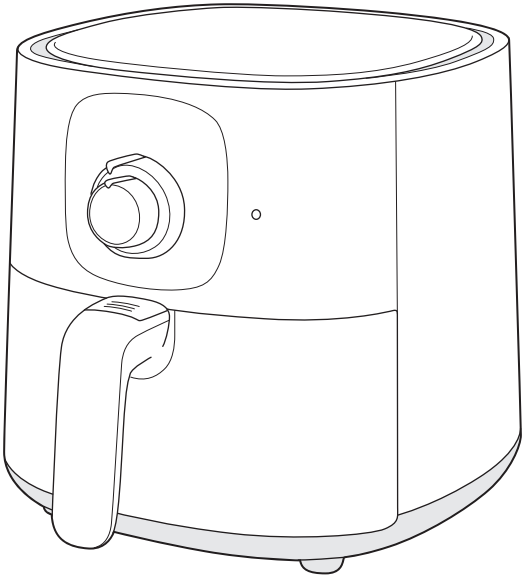
Instruction Book

UltimateTaste300
Air Fryer

E3AF1-100B
E3AF1-200B



EN Instruction Book
TH คู่มือแนะนำการใช้งาน
VN Sách Hướng Dẫn

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**

Register your product for better service: **www.electrolux.com/productregistration**

Buy accessories and consumables for your appliance: **www.electrolux.com/shop**

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When conacting the service center, ensure that you have following data available. Model number, PNC, and serial number can be found on the rating plate.

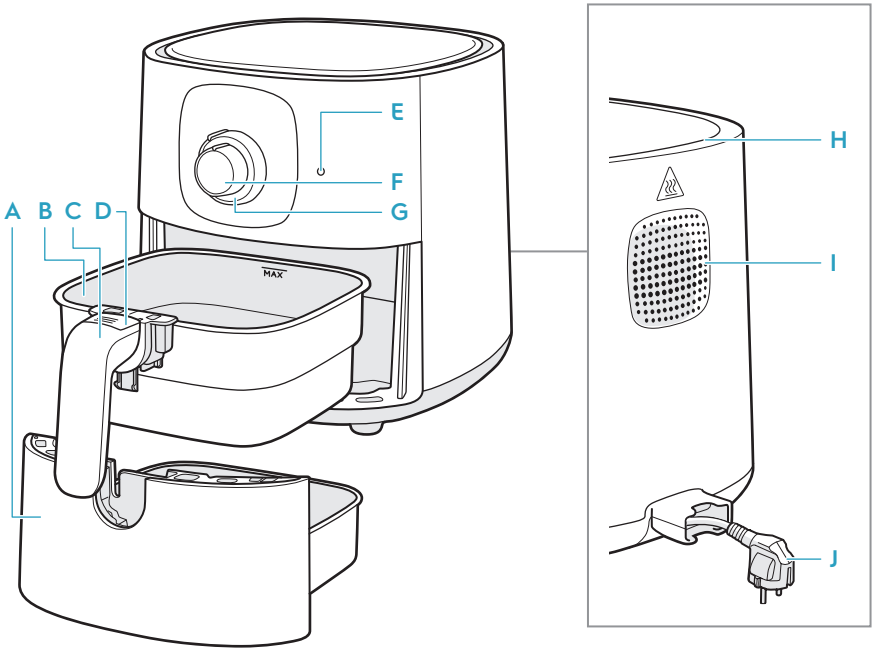
Electrolux Thailand Co Ltd
14th Floor, 1910 New Petchburi Road, Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok, Thailand, 10310
Tel: +66 2 725 9100
Fax: +66 2 725 9299
Customer Care Services: +66 2 725 9000
Email: customercarethai@electrolux.com

Electrolux Vietnam Ltd
Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho,Thu Thiem Ward, Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: +84 8 3910 5465
Fax: +84 8 3910 5470
Customer Care Services: 1800-58-8899
Email: vncare@electrolux.com

Safety Advice

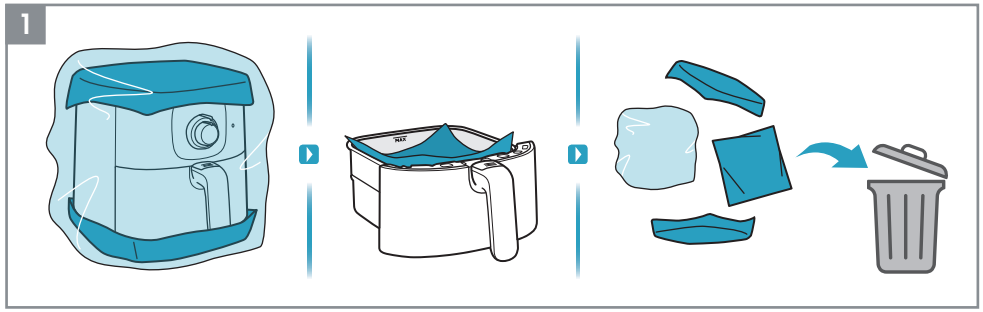
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instruction concerning how to safely use the appliance and understand the hazards involved. 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 by 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.
- **CAUTION: Hot surfaces.**

General Overview

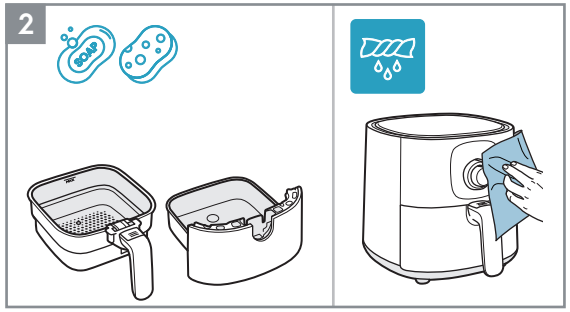


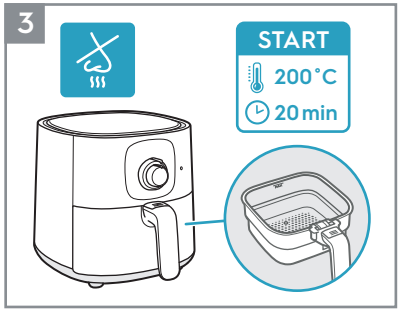
A	Pan	E	Light	H	Air inlet
B	Basket	F	Timer (0-60min.)	I	Air outlet
C	Basket handle	G	Temperature control knob (80-200°C)	J	Main cord
D	Basket release button				

Before first use



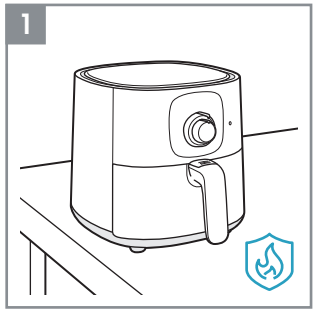
1. Remove all the packaging and protective material.

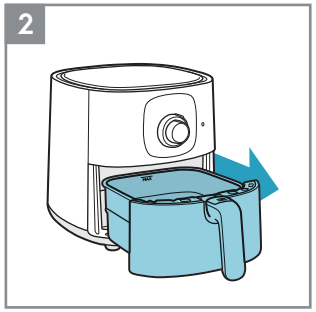


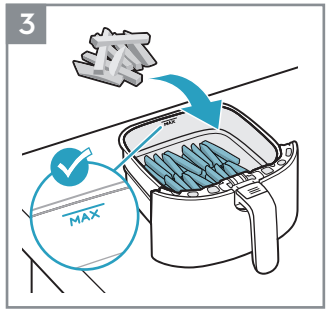


2. Clean the basket and pan with warm water and dish soap. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth.
3. It is normal for a new unit to emit odors the first few times it is operated.
   Run the empty air fryer at 200°C for 20 minutes before first use to avoid that.

