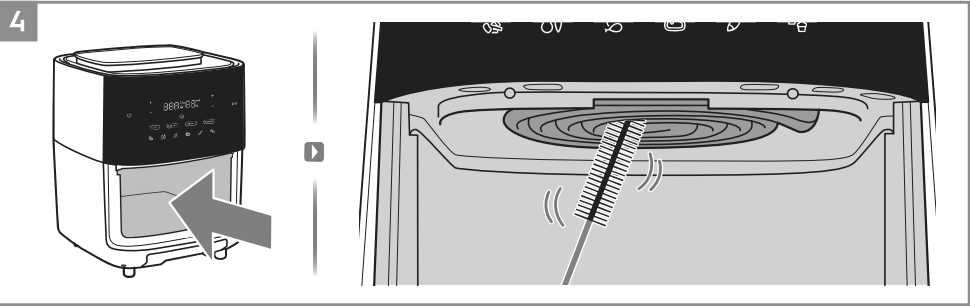
## Rengøring



1. Tag altid stikket ud af produktet, og vent, indtil produktet er kølet af, før du rengør det.
2. Tør produktets yderside af med en blød klud.

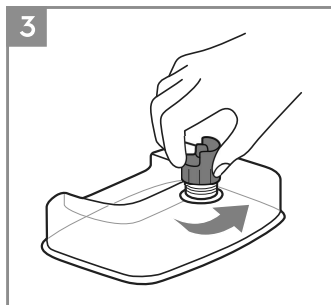
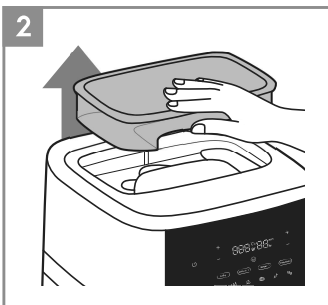
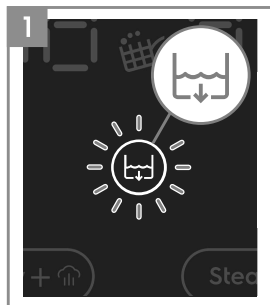


3. Rengør formen og risten med varmt vand og opvaskemiddel, eller læg dem i opvaskemaskinen.  
**BEMÆRK:** Undgå at bruge slibende rengøringsmidler eller metalværktøjer for at beskytte non-stick-belægningen.
- ⚠ FORSIGTIG:** Nedsæk aldrig produktet, dets ledning eller stik i vand eller anden væske.

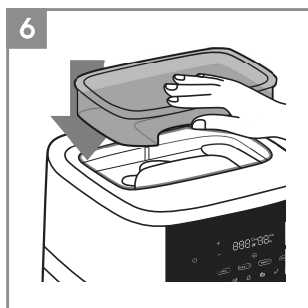
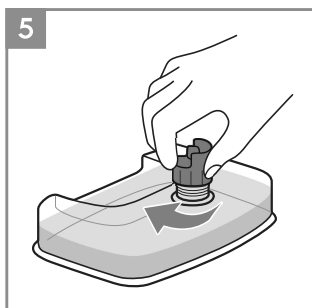
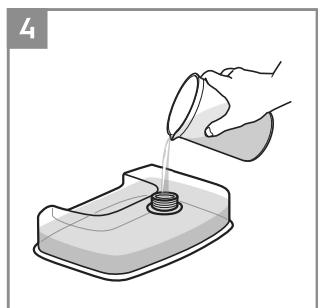


4. Rengør varmelegemet med en rengøringsbørste.  
**BEMÆRK:** Sørg for, at produktet er helt afkølet, før du rengør varmelegemet.

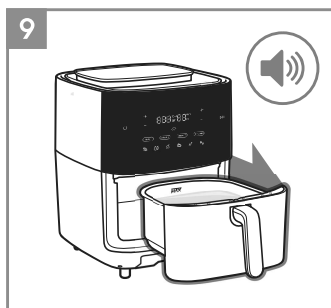
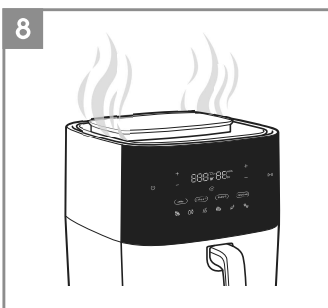
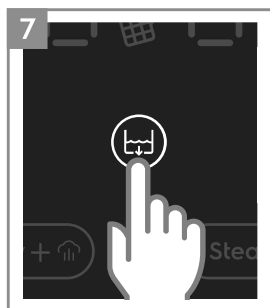
## Rengøring - Damp



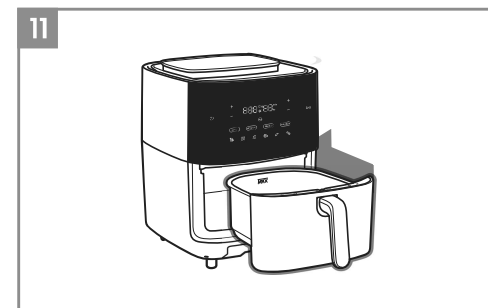
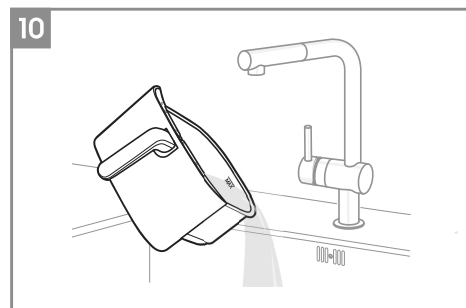
1. Kør en rengøringscyklus med "Rengøring", når ikonet lyser på displayet, eller når der er behov for rengøring.
2. Fjern vandtanken ved at løfte den ud af AirFryeren.
3. Skru låget af vandtanken.



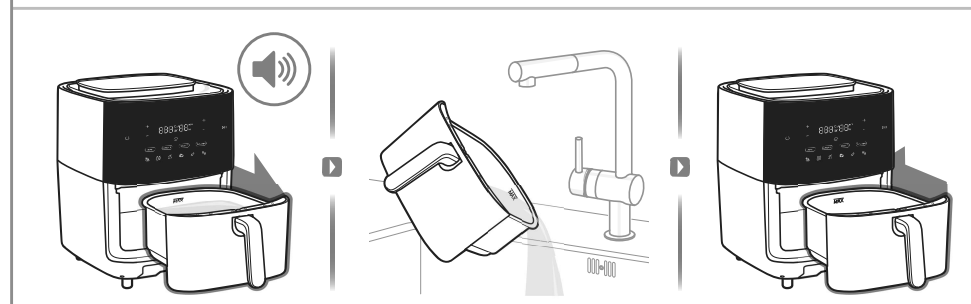
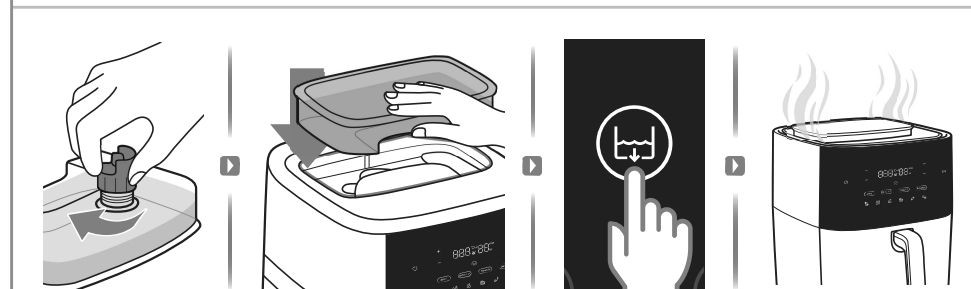
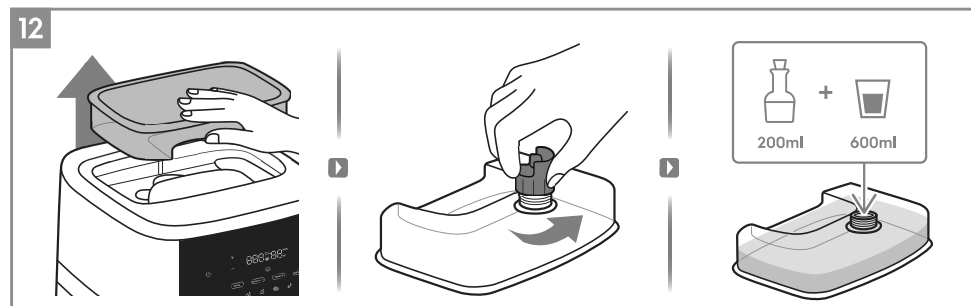
4. Fill vandtanken op med rensed/destilleret vand.
5. Skru låget på igen.
6. Sæt vandtanken tilbage på AirFryeren.



7. Tryk på knappen "Rengøring".
8. Vent, indtil dampprogrammet er færdigt.
9. Når dampprogrammet er slut, udsender produktet et bipsignal. Tag forsigtigt formen ud.

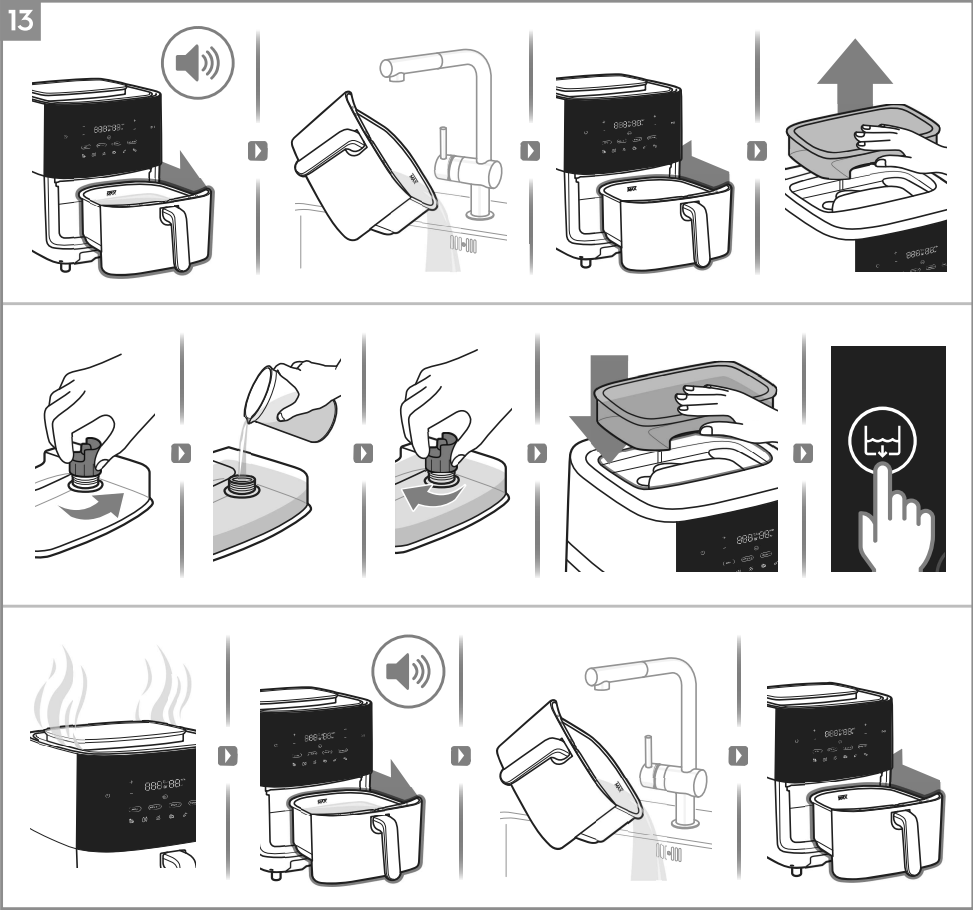


10. Hæld overskydende vand i kurven væk.
11. Skub kurven helt ind i produktet.

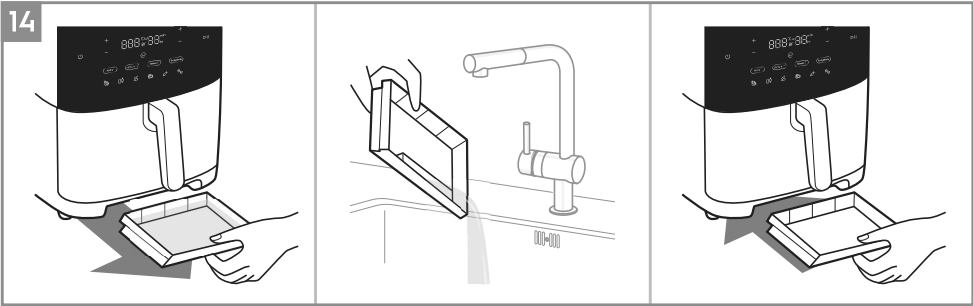


12. Gentag de foregående trin (2-11), denne gang med en blanding af 600 ml rensed vand og 200 ml eddike.





13. Til sidst gentages de samme trin (2-11), igen kun med rensat vand.



14. Tjek opsamlern til vandbakken for ophobning af vand. Bortskaf overskydende vand, og sæt det tilbage i produktet.

## Hvad gør du, hvis ...

| Problem                                       | Kontroller, at ...                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktet er korrekt tilsluttet en stikkontakt.</li> <li>• Kurven og risten er korrekt placeret. Sørg for, at de er skubbet helt ind i produktet.</li> <li>• Tilberedningstiden er indstillet.</li> </ul> |
| Du kan ikke skubbe kurven ind i produktet.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurven er fyldt over "MAX" kapacitet.</li> <li>• Kurven er placeret korrekt.</li> <li>• Der er en genstand under kurven, som forhindrer den i at lukke ordentligt.</li> </ul>                             |
| Der kommer hvid røg ud af produktet.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den mad, du tilbereder, er for fedtet.</li> <li>• Panden, risten og varmeelementet er rene.</li> </ul>                                                                                                    |
| Displayet viser E1.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatursensoren afbrydes eller kobles fra.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| Displayet viser E2.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatursensoren er kortsluttet.</li> </ul>                                                                                                                                                             |

\* Hvis displayet viser E1- eller E2-fejl, skal produktet repareres af et servicecenter.

## Tekniske data

| Produkt       | Airfryer      |
|---------------|---------------|
| Model         | EAF7SB        |
| Spænding (V~) | 220 V ~ 240 V |
| Effekt (W)    | 1700 W        |
| Frekvens (Hz) | 50 ~ 60 Hz    |
| Kapacitet     | 6,9 L         |



# Sikkerhedsanvisning

EA7F5B  
Airfryer

EN USER MANUAL  
HR UPUTE ZA UPOTREBU  
CZ NÁVOD K POUŽITÍ  
DK BRUGSANVISNING  
EE KASUTUSJUHEND  
FI KÄYTTÖOHJE

FR NOTICE D'UTILISATION  
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
IT LIBRETTO DI ISTRUZIONI  
LT INSTRUKCIJŲ KNYGELĖ  
LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA  
NO BRUKSANVISNING

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI  
RO MANUAL DE INSTRUCȚIUNI  
SE INSTRUKTIONSBOK  
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE  
TR TALİMAT KİTAPÇIĞI  
UA ІНСТРУКЦІЯ

Dette produkt kan kun bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion om, hvordan produktet bruges sikkert og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Dette produkt er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge produktet på en sikker måde og forstår de involverede farer af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.

Opbevar AirFryeren og strømledningen utilgængeligt for børn under 8 år.

Dette produkt er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Hvis strømledningen er beskadiget eller ødelagt, skal den udskiftes af en servicerepræsentant eller lignende kvalificerede personer for at undgå sikkerhedsmæssige farer.

De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.

Dæk ikke luftindtag og luftudtag til, mens produktet er i drift.

Returner altid produktet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse eller reparation.

Forsøg ikke selv at reparere produktet.

Anbring ikke produktet på eller i nærheden af et varmt gaskomfur, enhver form for elektrisk komfur, elektriske kogeplader eller i en opvarmet ovn.

Sørg altid for, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.

Hold strømledningen væk fra varme overflader eller skarpe genstande for at undgå skader.

Læg aldrig noget brandfarligt, eksplosivt eller ætsende materiale i kurven.

Undgå at klemme, bøje, vride eller placere tunge genstande på strømledningen for at undgå at blotlægge eller ødelægge dens kerne.

Brug ikke produktet, hvis stikket, hovedledningen eller selve produktet er beskadiget.

Start aldrig tilberedningen, uden at kurven er på plads.

Fyld ikke kurven op over "MAX" linjen for at undgå, at maden kommer i kontakt med varmeelementet.

Rør ikke kurven direkte med hænderne under eller lige efter brug for at undgå at blive skoldet.

Brug ikke plastikredskaber eller almindeligt indpakningspapir til at pakke mad ind.

Stik ikke stifter, ledninger eller andre genstande ind i nogen af AirFryerens åbninger for at undgå elektrisk stød eller personskade.

Sørg for at tage stikket ud af stikkontakten, før du rengør eller reparerer AirFryeren.

Flyt eller ryst ikke AirFryeren under brug.

Stik ikke fremmedlegemer ind i sikkerhedsafbryderen for at undgå fare.

Ikke egnet til kontakt med ingredienser med højt syreindhold og/eller højt saltindhold.

Undgå at bruge metalredskaber, når du håndterer maden i kurven.

Brug kun rensed/destilleret vand.

**FORSIGTIG: Varme overflader.** 

## BORTSKAFFELSE



Dette symbol på produktet eller på dets emballage angiver, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Hvis du vil genbruge dit produkt, skal du tage det med til et officielt indsamlingssted eller til et Electrolux-servicecenter, der kan fjerne og genbruge batteriet og de elektriske dele på en sikker og professionel måde. Følg dit lands regler for separat indsamling af elektriske produkter og genopladelige batterier.

Electrolux forbeholder sig ret til at ændre produkter, oplysninger og specifikationer uden varsel.

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-produkt. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux

Besøg vores hjemmeside for at:



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, serviceoplysninger:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Køb tilbehør og forbrugsvarer til dit produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Når du kontakter servicecentret, skal du sørge for at have følgende data til rådighed. Oplysningerne findes på typeskiltet.

Modelnummer  
PNC nummer  
Serienummer



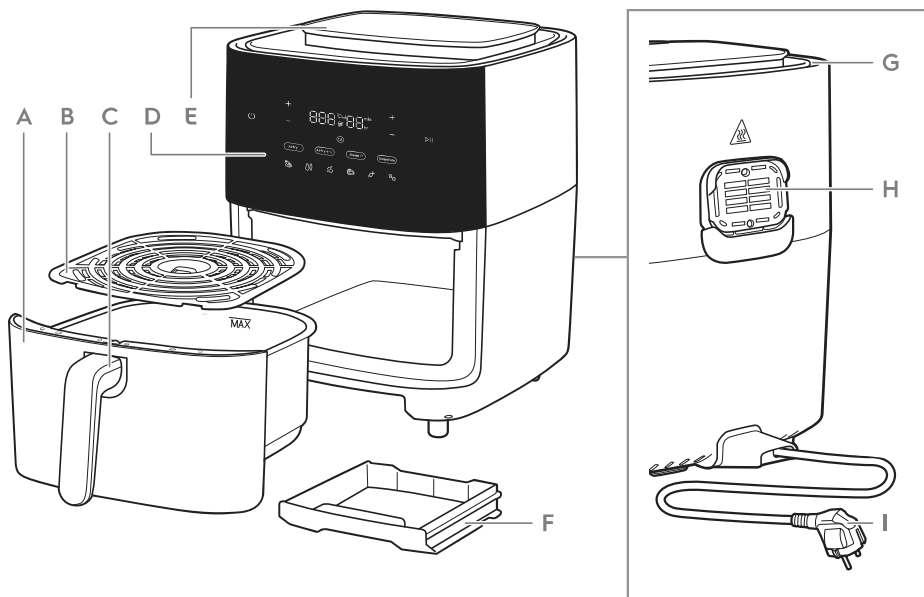
## Kasutusjuhend

EAF7SB

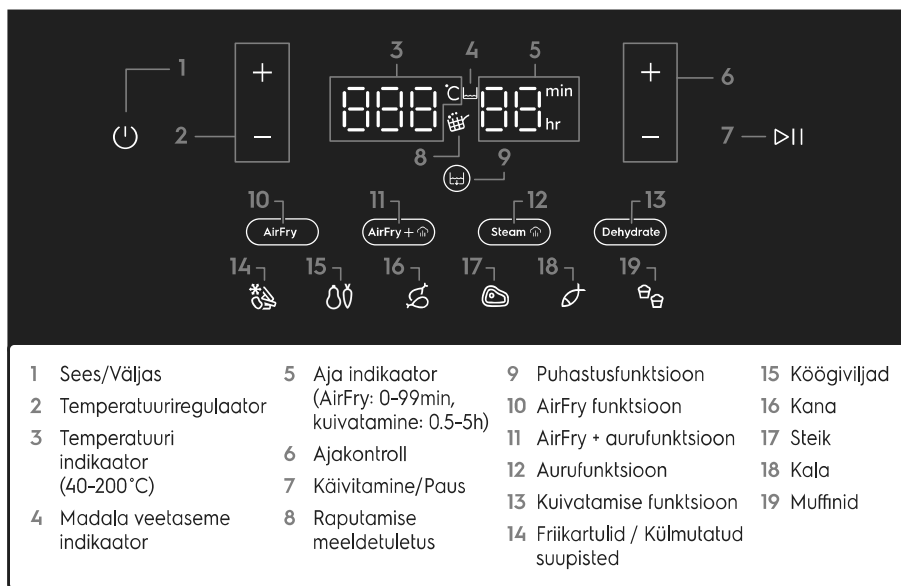
Kuumaõhufritüür



## Ülevaade

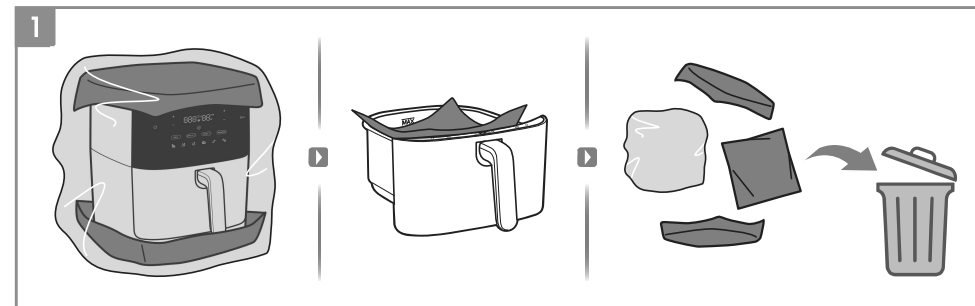


- |                 |              |                 |                 |
|-----------------|--------------|-----------------|-----------------|
| A Pann          | D Juhtpaneel | F Veekoguja     | H Õhu väljalase |
| B Ahju rest     | E Veepaak    | G Õhu sisselase | I Põhikaabel    |
| C Korvi käepide |              |                 |                 |

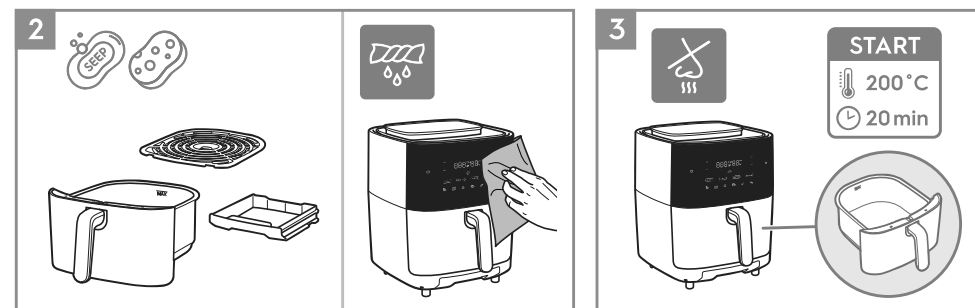


- |                                      |                                                         |                                        |                |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|
| 1 Sees/Väljas                        | 5 Aja indikaator (AirFry: 0-99min, kuivatamine: 0.5-5h) | 9 Puhastusfunktsioon                   | 15 Köögiviljad |
| 2 Temperatuuriregulaator             | 6 Ajakontroll                                           | 10 AirFry funktsioon                   | 16 Kana        |
| 3 Temperatuuri indikaator (40-200°C) | 7 Käivitamine/Paus                                      | 11 AirFry + aurufunktsioon             | 17 Steik       |
| 4 Madala veetaseme indikaator        | 8 Raputamise meeldetuletus                              | 12 Aurufunktsioon                      | 18 Kala        |
|                                      |                                                         | 13 Kuivatamise funktsioon              | 19 Muffinid    |
|                                      |                                                         | 14 Friikartulid / Külmutatud suupisted |                |

## Enne esmakordset kasutamist

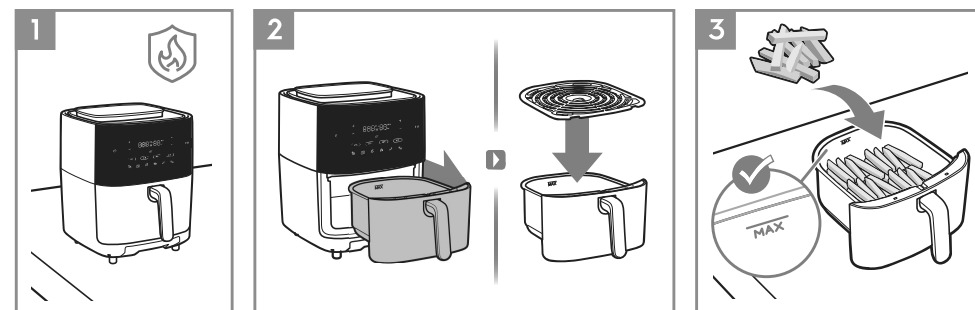


1. Eemaldage kogu pakend ja kaitsematerjal.

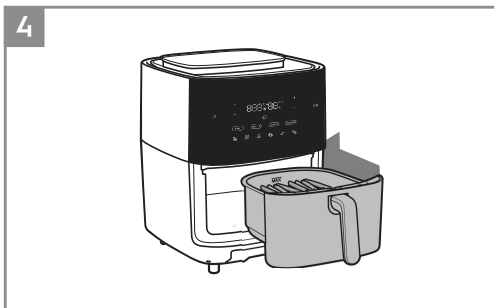


2. Puhastage pann ja rest sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Pühkige seadme sise- ja väliskülge pehme lapiga.
3. On normaalne, et uus seade eritab esimestel kasutuskordadel lõhna. Selle vältimiseks laske tühjal kuumaõhufrititüürl 20 minutit enne esmakordset kasutamist 200 °C juures töötada.

