



Electrolux

Instruction Book

UltimateTaste700

Air Fryer

E7AF1-700P



EN INSTRUCTION BOOK

TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

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

Reference:

| | | | |
|---|--|---|--|
| ▼ Scan QR code to register | | www.electrolux.com | |
| <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>QR Code 15 x 15 mm</p> </div> |  <p>Electrolux</p> <p>Model No.: E7AF1-700P Product Desc.: Air Fryer Product No.: 900 943 365 Type: Volt, Freq.: 220-240V~50/60Hz Power: 1700W</p> |  | |
| | | | |

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

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.

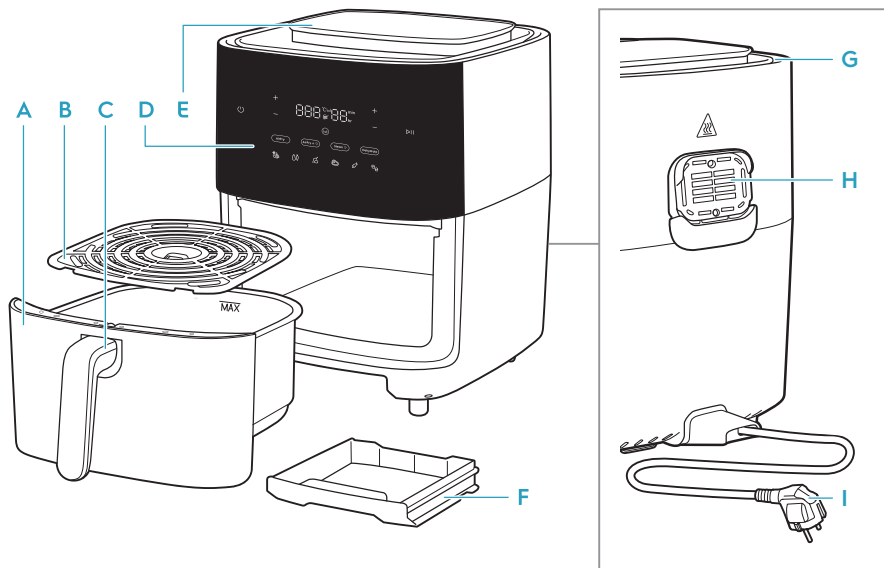
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved by 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 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. 

- Not suitable to contact with high acidic and/or high salty ingredients.
- Avoid to use metallic tools when picking the food in the basket.
- Use purified/distilled water only.

General Overview



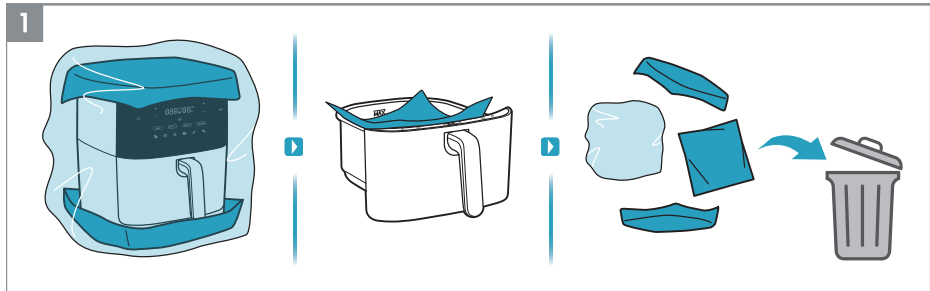
- | | | | |
|------------------------|------------------------|-------------------------------|---------------------|
| A Pan | D Control panel | F Water tray collector | H Air outlet |
| B Grid | E Water tank | G Air inlet | I Main cord |
| C Basket handle | | | |

The control panel features the following numbered callouts:

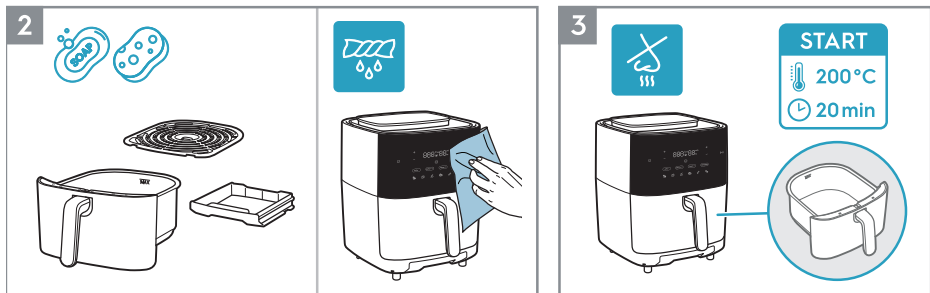
- 1**: On/Off button
- 2**: Temperature control (+/-) buttons
- 3**: Temperature indicator (40-200°C)
- 4**: Low water indicator icon
- 5**: Time indicator (00 min, 99 hr)
- 6**: Time control (+/-) buttons
- 7**: Start/Pause button
- 8**: Shake Reminder icon
- 9**: Cleaning function icon
- 10**: AirFry function icon
- 11**: AirFry + Steam function icon
- 12**: Steam function icon
- 13**: Dehydrate function icon
- 14**: French fries/Frozen snacks icon
- 15**: Vegetables icon
- 16**: Chicken icon
- 17**: Steak icon
- 18**: Fish icon
- 19**: Muffins icon

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

Before first use

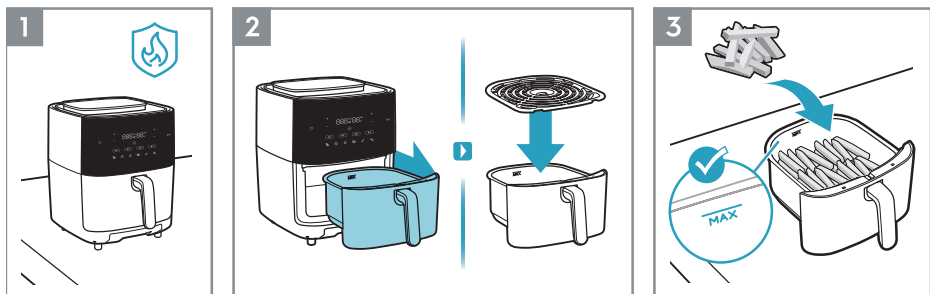


1. Remove all the packaging and protective material.

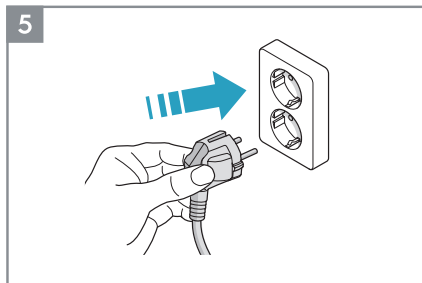
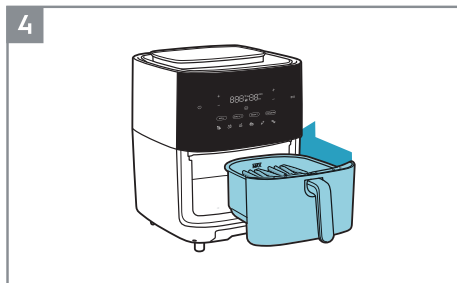


2. Clean the pan, grid and water tray collector with warm water and dish soap. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth.
3. It is normal for a new unit to emit odors the first few times when it is operated. Run the empty air fryer at 200°C for 20 minutes before first use to avoid that.

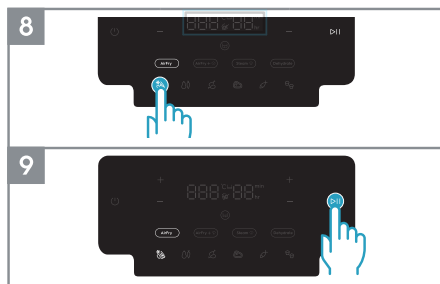
How to use - AirFry function



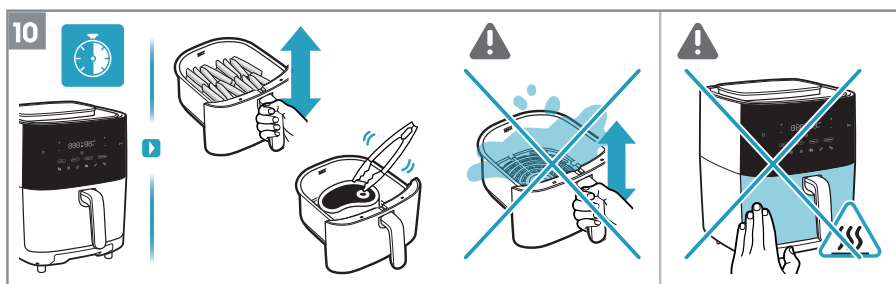
1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Pull out the pan and place it on a stable surface. Insert the grid into the basket.
3. Put the food in the basket, observing the "MAX." capacity indication.



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

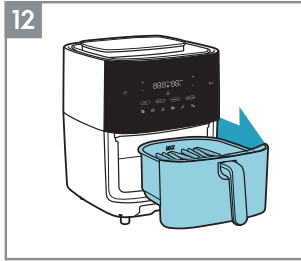


6. Press the On/Off button.
7. Select the desired cooking method. For example, Air Fry function.
8. Adjust the time and temperature to your taste or select one of the pre-set recipes. For example, French Fries.
9. Press the Start/Pause button.