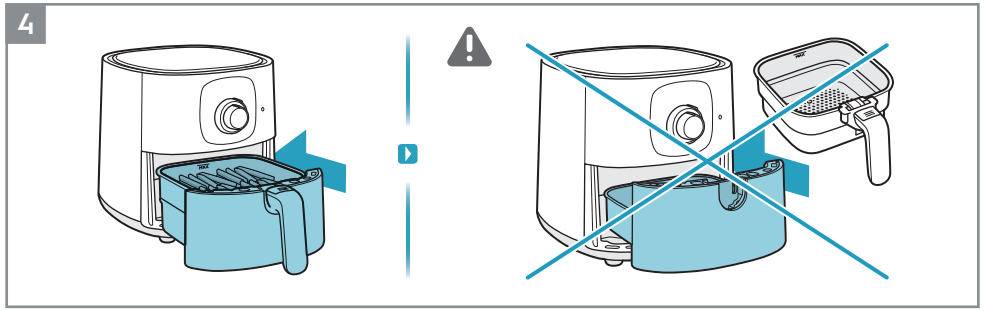
How to use





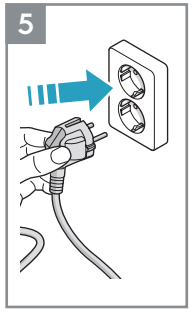


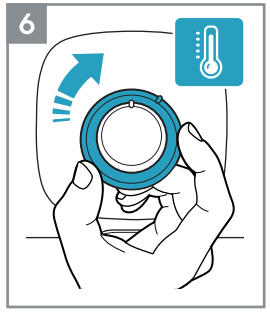
1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistance surface.
2. Pull out the pan and place it on a stable surface.
3. Put the food in the basket, observing the "MAX." capacity indication.

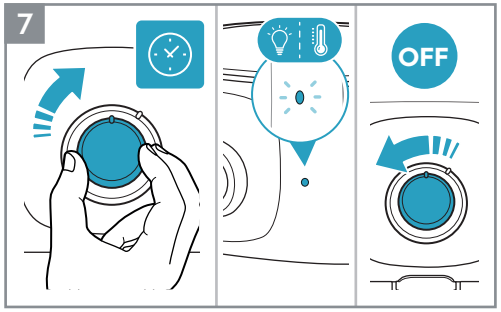


4. Push the pan with food completely back into the appliance.

⚠ CAUTION: Do not use the appliance without the basket.



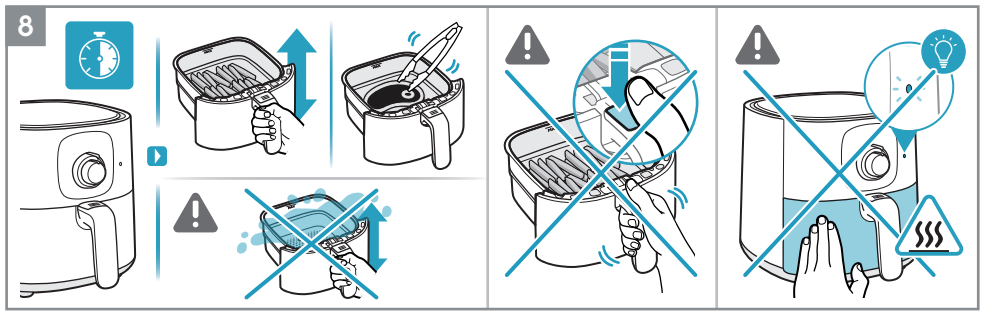




5. Plug in the appliance.
6. Rotate the temperature knob to the desired temperature (see Cooking Guide).
7. Rotate the timer knob to the desired time (see Cooking Guide).

NOTE: It is normal for the lamp to turn on and off. The lamp is only lit when the heater is working.

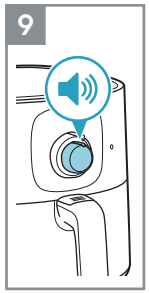
NOTE: Mechanical timer, it will work even if the appliance is off.

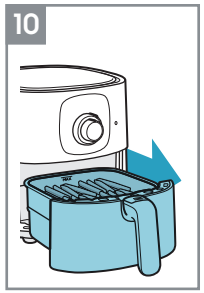


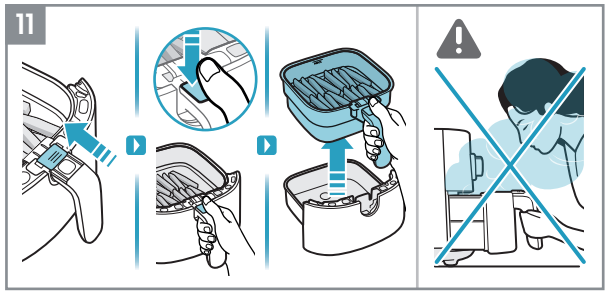
8. Depending on the type of ingredient, flip the food mid-cooking or every 7 minutes by using a heat-resistant tool or by just carefully shaking the food inside the basket. (see Cooking Guide).

⚠ CAUTION: Be careful not to press the "Basket Release Button" when shaking the food.

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

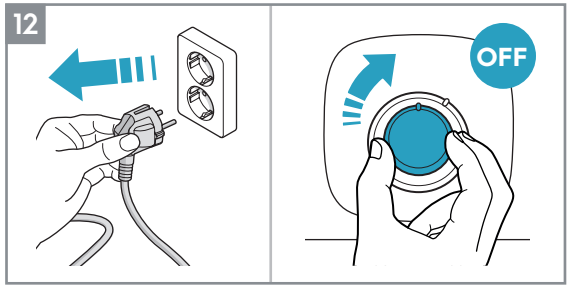






9. At the end of the cooking time, the appliance will issue a beep signal.
10. Carefully remove the pan and place it on a heat-resistant surface.
11. To remove the basket from the pan, follow these instructions:
    - Slide the transparent button cover
    - Press the "Basket Release Button"
    - Lift the basket from the pan

⚠ 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.



12. Unplug the appliance after using it.

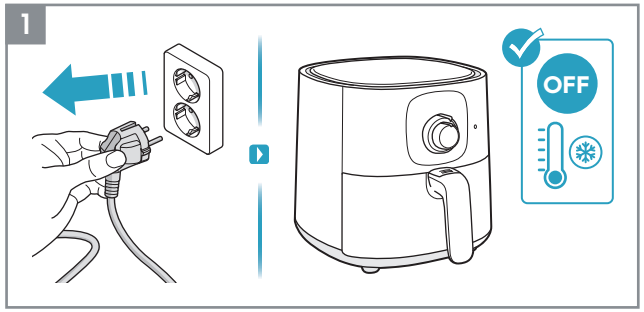
NOTE: To manually turn the appliance off, rotate the knobs to the "0" position.

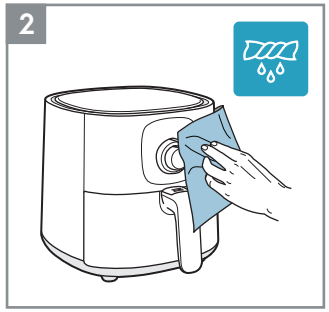
Cooking Guide

						Oil
7mm/10mm	300~800g	15~30min	180°C	✓		
7mm	300~800g	20~30min	180°C	✓		✓
	100~500g	10~20min	170°C	✓		✓
	100~400g	10min	200°C		✓	
	100~200g	10min	200°C		✓	
	100~500g	10~30min	180°C		✓	
	100~500g	13~20min	180°C		✓	
Max 1.2kg	800~1200g	45~60min	180°C		✓	
	100~500g	10~15min	140°C		✓	
	100~500g	10min	180°C		✓	
	25~50g each	10min	170°C			

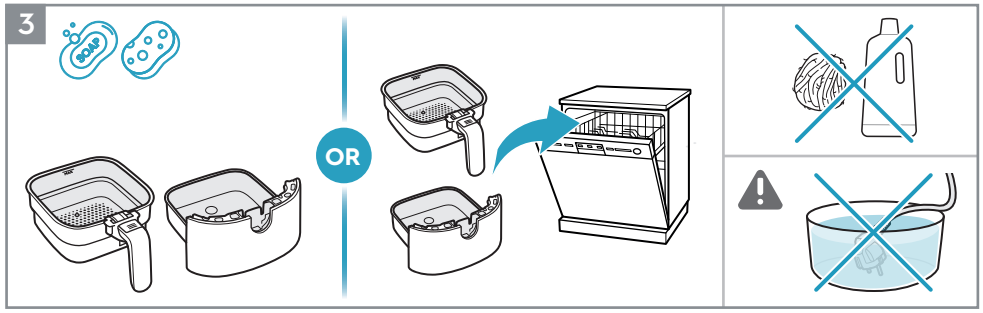
Cleaning

EN
TH
VN





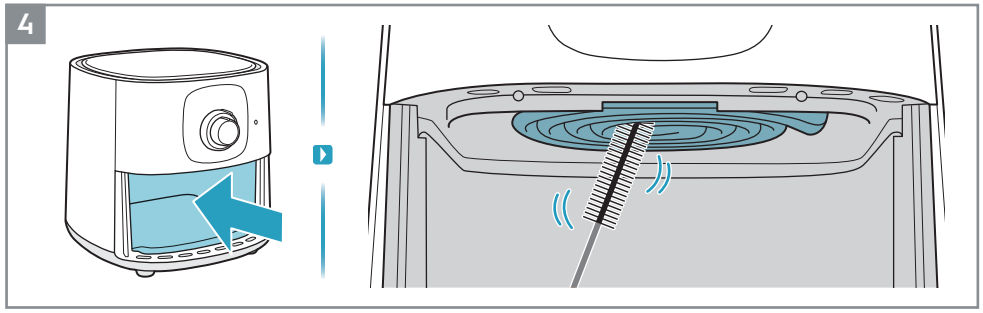
1. Always unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning it.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft cloth.