## Kuidas kasutada - AirFry funktsioon



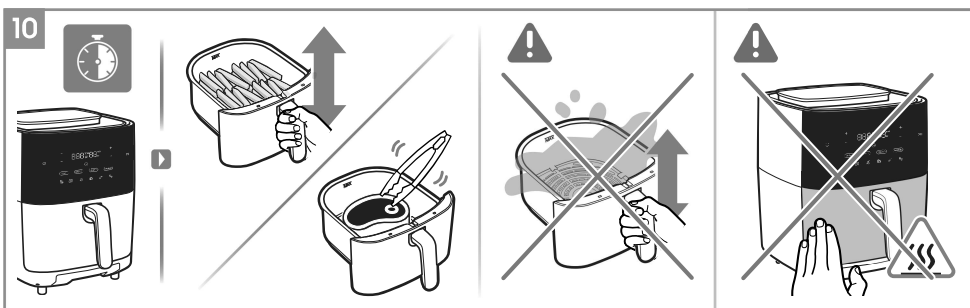
1. Asetage seade tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.
2. Tõmmake pann välja ja asetage see stabiilsele pinnale. Sisestage rest korvi.
3. Asetage toiduained pannile, järgides "MAX" joont mahutavuse indikaatorit



4. Lükake pann toiduainetega täielikult seadmesse tagasi.  
5. Lülitage seade sisse.

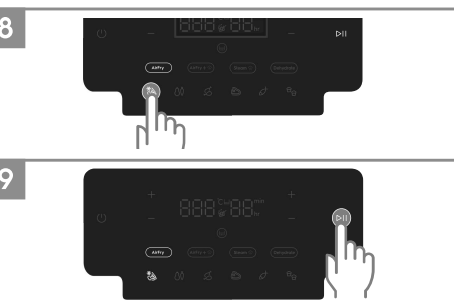
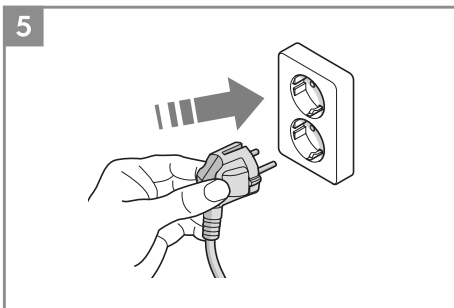


6. Vajutage Sees/Väljas nuppu.  
7. Valige soovitud toiduvalmistusviis. Näitkes kuuma õhuga fritüürimise funktsioon.  
8. Reguleerige aega ja temperatuuri oma maitse järgi või valige üks eelseadistatud retseptidest. Näitkes friikartulid.  
9. Vajutage nuppu Käivitamine/Paus.



10. Olenevalt koostisosast keerake toitu toiduvalmistamise ajal või iga 7 minuti järel kuumakindla köögiriista abil või lihtsalt korvis olevat toitu ettevaatlikult raputades (vt. toiduvalmistamise juhendit).

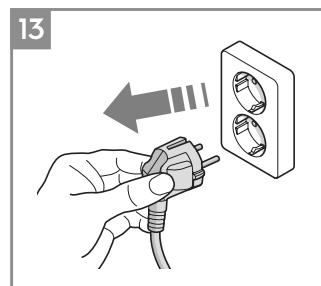
⚠ **ETTEVAATUST:** Olge seadme kasutamisel kuumade pindadega ettevaatlik.



11. Toiduvalmistusaja lõppedes kostab helisignaal.

12. Eemaldage pann ettevaatlikult ja asetage see kuumakindlale pinnale.

⚠ **ETTEVAATUST:** Kuum aur võib korvist väljuda, kui see avatakse toiduvalmistamise keskel või lõpus. Veenduge, et teie nägu, käevarrad ja käed oleksid selle avamisel aurust eemal.



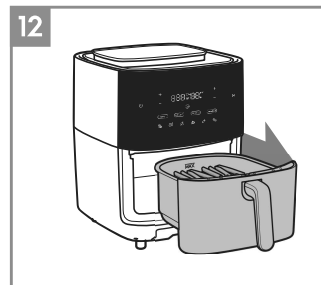
13. Pärast kasutamist ühendage seade toitevõrgust lahti.

### Raputamise meeldetuletus

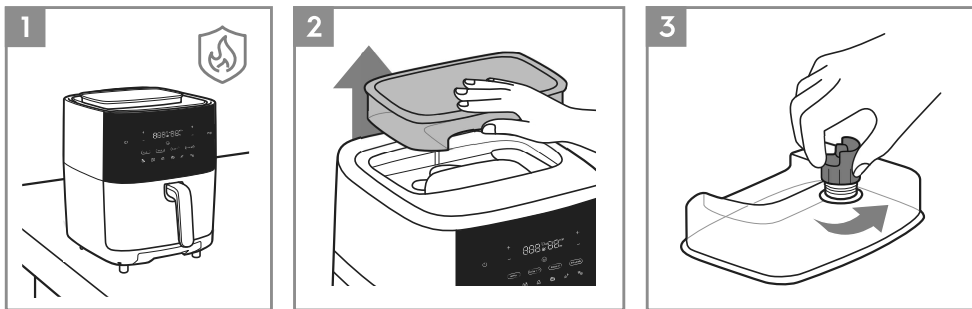
"Raputamise meeldetuletus" aktiveeritakse teatud retseptide (nt friikartulid/külmutatud suupisted, köögiviljad ja kana) eelseadistuse ajal.

Kui on aeg toiduaineid raputada või ümber pöörata, süttib ikoon „Raputamise meeldetuletus“ ja vilgub ühe minuti jooksul, samal ajal kostab kolmekordne helisignaal.

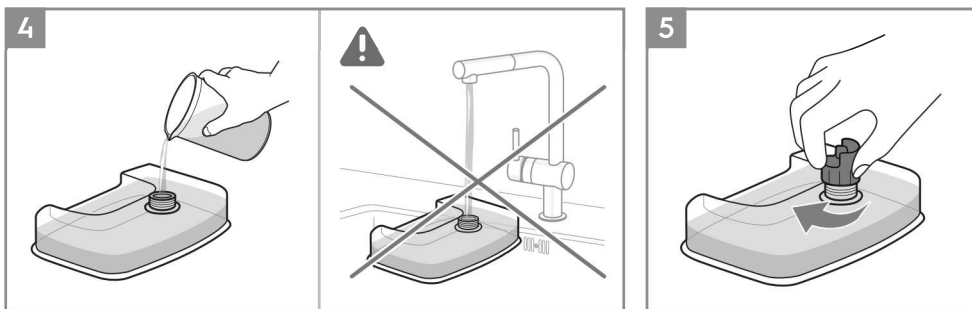
"Raputamise meeldetuletus" ei ole kohustuslik, seega jätkub toiduvalmistamine tavapäraselt isegi siis, kui toiduaineid ei pöörata ega raputata.



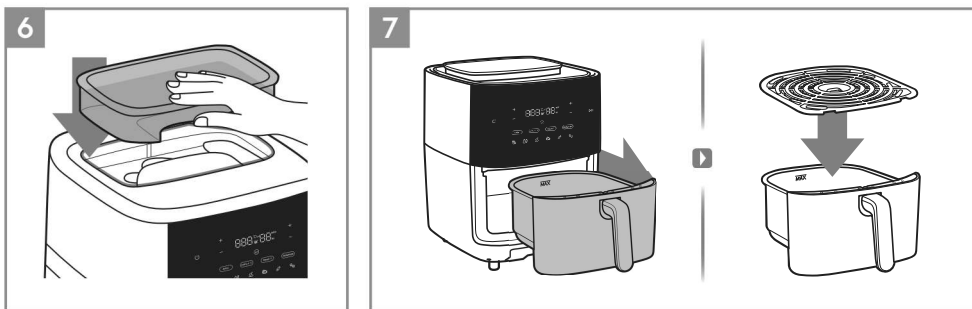
## Kuidas kasutada – Aurufunktsioon



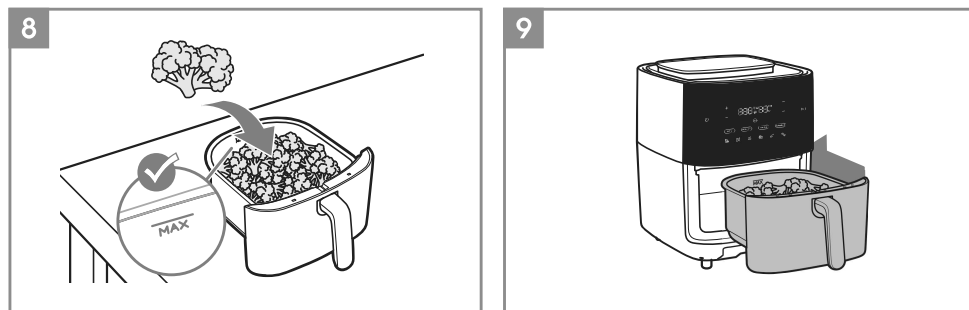
1. Asetage seade tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.
2. Eemaldage veepaak, tõstes selle kuumaõhufritüürist välja.
3. Keerake lahti veepaagi kork.



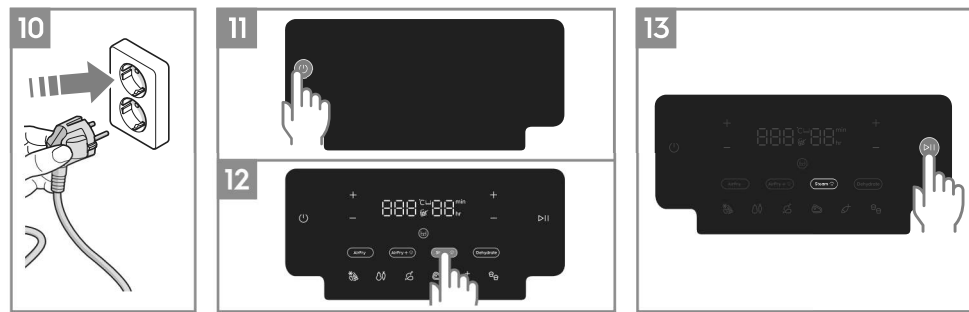
4. Valage veepaaki puhastatud/destilleeritud vett.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** Katlakivi kogunemise vähendamiseks ja töövoime tagamiseks kareda veega piirkondades, ärge kasutage vett otse kraanist.
5. Keerake veepaagi kork kinni.



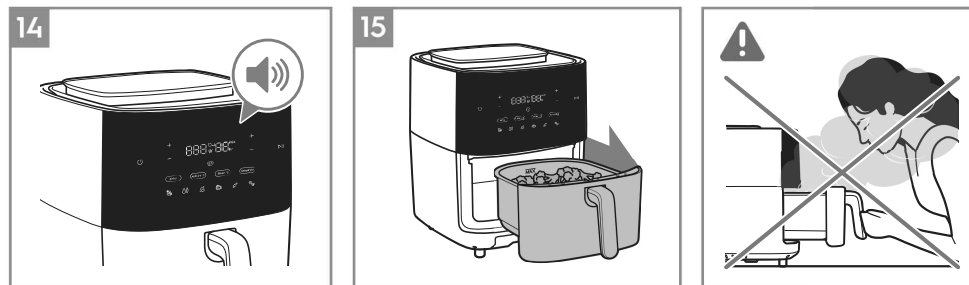
6. Asetage veepaak tagasi oma kohale.
7. Tõmmake pann välja ja asetage see stabiilsele pinnale. Sisestage rest korvi.



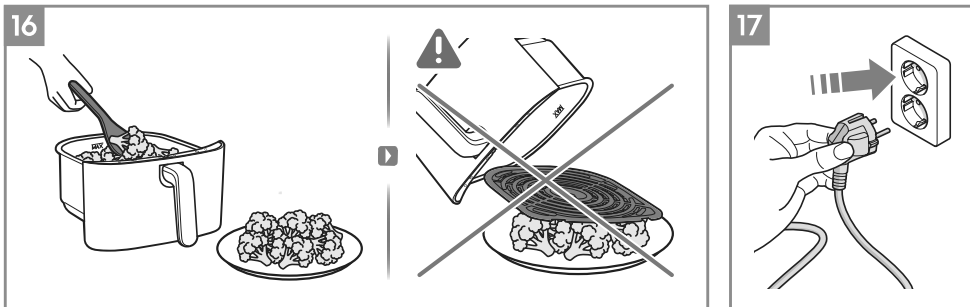
8. Asetage toiduained korvi, järgides "MAX" mahutavuse indikaatorit.
9. Lükake pann toiduainetega täielikult seadmesse tagasi.



10. Lülitage seade sisse.
11. Vajutage Sees/Väljas nuppu.
12. Valige aurufunktsioon.
13. Vajutage nuppu Käivitamine/Paus.



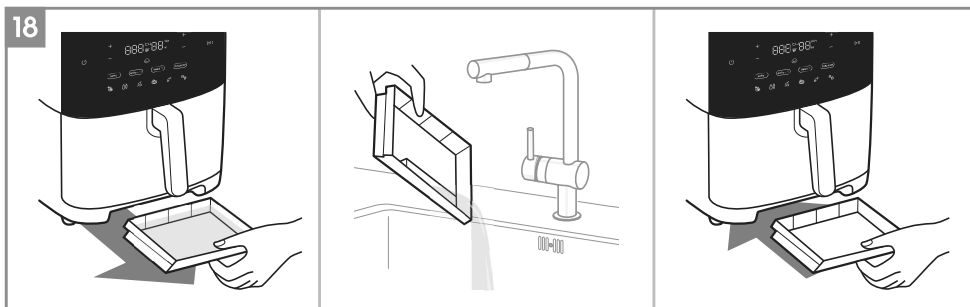
14. Toiduvalmistusaja lõppedes kostab helisignaal.
15. Eemaldage pann ettevaatlikult ja asetage see kuumakindlale pinnale.
- ⚠ **ETTEVAATUST:** Kuum aur võib korvist väljuda, kui see avatakse toiduvalmistamise keskel või lõpus. Veenduge, et teie nägu, käed ja varvased oleksid selle avamisel aurust eemal.



16. Serveerige toitu köögitangide või muu sarnase köögiriista abil.

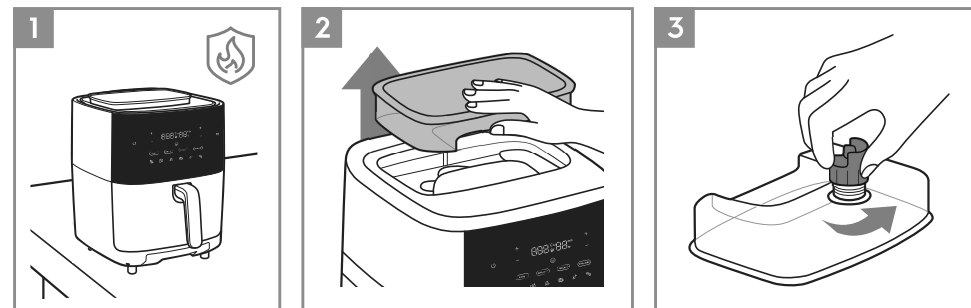
⚠ **ETTEVAATUST:** Ärge pöörake panni otse taldrikule, kui toitu serveerite, kuna kuum rest või vedelikud võivad taldrikule kukkuda.

17. Pärast kasutamist ühendage seade toitevõrgust lahti.



18. Veenduge, et veekogujas on vett. Valage üleliigne vesi ära ja asetage veekogu tagasi oma kohale.

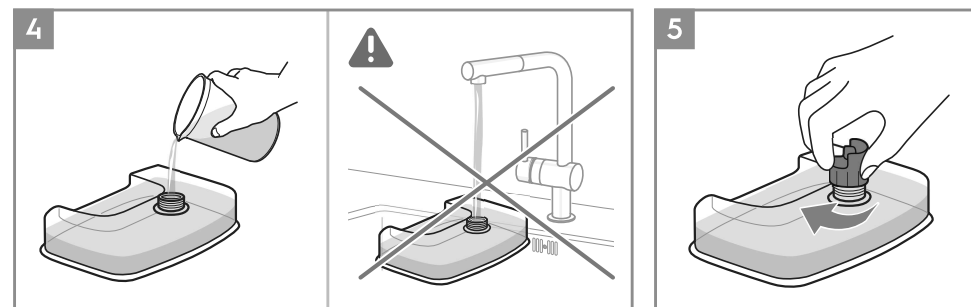
## Kuidas kasutada – Air fry + Aurufunktsioon



1. Asetage seade tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.

2. Eemaldage veepaak, tõstes selle kuumaõhufrititüürist välja.

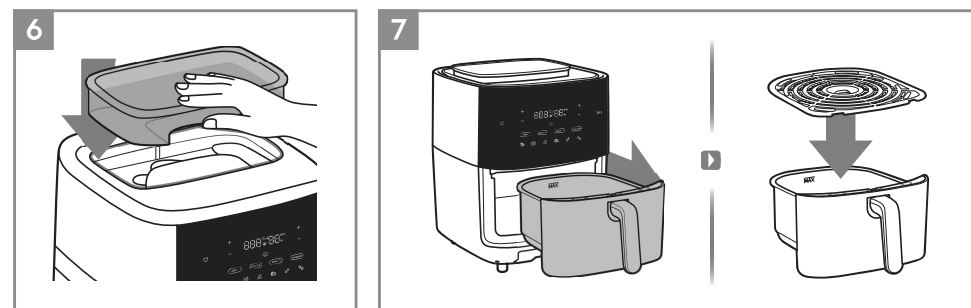
3. Keerake lahti veepaagi kork.



4. Valage veepaaki puhastatud/destilleeritud vett.

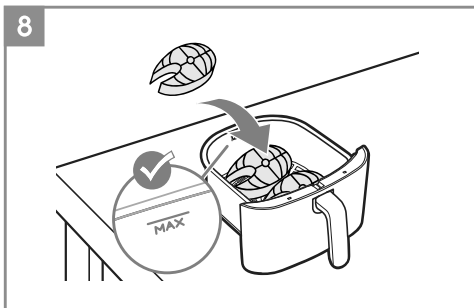
⚠ **ETTEVAATUST:** Kattlakivi kogunemise vähendamiseks ja töövõime tagamiseks kareda veega piirkondades, ärge kasutage vett otse kraanist.

5. Keerake veepaagi kork kinni.

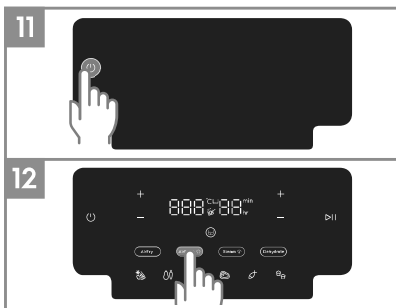
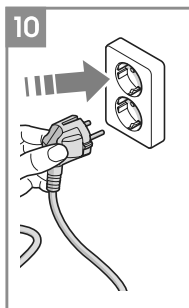
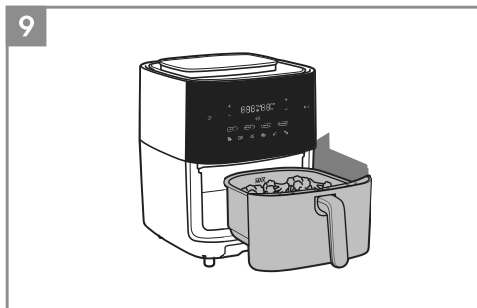


6. Asetage veepaak tagasi oma kohale.

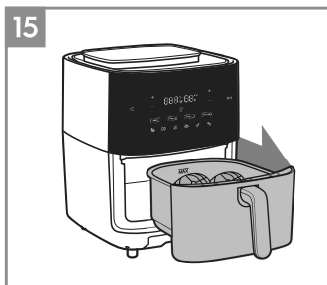
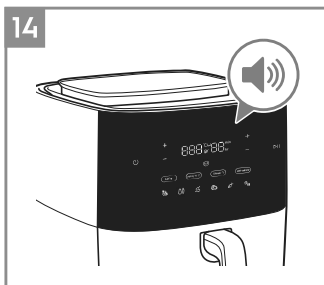
7. Tõmmake pann välja ja asetage see stabiilsele pinnale. Sisestage rest korvi.



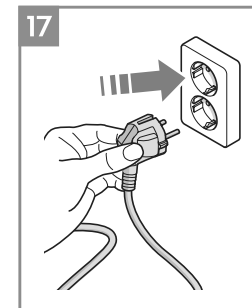
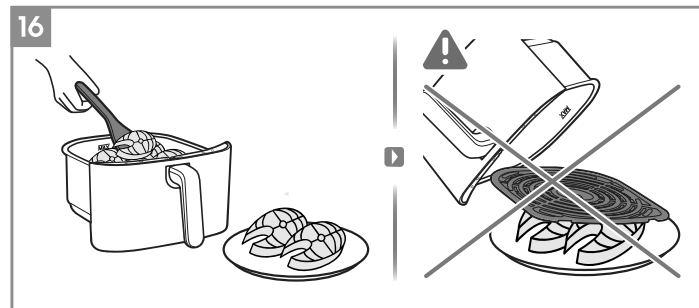
8. Asetage toidunained korvi, järgides "MAX" mahutavuse indikaatorit.  
9. Lükake toidunainetega pann täielikult seadmesse tagasi.