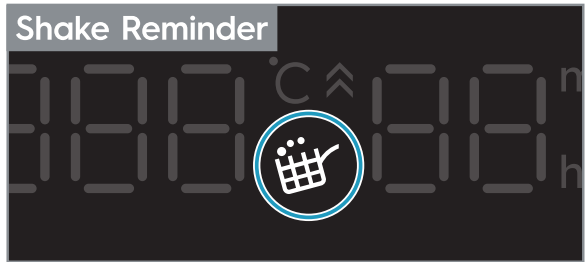
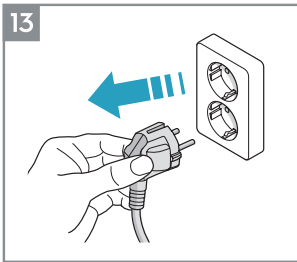


10. Depending on the type of ingredient, flip the food mid-cooking or every 7 minutes by using a heat-resistant tool or by just carefully shaking the food inside the basket. (see Cooking Guide).

- ⚠ CAUTION: Be careful with hot surfaces when the appliance is in use.
- ⚠ CAUTION: Avoid to use metallic tools when picking the food in the basket, in order to protect the non-stick coating.



- 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.

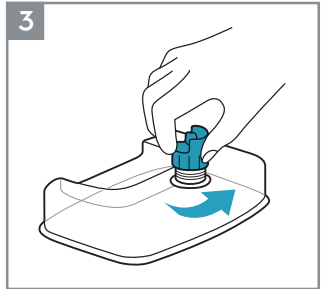
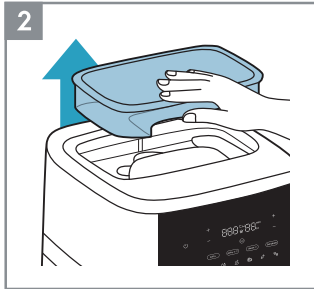
Shake Reminder

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

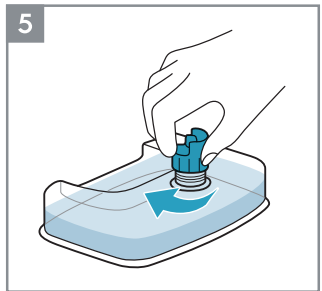
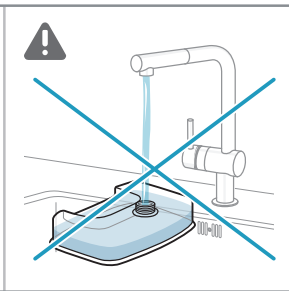
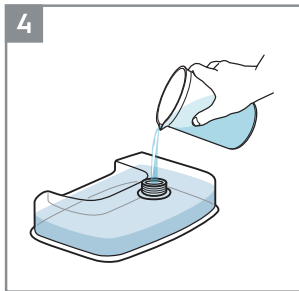
When it is time to shake or flip your food, the “Shake Reminder” icon will light up and blink for one minute, while a beep sound will repeat for three times.

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

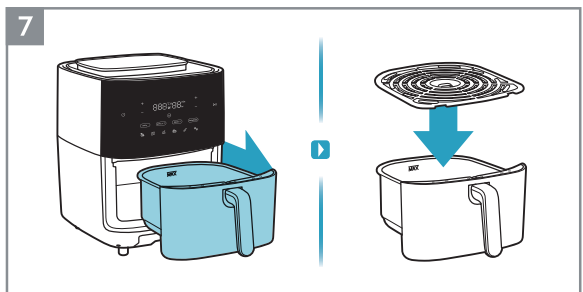
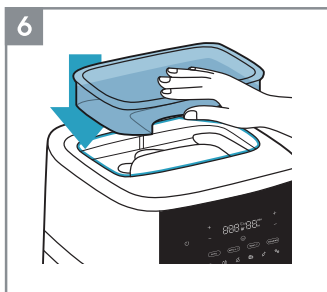
How to use – Steam function



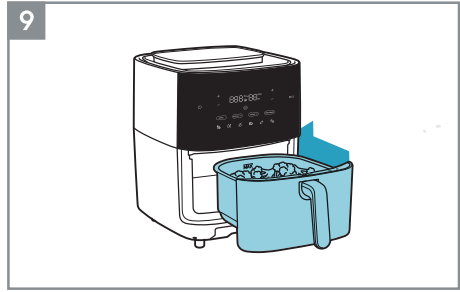
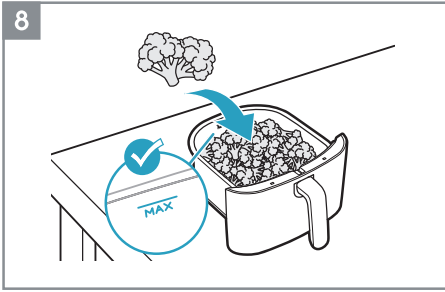
1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Remove the water tank by lifting it from the air fryer.
3. Unscrew the water tank cap.



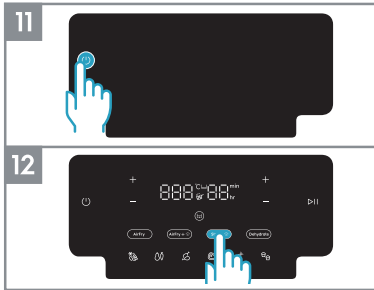
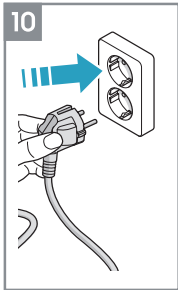
4. Fill up the water tank with purified/distilled water.
 - ⚠ **CAUTION:** In order to minimize scale buildup and maintain correct operating function, especially in areas with hard water, do not use water directly from the tap.
 - ⚠ **CAUTION:** Please fill in fresh purified/distilled water every time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



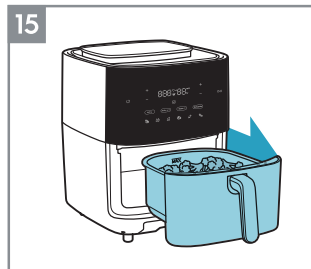
6. Place the water tank back on the air fryer.
7. Pull out the pan and place it on a stable surface. Insert the grid into the basket.



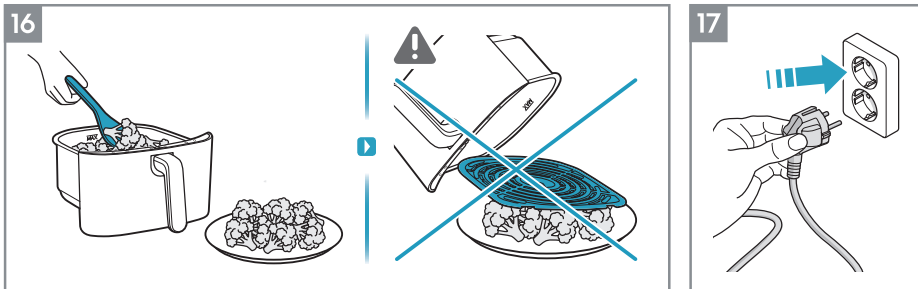
8. Put the food in the basket, observing the "MAX." capacity indication.
9. Push the pan with food completely back into the appliance.



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

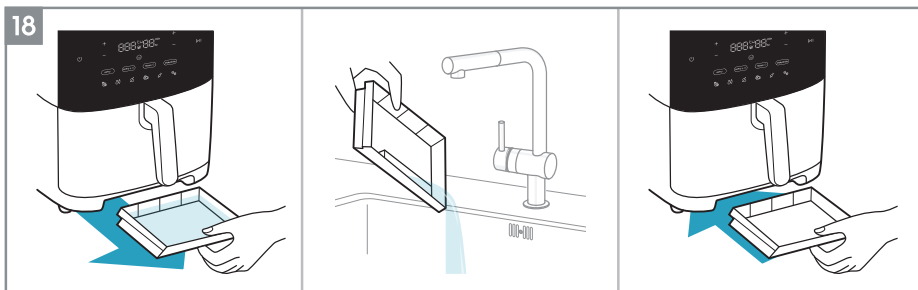


16. Serve the food by using tongs or a similar kitchen utensil.

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

⚠ **CAUTION:** Avoid to use metallic tools when picking the food in the basket, in order to protect the non-stick coating.

17. Unplug the appliance after using it.








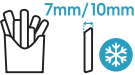

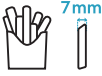






















18. Check the water collecting tray for any water build up. Dispose the excess water and place the water collecting tray back into the appliance.