3. Clean the basket and pan 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.

What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	• The appliance is correctly connected to an electrical supply. • The basket and pan are in the correct position. Ensure they are completely pushed into the appliance to enable the electrical supply. • The cooking time is set.
You cannot slide the pan into the appliance.	• The basket is filled over its maximum capacity. • The basket is placed correctly. It has to click when you place it in the pan. • There's an object under the pan that is an obstacle to close it properly.
White smoke comes out of the appliance.	• The food you prepare is too greasy. • The pan and the basket are clean.

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.

เรากำลังคิดถึงคุณ

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเครื่องใช้ภายในบ้านของ Electrolux คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับประสบการณ์และนวัตกรรมอย่างมืออาชีพที่สั่งสมมานานนับสิบปี สร้างสรรค์และมีสไตล์ ออกแบบโดยคำนึงถึงคุณเป็นหลัก ดังนั้นเมื่อใดก็ตามที่คุณใช้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว คุณจะรู้สึกปลอดภัย เพราะรู้ว่าคุณจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง

ขอต้อนรับสู่ Electrolux.

เยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:

รับคำแนะนำวิธีการใช้งาน โบรชัวร์ เครื่องมือแก้ปัญหา ข้อมูลบริการ:
www.electrolux.com

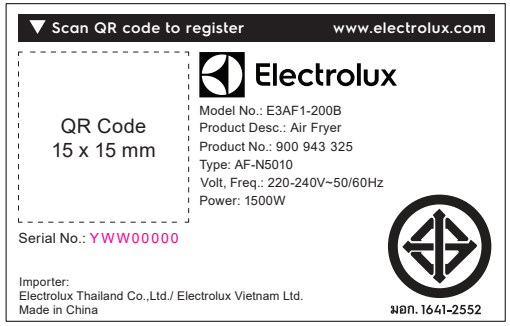
ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อรับบริการที่ดียิ่งขึ้น:
www.electrolux.com/productregistration

ซื้ออุปกรณ์เสริมสำหรับอุปกรณ์ของคุณ:
www.electrolux.com/shop

การดูแลและการให้บริการลูกค้า

เมื่อติดต่อศูนย์บริการ คุณต้องเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม:
หมายเลขรุ่น, PNC, และหมายเลขเครื่องที่อยู่บนแผ่นป้ายระบุ

การอ้างอิง:

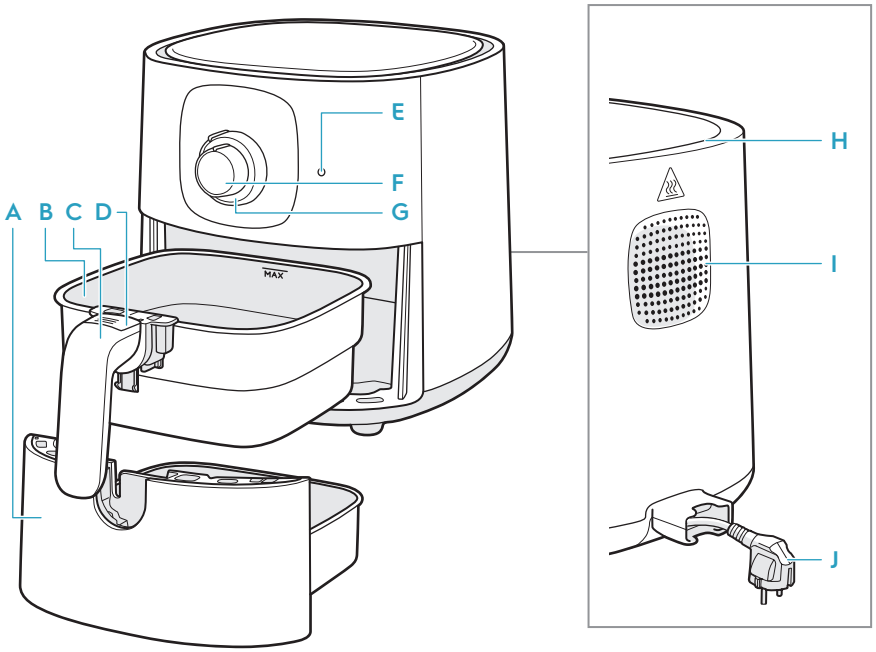


Electrolux Thailand Co Ltd
14th Floor, 1910 New Petchburi Road, Bangkapi, Huay Kwang, Bangkok, Thailand, 10310
Tel: +66 2 725 9100
Fax: +66 2 725 9299
Customer Care Services: +66 2 725 9000
Email: customercarethai@electrolux.com

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

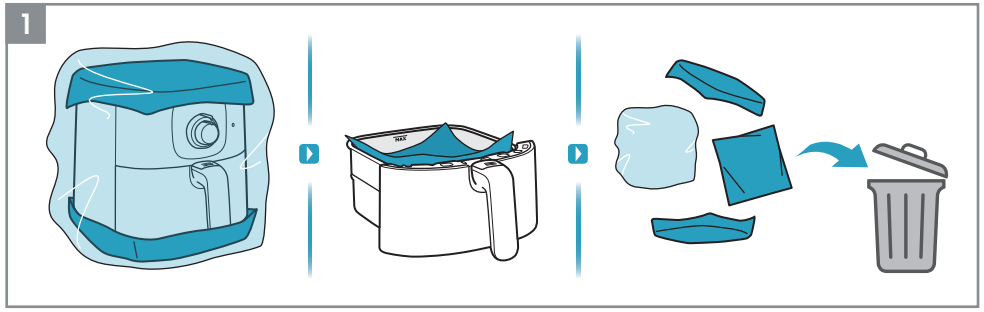
- อุปกรณ์นี้สามารถใช้โดยเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้หากมีผู้ดูแลหรือผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์ ห้ามเด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ปกครองคอยดูแล
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ หากไม่มีผู้ดูแลหรือผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย และหากไม่เข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง เด็กควรมีคนคอยดูแล เพื่อรับประกันว่าเด็กจะไม่เล่นกับอุปกรณ์
- เก็บหม้อทอดไร้น้ำมันและสายไฟให้พ้นจากมือเด็กที่อายุไม่ถึง 8 ปี
- อุปกรณ์ผลิตขึ้นเพื่อใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ผู้ที่มีหน้าที่เปลี่ยนคือศูนย์บริการ หรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย
- พื้นผิวส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน
- ห้ามปิดกั้นช่องลมเข้าและออกในขณะที่กำลังใช้เครื่อง
- นำเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซมเสมอ อย่าพยายามซ่อมเครื่องด้วยตัวคุณเอง
- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สร้อน เตาไฟฟ้าทุกชนิด เตาไฟฟ้า หรือในเตาอบที่อุ่น
- ต้องเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับอย่างถูกต้อง
- เก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อนหรือของมีคมเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหาย z
- ห้ามวางวัตถุไวไฟ ระเบิด หรือวัตถุที่มีฤทธิ์กัดกร่อนลง ในตะกร้า
- อย่าบีบ งอ บิด หรือวางของหนักบนสายไฟมากเกินไป เพื่อป้องกันไม่ให้แกนสายไฟปริหรือหัก
- ห้ามใช้อุปกรณ์นี้หากปลั๊ก สายไฟหลัก หรือตัวเครื่องชำรุดเสียหาย ห้ามเริ่มทำอาหารหากยังไม่ใส่ตะกร้าในตัวเครื่อง
- อย่าเติมอาหารในตะกร้าเกินเส้น "MAX" เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสัมผัสกับส่วนประกอบที่ให้ความร้อน
- อย่าให้มือแตะโดนตะกร้าในระหว่างหรือทันทีหลังการใช้งานเพราะตะกร้าที่ร้อนอาจทำให้มือพองได้
- ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกหรือวัสดุห่อที่ทำจากกระดาษธรรมดาเพื่อห่ออาหาร
- อย่าเสียบหมุด สายไฟ หรือวัตถุอื่นๆ ในช่องเปิดใดๆ ของหม้อทอดไร้น้ำมัน เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บ
- โปรดถอดปลั๊กหม้อทอดไร้ ามันออกก่อน[illegible] ามสะอาดหรือซ่อมแซม
- ห้ามเคลื่อนย้ายหรือเขย่าหม้อทอดไร้น้ำมันขณะใช้งาน
- อย่าใส่วัตถุแปลกปลอมเข้าไปในสวิตช์นิรภัยเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- **ข้อควรระวัง: พื้นผิวที่ร้อน**