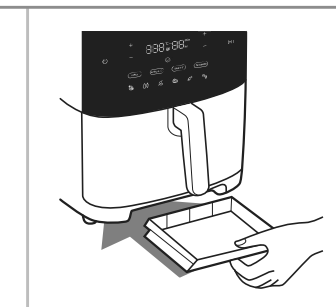
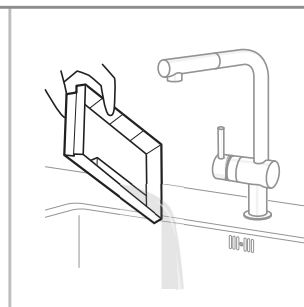
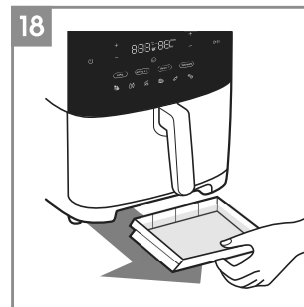
10. Ühendage seade vooluvõrku.  
11. Vajutage nuppu Sees/Väljas.  
12. Valige funktsioon Air fry ja Steam.  
13. Vajutage nuppu Käivitamine/Paus.



14. Toiduvalmistusaja lõppedes kostab helisignaali.  
15. Eemaldage pann ettevaatlikult ja asetage see kuumakindlale pinnale.  
⚠ **ETTEVAATUST:** Kuum aur võib korvist väljuda, kui see avatakse toiduvalmistamise keskel või lõpus. Veenduge, et teie nägu, käsivarred ja käed oleksid selle avamisel aurust eemal.



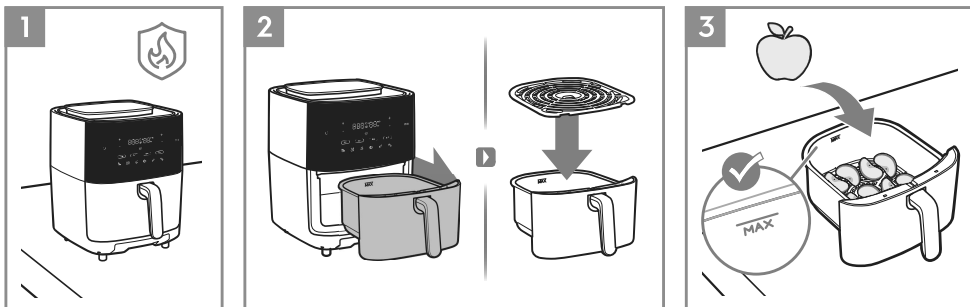
16. Serveerige toitu köögitangide või muu sarnase köögiriista abil.  
⚠ **ETTEVAATUST:** Ärge pöörake panni otse taldrikule, kui toitu serveerite, kuna kuum rest või vedelikud võivad taldrikule kukkuda.  
17. Pärast kasutamist ühendage seade toitevõrgust lahti.



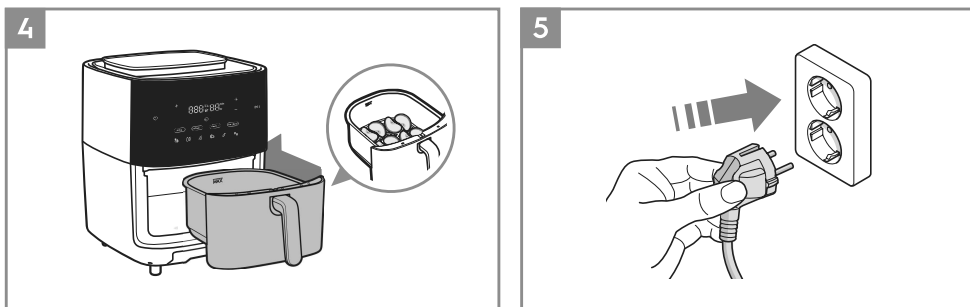
18. Veenduge, et veekogujas on vett. Valage üleliigne vesi ära ja asetage veekogu tagasi oma kohale.



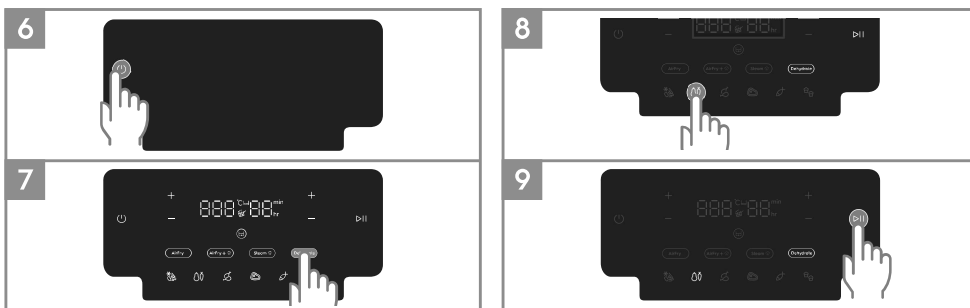
## Kuidas kasutada – Kuivatamise funktsioon



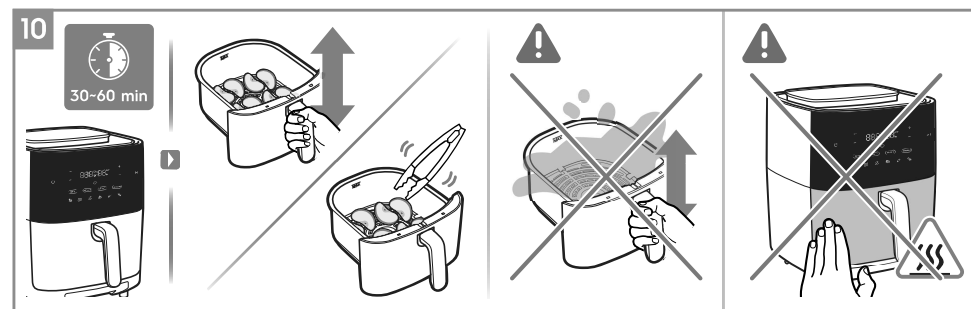
1. Asetage seade tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.
2. Tõmmake pann välja ja asetage see stabiilsele pinnale. Sisestage rest korvi.
3. Parimate kuivatustulemuste saavutamiseks ärge asetage koostisosi üksteise peale.



4. Lükake toiduainetega pann täielikult seadmesse tagasi.
5. Lülitage seade sisse.

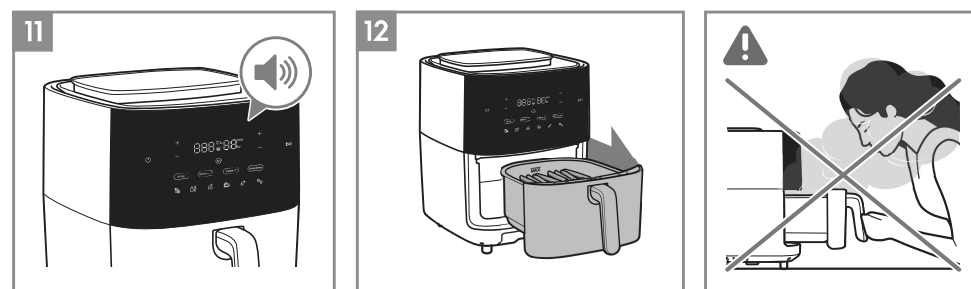


6. Vajutage nuppu Sees/Väljas.
7. Valige kuivatamise funktsioon.
8. Reguleerige aega ja temperatuuri oma maitse järgi või valige üks eelseadistatud retseptidest. Näiteks, juurviljad.
9. Vajutage nuppu Käivitamine/Paus.



10. Pöörake toitu toiduvalmistamise keskel või iga 30–60 minuti järel kuumakindla tööriista abil (vt Toiduvalmistamisjuhendit).

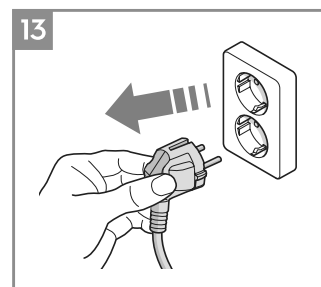
⚠ **ETTEVAATUST:** Olge seadme kasutamisel kuumade pindadega ettevaatlik.



11. Toiduvalmistusaja lõppedes kostab helisignaal.

12. Eemaldage pann ettevaatlikult ja asetage see kuumakindlale pinnale.

⚠ **ETTEVAATUST:** Kuum aur võib korvist väljuda, kui see avatakse toiduvalmistamise keskel või lõpus. Veenduge, et teie nägu, käevarrad ja käed oleksid selle avamisel aurust eemal.



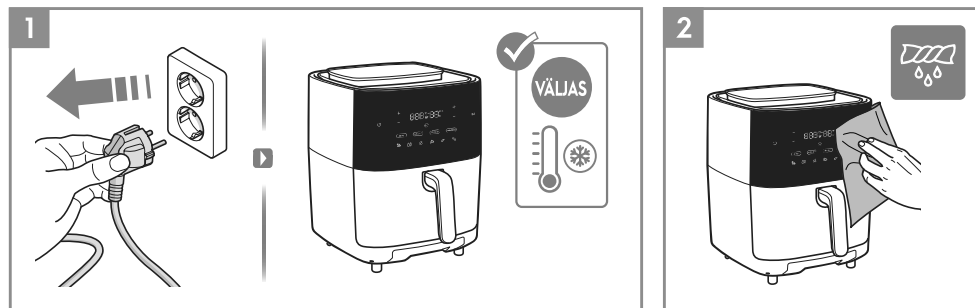
13. Pärast kasutamist ühendage seade toitevõrgust lahti.

# Toiduvalmistusjuhised

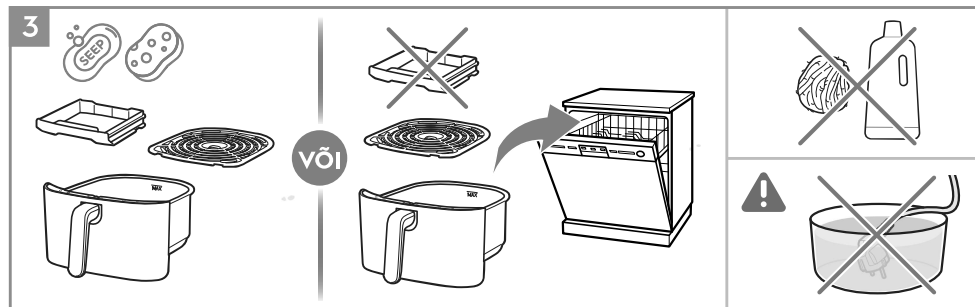
|  | 7mm/10mm<br>   | 300-800g  | 15-30min                    | 180°C                       |  |  |  |  |
|--|----------------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|--|--|--|--|
|  | 7mm<br>        | 300-800g  | 20-30min                    | 180°C                       |  |  |  |  |
|  |                | 100-500g  | 10-20min                    | 170°C                       |  |  |  |  |
|  |                | 100-500g  | 10min                       | 100°C                       |  |  |  |  |
|  |                | 600g      | 5 min Steam<br>5 min AirFry | 100°C Steam<br>170°C AirFry |  |  |  |  |
|  |                | 100-400g  | 10min                       | 200°C                       |  |  |  |  |
|  |                | 100-200g  | 10min                       | 200°C                       |  |  |  |  |
|  |                | 100-500g  | 10-30min                    | 180°C                       |  |  |  |  |
|  |                | 100-500g  | 13-20min                    | 180°C                       |  |  |  |  |
|  | <br>Max 1,2 kg | 800-1200g | 45-60min                    | 180°C                       |  |  |  |  |

|    |            |  |  |  |  |    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |            | 1,000g                                                                              | 10min Steam<br>25min AirFry                                                         | 100°C Steam<br>180°C AirFry                                                         |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 100~500g                                                                            | 10~15 min                                                                           | 140°C                                                                               |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 100~500g                                                                            | 10 min                                                                              | 180°C                                                                               |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 500g                                                                                | 15 min                                                                              | 100°C                                                                               |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 400g                                                                                | 5min Steam<br>5min AirFry                                                           | 100°C Steam<br>140°C AirFry                                                         |                                                                                     |    |                                                                                     |
|    |            | 25~50g/tk                                                                           | 10 min                                                                              | 170°C                                                                               |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                     |
|   |           | 300g                                                                                | 5 hours                                                                             | 80°C                                                                                |                                                                                     |   |                                                                                     |
|  | <br>Meat | 300g                                                                                | 5 hours                                                                             | 80°C                                                                                |                                                                                     |  |                                                                                     |

## Puhastamine



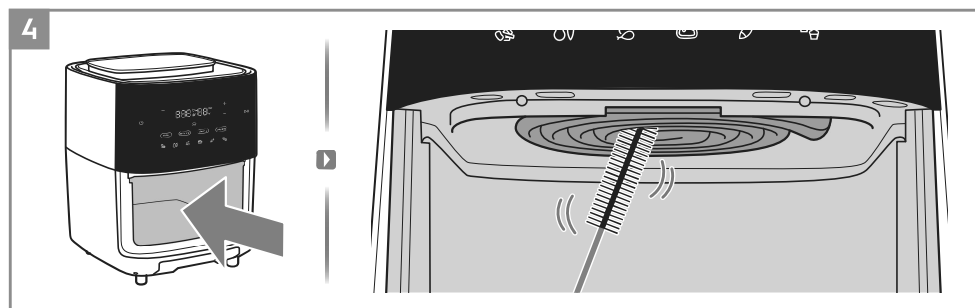
1. Enne puhastamist eemaldage seade alati vooluvõrgust ja oodake, kuni seade maha jahtub.
2. Pühkige seadme väliskülge pehme lapiga.



3. Puhastage resti ja panni sooja vee ja nõudepesuvahendiga või asetage need nõudepesumasinasse.

**MÄRKUS:** Nakkekindla pinnakatte kaitsmiseks vältige abrasiivsete puhastusvahendite või metalltööriistade kasutamist

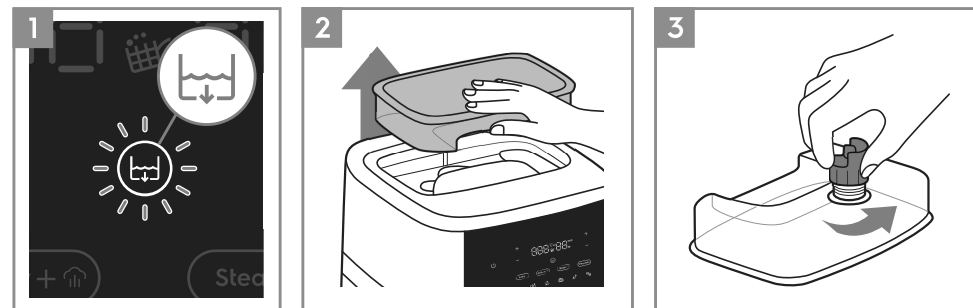
⚠ **ETTEVAATUST:** Ärge kunagi sukeldage toodet, selle juhet või pistikut vee või muu vedeliku sisse.



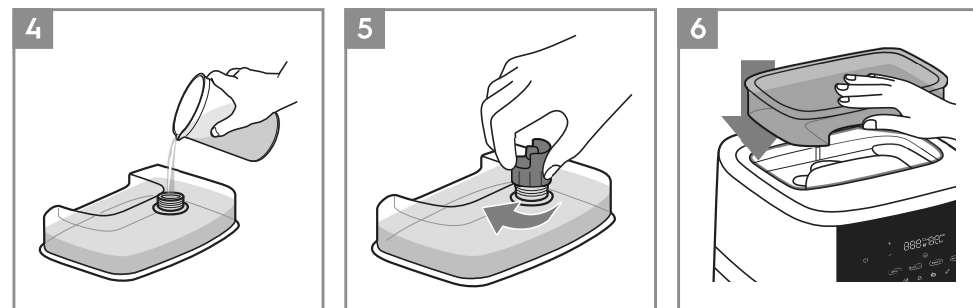
4. Puhastage kütteelement puhastusharjaga.

**MÄRKUS:** Enne kütteelemendi puhastamist veenduge, et seade on täielikult maha jahtunud.

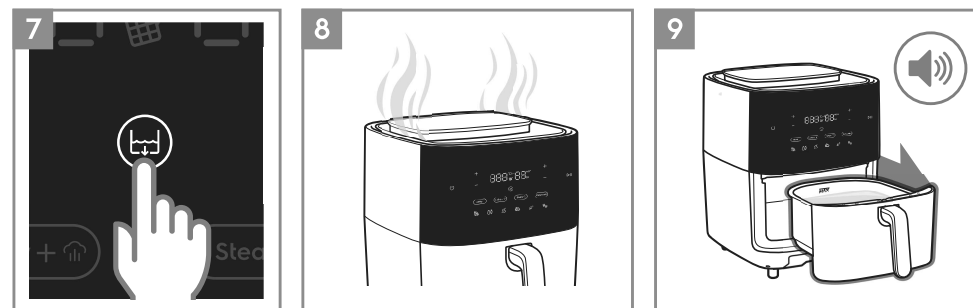
## Puhastamine - aurufunktsioon



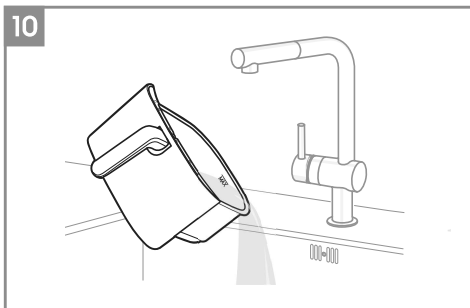
1. Käivitage puhastussükkel funktsiooniga "Puhastusfunktsioon", kui ekraanil süttib ikoon või kui puhastamine on vajalik.
2. Eemaldage veepaak, tõstes selle kuumaõhufritüürist välja.
3. Keerake lahti veepaagi kork.



4. Valage veepaaki puhastatud/destilleeritud vett.
5. Keerake veepaagi kork kinni.
6. Asetage veepaak tagasi oma kohale.

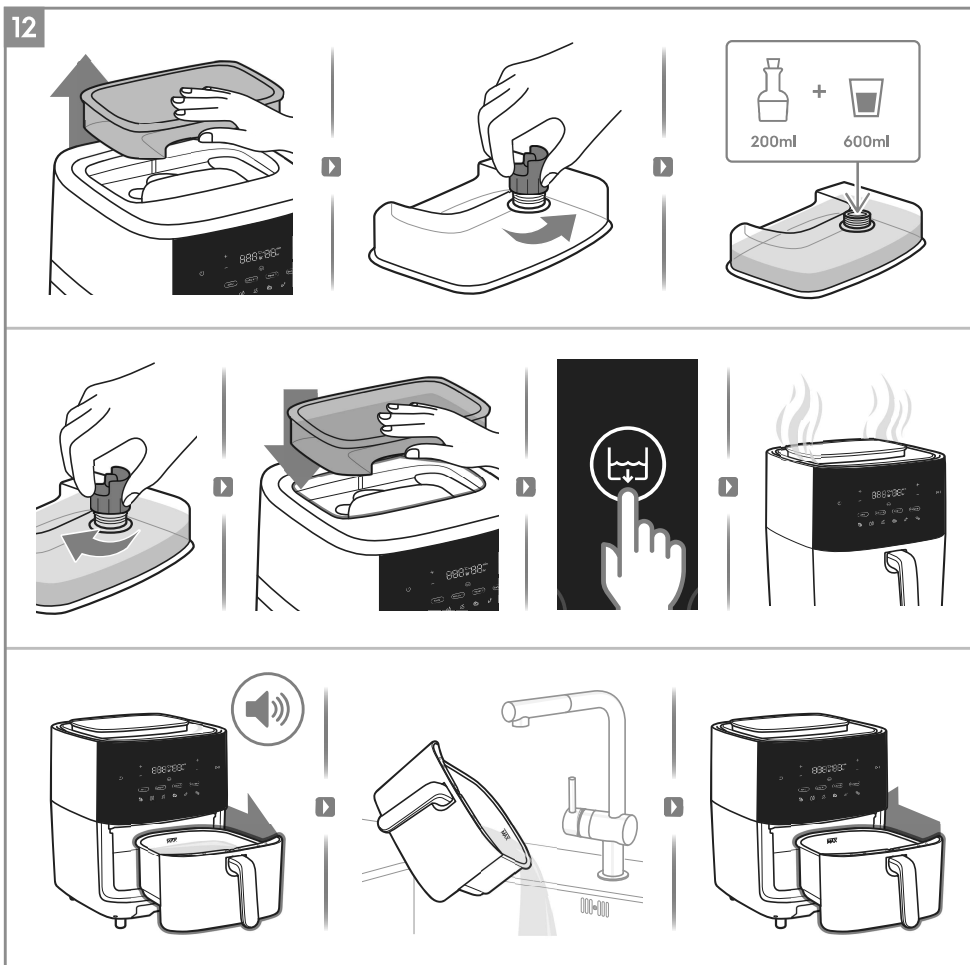
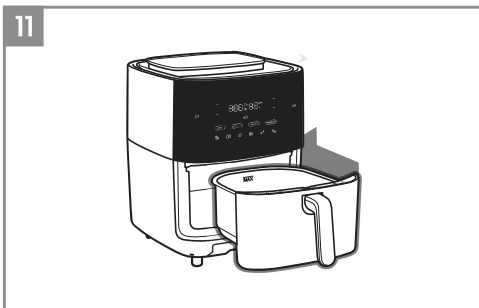


7. Vajutage nuppu „Puhastusfunktsioon“.
8. Oodake kuni aurutsükkel on lõppenud.
9. Aurutsükli lõppedes kostab helisignaal. Võtke pann ettevaatlikult välja.

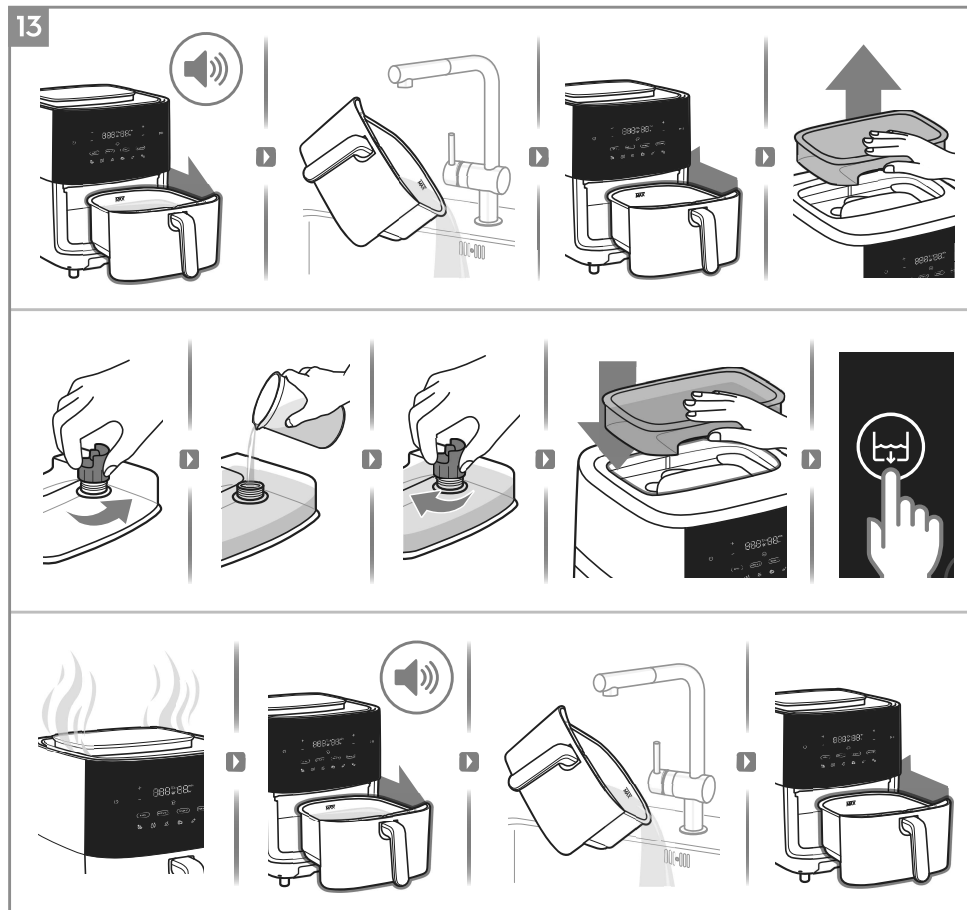


10. Eemaldage pannilt mistahes üleliigne vesi.

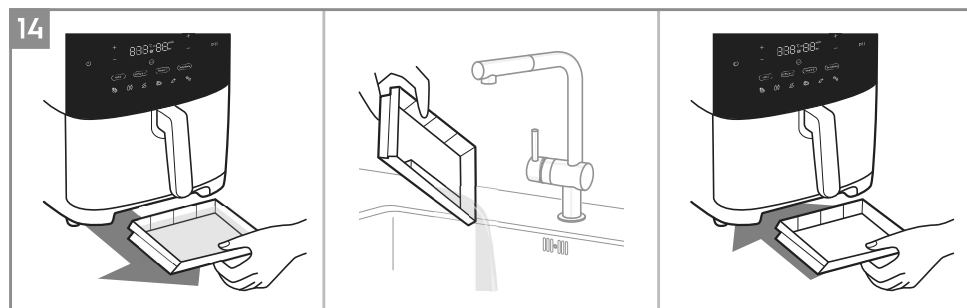
11. Lükake pann täielikult seadmesse tagasi.