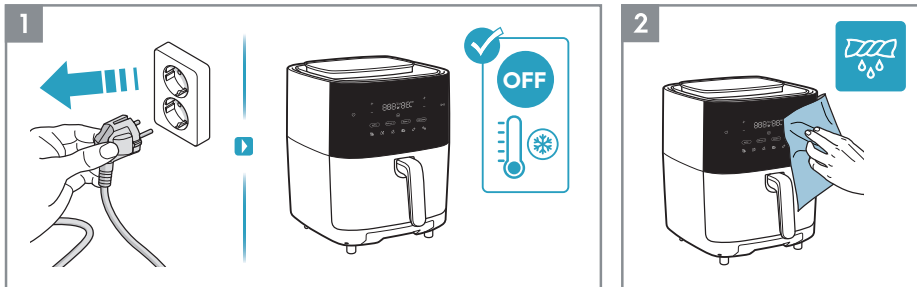
Cooking Guide

EN

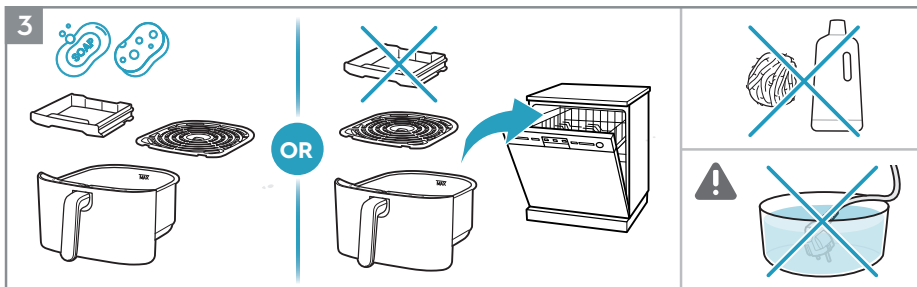
TH

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

Cleaning



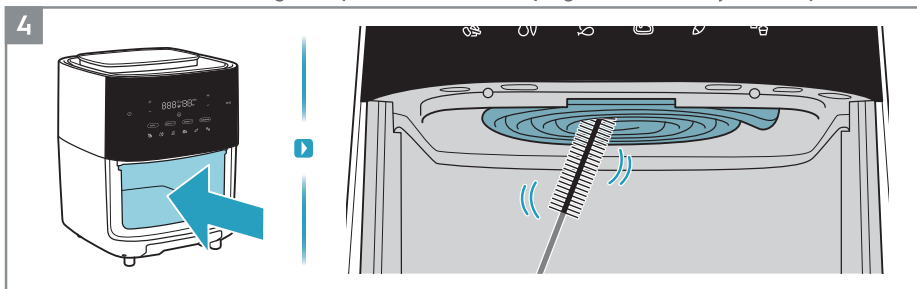
1. Always unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning it.
2. Wipe the outside of the appliance with a soft cloth.



3. Clean the pan, grid, and water tray collector 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.



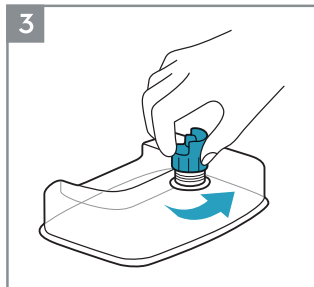
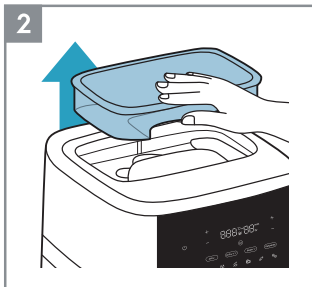
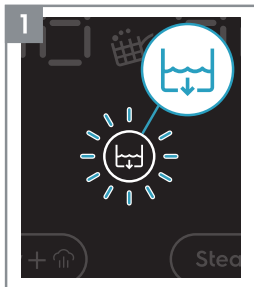
4. Clean the heating element with a cleaning brush.

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

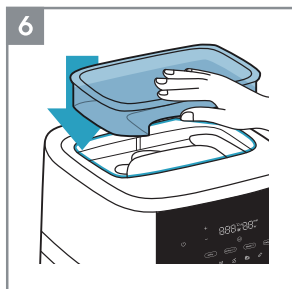
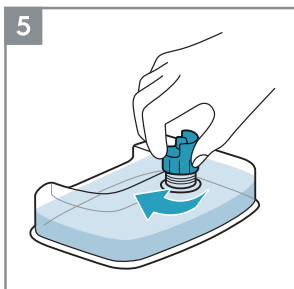
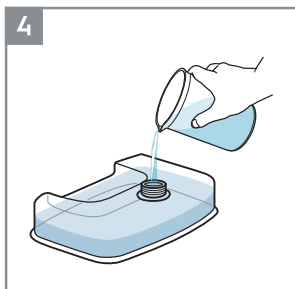
Cleaning - Steam function

EN

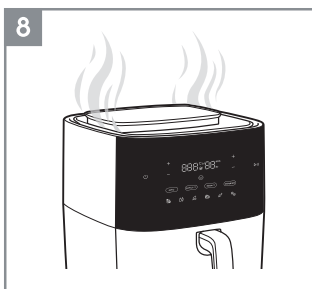
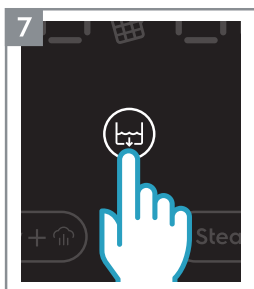
TH



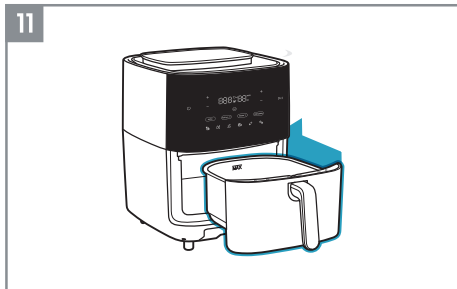
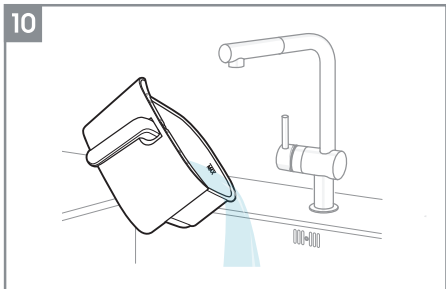
1. Run a cleaning cycle with the "Clean function" when the icon lights up on the display or whenever cleaning is needed.
2. Remove the water tank by lifting it from the air fryer.
3. Unscrew the water tank cap.



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.

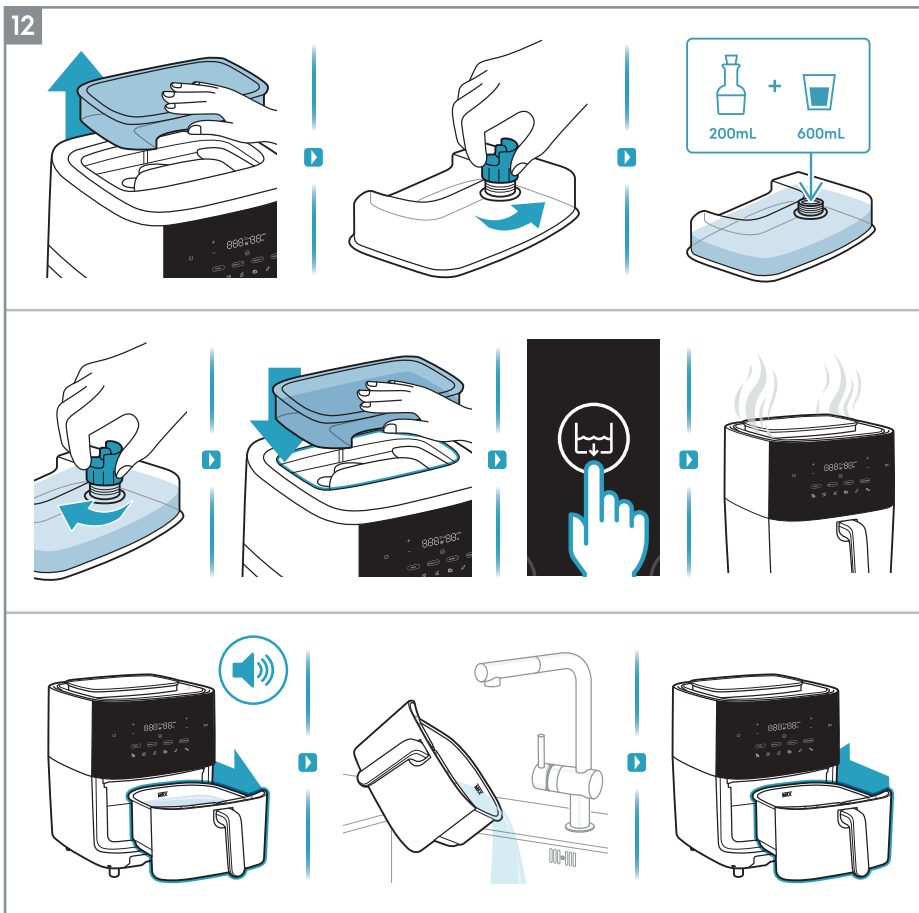


7. Press the "Clean Function" button.
8. Wait until the steaming cycle is done.
9. At the end of the steaming cycle, the appliance will issue a beep signal. Carefully remove the pan.