ภาพรวมทั่วไป

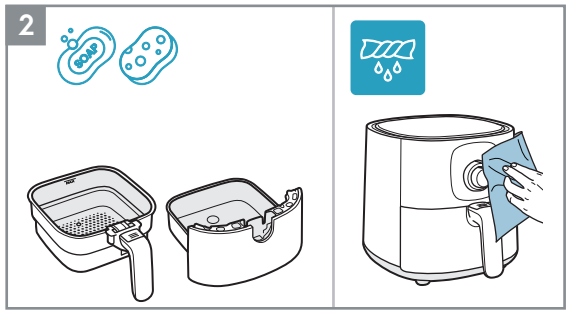


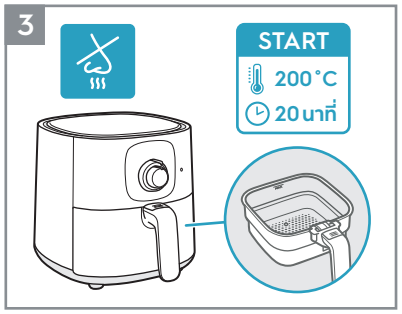
A	กระทะ	E	แสงสว่าง	H	ช่องลมเข้า
B	ตะกร้า	F	ควบคุมเวลา (0-60นาที)	I	ช่องลบออก
C	คือจับตะกร้า	G	ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิ (80-200°C)	J	สายไฟ
D	ปุ่มปลดล็อคตะกร้า				

ก่อนใช้งานครั้งแรก



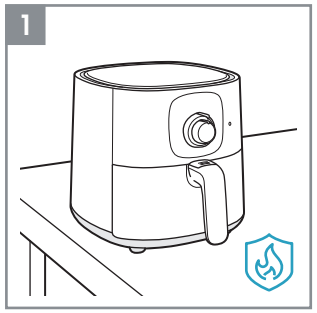
1. นำบรรจุภัณฑ์และวัสดุป้องกันออกทั้งหมด

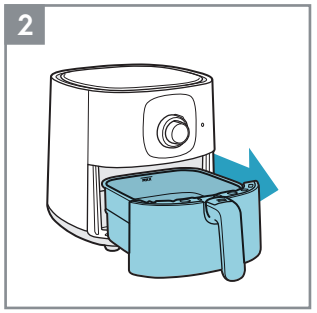


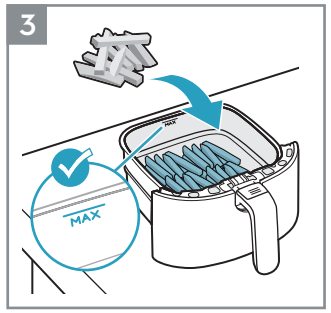


2. ทำความสะอาดตะกร้าและกระทะด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน ก่อนใช้ผ้านุ่มเช็ดด้านในและด้านนอกของเครื่อง
3. เป็นเรื่องปกติที่เครื่องใหม่จะมีกลิ่นออกมาในสองสามครั้งแรกที่ใช้งาน
   ใช้หม้อทอดไร้น้ำมันขณะที่ยังไม่ใส่อาหารที่อุณหภูมิ 200 °C เป็นเวลา 20 นาทีก่อนใช้งานครั้งแรกเพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาดังกล่าว

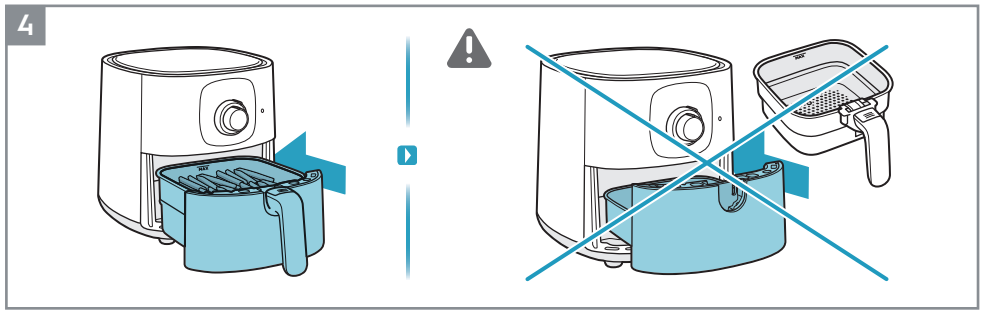
วิธีใช้งาน





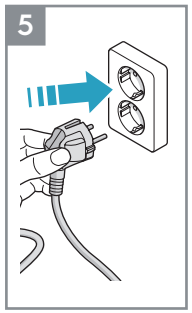


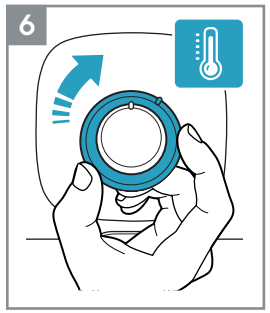
1. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ มั่นคง และทนความร้อน
2. ถึงกระทะออกมาวางบนพื้นผิวที่มั่นคง
3. ใส่อาหารลงในตะกร้า โดยสังเกตที่ "MAX" ซึ่งบอกถึงระดับความจุสูงสุด

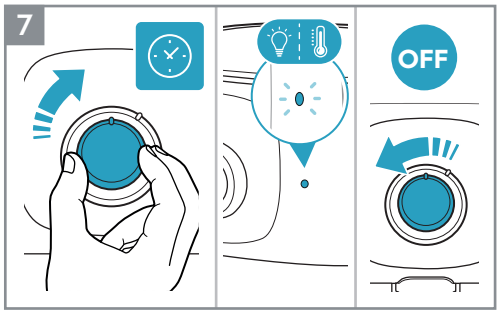


4. ต้นกระทะที่มีอาหารกลับเข้าไปในเครื่องจนสุด

⚠ **ข้อควรระวัง ามใช้เครื่องที่ยังไม่ได้ใส่ตะกร้า**



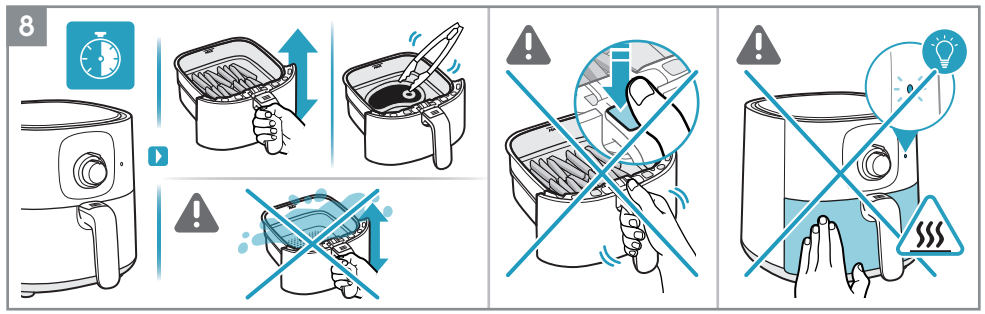




5. เสียบปลั๊กไฟของตัวเครื่อง
6. หมุนปุ่มอุณหภูมิไปที่อุณหภูมิที่ต้องการ (ดูคู่มือการทำอาหาร)
7. หมุนปุ่มจับเวลาตามเวลาที่ต้องการ (ดูคู่มือการทำอาหาร)

หมายเหตุ: เป็นเรื่องปกติที่หลอดไฟจะเปิดและปิด หลอดไฟจะสว่างขึ้นเมื่อเครื่องทำความร้อนทำงานเท่านั้น