12. Korrake samu eelnevaid etappe (2-11), kasutades seekord 600 ml puhastatud vee ja 200 ml äädika segu.



13. Lõpuks korrake samu eelnevaid etappe (2-11), kasutades uuesti ainult puhastatud vett



14. Veenduge, et veekogujas on vett. Valage üleliigne vesi ära ja asetage veekoguja tagasi oma kohale.

Mida teha, kui...

| Probleem                              | Kontrollige kui...                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seadet ei saa käivitada või kasutada. | <ul style="list-style-type: none"><li>Seade on õigesti vooluvõrku ühendatud.</li><li>Korv ja pann on õiges asendis. Veenduge, et need on täielikult seadmesse lükatud, et tagada elektriühendus.</li><li>Toiduvalmistusaeg on seatud.</li></ul>             |
| Te ei saa panni seadmesse libistada.  | <ul style="list-style-type: none"><li>Korv on täidetud üle selle maksimaalse mahutavuse.</li><li>Korv on paigutatud õigesti. Panni oma kohale paigutamisel peab kostuma klõps.</li><li>Panni all on ese, mis takistab selle korralikku sulgemist.</li></ul> |
| Seadmest tuleb valget suitsu.         | <ul style="list-style-type: none"><li>Valmistatud toit on liiga rasvane.</li><li>Pann, rest ja kütteelement on puhtad.</li></ul>                                                                                                                            |
| Ekraanil kuvatakse E1.                | <ul style="list-style-type: none"><li>Temperatuuriandur lülitub välja või selle ühendus katkeb.</li></ul>                                                                                                                                                   |
| Ekraanil kuvatakse E2.                | <ul style="list-style-type: none"><li>Temperatuuriandur on lühises.</li></ul>                                                                                                                                                                               |

\* Kui ekraanil kuvatakse viga E1 või E2, tuleb seade parandada teeninduskeskuses.

Tehnilised andmed

| Toode        | Kuumaõhufritüür |
|--------------|-----------------|
| Mudel        | EAF7SB          |
| Pinge (V~)   | 220 V ~ 240 V   |
| Võimsus (W)  | 1700 W          |
| Sagedus (Hz) | 50 ~ 60 Hz      |
| Mahutavus    | 6.9 L           |



Ohutusnõuanne

EAF7SB  
Kuumaõhufritüür

|    |                   |    |                        |    |                        |
|----|-------------------|----|------------------------|----|------------------------|
| 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             |

Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelevalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte. Ärge laske lastel seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, sensoorse või vaimse puudega isikud (kaasa arvatud lapsed) või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse seadme ohutu kasutamise ja nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all. Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.

Palun hoidke kuumahufritööri ja toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

See seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.

Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse tagamiseks välja vahetada tootja esindaja, volitatud esindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isiku poolt.

Juurdepääsetavad pinnad võivad kasutamise ajal kuumaks minna.

Ärge katke õhu sisse- ja väljalaskeavasid seadme töötamise ajal.

Viige seade kontrollimiseks või parandamiseks alati volitatud teeninduskeskusesse.

Ärge püüdke seadet ise parandada.

Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mistahes elektripliidile, elektrilistele keeduplaatidele või kuumale ahjule ega selle lähedusse.

Veenduge alati, et pistik on korralikult pistikupessa sisestatud.

Kahjustuste vältimiseks hoidke toitejuhe kuumadest pindadest või teravatest esemetest eemal.

Ärge kunagi asetage korvi mistahes kergestisüttivaid, plahvatusohtlikke või söövitavaid aineid.

Ärge pigistage, painutage, keerake ega asetage toitejuhtmele raskeid esemeid, et vältida selle sisesoonte paljastamist või purunemist.

Ärge kasutage seadet, kui pistik, toitejuhe või seade on kahjustatud.

Ärge kunagi alustage toiduvalmistamist ilma paigaldatud korvita.

Ärge täitke korvi üle "MAX" joone, et vältida toiduainete kokkupuudet kütteelemendiga.

Põletushaavade vältimiseks ärge puudutage korvi kasutamise ajal ega vahetult pärast seda kätega.

Ärge kasutage toiduvalmistamiseks ettenähtud toidu pakkimiseks plastnõusid ega tavalisi paberist pakkematerjale.

Elektrilöögi või vigastuse vältimiseks ärge sisestage kuumahufritööri avadesse nõõpnõelu, juhtmeid ega muid esemeid.

Enne kuumahufritööri puhastamist või parandamist ühendage see vooluvõrgust lahti.

Ärge liigutage ega raputage kuumahufritööri kasutamise ajal.

Mistahes ohu vältimiseks ärge sisestage ohutusülitisse kõrvalisi esemeid.

Ei sobi kokkupuuteks kõrge happesisaldusega ja/või kõrge soolasisaldusega koostisosadega.

Vältige korvis olevate toiduainete käsitsemisel metalltööriistade kasutamist.

Kasutage puhastatud/destilleeritud vett.

ETTEVAATUST: Kuumad pinnad. 

## KÕRVALDAMINE



See sümbol tootel või selle pakendil näitab, et toodet ei tohi käidelda majapidamisjäätmena. Toote taaskäitlemiseks viige see ametlikku kogumispunkti või Electroluxi hoolduskeskusse, kus patarei ja elektriosad eemaldatakse ja taaskäideldakse ohutul ja professionaalsel viisil. Järgige oma riigis kehtivaid elektriseadmete ja akude eraldi kogumist puudutavaid eeskirju.

Electrolux jätab endale õiguse ilma ette teatamata muuta tooteid, teavet ja spetsifikatsioone.

## ME MÕTLEME TEILE

Täname teid Electroluxi seadme ostmise eest. Valisite toote, mis kannab endas aastakümnete pikkust erialast kogemust ja innovatsiooni. Geniaalse ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite Te alati kindel olla.

### Tere tulemast Electroluxi

#### Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Ostke oma seadmele tarvikuid ja kulumaterjale:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

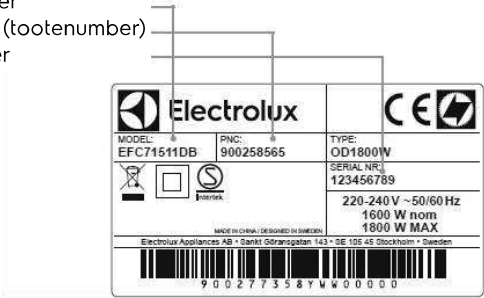
## KLIENDITEENINDUS

Teenindusse pöördumisel peaks teil käepärast olema järgmised andmed.  
Andmed leiate seadme andmesildilt.

Mudeli number

PNC number (tootenumber)

Seerianumber



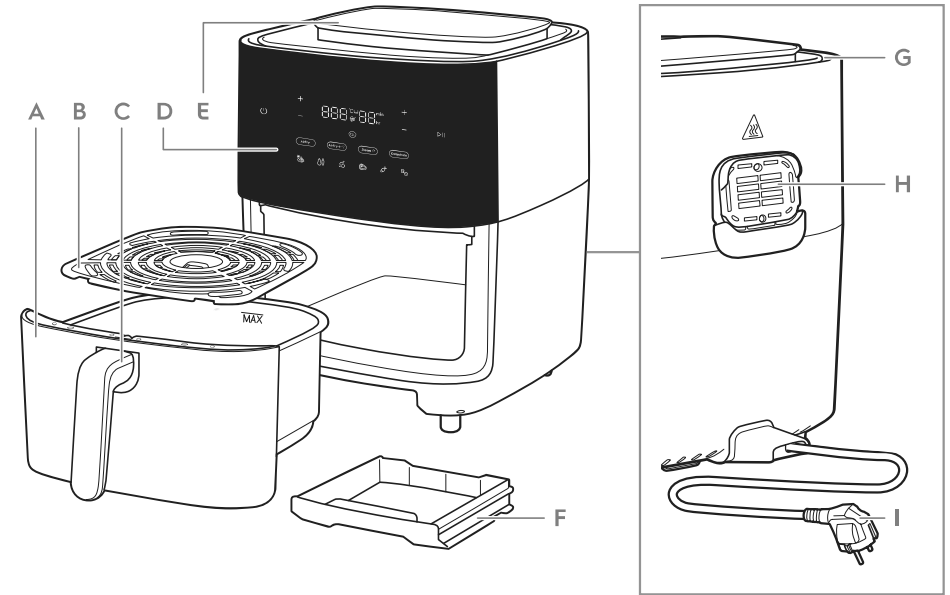
# Käyttöohje

EAF7SB

Airfryer



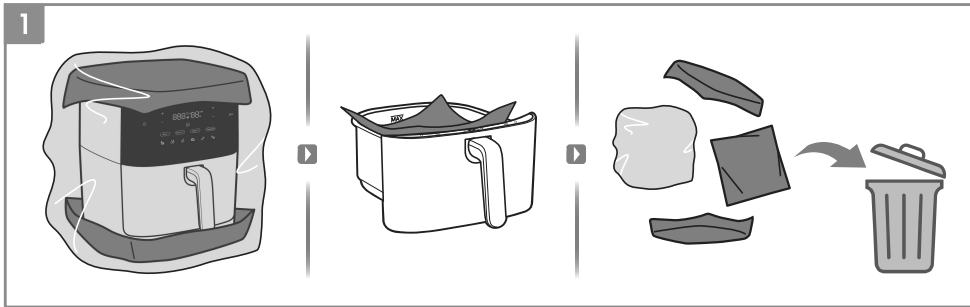
## Laitteen osat



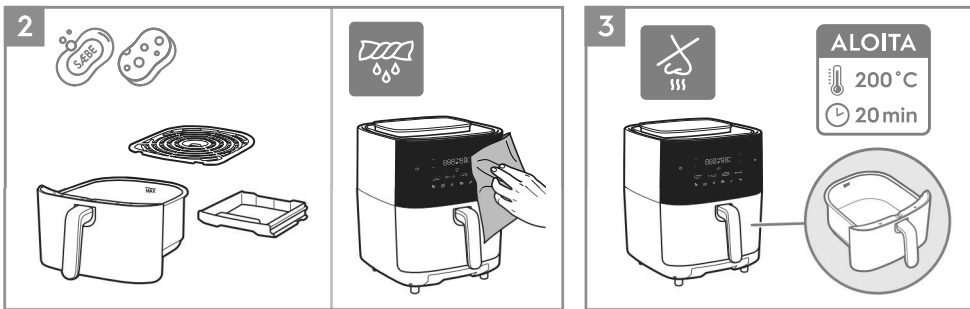
- |               |                 |                            |               |
|---------------|-----------------|----------------------------|---------------|
| A Keittoastia | D Ohjauspaneeli | F Leivinpellin vedenkeräin | H Ilmanpoisto |
| B Ritiä       | E Vesisäiliö    | G Ilmantulo                | I Verkkojohto |
| C Korin kahva |                 |                            |               |



## Ennen ensikäyttöä

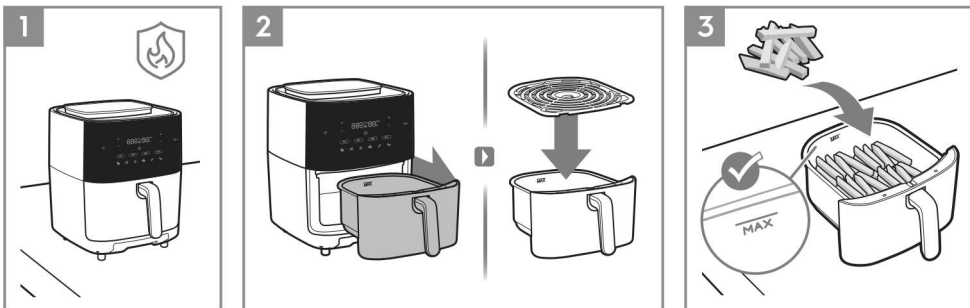


1. Poista kaikki pakkaus- ja suojamateriaalit.

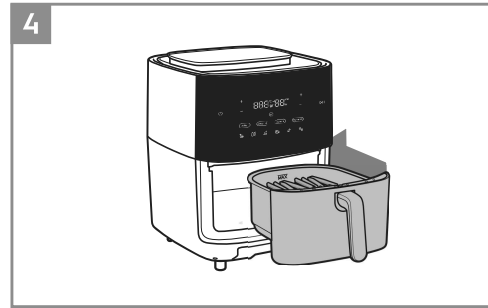


2. Puhdista pannu ja ritilä lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pyyhi laite sisä- ja ulkopuolelta pehmeällä liinalla.
3. On normaalia, että uusi laite päästää hajuja ensimmäisten käyttökertojen aikana. Käytä tyhjää ilmafriteerauskeitintä 200 asteen lämmöllä 20 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttökertaa hajujen ehkäisemiseksi.

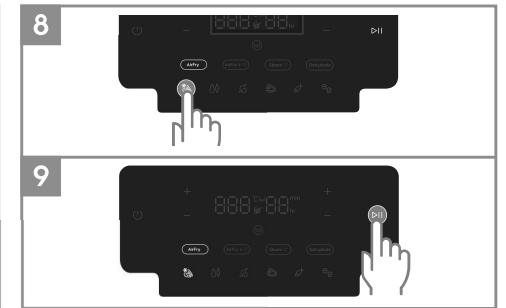
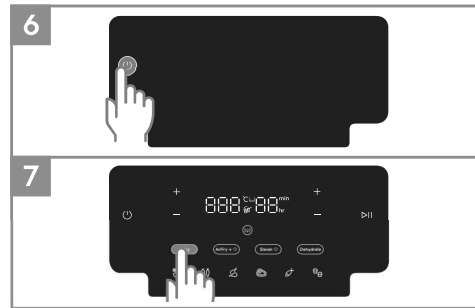
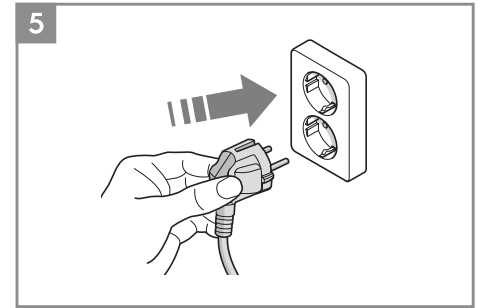
## Käyttöohje - AirFry-toiminto



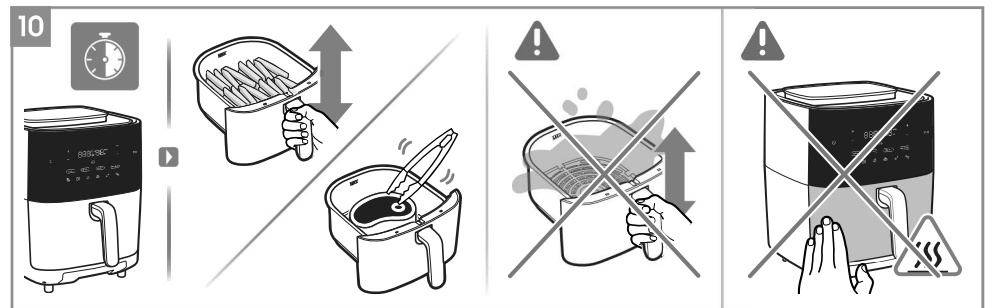
1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.
2. Vedä keittoastia ulos ja aseta se tasaiselle alustalle. Aseta ritilä koriin.
3. Aseta ruoka-aineet keittoastialle huomioiden tilavuuden "MAX" -merkinnän.



4. Työnnä keittoastia ruoka-aineksien kanssa kokonaan takaisin laitteeseen.
5. Kytke laite sähköverkkoon.



6. Paina On/Off-virtapainiketta.
7. Valitse haluamasi valmistustapa. Esimerkiksi Air Fry -toiminto.
8. Sääda aika ja lämpötila oman makusi mukaan tai valitse jokin esiasetetuista resepteistä. Esimerkiksi ranskalaiset perunat.
9. Paina Play/Pause -painiketta.



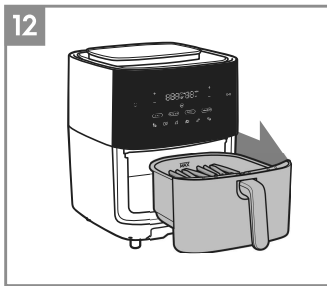
10. Käännä ruoka-aineksen tyypin mukaan kypsennyksen keskivaiheilla tai 7 minuutin välein käyttämällä kuumuutta kestävää työkalua tai ravistelemalla ruokaa varovasti korin sisällä (katso Kypsennysopas).

⚠ **HUOMIO:** Varo kuumia pintoja laitteen käytön aikana.





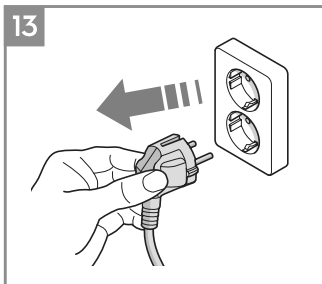
11. Laite antaa äänimerkin kypsentämisaian päätyttyä.



12. Poista keittoastia varovasti ja aseta se kuumuutta kestävälle pinnalle.



▲ **HUOMIO:** Kuumaa höyryä voi tulla ulos korista, kun se avataan ruoanlaiton keskivaiheessa tai lopussa. Varmista, että kasvosi, käsivartesi ja kätesi eivät altistu höyrylle avatessasi laitetta.



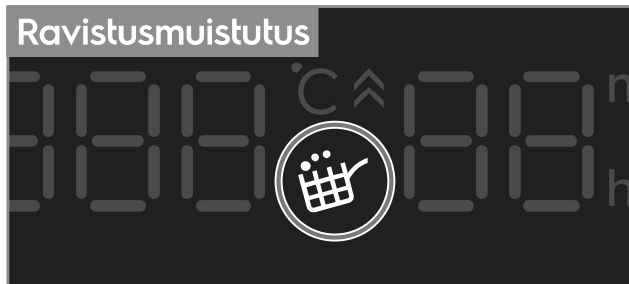
13. Irrota laite verkkovirrasta käytön jälkeen.

### Ravistusmuistutus

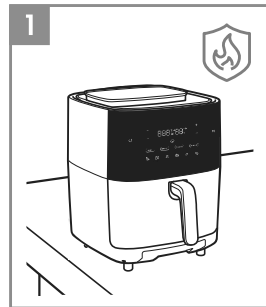
”Ravistusmuistutus”-toiminto aktivoituu joidenkin reseptien, kuten ranskalaisten perunoiden ja jäädytettyjen välipalojen, vihannesten ja kanan esiasetusten yhteydessä.

Kun on aika ravistaa tai kääntää ruokaasi, ”Ravistusmuistutus”-kuvake syttyy ja vilkkuu minuutin ajan, ja äänimerkki toistuu kolme kertaa.

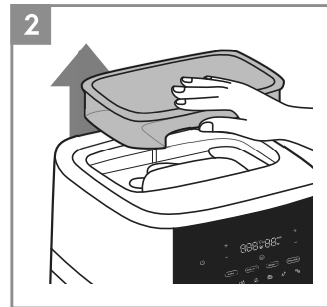
”Ravistusmuistutus” ei ole välttämätön toiminto, joten kypsennys jatkuu tavalliseen tapaan, vaikka ruoka-aineita ei olisikaan käännetty tai ravisteltu.



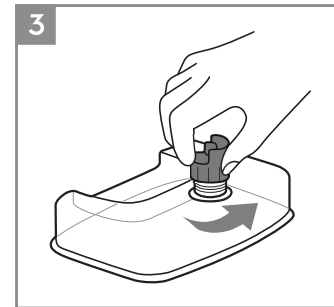
## Käyttöohje – Höyrytoiminto



1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.



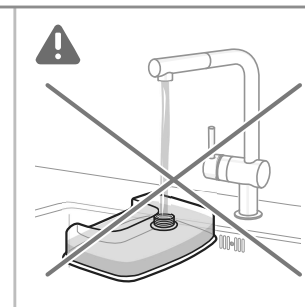
2. Irrota vesisäiliö nostamalla se pois ilmafriteerauskeittimestä.



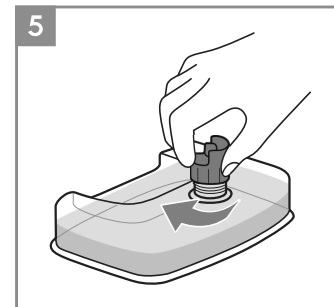
3. Kierrä vesisäiliön korkki auki.



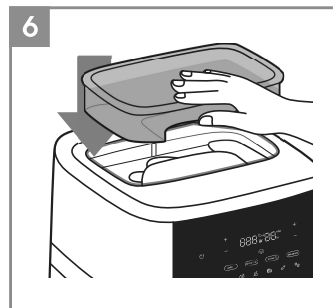
4. Täytä vesisäiliö puhdistetulla/tislatusalla vedellä.



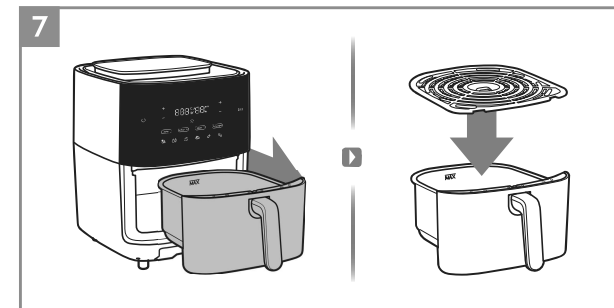
▲ **HUOMIO:** Älä käytä vettä suoraan hanasta, jotta kalkkia kertyisi mahdollisimman vähän, ja jotta laite toimii oikein. Tämä pätee erityisesti alueilla, joissa on hanavesi on kovaa.



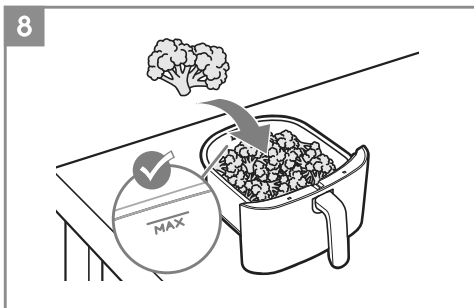
5. Kiinnitä vesisäiliön korkki.



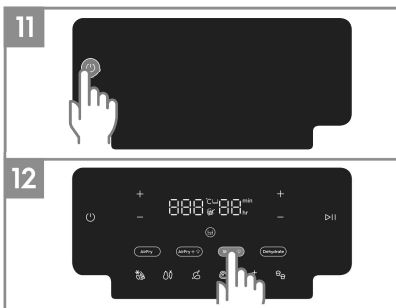
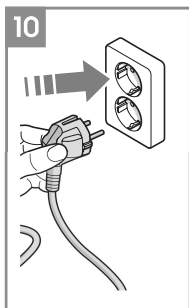
6. Aseta vesisäiliö takaisin ilmafriteerauskeittimeen.