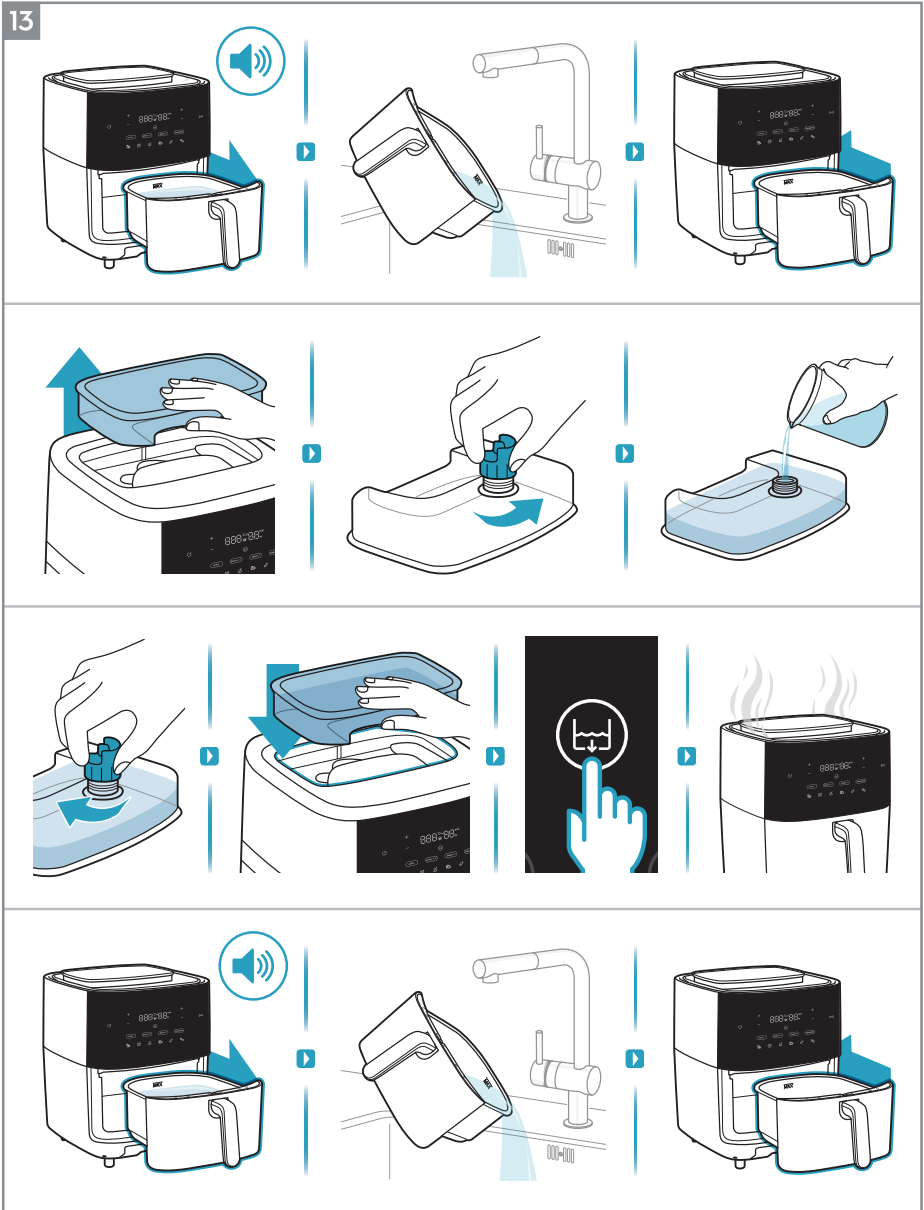
10. Discard the excess water from the pan.

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



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

What to do if...

| Problem | Check if... |
|---|--|
| You cannot activate or operate the appliance. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • The food you prepare is too greasy. • The pan and the basket are clean. |
| The display shows E1 | <ul style="list-style-type: none"> • The temperature sensor is cutting out or disconnecting. |
| The display shows E2 | <ul style="list-style-type: none"> • The temperature sensor has short-circuited. |

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

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 คุณได้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มาพร้อมกับประสบการณ์และนวัตกรรมอย่างมืออาชีพ
อาชีพที่สั่งสมมานานนับสิบปี สร้างสรรค์และมีสไตล์ ออกแบบโดยคำนึงถึงคุณเป็นหลัก ดังนั้นเมื่อใดก็ตามที่คุณใช้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
คุณจะรู้สึกปลอดภัย เพราะรู้ว่าคุณจะได้ผลลัพธ์ที่ยอดเยี่ยมทุกครั้ง

ขอต้อนรับสู่ Electrolux

เยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่:



รับคำแนะนำวิธีการใช้งาน โบรชัวร์ เครื่องมือ แก้ปัญหา ข้อมูลบริการ:
www.electrolux.com



ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณเพื่อรับบริการที่ดียิ่งขึ้น:
www.electrolux.com/productregistration



ซื้ออุปกรณ์เสริมและวัสดุสิ้นเปลืองสำหรับอุปกรณ์ของคุณ:
www.electrolux.com/shop


การดูแลและการให้บริการลูกค้า

เมื่อติดต่อศูนย์บริการ คุณต้องเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม:
หมายเลขรุ่น, PNC, และหมายเลขเครื่องที่อยู่บนแผ่นป้ายระบุ

การอ้างอิง:


▼ Scan QR code to register
www.electrolux.com

QR Code
15 x 15 mm



Electrolux

Model No.: E7AF1-700P
Product Desc.: Air Fryer
Product No.: 900 943 365
Type:
Volt, Freq.: 220-240V~50/60Hz
Power: 1700W



Serial No.: **YWW00000**

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

มอก. 1641-2552

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

อุปกรณ์นี้สามารถใช้โดยเด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ หากมีผู้ดูแลหรือผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์ ห้ามเด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ปกครองคอยดูแล

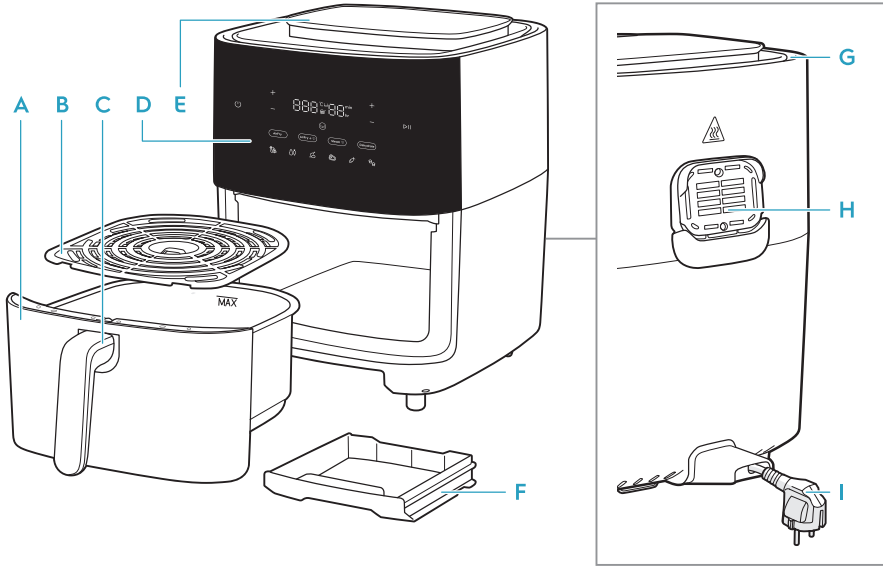
อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ หากไม่มีผู้ดูแลหรือผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย และหากไม่เข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง เด็กควรมีคนคอยดูแล เพื่อรับประกันว่าเด็กจะไม่เล่นกับอุปกรณ์

- เก็บหม้อกอดไธน้ำมันและสายไฟให้พ้นจากมือเด็กที่อายุไม่ถึง 8 ปี อุปกรณ์ผลิตขึ้นเพื่อใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ผู้ที่มีหน้าที่เปลี่ยนคือศูนย์บริการ หรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย
- พื้นผิวส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน
- ห้ามปิดกั้นช่องลมเข้าและออกในขณะที่กำลังใช้เครื่อง
- นำเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อตรวจสอบหรือซ่อมแซมเสมอ อย่าพยายามซ่อมเครื่องด้วยตัวคุณเอง
- ห้ามวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สร้อน เตาไฟฟ้าทุกชนิด เตาไฟฟ้า หรือในเตาอบที่อุ่น
- ต้องเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับอย่างถูกต้อง
- เก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อนหรือของมีคมเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหาย ห้ามวางวัตถุไวไฟ ระเบิด หรือวัตถุที่มีฤทธิ์กัดกร่อนลงในเตา
- อย่าบีบ ฆอ บิด หรือวางของหนักบนสายไฟมากเกินไป เพื่อป้องกันไม่ให้แกนสายไฟปริหรือหัก
- ห้ามใช้อุปกรณ์นี้หากปลั๊ก สายไฟหลิก หรือตัวเครื่องชำรุดเสียหาย ห้ามเริ่มทำอาหารหากยังไม่ใส่เตาในตู้เครื่อง
- อย่าเติมเตาเกินเส้น "MAX" เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสัมผัสกับส่วนประกอบที่ให้ความร้อน อย่าให้มือแตะโดนเตาในระหว่างหรือทันทีหลังการใช้งานเพราะเตาที่ร้อนอาจทำให้มือพองได้
- ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกหรือวัสดุห่อที่ทำจากกระดาษธรรมดาเพื่อห่ออาหาร
- อย่าเสียบหมุด สายไฟ หรือวัตถุอื่นๆ ในช่องเปิดใดๆ ของหม้อกอดไธน้ำมัน เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บ
- โปรดถอดปลั๊กหม้อกอดไธน้ำมันออกก่อนทำความสะอาดหรือซ่อมแซม ห้ามเคลื่อนย้ายหรือเขย่าหม้อกอดไธน้ำมันขณะใช้งาน
- อย่าใส่วัตถุแปลกปลอมเข้าไปในสวิตช์นึ่งกึ่งเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- เครื่องใช้ไม่มีเจตนาให้ทำงานด้วยตัวตั้งเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก