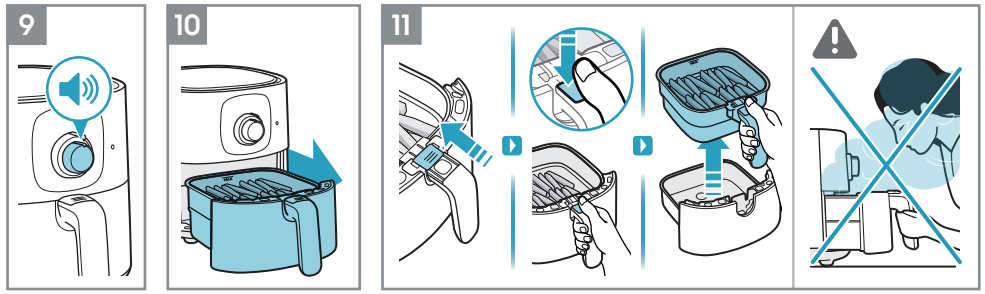
หมายเหตุ: ตัวจับเวลาเชิงกลจะทำงานแม้ว่าเครื่องจะปิดอยู่



8. ใช้อุปกรณ์ทนความร้อนเพื่อกลับด้านอาหารระหว่างปรุงหรือทุกๆ 7 นาที หรือเพียงแค่ค่อยๆ เขย่าอาหารในตะกร้า แต่จะใช้วิธีใดให้ดูที่ประเภทส่วนผสม (ดูคู่มือการปรุงอาหาร)

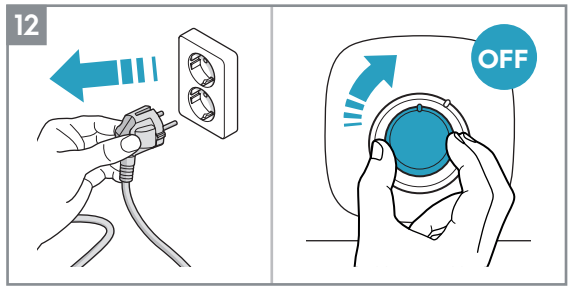
⚠ **ข้อควรระวัง:** ระวังอย่ากด "ปุ่มปลดล็อคตะกร้า" ขณะเขย่าอาหาร

⚠ **ข้อควรระวัง:** ระวังพื้นผิวที่ร้อนขณะใช้งานเครื่อง



9. เมื่อปรุงอาหารครบตามเวลาที่กำหนดแล้ว เครื่องจะส่งสัญญาณเตือน
10. ค่อยๆ นำกระทะออกมา และวางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน
11. ในการถอดตะกร้าออกจากกระทะ ให้ทำตามคำแนะนำเหล่านี้:
    - เลื่อนฝาครอบปุ่มโปร่งใส
    - "กดปุ่มปลดล็อคตะกร้า"
    - ยกตะกร้าขึ้นจากกระทะ

⚠ **ข้อควรระวัง: ไอร้อนอาจออกมาจากตะกร้าได้เมื่อเปิดตะกร้าขณะทำอาหารหรือเมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว ต้องใช้ความระมัดระวัง ใบหน้า แขน และมือของคุณต้องอยู่ห่างจากไอน้ำเมื่อนำตะกร้าออกจากหม้อทอด**



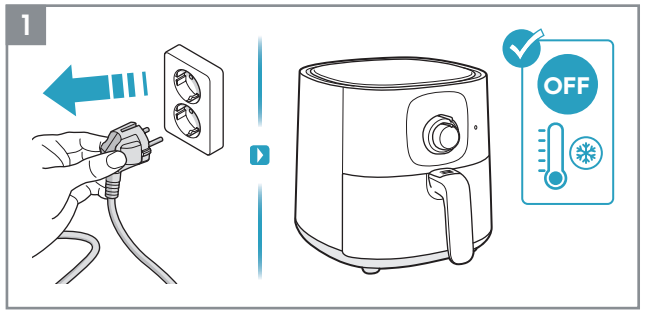
12. ถอดปลั๊กเครื่องหลังจากใช้งาน

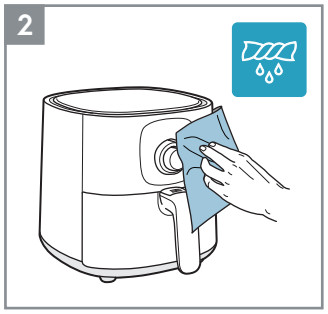
หมายเหตุ: ในการหมุนเครื่อง f ด้วยตนเอง ให้หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่ง "0"

คู่มือการปรุงอาหาร

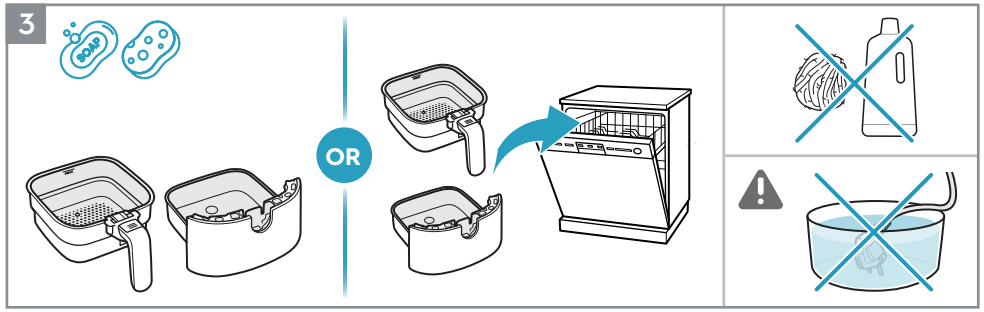
						น้ำมัน
7 มม./10 มม.	300~800ก.	15~30นาที	180°C	✓		
7 มม.	300~800ก.	20~30นาที	180°C	✓		✓
	100~500ก.	10~20นาที	170°C	✓		✓
	100~400ก.	10นาที	200°C		✓	
	100~200ก.	10นาที	200°C		✓	
	100~500ก.	10~30นาที	180°C		✓	
	100~500ก.	13~20นาที	180°C		✓	
ไม่เกิน 1.2 กก.	800~1200ก.	45~60นาที	180°C		✓	
	100~500ก.	10~15นาที	140°C		✓	
	100~500ก.	10นาที	180°C		✓	
	25~50ก. ต่อชิ้น	10นาที	170°C			

การทำความสะอาด





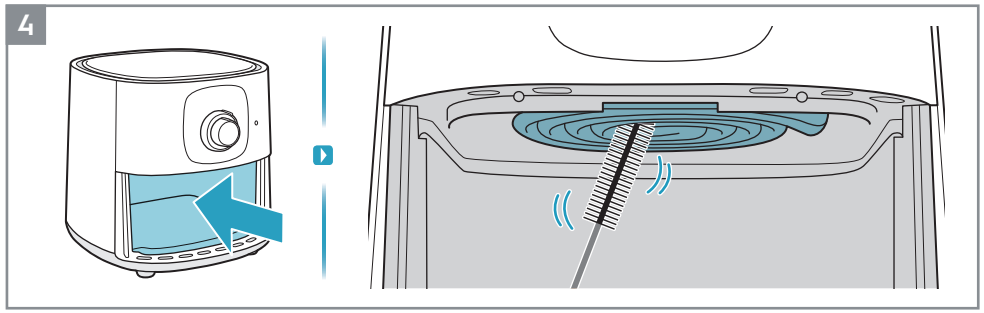
1. ถอดปลั๊กเครื่องออกทุกครั้ง และรอให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาด
2. ใช้ผ้านุ่มเช็ดด้านนอกตัวเครื่อง



3. ทำความสะอาดตะกร้าและกระทะด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน หรือใช้เครื่องล้างจาน

หมายเหตุ: หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือเครื่องมือที่เป็นโลหะเพื่อรักษาสารเคลือบกันติด

⚠ **ข้อควรระวัง:** ห้ามจุ่มตัวเครื่อง สายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวอื่น



4. ใช้แปรงทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดส่วนประกอบที่ให้ความร้อน

หมายเหตุ: เครื่องต้องเย็นสนิทก่อนทำความสะอาดส่วนประกอบที่ให้ความร้อน

จะต้องทำอย่างไรถ้า..