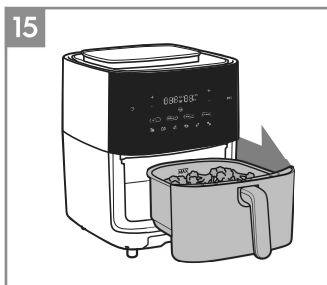
7. Vedä keittoastia ulos ja aseta se tasaiselle alustalle. Aseta ritilä koriin.



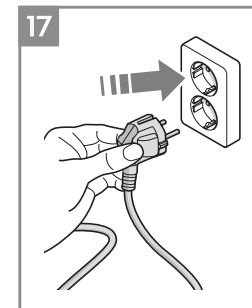
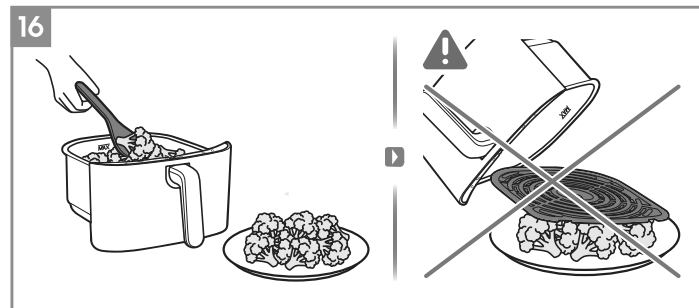
8. Aseta ruoka-ainekset koriin huomioiden tilavuuden "MAX" -merkinnän.  
9. Työnnä keittoastia ruoka-aineksien kanssa kokonaan takaisin laitteeseen.



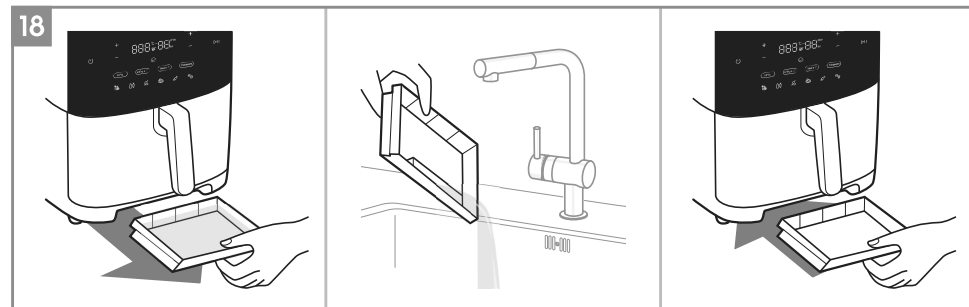
10. Kytke laite sähköverkkoon.  
11. Paina On/Off-virtapainiketta.  
12. Valitse höyrytoiminto.  
13. Paina Play/Pause -painiketta.



14. Laite antaa äänimerkin kypsentämisaian päätyttyä.  
15. Poista keittoastia varovasti ja aseta se kuumuutta kestävälle pinnalle.  
⚠ HUOMIO: Kuumaa höyryä voi tulla ulos korista, kun se avataan ruoanlaiton keskivaiheessa tai lopussa. Varmista, että kasvosi, käsivartesi ja kätesi eivät altistu höyrylle avatessasi laitetta.

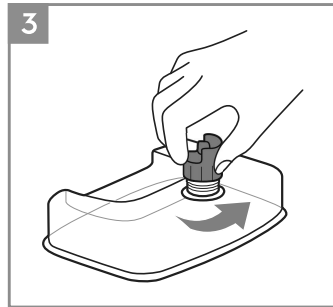
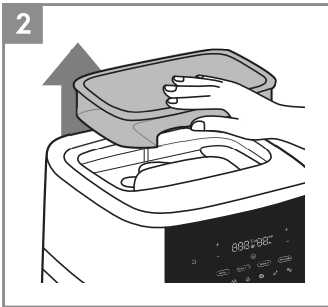
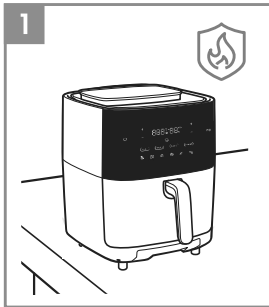


16. Tarjoile ruoka pihdeillä tai vastaavalla keittiövälineellä.  
⚠ HUOMIO: Älä tarjoile ruokaa kääntämällä keittoastia suoraan lautaselle, sillä kuuma ritilä tai nesteet voivat pudota lautaselle.  
17. Irrota laite verkkovirrasta käytön jälkeen.

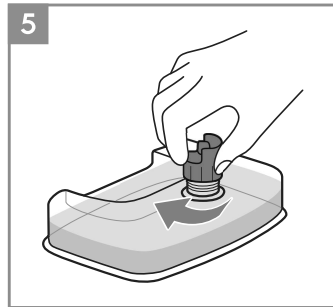
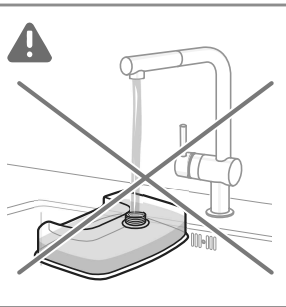
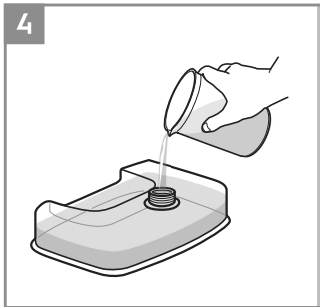


18. Tarkista, ettei leivinpellin vedenkeräimessä ole vettä. Heitä ylimääräinen vesi pois ja laita vedenkeräin takaisin laitteeseen.

## Kuinka käyttää – Air fry + Steam -toiminto



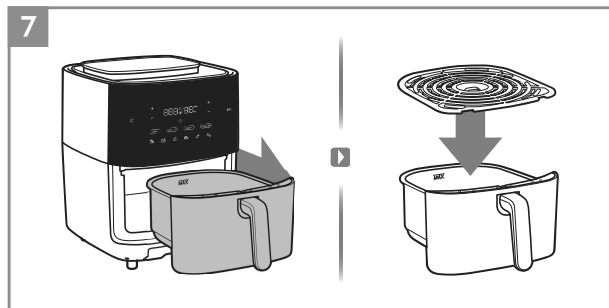
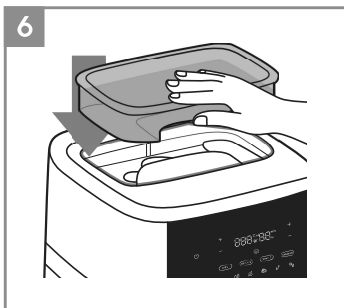
1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.
2. Irrota vesisäiliö nostamalla se pois ilmafriteerauskeittimestä.
3. Kierrä vesisäiliön korkki auki.



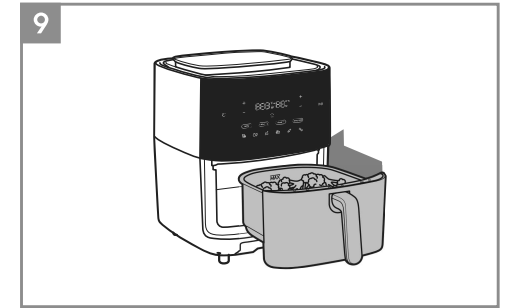
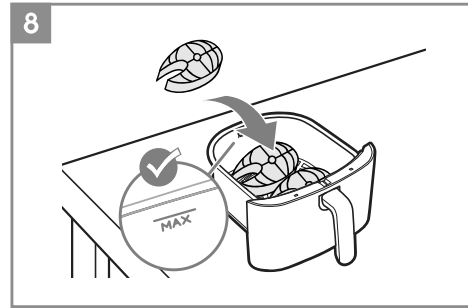
4. Täytä vesisäiliö puhdistetulla/tislatulla vedellä.

**⚠ HUOMIO:** Älä käytä vettä suoraan hanasta, jotta kalkkia kertyisi mahdollisimman vähän, ja jotta laite toimii oikein. Tämä pätee erityisesti alueilla, joissa on hanavesi on kovaa.

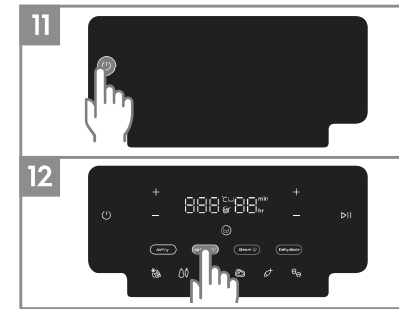
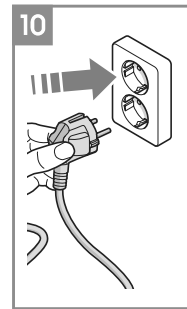
5. Kiinnitä vesisäiliön korkki.



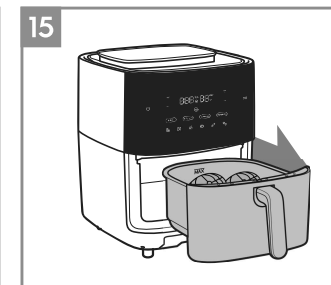
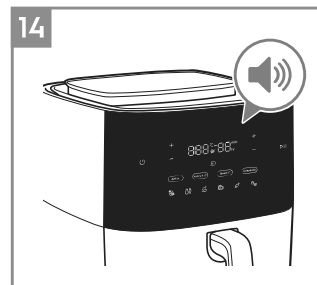
6. Aseta vesisäiliö takaisin ilmafriteerauskeittimeen.
7. Vedä keittoastia ulos ja aseta se tasaiselle alustalle. Aseta ritilä koriin.



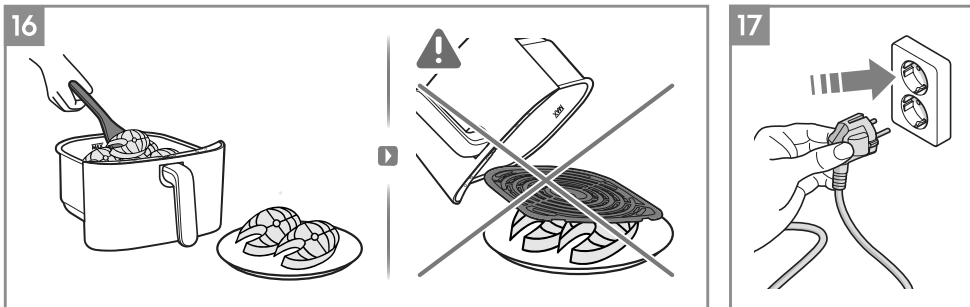
8. Aseta ruoka-ainekset koriin huomioiden tilavuuden "MAX" -merkinnän.
9. Työnnä keittoastia ruoka-aineksien kanssa kokonaan takaisin laitteeseen.



10. Kytke laite sähköverkkoon.
11. Paina On/Off-virtapainiketta.
12. Valitse Air fry ja Steam -ominaisuus
13. Paina Play/Pause -painiketta.



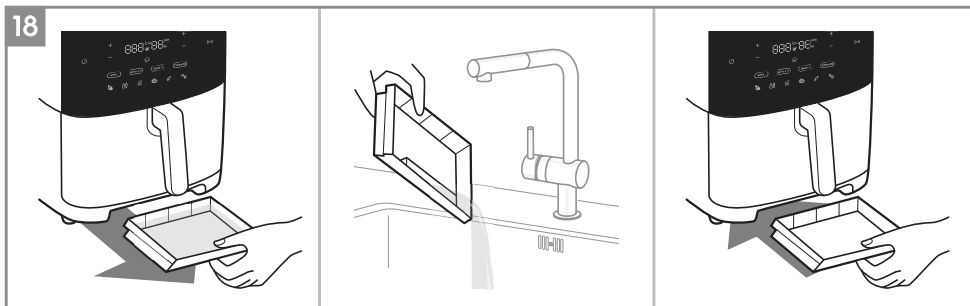
14. Laite antaa äänimerkin kypsentämisaian päättyttyä.
  15. Poista keittoastia varovasti ja aseta se kuumuutta kestävälle pinnalle.
- ⚠ HUOMIO:** Kuumaa höyryä voi tulla ulos korista, kun se avataan ruoanlaiton keskivaiheessa tai lopussa. Varmista, että kasvosi, käsivartesi ja kätesi eivät altistu höyrylle avatessasi laitetta.



16. Tarjoile ruoka pihdeillä tai vastaavalla keittiövälineellä.

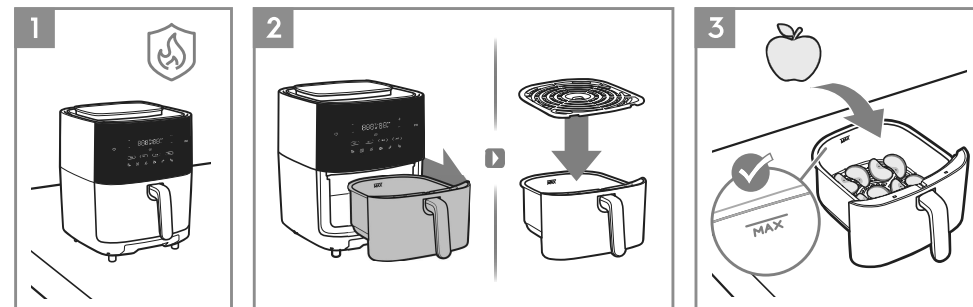
▲ HUOMIO: Älä tarjoile ruokaa kääntämällä keittoastia suoraan lautaselle, sillä kuuma ritilä tai nesteet voivat pudota lautaselle.

17. Irrota laite verkkovirrasta käytön jälkeen.

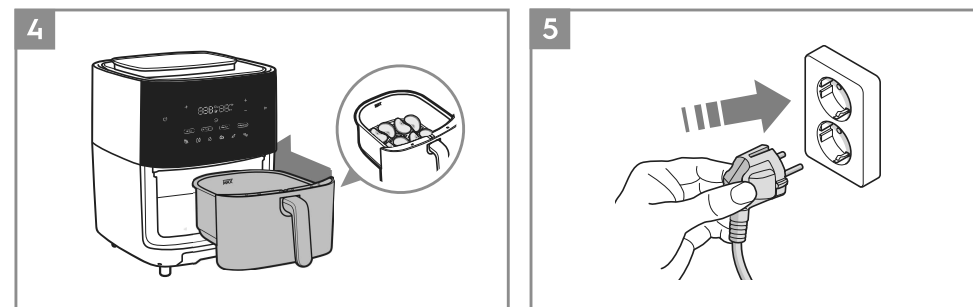


18. Tarkista, ettei leivinpellin vedenkeräimessä ole vettä. Heitä ylimääräinen vesi pois ja laita vedenkeräin takaisin laitteeseen.

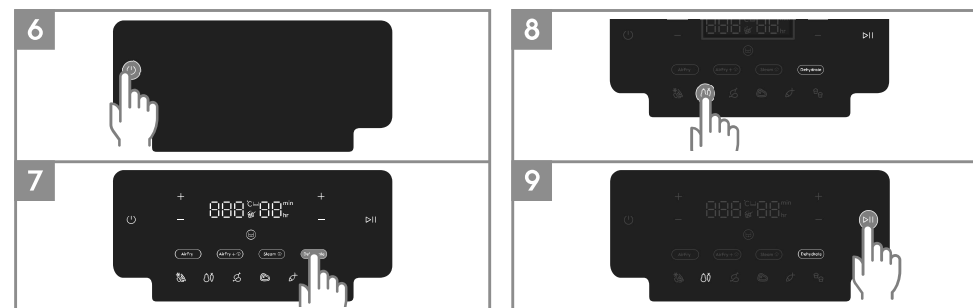
## Käyttöohjeet - Kuivatustoiminto



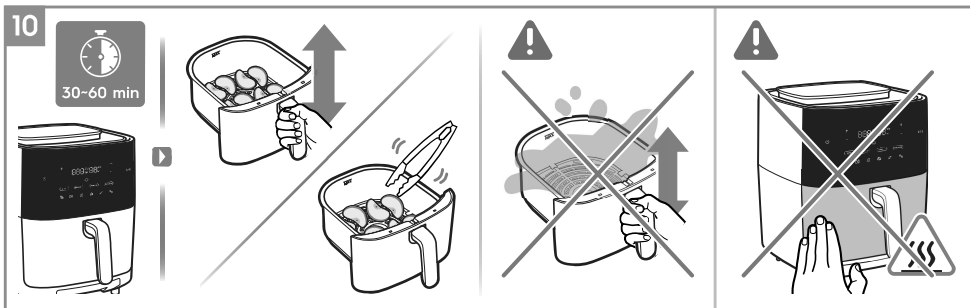
1. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.
2. Vedä keittoastia ulos ja aseta se tasaiselle alustalle. Aseta ritilä koriin.
3. Jotta saat parhaan kuivatustuloksen, älä aseta aineksia päällekkäin.



4. Työnnä keittoastia ruoka-aineksen kanssa kokonaan takaisin laitteeseen.
5. Kytke laite sähköverkkoon.



6. Paina On/Off-virtapainiketta.
7. Valitse kuivatustoiminto.
8. Säädä aika ja lämpötila oman makusi mukaan tai valitse jokin esiasetetuista resepteistä. Esimerkiksi vihannekset.
9. Paina Play/Pause -painiketta.



10. Käännä ruoka kesken kypsennystä tai 30-60 minuutin välein käyttämällä kuumuutta työkalua (katso kohta Kypsennysopas).

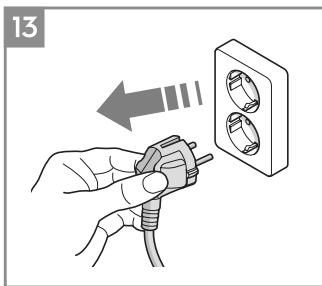
⚠ **HUOMIO:** Varo kuumia pintoja laitteen käytön aikana.



11. Laite antaa äänimerkin kypsentämisaian päätyttyä.

12. Poista keittoastia varovasti ja aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.

⚠ **HUOMIO:** Kuumaa höyryä voi tulla ulos korista, kun se avataan ruoanlaiton keskivaiheessa tai lopussa. Varmista, että kasvosi, käsivartesi ja kätesi eivät altistu höyrylle avatessasi laitetta.



13. Irrota laite verkkovirrasta käytön jälkeen.

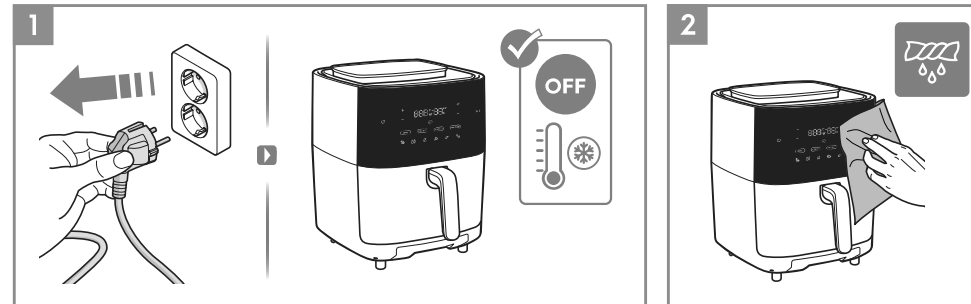
## Kypsennysopas

| AirFry   | 7mm/10mm<br>           | 300-800g  | 15-30 min                   | 180°C                       | ✓ |   |   |
|----------|------------------------|-----------|-----------------------------|-----------------------------|---|---|---|
| AirFry   | 7mm<br>                | 300-800g  | 20-30 min                   | 180°C                       | ✓ |   | ✓ |
| AirFry   |                        | 100-500g  | 10-20 min                   | 170°C                       | ✓ |   | ✓ |
| Steam    |                        | 100-500g  | 10 min                      | 100°C                       |   |   |   |
| AirFry + |                        | 600g      | 5 min Steam<br>5 min Airfry | 100°C Steam<br>170°C Airfry |   | ✓ |   |
| AirFry   |                        | 100-400g  | 10 min                      | 200°C                       |   | ✓ |   |
| AirFry   |                        | 100-200g  | 10 min                      | 200°C                       |   | ✓ |   |
| AirFry   |                        | 100-500g  | 10-30 min                   | 180°C                       |   | ✓ |   |
| AirFry   |                        | 100-500g  | 13-20 min                   | 180°C                       |   | ✓ |   |
| AirFry   | <br>Enintään<br>1,2 kg | 800-1200g | 45-60 min                   | 180°C                       |   | ✓ |   |

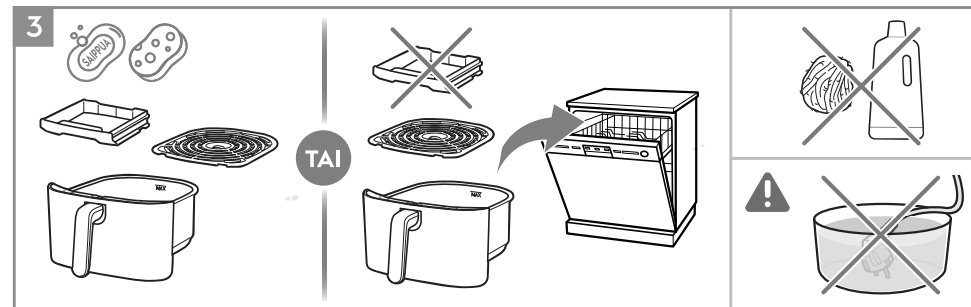
## Kypsennysopas

|           |    |  |  |  |  |  |  Öljy |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| AirFry +  |    | 1,000g                                                                            | 10min Steam<br>25min Airfry                                                       | 100°C Steam<br>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                                                                              | 5min Steam<br>5min Airfry                                                         | 100°C Steam<br>140°C Airfry                                                       |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                         |
| AirFry                                                                                     |    | 5-50g<br>/ kappale                                                                | 10 min                                                                            | 170°C                                                                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                         |
| Dehydrate                                                                                  |   | 300g                                                                              | 5 hours                                                                           | 80°C                                                                              |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                         |
| Dehydrate                                                                                  |  | 300g                                                                              | 5 hours                                                                           | 80°C                                                                              |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                         |

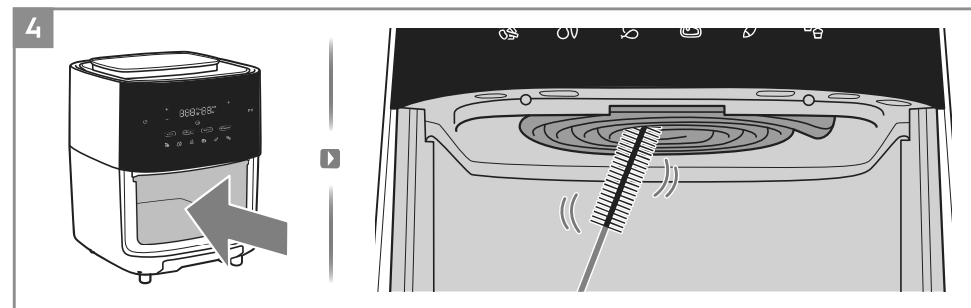
## Puhdistus



1. Irrota aina laite pistorasiasta ja odota, että se jäähtyy ennen puhdistusta.
2. Pyyhi laite ulkopuolelta pehmeällä liinalla

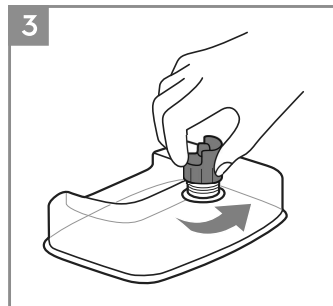
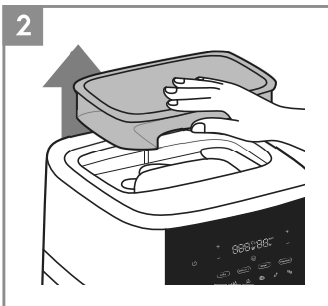


3. Puhdista keittoastia ja ritilä lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai aseta ne astianpesukoneeseen.  
**HUOMAUTUS:** Vältä hankaavien puhdistustuotteiden tai metallityökalujen käyttöä, jotta tarttumaton pinnointe ei vahingoitu.  
**⚠ HUOMIO:** Tuotetta, sen virtajohtoa tai pistoketta ei saa milloinkaan upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

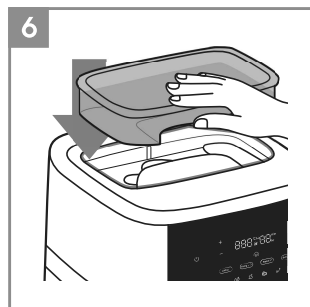
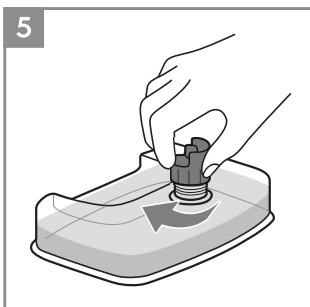
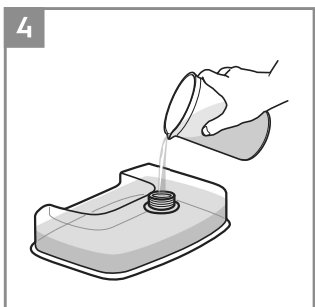


4. Puhdista lämpövastus puhdistusharjalla.  
**HUOMAUTUS:** Varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen lämpövastuksen puhdistamista.