ข้อควรระวัง: พื้นผิวที่ร้อน

- ไม่เหมาะที่จะสัมผัสกับส่วนผสมที่เป็นกรดสูงและ / หรือเค็มสูง
- Avoic เพื่อใช้เครื่องมือโลหะเมื่อหยิบอาหารในเตา
- ใช้น้ำบริสุทธิ์/น้ำกลั่นเท่านั้น

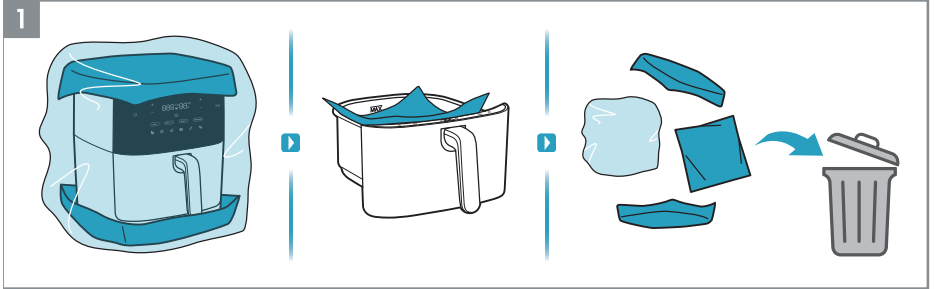
ภาพรวมทั่วไป



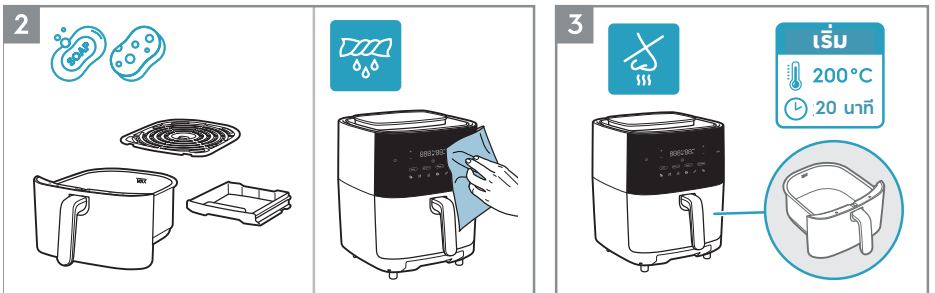
- | | | | |
|-----------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| A กระจะ | D แผงควบคุม | F ถาดรองน้ำ | H บ่อลมออก |
| B ตะแกรง | E ถังน้ำ | G บ่อลมเข้า | I สายไฟ |
| C มือจับตะกร้า | | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| 1 เปิด/ปิด | 6 ควบคุมเวลา | 12 ฟังก์ชันไอน้ำ | 17 สเต็ก |
| 2 ควบคุมอุณหภูมิ | 7 เริ่ม/หยุดชั่วคราว | 13 ฟังก์ชันอบแห้ง | 18 ปลา |
| 3 ตัวแสดง อุณหภูมิ (40-200 °C) | 8 เตือนเขย่าตะกร้า | 14 มันฝรั่งทอด / แป้งแข็ง | 19 บัฟฟิ |
| 4 ตัวแสดงระดับน้ำต่ำ | 9 ฟังก์ชันทำความสะอาด | 15 ผัก | |
| 5 ตัวแสดงเวลา (0-5 ชม.) | 10 ฟังก์ชันทอดโรน้ามัน | 16 ไก่ | |
| | 11 ฟังก์ชันทอดโรน้ามัน + ไอน้ำ | | |

ก่อนใช้งานครั้งแรก



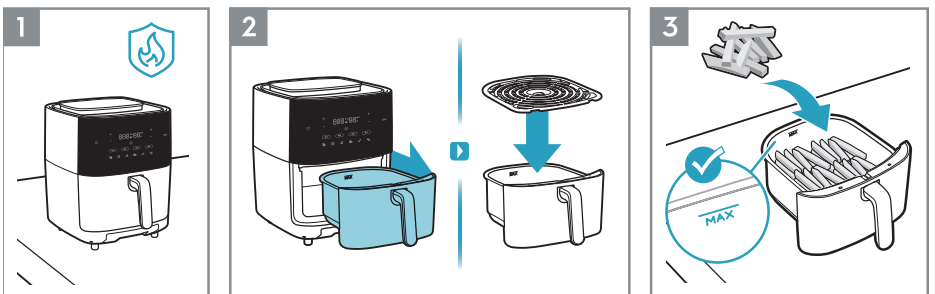
1. นำบรรจุภัณฑ์และวัสดุป้องกันออกทั้งหมด



2. ทำความสะอาด กระจก ตะแกรงและถาดรองน้ำด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน ก่อนใช้ผ้านุ่มเช็ดด้านในและด้านนอกของเครื่อง

3. เป็นเรื่องปกติที่เครื่องใหม่จะมีกลิ่นออกมาในสองสามครั้งแรกที่ใช้งาน ใช้หม้อทอดไร้น้ำมันขณะที่ยังไม่ใส่อาหารที่อุณหภูมิ 200 °C เป็นเวลา 20 นาทีก่อนใช้งานครั้งแรกเพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาดังกล่าว

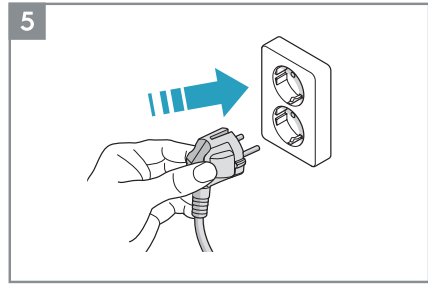
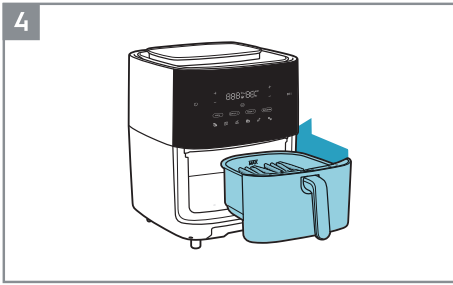
วิธีใช้งาน - ฟังก์ชันทอดไร้น้ำมัน



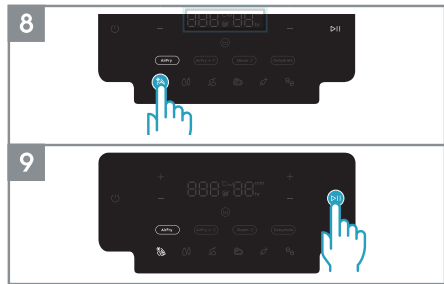
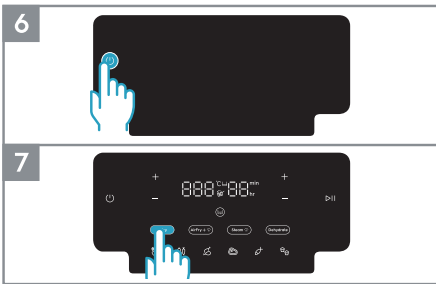
1. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ มั่นคง และทนความร้อน

2. ดึงตะแกรงออกมาวางบนพื้นผิวที่มั่นคง ใส่ตะแกรงลงในตะกร้า

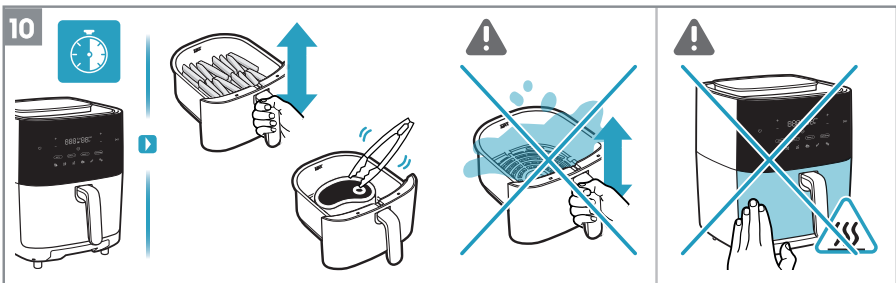
3. ใส่อาหารลงในตะกร้า โดยสังเกตที่ "MAX" ซึ่งบอกถึงระดับความจุสูงสุด