ปัญหา	ตรวจสอบว่า..
คุณไม่สามารถเปิดหรือใช้เครื่อง	• เสียบปลั๊กเครื่องไม่ถูกต้อง • ตะกร้าและกระทะอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ได้ดันทั้งตะกร้าและกระทะเข้าไปจนสุดเพื่อเปิดการทำงานของแหล่งจ่ายไฟ • ตั้งเวลาปรุงอาหารไว้เรียบร้อยแล้ว
คุณไม่สามารถเลื่อนกระทะเข้าไปในเครื่องได้	• มีอาหารอยู่ในตะกร้าเกินความจุสูงสุด • วางตะกร้าได้ถูกต้อง ตะกร้าจะต้องล็อคลงในกระทะ • อาจมีเศษอะไรบ้างอย่างติดอยู่ใต้กระทะ ทำให้ปิดได้ไม่สนิท
มีควันสีขาวออกมาจากเครื่อง	• อาหารที่คุณเตรียมมันเยิ้มเกินไป • กระทะและตะกร้าต้องสะอาด

การกำจัดทิ้ง

สัญลักษณ์นี้บนผลิตภัณฑ์หรือบนบรรจุภัณฑ์หมายถึงห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในบ้าน หากจะรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ ให้นำไปไว้ที่จุด รวบรวมอย่างเป็นทางการหรือส่งไปที่ศูนย์บริการของ Electrolux ที่จะแกะแบตเตอรี่และชิ้นส่วนอิเล็กทริคออกและรีไซเคิลในรูปแบบ ที่ปลอดภัยและเป็นมืออาชีพ โปรดปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ในประเทศของคุณว่าด้วยการแยกผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและแบตเตอรี่แบบชาร์จได้

Electrolux ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ ข้อมูลและข้อมูลจำเพาะโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

CHÚNG TÔI LUÔN NGHĨ ĐẾN BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị của Electrolux. Sản phẩm bạn lựa chọn có hàng chục năm kinh nghiệm chuyên môn và đổi mới. Sản phẩm khéo léo và phong cách được thiết kế dành riêng cho bạn. Vì vậy, bất cứ khi nào sử dụng, bạn có thể an tâm khi biết rằng bạn sẽ luôn nhận được kết quả tuyệt vời.

Chào mừng đến với Electrolux.

Truy cập trang web của chúng tôi để:

Nhận lời khuyên sử dụng, tài liệu quảng cáo, khắc phục sự cố, thông tin bảo dưỡng: **www.electrolux.com**

Đăng ký sản phẩm của bạn để được phục vụ tốt hơn: **www.electrolux.com/productregistration**

Mua phụ kiện và vật tư tiêu hao cho thiết bị của bạn: **www.electrolux.com/shop**

CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG VÀ BẢO DƯỠNG

Khi liên hệ với trung tâm dịch vụ, hãy đảm bảo rằng bạn có sẵn các dữ liệu sau.
Số model, PNC và số sê-ri có trên biển thông số.

Ví dụ tham khảo:

▼ Scan QR code to register www.electrolux.com

QR Code
15 x 15 mm

Electrolux

Model No.: E3AF1-200B
Product Desc.: Air Fryer
Product No.: 900 943 325
Type: AF-N5010
Volt, Freq.: 220-240V~50/60Hz
Power: 1500W

Serial No.: YWW00000

Importer:
Electrolux Thailand Co.,Ltd./ Electrolux Vietnam Ltd.
Made in China

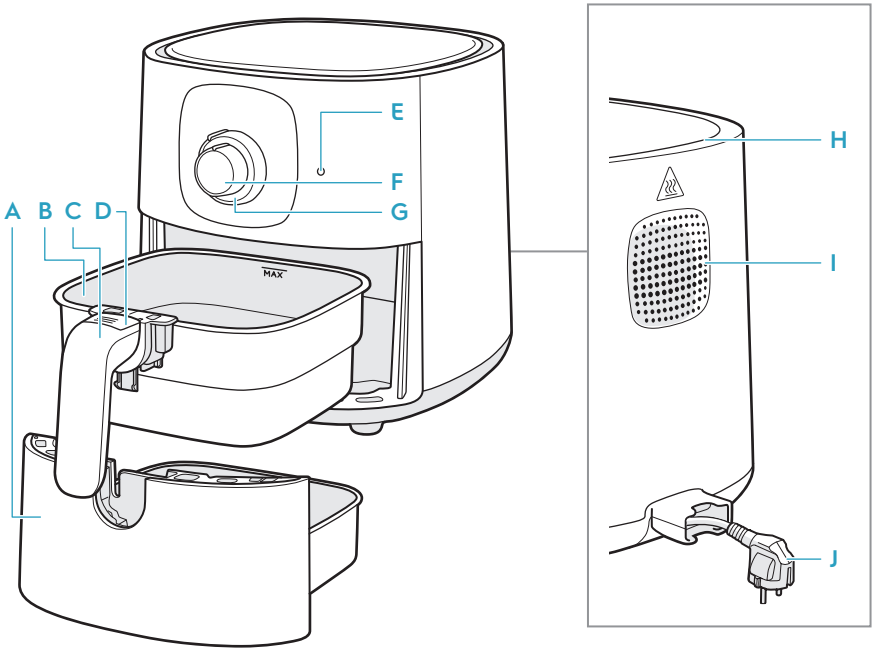
มอก. 1641-2552

Electrolux Vietnam Ltd
Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho,Thu Thiem Ward, Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: +84 8 3910 5465
Fax: +84 8 3910 5470
Customer Care Services: 1800-58-8899
Email: vncare@electrolux.com

Lời Khuyên An Toàn

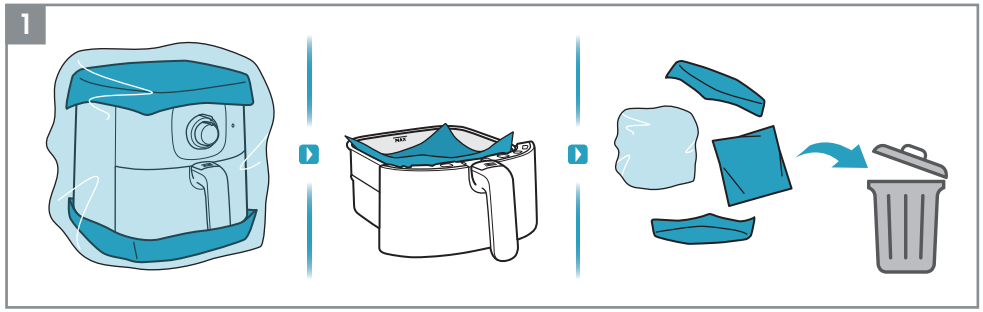
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị. Trẻ em sẽ không được thực hiện vệ sinh và bảo trì người dùng nếu không được giám sát.
- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn họ sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm liên quan. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
- Vui lòng để nồi chiên không dầu và dây nguồn ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng thông thường trong gia đình.
- Nếu dây nguồn bị hỏng hoặc đứt, dây phải được thay thế bởi đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương để tránh các mối nguy hiểm về mặt an toàn.
- Các bề mặt có thể tiếp cận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Không bịt lỗ hút khí và thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Luôn mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền để kiểm tra hoặc sửa chữa. Không được cố tự sửa chữa thiết bị.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần bếp gas nóng, bất kỳ loại bếp điện nào, bếp nấu ăn bằng điện hoặc trong lò nung nóng.
- Luôn đảm bảo cắm phích cắm vào ổ cắm đúng cách.
- Để dây nguồn cách xa bề mặt nóng hoặc vật sắc nhọn để tránh hư hỏng
- Không bao giờ đặt bất cứ thứ gì dễ cháy, nổ hoặc ăn mòn vào giỏ chiên.
- Không kẹp, uốn cong, vặn hoặc đặt vật quá nặng lên dây nguồn để tránh làm hở hoặc đứt lõi dây.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện chính hoặc bản thân thiết bị bị hỏng.
- Không bao giờ bắt đầu nấu khi chưa đặt giỏ chiên.
- Không cho đầy giỏ chiên quá vạch "MAX" để tránh thực phẩm tiếp xúc với bộ phận làm nóng. Không chạm trực tiếp vào giỏ chiên bằng tay trong hoặc ngay sau khi sử dụng để tránh bị bỏng.
- Không sử dụng bất kỳ đồ dùng bằng nhựa hoặc vật liệu gói giấy thông thường nào để bọc thực phẩm cần nấu.
- Không cắm ghim, dây điện hoặc các vật khác vào bất kỳ lỗ nào của nồi chiên không dầu để tránh bị điện giật hoặc thương tích.
- Vui lòng đảm bảo rút phích cắm của nồi chiên không dầu trước khi vệ sinh hoặc sửa chữa.
- Không di chuyển hoặc lắc nồi chiên không dầu trong khi sử dụng.
- Không chèn bất kỳ vật lạ nào vào công tắc an toàn để tránh mọi nguy hiểm.
- **THẬN TRỌNG: Bề mặt nóng.**