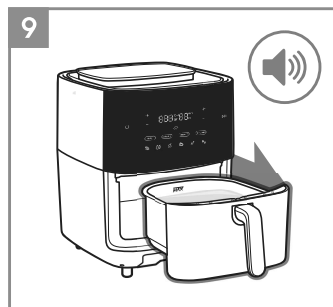
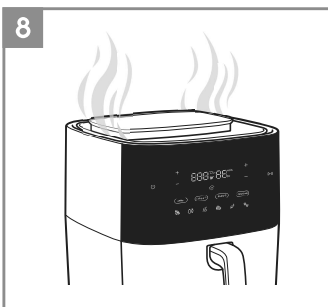
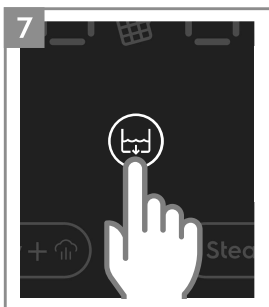
## Puhdistus - Hörypuhdistustoiminto



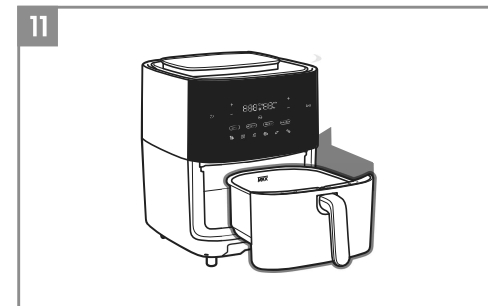
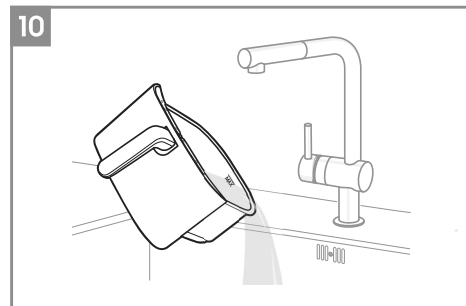
1. Suoritta puhdistusohjelman "Puhdistustoiminnolla", kun -kuvake syttyy näyttöön, tai kun puhdistus on tarpeen.
2. Irrota vesisäiliö nostamalla se pois ilmafriteerauskeittimestä.
3. Kierrä vesisäiliön korkki auki.



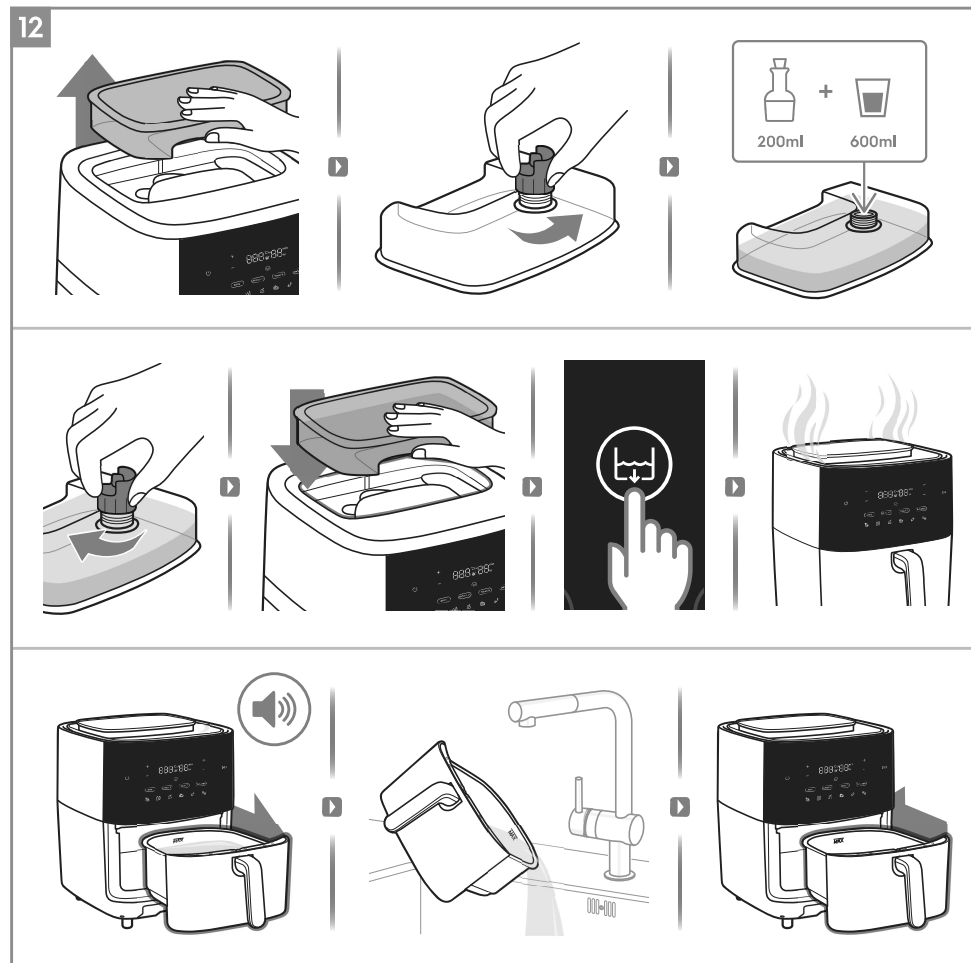
4. Täytä vesisäiliö puhdistetulla/tislatulla vedellä.
5. Kiinnitä vesisäiliön korkki.
6. Aseta vesisäiliö takaisin ilmafriteerauskeittimeen.



7. Paina "Puhdistustoiminto"-painiketta.
8. Odota, kunnes höyrytys on suoritettu.
9. Laite antaa äänimerkin höyrytysohjelman päätyttyä. Poista keittoastia huolellisesti.



10. Hävitä ylimääräinen vesi keittoastiasta.
11. Työnnä keittoastia kokonaan takaisin laitteeseen.



12. Toista edellä olevat vaiheet (2-11) mutta käyttämällä tällä kertaa 600 ml puhdistettua vettä ja 200 ml etikkaa.







# Turvallisuutta koskeva ohje

EAF7SB  
Airfryer

EN USER MANUAL  
HR UPUTE ZA UPOTREBU  
CZ NÁVOD K POUŽITÍ  
DK BRUGSANVISNING  
EE KASUTUSJUHEND  
FI KÄYTTÖOHJE

FR NOTICE D'UTILISATION  
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
IT LIBRETTO DI ISTRUZIONI  
LT INSTRUKCIJŲ KNYGELĖ  
LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA  
NO BRUGSANVISNING

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI  
RO MANUAL DE INSTRUCȚIUNI  
SE INSTRUKTIONSBOK  
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE  
TR TALİMAT KİTAPÇIĞI  
UA ІНСТРУКЦІЯ

Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisti- tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heitä valvotaan tai opastetaan käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti, motorisesti tai henkisesti rajoitteisten tai kokemattomien tai taitamat-  
tomien henkilöiden (eikä lasten) käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen turvallisessa käytössä ja kerro heille laitteen käyttöön liittyvistä riskeistä. Pikkulapsia on valvottava, eikä heidän pidä antaa leikkiä laitteella.

Pidä ilmafriteerauskeitin ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön.

Jos virtajohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

Esteettömät pinnat voivat kuumentua käytön aikana.

Älä peitä ilmantuloa ja ilmanpoistoaukkoja laitteen ollessa toiminnassa.

Palauta laite aina valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta tai korjausta varten.

Älä yritä korjata laitetta itse.

Älä aseta laitetta kuuman kaasulieden, sähkölieden, sähkökeittolevyjen päälle tai lähelle tai lämmitettyyn uuniin.

Varmista aina, että pistoke on asetettu pistorasiaan oikein.

Pidä verkkojohto poissa kuumilta pinnoilta tai etäällä terävistä esineistä vaurioiden välttämiseksi.

Koriin ei saa missään tapauksessa asettaa palavia, räjähtäviä tai syövyttäviä esineitä.

Älä nipistä, taivuta tai väännä virtajohtoa tai aseta sen päälle raskaita esineitä, jotta sen ydin ei paljastu tai rikkoudu.

Älä käytä laitetta, jos pistoke, verkkojohto tai itse laite on vaurioitunut.

Älä koskaan aloita ruoanlaittoa ilman, että kori on paikallaan.

Älä täytä koria MAX-merkinnän yläpuolelle, jotta ainekset eivät pääse kosketuksiin lämpövastuksen kanssa.

Palovammojen ehkäisemiseksi koria ei saa koskettaa suoraan käsin käytön aikana tai heti käytön jälkeen.

Älä käytä mitään muovisia välineitä tai tavallisia paperikääreitä ruoan pakkaamiseen ruoanlaittoa varten.

Älä työnnä nastoja, johtoja tai muita esineitä ilmafriteerauskeittimen aukkoihin sähköiskujen ja vammojen välttämiseksi.

Irrota ilmafriteerauskeittimen pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista tai korjaamista.

Ilmafriteerauskeitintä ei saa liikuttaa eikä ravistaa käytön aikana.

Turvakytkimeen ei saa asettaa mitään vieraita esineitä.

Erittäin happamat ja/tai suolaiset ainesosat eivät sovi yhteen tämän ilmafriteerauskeittimen kanssa.

Vältä metallityökalujen käyttöä, kun käsittelet korissa olevia ruokia.

Käytä vain puhdistettua/tislattua vettä.

**HUOMIO: Kuumat pinnat.**

## HÄVITTÄMINEN



Laitteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei voi käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Jos haluat kierrättää tuotteen, vie se viralliseen keräyspisteeseen tai Electroluxin valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi poistaa ja kierrättää akun ja sähköosat turvallisesti ja ammatti-  
maisesti. Noudata maasi sähkölaitteiden ja akkujen erilliseen keräykseen liittyviä sääntöjä.

Electrolux pidättää oikeuden muuttaa tuotteita, tietoja ja teknisiä tietoja ilman ennakoilmoitusta.

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

### Tervetuloa Electroluxiin

#### Vieraile verkkosivullamme:



Löydät käyttöohjeita, esitteitä, vianmääritysohjeita, huoltotietoja seuraavasta osoitteesta: [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Rekisteröimällä tuotteesi saat parempaa huoltoa: [www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Osta laitteeseesi lisävarusteita ja kulutustavaroita: [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ASIAKASPALVELU

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä huoltoliikkeeseen: Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Mallinnumero  
PNC-numero  
Sarjanumero

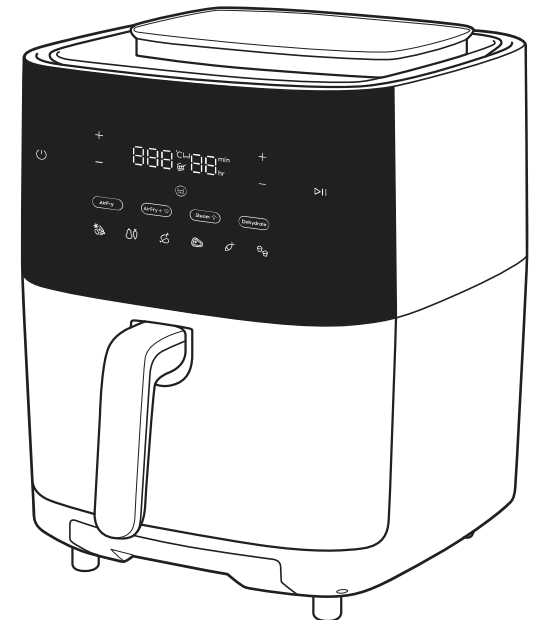


# Electrolux

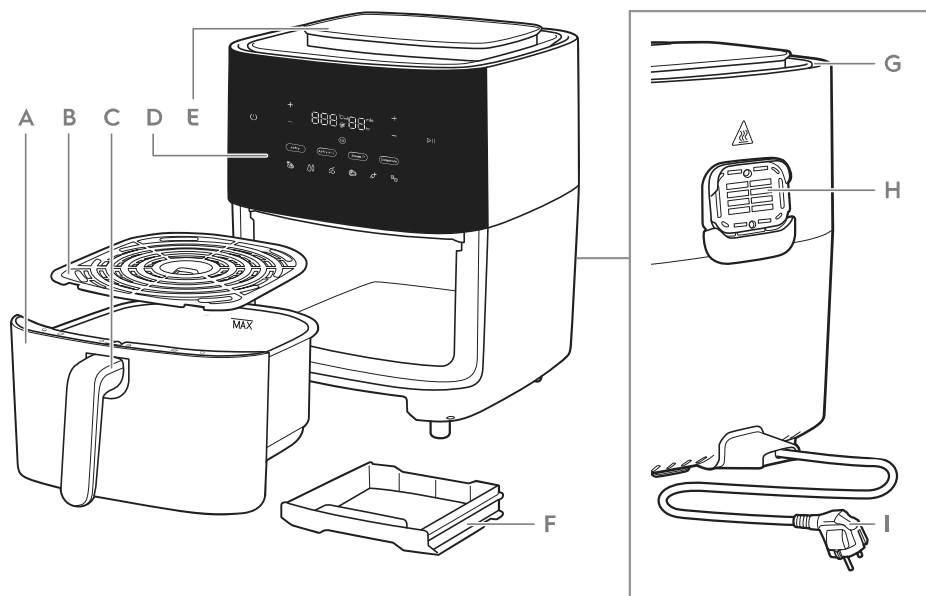
## Notice d'utilisation

EAF7SB

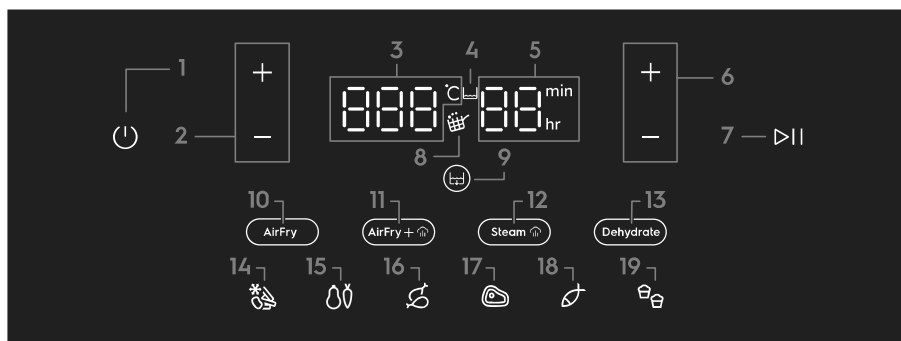
Friteuse à air chaud



## Description de l'appareil

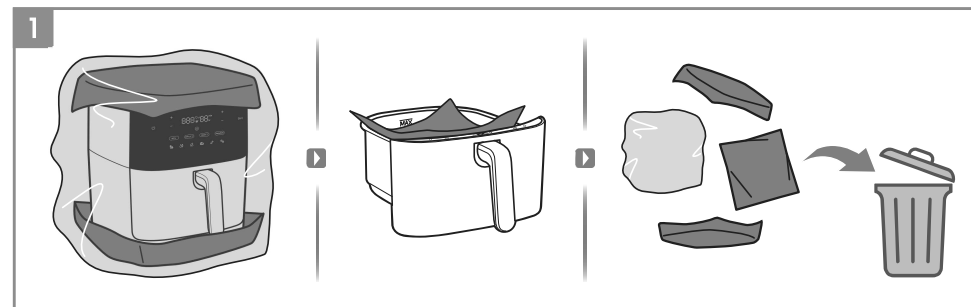


- |                     |                       |                           |                         |
|---------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------|
| A Bac               | D Bandeau de commande | F Collecteur de bac à eau | H Sortie d'air          |
| B Grille            | E Réservoir d'eau     | G Arrivée d'air           | I Cordon d'alimentation |
| C Poignée du panier |                       |                           |                         |

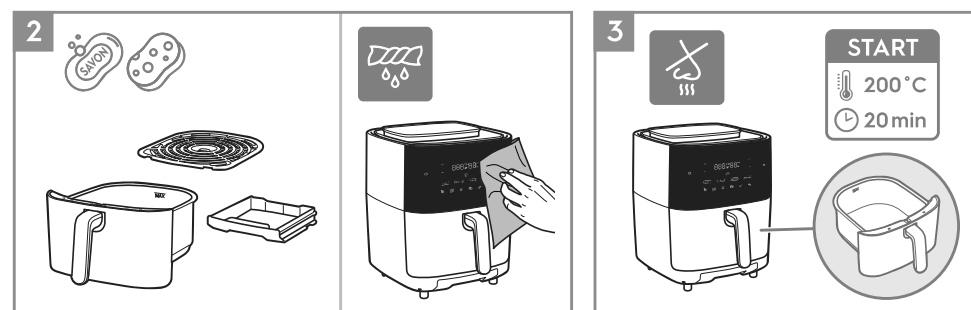


- |                                        |                                                                 |                               |            |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|
| 1 On/Off                               | 5 Indicateur de temps (AirFry: 0-99min, Déshydratation: 0.5-5h) | 10 Fonction AirFry            | 15 Légumes |
| 2 Réglage de la température            | 6 Contrôle de la durée                                          | 11 Fonction AirFry + Vapeur   | 16 Poulet  |
| 3 Indicateur de température (40-200°C) | 7 Marche/Pause                                                  | 12 Fonction Vapeur            | 17 Steak   |
| 4 Indicateur de niveau d'eau bas       | 8 Rappel d'agitation                                            | 13 Fonction de déshydratation | 18 Poisson |
|                                        | 9 Fonction de nettoyage                                         | 14 Frites/en-cas surgelés     | 19 Muffins |

## Avant la première utilisation

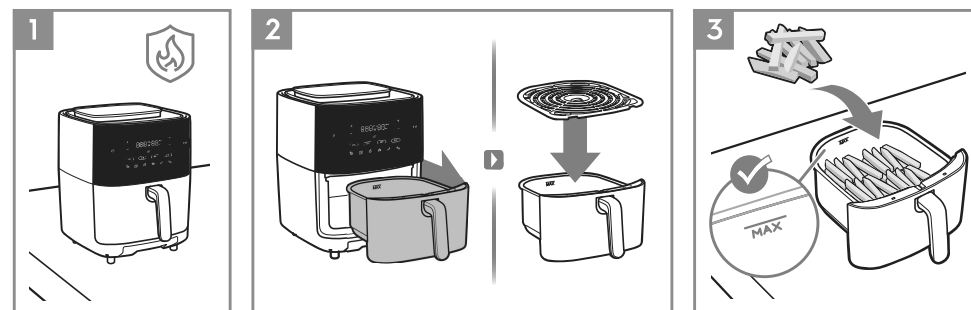


1. Retirez tout l'emballage et le matériel de protection.

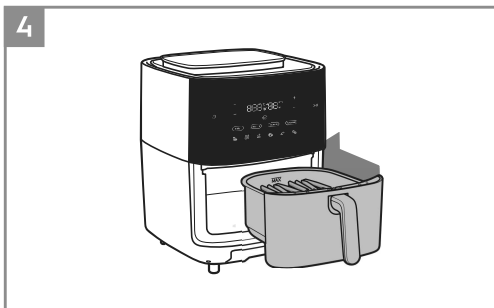


2. Nettoyez le bac et la grille avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
3. Il est normal qu'un appareil neuf émette des odeurs lors des premières utilisations. Pour éviter ces odeurs, faites fonctionner la friteuse à air chaud à 200 °C pendant 20 minutes sans aliments avant la première utilisation.

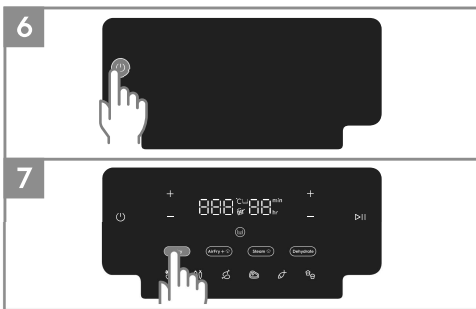
## Comment utiliser - la fonction AirFry



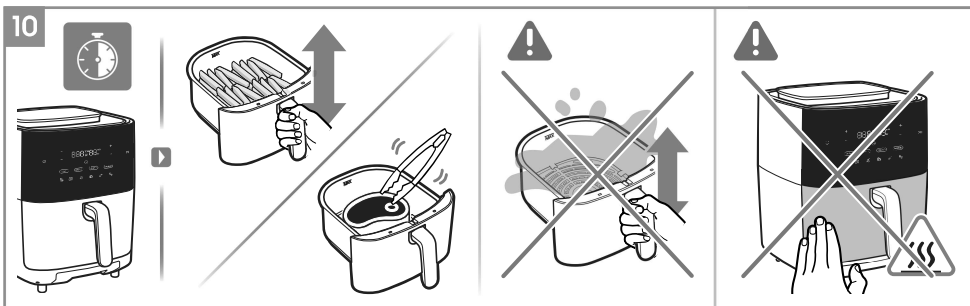
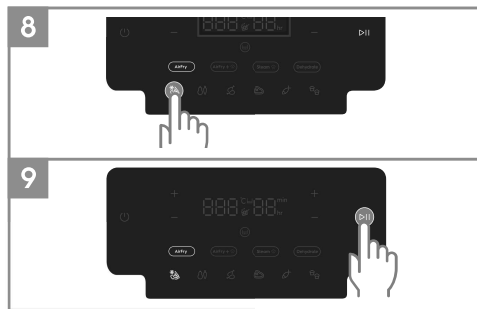
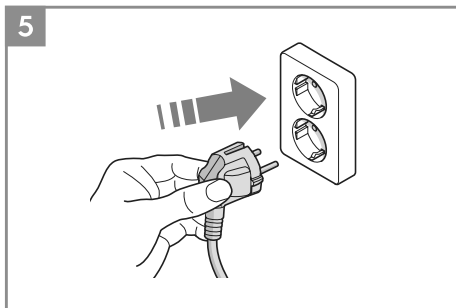
1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Sortez le bac et placez-le sur une surface stable. Insérez la grille dans le panier.
3. Mettez les aliments dans le bac en observant l'indicateur de capacité maximum.



4. Remplacez complètement le bac avec les aliments dans l'appareil.  
5. Branchez l'appareil.



6. Appuyez sur le bouton On/Off.  
7. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. Par exemple, la fonction Air Fry.  
8. Ajustez la durée et la température selon vos goûts ou sélectionnez l'une des recettes prédéfinies. Par exemple, Frites.  
9. Appuyez sur le bouton Marche/Pause.