4. นำกระถงที่มีอาหารกลับเข้าไปในเครื่องจนสุด
5. เสียบปลั๊กไฟของตัวเครื่อง



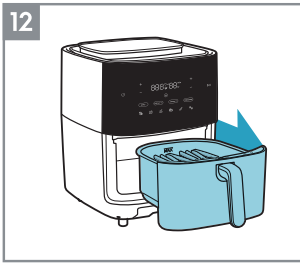
6. กดปุ่มเปิด/ปิด
7. เลือกวิธีการปรุงอาหารที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น ฟังก์ชันทอดไร้น้ำมัน
8. ปรับเวลาและอุณหภูมิตามที่คุณต้องการหรือเลือกสูตรในสูตรหนึ่งที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ตัวอย่างเช่น มันฝรั่งทอด
9. กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว



10. ใช้อุปกรณ์ทนความร้อนเพื่อกลับด้านอาหารระหว่างปรุงหรือทุกๆ 7 นาที หรือเพียงแค่ออยๆ เขย่าอาหารในตะกร้า แต่จะเลือกใช้วิธีใดให้ดูที่ประเภทของส่วนผสมเป็นสิ่งสำคัญ (ดูคู่มือการปรุงอาหาร)

⚠ **ข้อควรระวัง:** ระวังพื้นผิวที่ร้อนขณะใช้งานเครื่อง

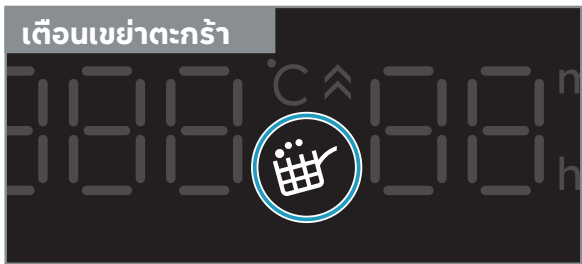
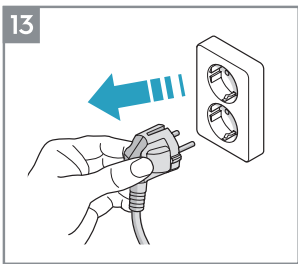
⚠ **ข้อควรระวัง:** ไม่แนะนำให้ใช้เครื่องมือที่เป็นโลหะหยิบอาหารในตะกร้า เพื่อป้องกันสารเคลือบกันติด



11. เมื่อปรุงอาหารครบตามเวลาที่กำหนดแล้ว เครื่องจะส่งสัญญาณเตือน

12. ค่อยๆ นำกระบอกออกมา และวางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน

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



13. ถอดปลั๊กเครื่องหลังจากใช้งาน

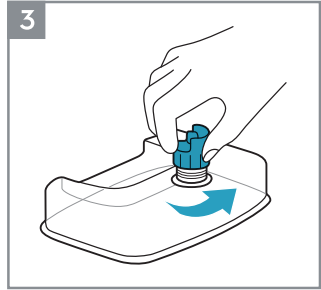
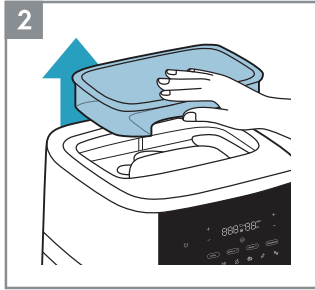
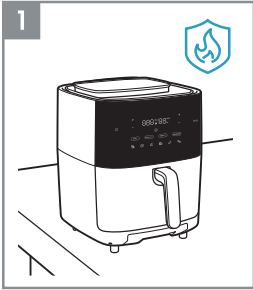
เตือนเขย่าตะกร้า

“เตือนเขย่าตะกร้า” จะทำงานระหว่างการตั้งค่าสูตรอาหารบางสูตรไว้ล่วงหน้า เช่น มันฝรั่งทอด/อาหารว่างแช่แข็ง ผัก และไก่

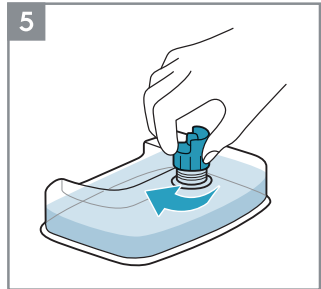
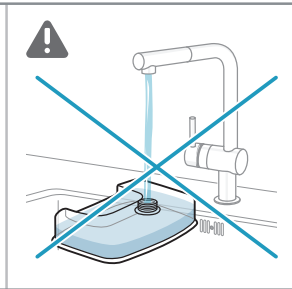
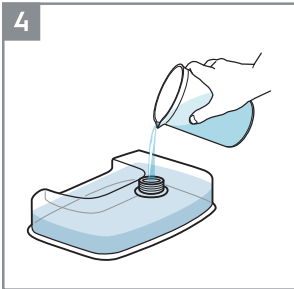
เมื่อถึงเวลาเขย่าหรือกลับอาหารอีกด้านขึ้นมา สัญญาณ “เตือนเขย่าตะกร้า” จะสว่างขึ้นและกะพริบหนึ่งนาที ขณะที่คุณจะกดปุ่มจะดังสามครั้ง

ไม่บังคับให้ต้องทำเมื่อมีสัญญาณเตือน “เตือนเขย่าตะกร้า” ดังนั้น เครื่องจะปรุงอาหารต่อไปตามปกติ แม้ว่าไม่มีการกลับอาหารอีกด้านหรือเขย่าตะกร้า

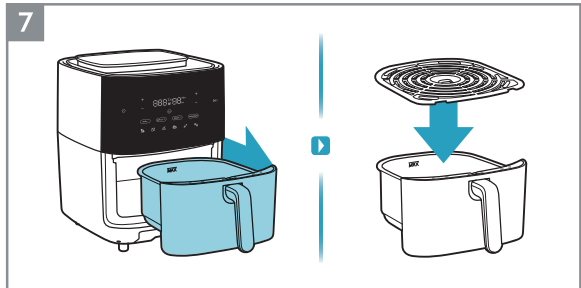
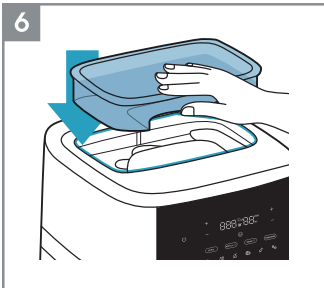
วิธีใช้งาน - ฟังก์ชันไอน้ำ



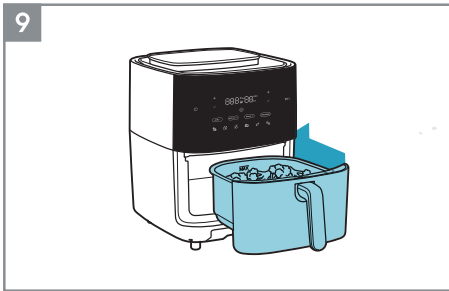
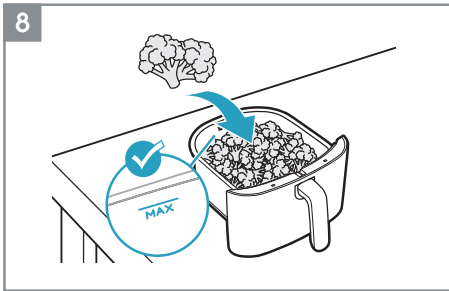
1. วางเครื่องบนพื้นผิวเรียบ มั่นคง และทนความร้อน
2. นำถังน้ำออกได้โดยการยกออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน
3. คายสกรูบนฝาถังน้ำออก



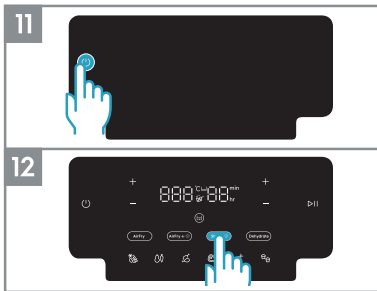
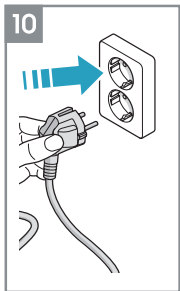
4. เติมน้ำบริสุทธิ์/น้ำกลั่นลงในถังน้ำ
- ⚠ **ข้อควรระวัง:** ห้ามใช้น้ำก๊อกเพื่อลดการเกิดตะกอนและรักษาฟังก์ชันการทำงานที่ถูกต้อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ที่มีน้ำกระด้าง
 - ⚠ **ข้อควรระวัง:** โปรดเติมน้ำบริสุทธิ์/น้ำกลั่นทุกครั้งที่คุณใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน
5. ประกอบฝาถังน้ำกลับเข้าที่เดิม