Tổng Quan Chung

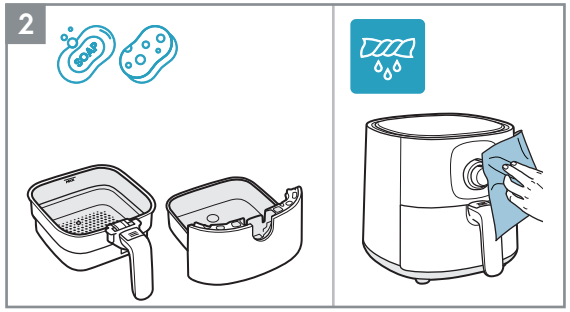


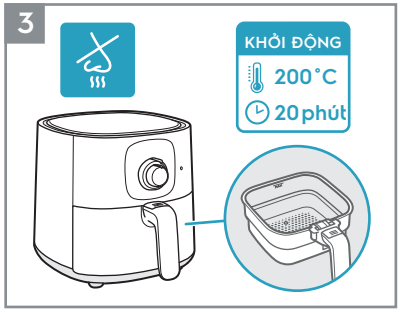
A	Khay chiên	E	ánh sáng	H	Lỗ hút khí
B	Giỏ chiên	F	Điều chỉnh thời gian (0-60phút)	I	Lỗ thoát khí
C	Tay cầm giỏ chiên	G	Kiểm soát nhiệt độ núm (80-200°C)	J	Dây nguồn chính
D	Nút tháo giỏ chiên				

Trước khi sử dụng lần đầu



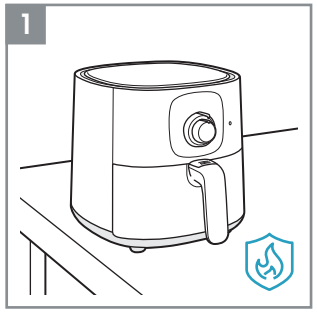
1. Gỡ bỏ tất cả các bao bì và vật liệu bảo vệ.

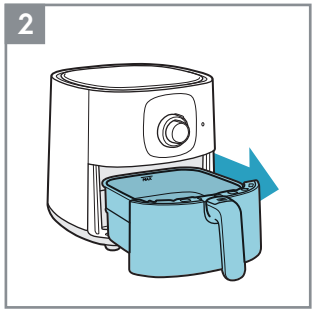


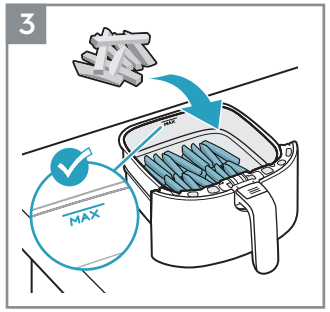


2. Vệ sinh giỏ chiên và khay chiên bằng nước ấm và nước rửa bát. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải mềm.
3. Thiết bị mới sẽ tỏa mùi trong vài lần sử dụng đầu tiên; việc này là bình thường.
   Vận hành nồi chiên không dầu khi không có thức ăn ở 200 °C trong 20 phút trước khi sử dụng lần đầu để tránh mùi.

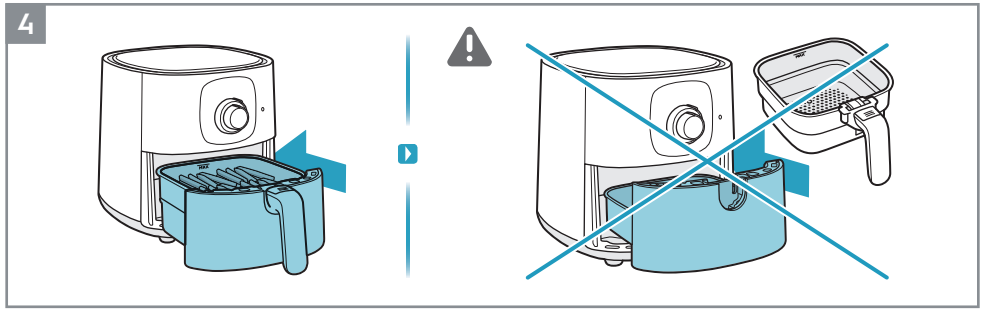
Cách sử dụng





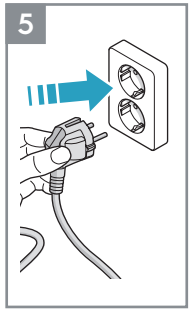


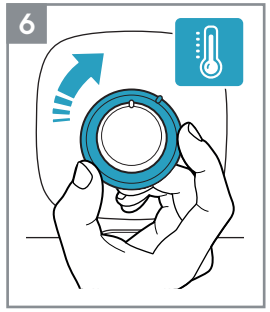
1. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chắc chắn và chịu nhiệt.
2. Kéo khay chiên ra và đặt trên một bề mặt ổn định.
3. Đặt thực phẩm vào giỏ chiên, quan sát chỉ báo dung tích "MAX".

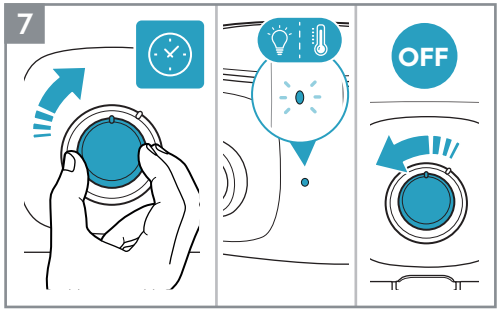


4. Đẩy hoàn toàn khay chiên chứa thức ăn vào trong thiết bị.

⚠ **THẬN TRỌNG: Không sử dụng thiết bị khi không có giỏ chiên.**







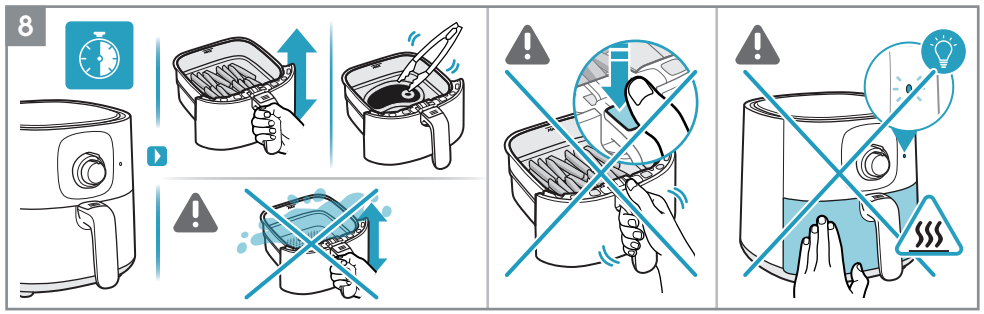
5. Cắm thiết bị.

6. Xoay núm nhiệt độ đến nhiệt độ mong muốn (xem Hướng dẫn nấu ăn).

7. Xoay núm hẹn giờ đến thời gian mong muốn (xem Hướng dẫn nấu ăn).

LƯU Ý: Việc bật và tắt đèn là điều bình thường. Đèn chỉ sáng khi lò sưởi hoạt động.

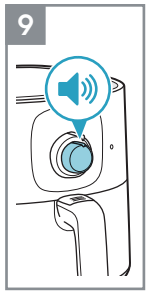
LƯU Ý: Bộ hẹn giờ cơ học, nó sẽ hoạt động ngay cả khi thiết bị tắt.

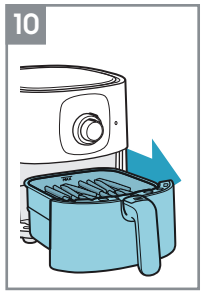


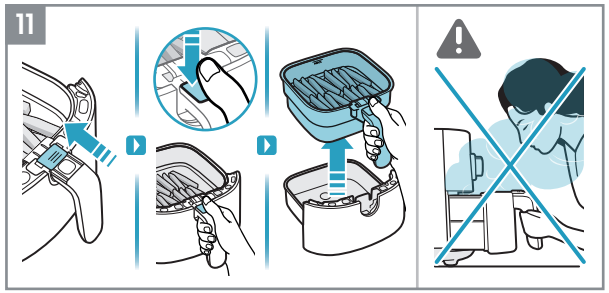
8. Tùy thuộc vào loại nguyên liệu, hãy lật thức ăn trong khi nấu hoặc cứ sau 7 phút bằng cách sử dụng dụng cụ chịu nhiệt hoặc chỉ cần lắc kỹ thức ăn bên trong giỏ chiên. (Xem phần Hướng Dẫn Nấu).