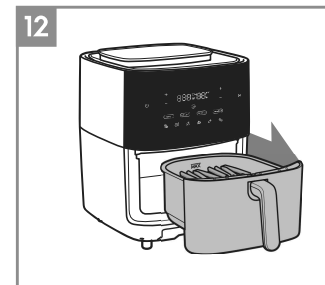


10. Selon le type d'ingrédient, retournez les aliments à mi-cuisson ou toutes les 7 minutes en utilisant un ustensile résistant à la chaleur ou simplement en agitant soigneusement les aliments à l'intérieur du panier. (Voir le guide de cuisson)

⚠ **ATTENTION:** Faites attention aux surfaces chaudes lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

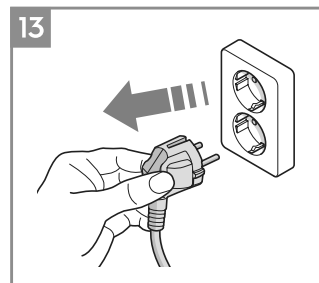
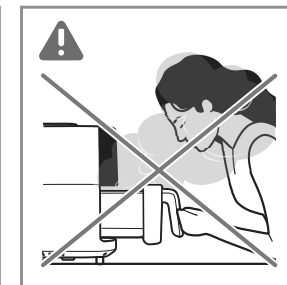


11. À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un bip.



12. Retirez soigneusement le bac et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

⚠ **ATTENTION :** De la vapeur chaude peut s'échapper du bac lorsqu'il est sorti de l'appareil au milieu ou à la fin de la cuisson. Assurez-vous que votre visage, vos bras et vos mains sont éloignées de la vapeur lorsque vous sortez le bac.



13. Débranchez l'appareil après l'avoir utilisé.

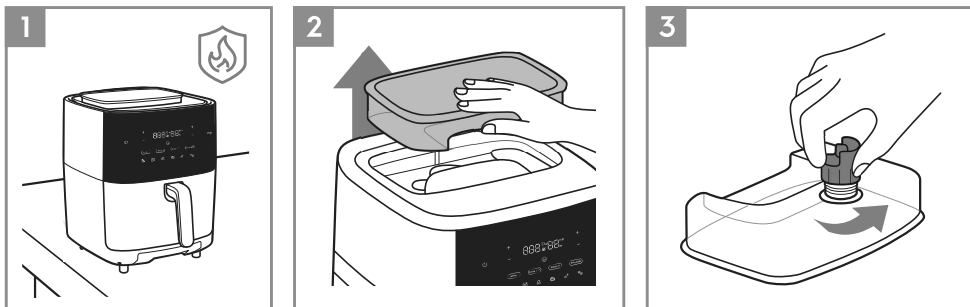
### Rappel d'agitation

Le « Rappel d'agitation » est activé lors de certains modes prédéfinis, tels que Frites/En-cas surgelés, Légumes et Poulet. Lorsqu'il est temps de secouer ou de retourner vos aliments, l'icône « Rappel d'agitation » s'allume et clignote pendant une minute, tandis qu'un bip retentit trois fois.

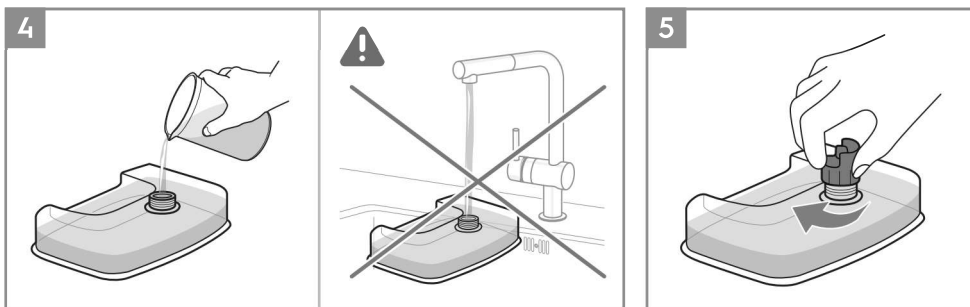
Le « Rappel d'agitation » n'est pas obligatoire. Par conséquent, la cuisson se poursuivra comme d'habitude, même si les aliments ne sont pas retournés ou secoués.



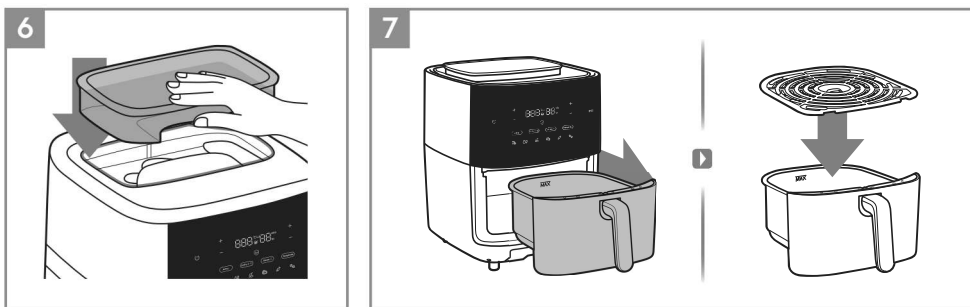
## Comment utiliser – la fonction vapeur



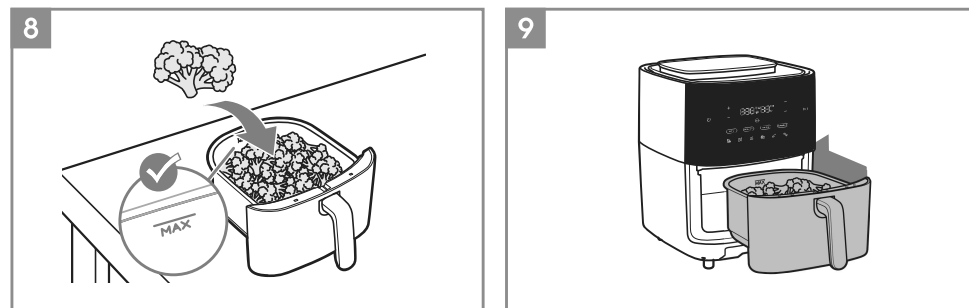
1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Retirez le réservoir d'eau en le soulevant de la friteuse à air.
3. Dévissez le bouchon du réservoir d'eau.



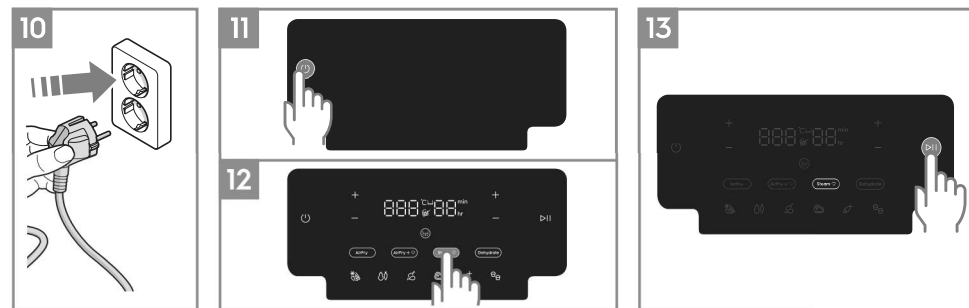
4. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée/distillée.
- ⚠ **ATTENTION:** Afin de minimiser l'accumulation de tartre et de maintenir un fonctionnement correct, en particulier dans les zones d'eau dure, n'utilisez pas directement l'eau du robinet.
5. Fixez le bouchon du réservoir d'eau.



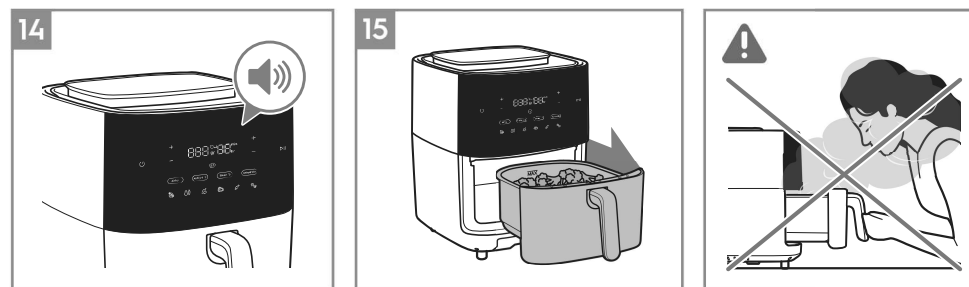
6. Remplacez le réservoir d'eau sur la friteuse à air.
7. Sortez le bac et placez-le sur une surface stable. Insérez la grille dans le panier.



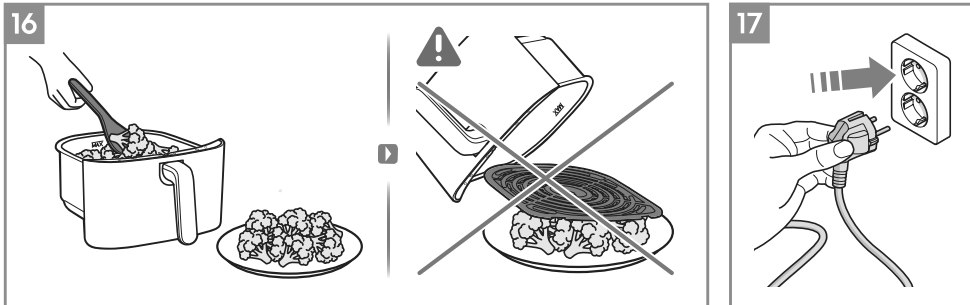
8. Placez les aliments dans le panier, en observant l'indicateur de capacité maximum.
9. Remplacez complètement le bac avec les aliments dans l'appareil.



10. Branchez l'appareil.
11. Appuyez sur le bouton On/Off.
12. Sélectionnez la fonction Vapeur.
13. Appuyez sur le bouton Marche/Pause.



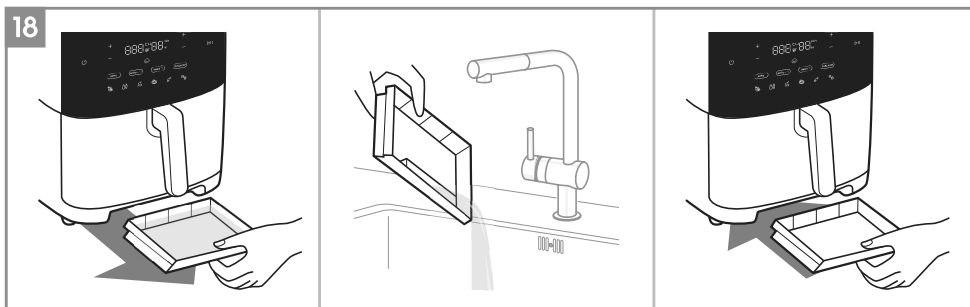
14. À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un bip.
15. Retirez soigneusement le bac et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- ⚠ **ATTENTION:** De la vapeur chaude peut s'échapper du bac lorsqu'il est sorti de l'appareil au milieu ou à la fin de la cuisson. Assurez-vous que votre visage, vos bras et vos mains sont éloignées de la vapeur lorsque vous sortez le bac.



16. Servez les aliments en utilisant des pinces ou un ustensile de cuisine similaire.

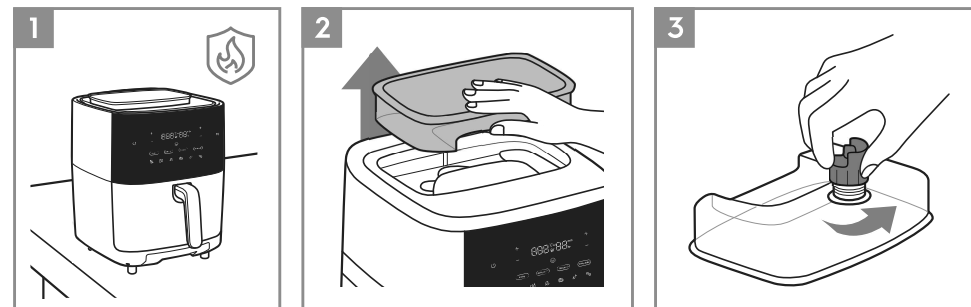
⚠ **ATTENTION** : Ne servez pas d'aliments en retournant le plat directement sur l'assiette, car la grille chaude ou les liquides peuvent tomber dans l'assiette.

17. Débranchez l'appareil après l'avoir utilisé.



18. Vérifiez que le collecteur du bac d'eau ne présente pas d'accumulation d'eau. Jetez l'excédent d'eau et remplacez-le dans l'appareil.

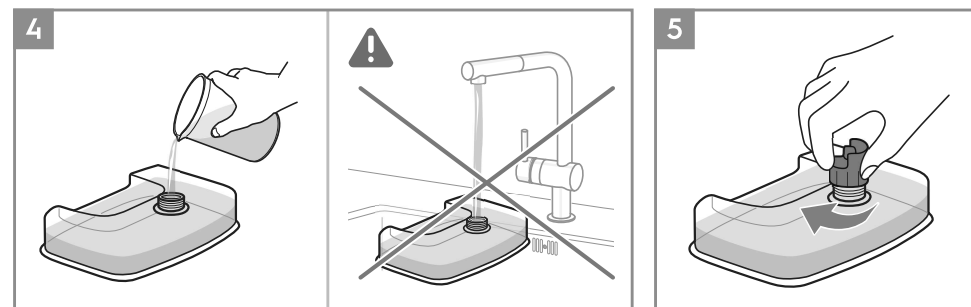
## Mode d'emploi - Fonction Air fry + Vapeur



1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

2. Retirez le réservoir d'eau en le soulevant de la friteuse à air.

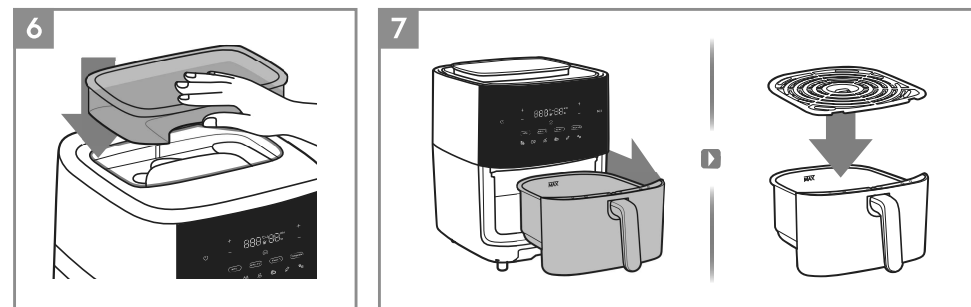
3. Dévissez le bouchon du réservoir d'eau.



4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée/distillée.

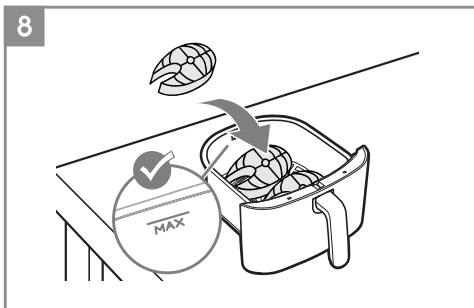
⚠ **ATTENTION** : Afin de minimiser l'accumulation de tartre et de maintenir un fonctionnement correct, en particulier dans les zones d'eau calcaire, n'utilisez pas directement l'eau du robinet.

5. Fixez le bouchon du réservoir d'eau.

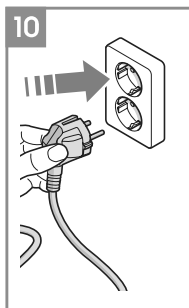


6. Remplacez le réservoir d'eau sur la friteuse à air.

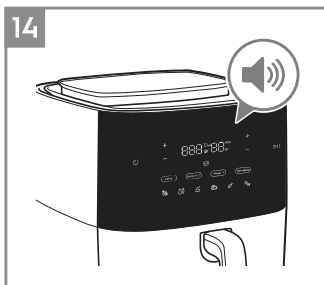
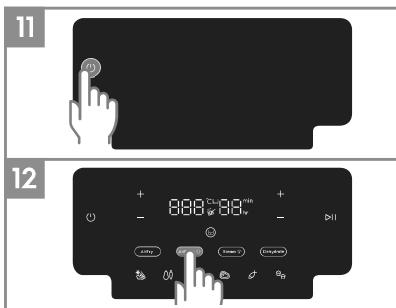
7. Sortez le bac et placez-le sur une surface stable. Insérez la grille dans le panier.



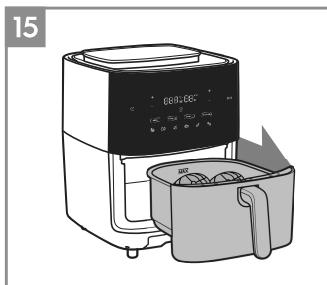
8. Placez les aliments dans le panier, en observant l'indicateur de capacité maximum.  
9. Remplacez complètement le bac avec les aliments dans l'appareil.



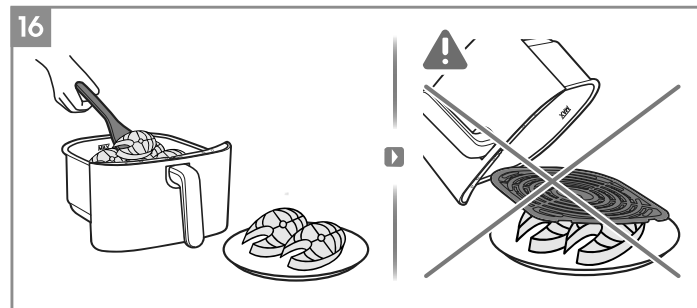
10. Branchez l'appareil.  
11. Appuyez sur le bouton On/Off.  
12. Sélectionnez la fonction Air fry et Steam.  
13. Appuyez sur le bouton Marche/Pause.



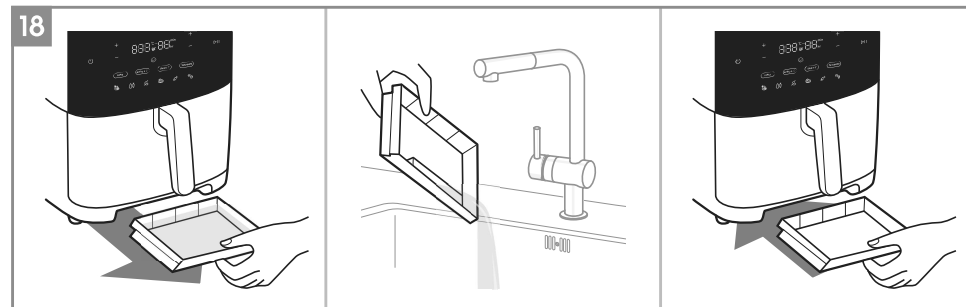
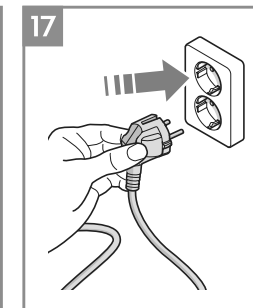
14. À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un bip.  
15. Retirez soigneusement le bac et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.



- ⚠ **ATTENTION** : De la vapeur chaude peut s'échapper du bac lorsqu'il est sorti de l'appareil au milieu ou à la fin de la cuisson. Assurez-vous que votre visage, vos bras et vos mains sont éloignés de la vapeur lorsque vous sortez le bac.

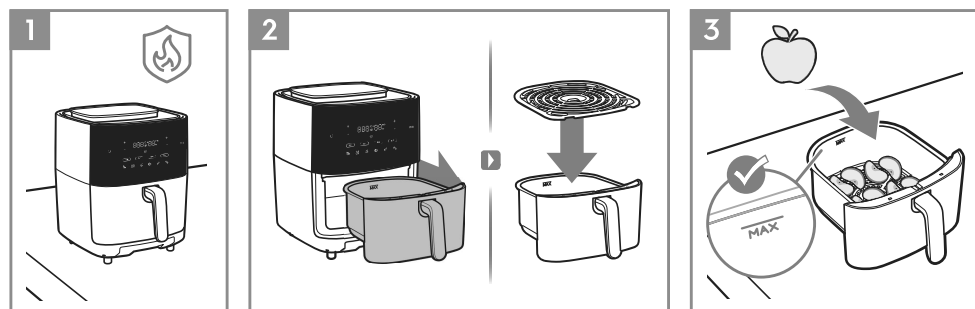


16. Servez les aliments en utilisant des pinces ou un ustensile de cuisine similaire.  
⚠ **ATTENTION** : Ne servez pas d'aliments en retournant le plat directement sur l'assiette, car la grille chaude ou les liquides peuvent tomber dans l'assiette.  
17. Débranchez l'appareil après l'avoir utilisé.

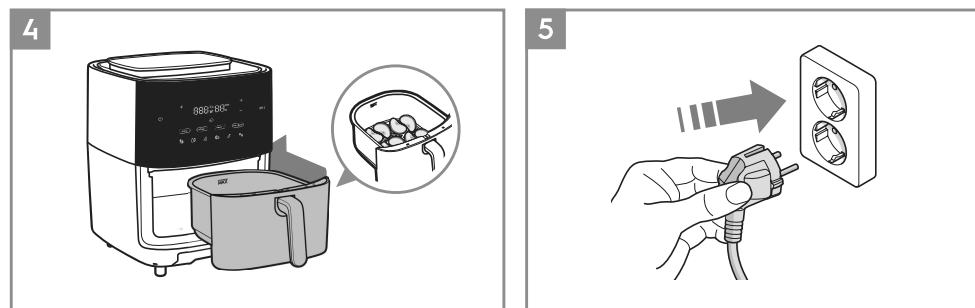


18. Vérifiez que le collecteur du bac d'eau ne présente pas d'accumulation d'eau. Jetez l'excédent d'eau et remplacez-le dans l'appareil.

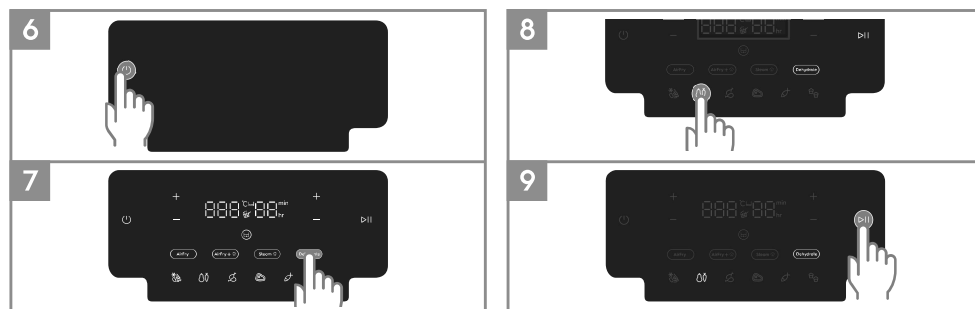
## Comment utiliser - la fonction Déshydrater



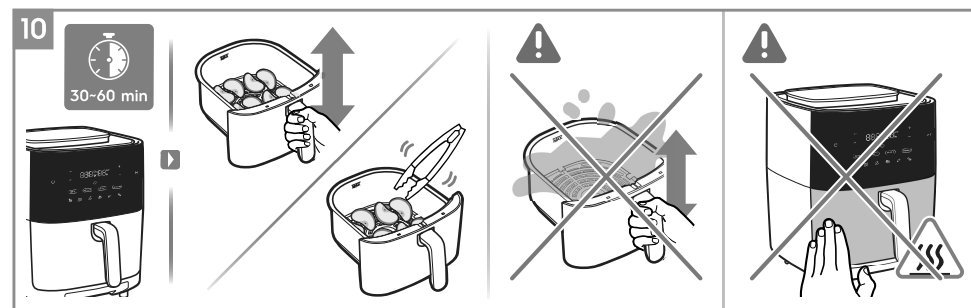
1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Sortez le bac et placez-le sur une surface stable. Insérez la grille dans le panier.
3. Pour de meilleurs résultats de déshydratation, ne pas placer les ingrédients les uns sur les autres.