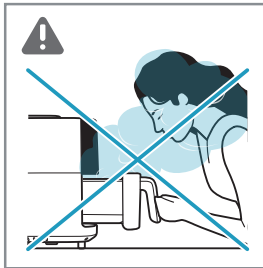
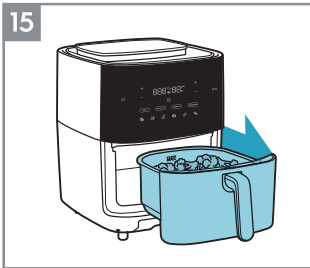
6. วางถังน้ำกลับเข้าไปในหม้อทอดไร้น้ำมัน
7. ตั้งกระทะออกมาวางบนพื้นผิวที่มั่นคง ใส่ตะแกรงลงในตะกร้า



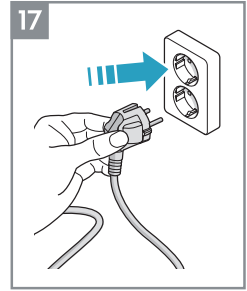
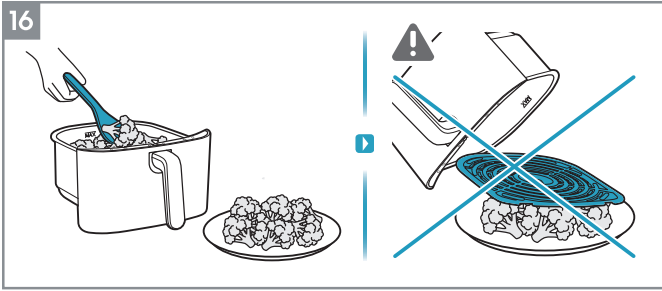
- 8. ใส่อาหารลงในตะกร้า โดยสังเกตที่ "MAX" ซึ่งบอกถึงระดับความจุสูงสุด
- 9. ดันกระถงที่มีอาหารกลับเข้าไปในเครื่องจนสุด



- 10. เสียบปลั๊กไฟของตัวเครื่อง
- 11. กดปุ่มเปิด/ปิด
- 12. เลือกฟังก์ชันไอน้ำ
- 13. กดปุ่มเริ่ม/หยุดชั่วคราว



- 14. เมื่อปรุงอาหารครบตามเวลาที่กำหนดแล้ว เครื่องจะส่งสัญญาณเตือน
- 15. ค่อยๆ นำกระถงออกมา และวางบนพื้นผิวที่ทนความร้อน
- ⚠ **ข้อควรระวัง:** ให้อริอนอาจออกมาจากตะกร้าได้เมื่อเปิดตะกร้าขณะทำอาหารหรือเมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว ต้องใช้ความระมัดระวัง ไอน้ำ แขน และมือของคุณต้องอยู่ห่างจากไอน้ำเมื่อนำตะกร้าออกจากหม้อทอด

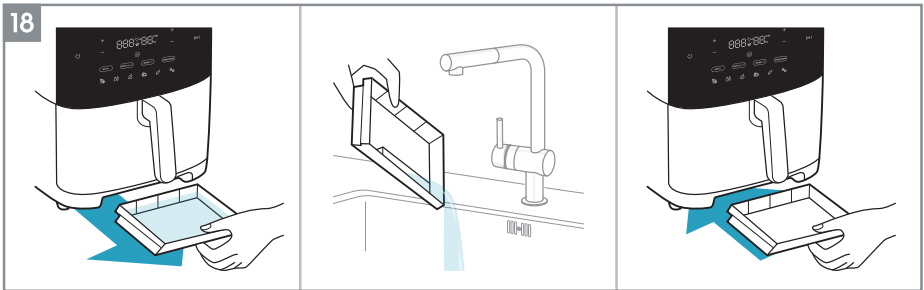


16. เสิร์ฟอาหารโดยใช้ที่ตักหรือเครื่องครัวที่คล้ายกัน

⚠ ข้อควรระวัง: ห้ามเสิร์ฟอาหารโดยการเทอาหารจากกระถางบนจานโดยตรง เนื่องจากตะแกรงหรือของเหลวที่ร้อนอาจตกลงในจานได้













⚠ ข้อควรระวัง: ไม่แนะนำให้ใช้เครื่องมือที่เป็นโลหะหยิบอาหารในเตาถ้ำ เพื่อป้องกันสารเคลือบกันติด

17. ถอดปลั๊กเครื่องหลังจากใช้งาน

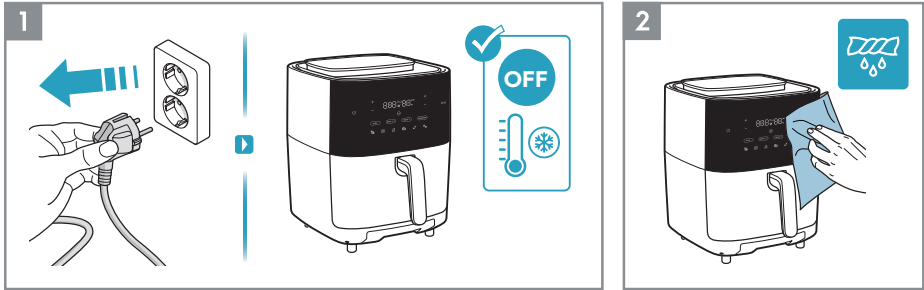


18. ตรวจสอบปริมาณน้ำที่สะสมอยู่ในถาดรองน้ำ เหน้าทิ้งและใส่ถาดรองน้ำกลับเข้าไปในหม้อทอดไร้น้ำมัน

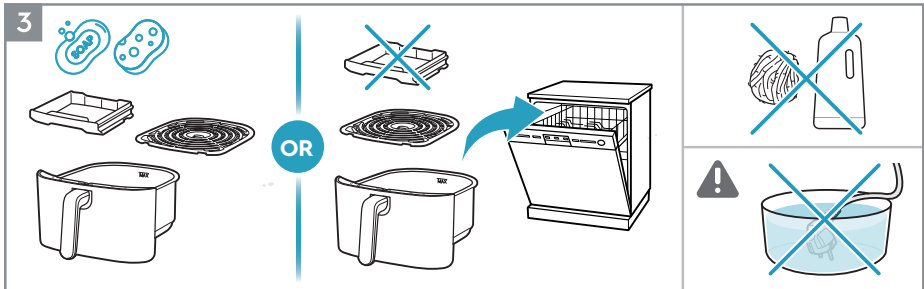
คู่มือการปรุงอาหาร

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

การทำความสะอาด



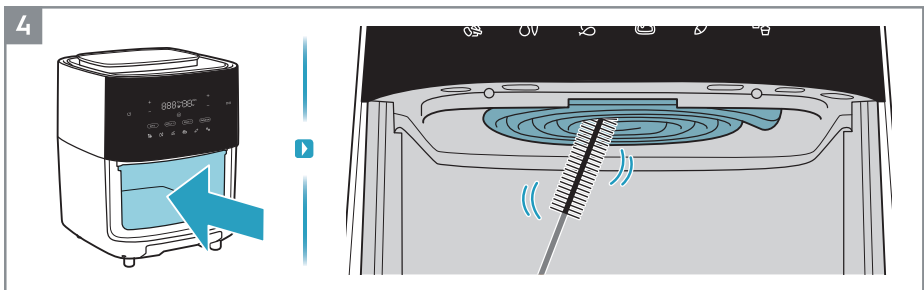
1. ถอดปลั๊กเครื่องออกทุกครั้ง และรอให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาด
2. ใช้ผ้านุ่มเช็ดด้านนอกตัวเครื่อง



3. ทำความสะอาดกระทะ ตะแกรง และถาดรองน้ำด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน หรือใช้เครื่องล้างจาน

หมายเหตุ: หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือเครื่องมือที่เป็นโลหะเพื่อป้องกันสารเคลือบกันติด

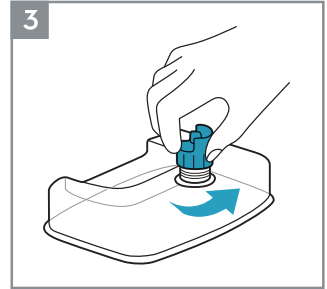
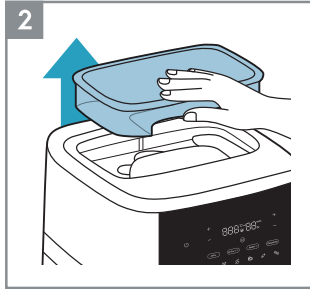
- ⚠ ขีดควรระวัง:** ห้ามจุ่มตัวเครื่อง สายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวอื่น



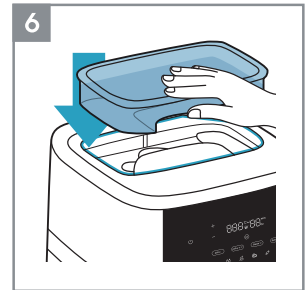
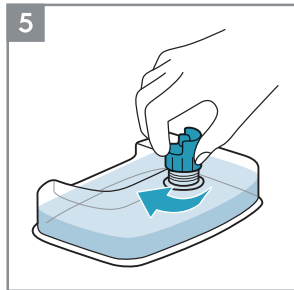
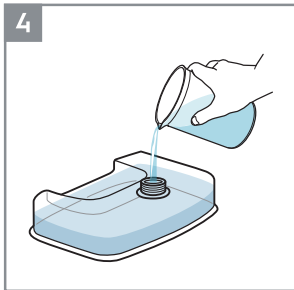
4. ใช้แปรงทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดส่วนประกอบที่ให้ความร้อน