⚠ **THẬN TRỌNG: Cẩn thận không nhấn "Nút Tháo Giỏ Chiên" khi đảo thức ăn.**

⚠ **THẬN TRỌNG: Cẩn thận với các bề mặt nóng khi thiết bị đang được sử dụng.**





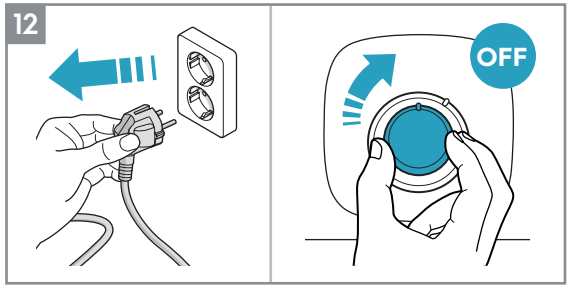


9. Khi kết thúc thời gian nấu, thiết bị sẽ phát tín hiệu bíp.

10. Cẩn thận lấy khay chiên ra và đặt lên bề mặt chịu nhiệt.

11. Làm theo hướng dẫn sau để lấy giỏ chiên ra khỏi khay chiên:
- Trượt nắp nút trong suốt
- Nhấn "Nút Tháo Giỏ Chiên"
- Nhấc giỏ chiên ra khỏi khay chiên

⚠ **THẬN TRỌNG: Hơi nóng có thể thoát ra khỏi giỏ chiên khi mở giữa chừng hoặc khi kết thúc quá trình nấu. Hãy chắc chắn rằng mặt, cánh tay và bàn tay cách xa phần hơi bốc lên khi mở.**



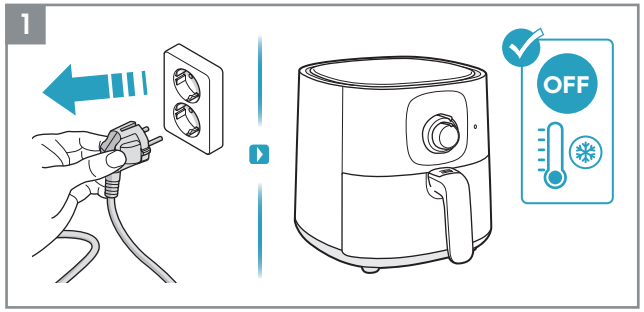
12. Rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.

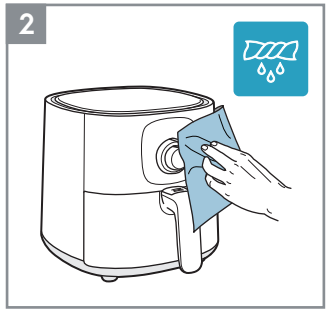
LƯU Ý: Để xoay thiết bị f theo cách thủ công, hãy xoay các núm sang vị trí "0".

Hướng Dẫn Nấu

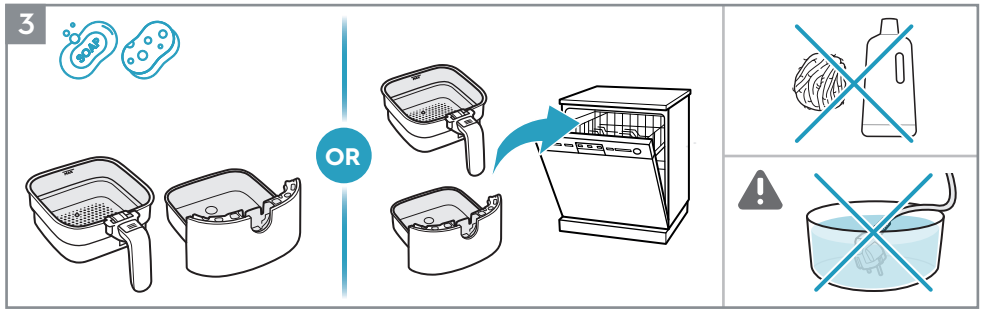
						Dầu
7mm/10mm	300~800g	15~30phút	180°C	✓		
7mm	300~800g	20~30phút	180°C	✓		✓
	100~500g	10~20phút	170°C	✓		✓
	100~400g	10phút	200°C		✓	
	100~200g	10phút	200°C		✓	
	100~500g	10~30phút	180°C		✓	
	100~500g	13~20phút	180°C		✓	
Tối đa 1.2kg	800~1200g	45~60phút	180°C		✓	
	100~500g	10~15phút	140°C		✓	
	100~500g	10phút	180°C		✓	
	25~50g mỗi chiếc	10phút	170°C			

Vệ Sinh





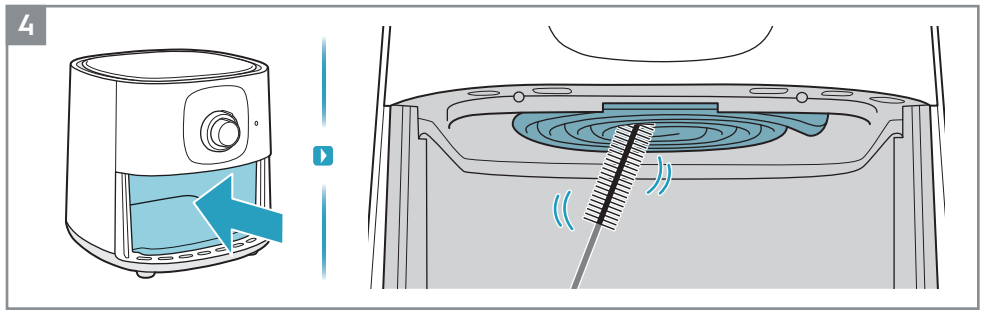
1. Luôn rút phích cắm của thiết bị và đợi cho đến khi thiết bị nguội hẳn trước khi vệ sinh thiết bị.
2. Lau bên ngoài thiết bị bằng vải mềm.



3. Làm sạch giỏ chiên và chảo chiên bằng nước ấm và nước rửa bát hoặc đặt chúng vào máy rửa bát.

LƯU Ý: Tránh sử dụng các sản phẩm vệ sinh có tính ăn mòn hoặc dụng cụ bằng kim loại để bảo vệ lớp chống dính.

⚠ **THẬN TRỌNG:** Không bao giờ nhúng sản phẩm, dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.



4. Vệ sinh bộ phận làm nóng bằng bàn chải vệ sinh.

LƯU Ý: Đảm bảo thiết bị được làm mát hoàn toàn trước khi vệ sinh bộ phận làm nóng.

EN
TH
VN

Cần làm gì nếu...

Vấn đề	Kiểm tra xem...
Bạn không thể kích hoạt hoặc vận hành thiết bị.	• Thiết bị có được kết nối đúng cách với nguồn điện không. • Giỏ chiên và khay chiên có đặt đúng vị trí không. Đảm bảo chúng được đẩy hoàn toàn vào thiết bị để kích hoạt nguồn điện. • Thời gian nấu đã được thiết lập chưa..
Bạn không thể trượt khay chiên vào thiết bị.	• Giỏ chiên có vượt mức công suất tối đa không. • TGiỏ chiên có được đặt đúng cách không. Khi đặt giỏ chiên vào khay phải có tiếng cách. • Có vật nào dưới khay chiên gây trở ngại cho việc đóng khay chiên đúng cách không.
Khói trắng bay ra từ thiết bị.	• Thức ăn đang nấu có quá nhiều dầu mỡ không. • Khay chiên và giỏ chiên có sạch sẽ không.

Thải Bỏ

Biểu tượng này trên sản phẩm hoặc trên bao bì của sản phẩm cho biết rằng sản phẩm không được xử lý như rác thải sinh hoạt. Để tái chế sản phẩm, vui lòng mang sản phẩm đến điểm thu gom chính thức hoặc trung tâm bảo dưỡng của Electrolux nơi có thể tháo và tái chế pin và các bộ phận điện một cách an toàn và chuyên nghiệp. Tuân thủ các quy định của quốc gia bạn về việc thu gom riêng các sản phẩm điện và pin sạc.

Electrolux có quyền thay đổi sản phẩm, thông tin và thông số kỹ thuật mà không cần thông báo.

Phù hợp qui định về giới hạn hàm lượng hóa chất độc hại (Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)

(Theo Thông tư số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10/08/2011)

electrolux.com