4. Remplacez complètement le bac avec les aliments dans l'appareil.
5. Branchez l'appareil.

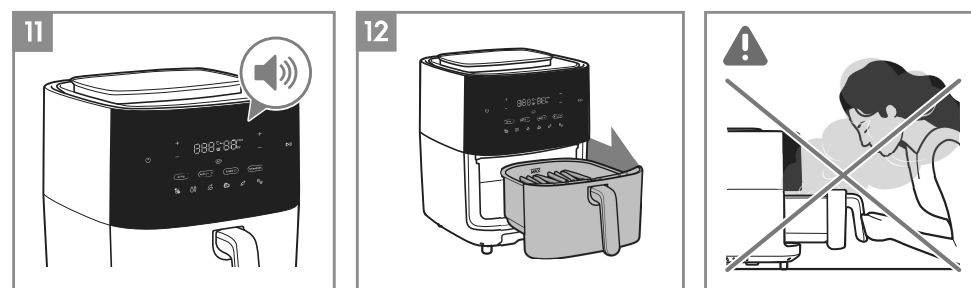


6. Appuyez sur le bouton On/Off.
7. Sélectionnez la fonction Déshydrater.
8. Ajustez la durée et la température selon vos goûts ou sélectionnez l'une des recettes prédéfinies. Par exemple, Légumes.
9. Appuyez sur le bouton Marche/Pause.



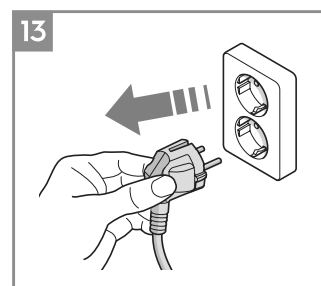
10. Retournez les aliments à mi-cuisson ou toutes les 30 à 60 minutes à l'aide d'un outil résistant à la chaleur (voir le Guide de cuisson).

**ATTENTION :** Faites attention aux surfaces chaudes lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.



11. À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un bip.
12. Retirez soigneusement le bac et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

**ATTENTION :** De la vapeur chaude peut s'échapper du bac lorsqu'il est sorti de l'appareil au milieu ou à la fin de la cuisson. Assurez-vous que votre visage, vos bras et vos mains sont éloignés de la vapeur lorsque vous sortez le bac.



13. Débranchez l'appareil après l'avoir utilisé.

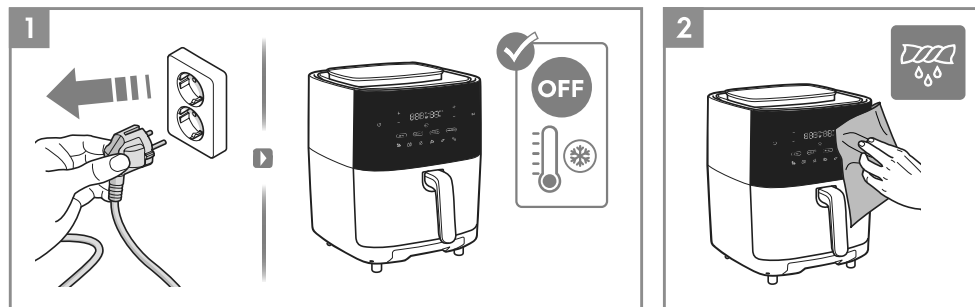


# Guide de cuisson

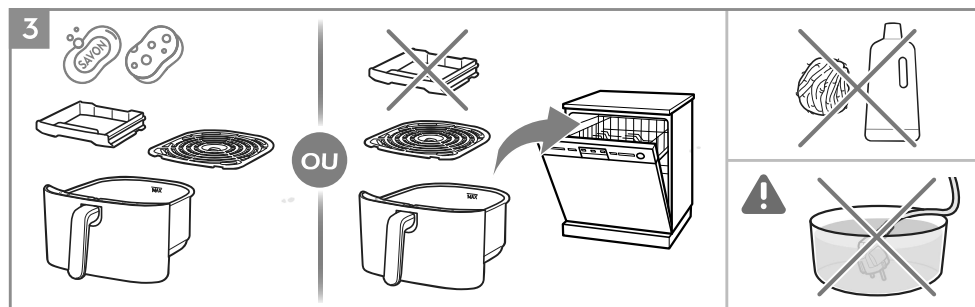
|  |                  |  |  |  |  |  |  Huile |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| AirFry                                                                            | 7mm/10mm<br>     | 300-800g                                                                          | 15-30min                                                                          | 180°C                                                                             | ✓                                                                                 |                                                                                   |                                                                                          |
| AirFry                                                                            | 7mm<br>          | 300-800g                                                                          | 20-30min                                                                          | 180°C                                                                             | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                        |
| AirFry                                                                            |                  | 100-500g                                                                          | 10-20min                                                                          | 170°C                                                                             | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                        |
| Steam                                                                             |                  | 100-500g                                                                          | 10min                                                                             | 100°C                                                                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                          |
| AirFry +                                                                          |                  | 600g                                                                              | 5min Steam<br>5min AirFry                                                         | 100°C Steam<br>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                                                                            | <br>Max 1,2 kg | 800-1200g                                                                         | 45-60min                                                                          | 180°C                                                                             |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                          |

|  |         |  |  |  |  |  |  Huile |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| AirFry +                                                                            |         | 1,000g                                                                              | 10min Steam<br>25min AirFry                                                         | 100°C Steam<br>180°C AirFry                                                         |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                           |
| AirFry                                                                              |         | 100-500g                                                                            | 10-15min                                                                            | 140°C                                                                               |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                           |
| AirFry                                                                              |         | 100-500g                                                                            | 10min                                                                               | 180°C                                                                               |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                           |
| Steam                                                                               |         | 500g                                                                                | 15min                                                                               | 100°C                                                                               |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                           |
| AirFry +                                                                            |         | 400g                                                                                | 5min Steam<br>5min AirFry                                                           | 100°C Steam<br>140°C AirFry                                                         |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                           |
| AirFry                                                                              |         | 25-50g<br>chacun                                                                    | 10min                                                                               | 170°C                                                                               |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                           |
| Dehydrate                                                                           |        | 300g                                                                                | 5 hours                                                                             | 80°C                                                                                |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                           |
| Dehydrate                                                                           |  Meat | 300g                                                                                | 5 hours                                                                             | 80°C                                                                                |                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                           |

## Nettoyage



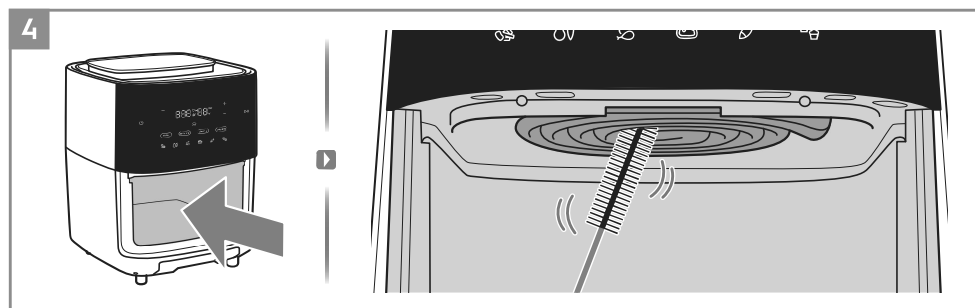
1. Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux.



3. Nettoyez le panier et le bac avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, ou placez-les au lave-vaisselle.

**REMARQUE:** évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des outils métalliques afin de protéger le revêtement antiadhésif.

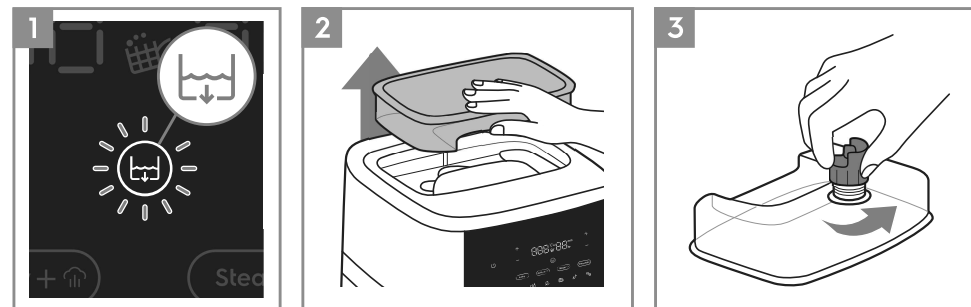
**⚠ ATTENTION:** n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



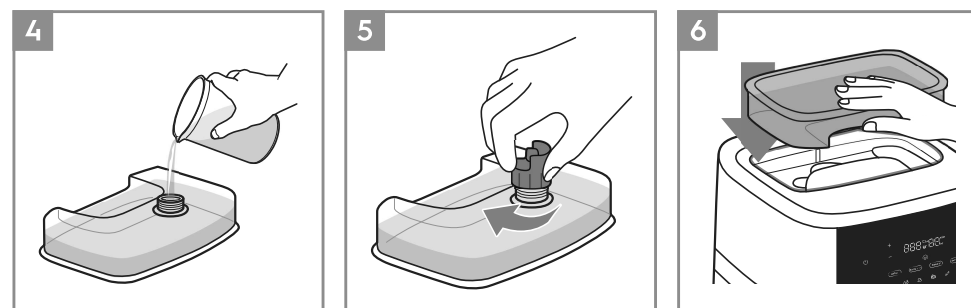
4. Nettoyez la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage.

**REMARQUE:** assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de nettoyer la résistance.

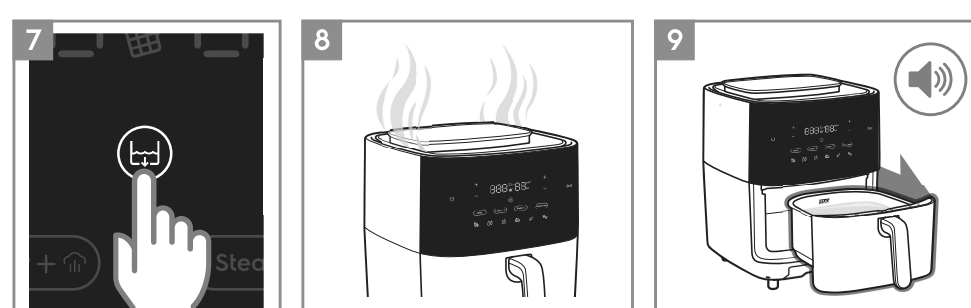
## Nettoyage - Fonction vapeur



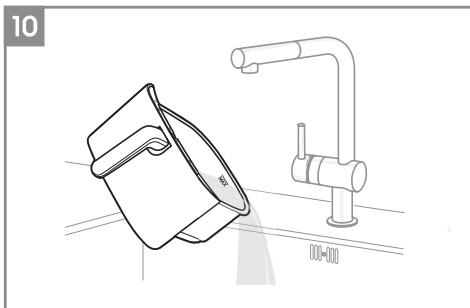
1. Exécutez un cycle de nettoyage avec la « fonction Nettoyage » lorsque l'icône s'allume sur l'écran ou chaque fois qu'un nettoyage est nécessaire.
2. Retirez le réservoir d'eau en le soulevant de la friteuse à air.
3. Dévissez le bouchon du réservoir d'eau.



4. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau purifiée/distillée.
5. Fixez le bouchon du réservoir d'eau.
6. Remplacez le réservoir d'eau sur la friteuse à air.

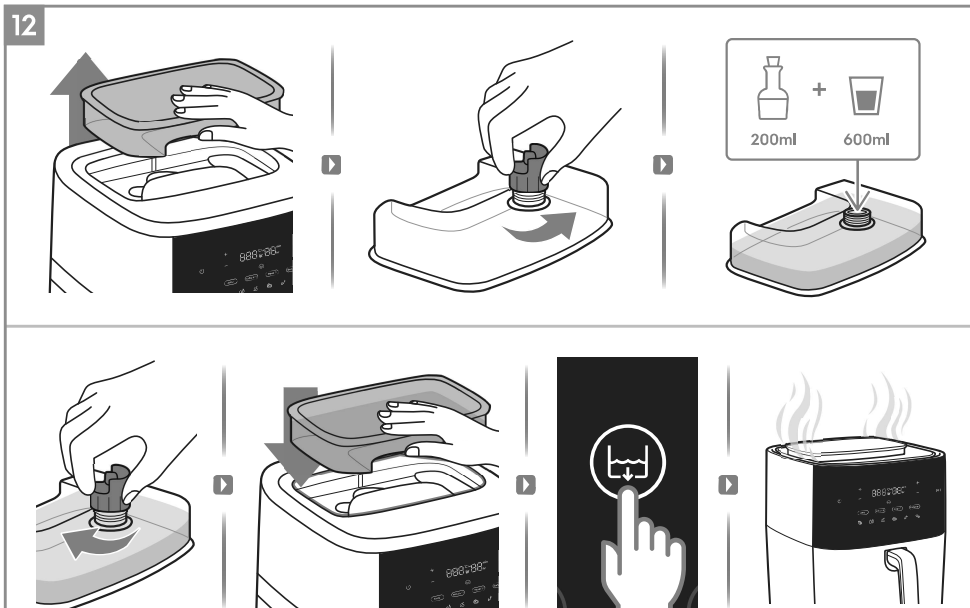
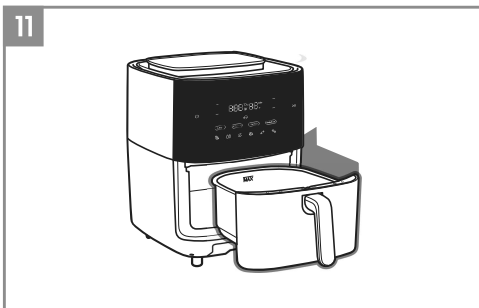


7. Appuyez sur la touche « Fonction de nettoyage ».
8. Attendez que le cycle de cuisson à la vapeur soit terminé.
9. À la fin du cycle vapeur, l'appareil émet un bip. Sortez le bac précautionneusement.

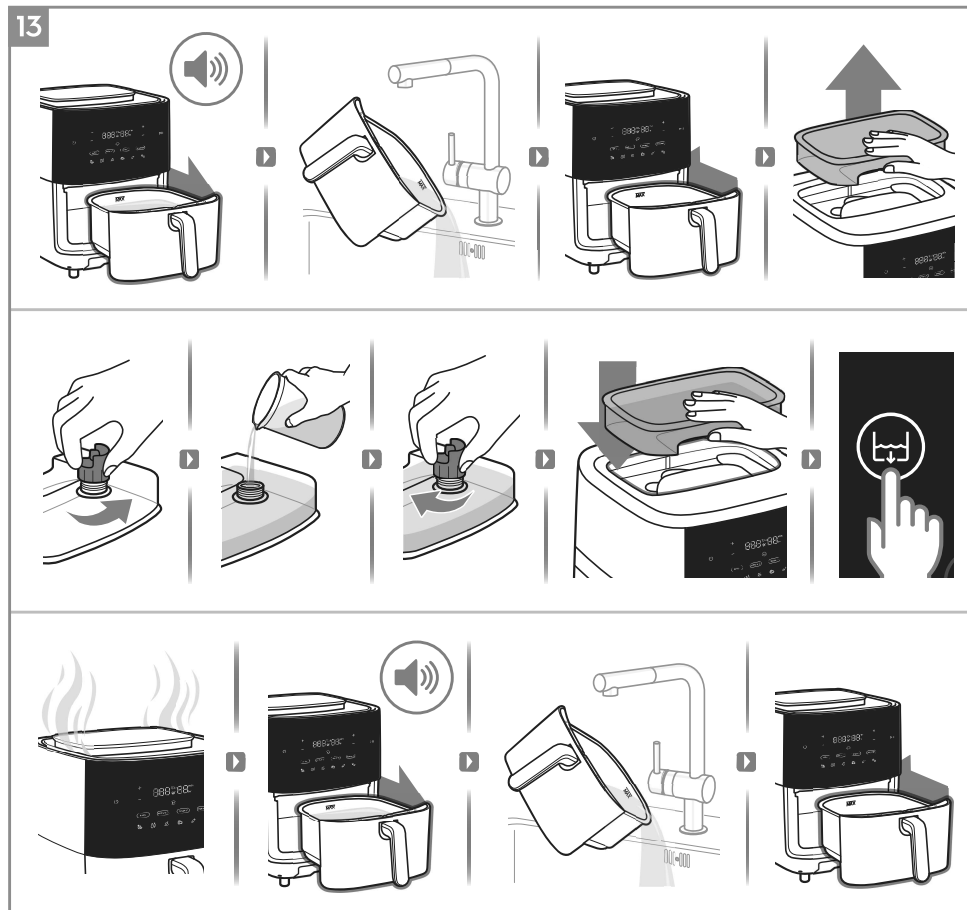


10. Jetez l'excédent d'eau du bac.

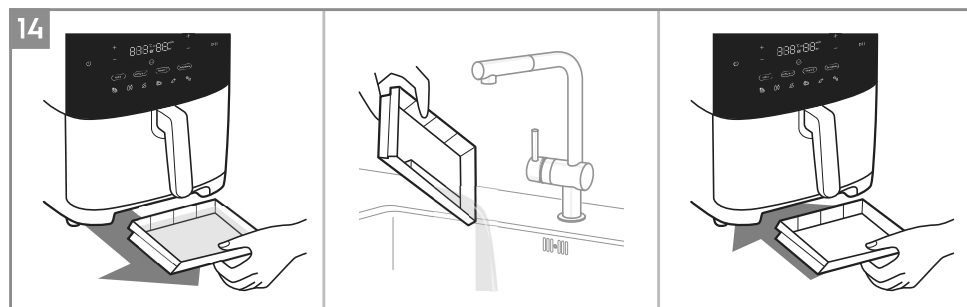
11. Remettez complètement le bac dans l'appareil.



12. Répéter les étapes précédentes (2 à 11), cette fois en utilisant un mélange de 600 ml d'eau purifiée et de 200 ml de vinaigre.



13. Enfin, répéter les mêmes étapes précédentes (2-11), en utilisant de l'eau purifiée uniquement.



14. Vérifiez que le collecteur du bac d'eau ne présente pas d'accumulation d'eau. Jetez l'excédent d'eau et remplacez-le dans l'appareil.

## En cas d’anomalie de fonctionnement...

| Problème                                                                | Vérifiez que...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ‘appareil est correctement branché à une source d’alimentation électrique.</li> <li>• Le panier et le bac sont dans la bonne position. Assurez-vous qu’ils sont correctement poussés dans l'appareil pour activer l’alimentation électrique.</li> <li>• Le temps de cuisson est réglé.</li> </ul> |
| Vous ne pouvez pas faire glisser le bac dans l'appareil.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le panier est rempli au-delà de sa capacité maximale.</li> <li>• Le panier est correctement positionné. Il doit émettre un clic lorsque vous le placez dans le bac.</li> <li>• Il y a un objet sous le bac qui l’empêche de fermer correctement.</li> </ul>                                       |
| De la fumée blanche sort de l'appareil.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments que vous préparez sont trop gras.</li> <li>• Le bac, la grille et l’élément chauffant sont propres.</li> </ul>                                                                                                                                                                       |
| L’affichage indique E1.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat se coupe ou se déconnecte.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                               |
| L’affichage indique E2.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat est en court-circuit.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |

\* Si l’affichage indique une erreur E1 ou E2, l'appareil doit être réparé par le service après-vente.

## Données techniques

| Produit        | Friteuse à air chaud |
|----------------|----------------------|
| Modèle         | EAF7SB               |
| Tension (V~)   | 220 V ~ 240 V        |
| Puissance (W)  | 1700 W               |
| Fréquence (Hz) | 50 ~ 60 Hz           |
| Capacité       | 6.9 L                |



## Conseils de sécurité

EAF7SB  
Friteuse à air chaud

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité par une personne responsable de leur sécurité et comprennent les risques encourus. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas l'appareil et ne l'utilisent pas comme un jouet.

Veillez garder la friteuse à air chaud et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal.

Si le cordon d'alimentation est endommagé ou cassé, il doit être remplacé par un agent du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Ne couvrez pas l'entrée d'air et les sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.

Renvoyez toujours l'appareil à un centre de service après-vente agréé pour examen ou réparation. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz chaude, d'une cuisinière électrique, de plaques de cuisson électriques ou d'un four chauffé.

Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes ou des objets tranchants pour éviter tout dommage. Ne mettez jamais quoi que ce soit d'inflammable, d'explosif ou de corrosif dans le panier.

Évitez de pincer, plier ou tordre excessivement le cordon d'alimentation et ne placez pas d'objets lourds sur celui-ci pour éviter d'exposer ou de casser les fils électriques à l'intérieur.

N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Ne commencez jamais à cuisiner sans que le panier soit en place.

Ne remplissez pas le panier au-dessus de la ligne « MAX » afin d'éviter tout contact entre les aliments et la résistance. Ne touchez pas le panier directement avec les mains pendant ou juste après l'utilisation pour éviter de vous brûler.

N'utilisez pas d'ustensiles en plastique ou du papier d'emballage normal pour emballer les aliments pour la cuisson.

N'insérez pas de broches, de fils métalliques ou d'autres objets dans les ouvertures de la friteuse à air chaud pour éviter tout risque de choc électrique ou de blessure.

Assurez-vous de débrancher la friteuse à air chaud avant de la nettoyer ou de la réparer. Ne déplacez pas ou ne secouez pas la friteuse à air chaud pendant l'utilisation.

N'insérez aucun corps étranger dans l'interrupteur de sécurité pour éviter tout danger.

**ATTENTION : surfaces brûlantes.** 

## MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Pour recycler votre produit, veuillez l'apporter à un point de collecte officiel ou à un centre de service Electrolux qui peut retirer et recycler la pile et les pièces électriques d'une manière sécurisée et professionnelle. Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des produits électriques et des batteries rechargeables.

Electrolux se réserve le droit de modifier les produits, les informations et les caractéristiques sans préavis.

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

**Bienvenue chez Electrolux.**



**Consultez notre site pour:**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide et des informations sur le service: **[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service: **[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires et des consommables pour votre appareil: **[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

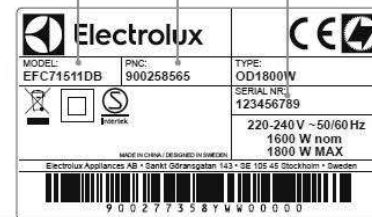
## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Lorsque vous contactez le centre de service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes. Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

Numéro de modèle

Numéro PNC

Numéro de série



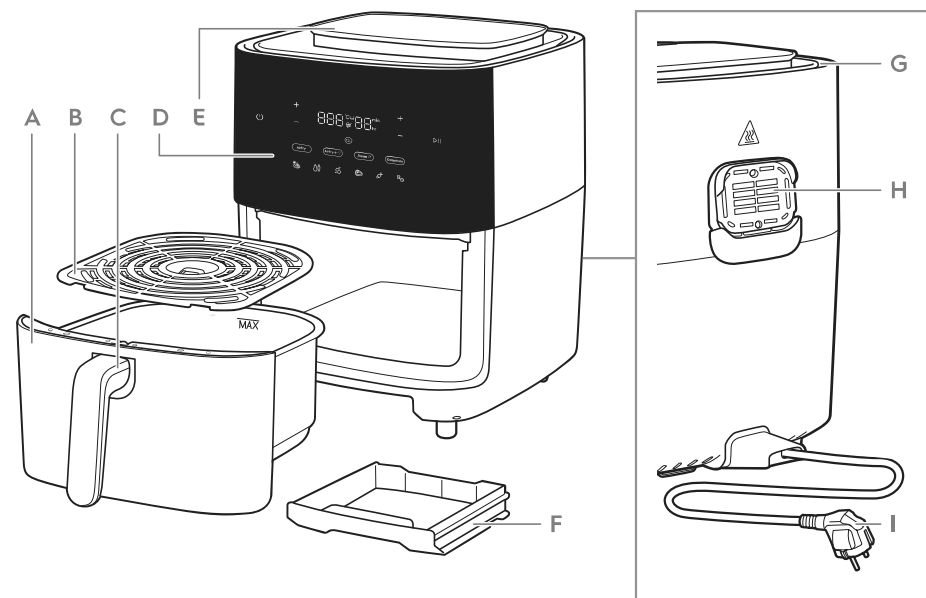
# Használati útmutató

EAF7SB

Forrólevegős sütő



## Általános áttekintés



- |                 |               |                    |                 |
|-----------------|---------------|--------------------|-----------------|
| A Kosár         | D Kezelőpanel | F Csepegtető tálca | H Levegőkimenet |
| B Rács          | E Víztartály  | G Levegőbemenet    | I Tápkábel      |
| C Kosárfogantyú |               |                    |                 |