หมายเหตุ: เครื่องต้องเย็นสนิทก่อนทำความสะอาดส่วนประกอบที่ให้ความร้อน

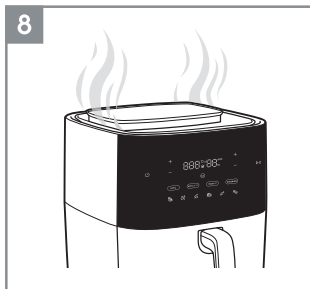
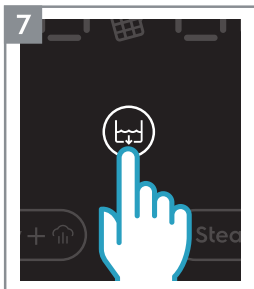
การทำความสะอาด - ฟังก์ชันไอน้ำ



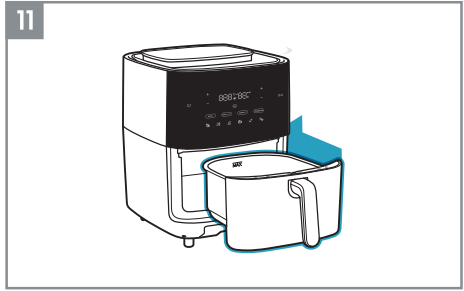
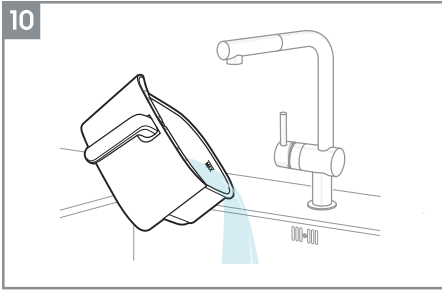
1. ทำความสะอาดเครื่องด้วย "ฟังก์ชันทำความสะอาด" เมื่อไอคอนสว่างขึ้นบนหน้าจอหรือเมื่อจำเป็นต้องทำความสะอาด
2. นำถังน้ำออกได้โดยการยกออกจากหม้อทอดไร้น้ำมัน
3. คายสกรูบนฝาถังน้ำออก



4. เติมน้ำบริสุทธิ์/น้ำกลั่นลงในถังน้ำ
5. ประกอบฝาถังน้ำกลับเข้าที่เดิม
6. วางถังน้ำกลับเข้าไปในหม้อทอดไร้น้ำมัน

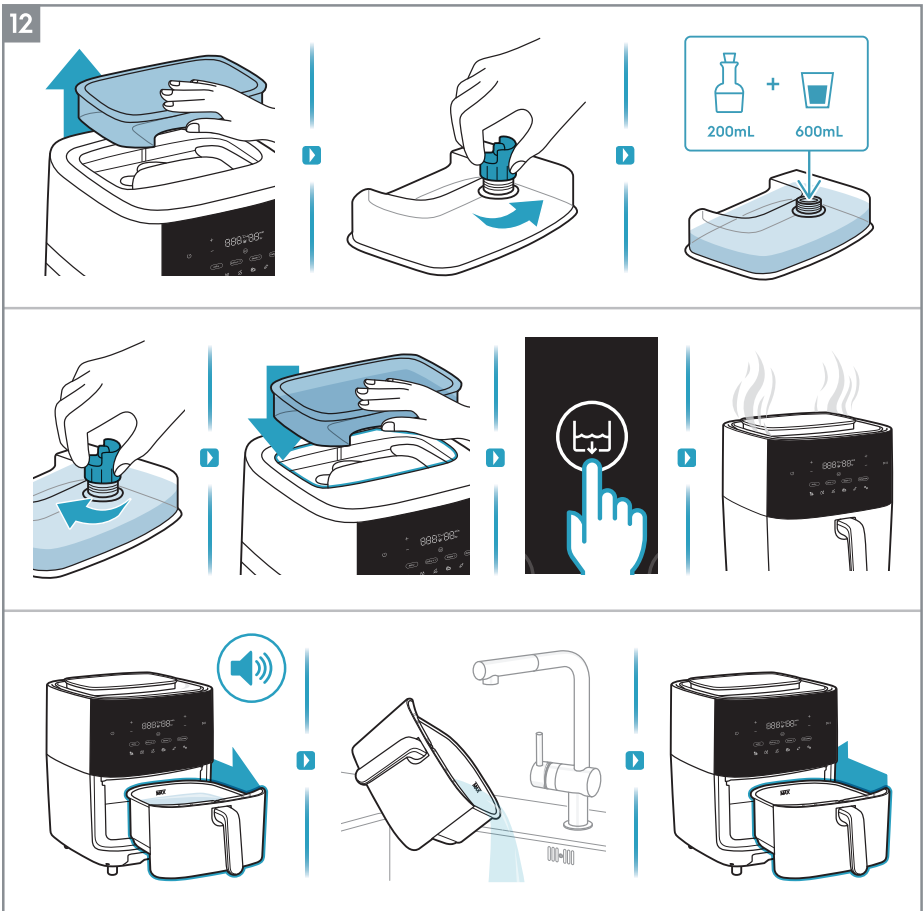


7. กดปุ่ม "ฟังก์ชันทำความสะอาด"
8. รอจนกระทั่งวงรอบไอน้ำทำงานเสร็จ
9. เมื่อวงรอบไอน้ำทำงานเสร็จแล้ว เครื่องจะส่งสัญญาณเตือน ค่อยๆ นำกระทะออกมา



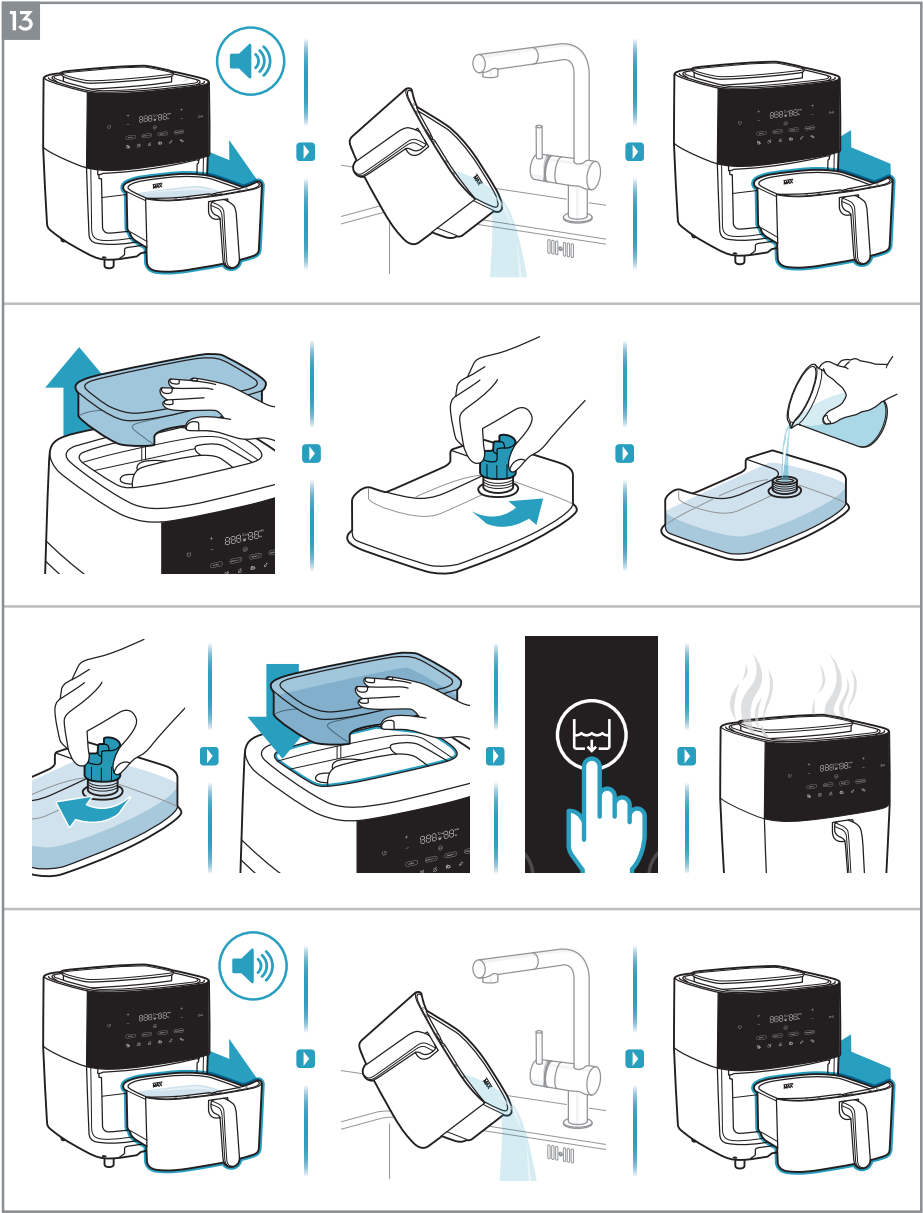
10. เทน้ำออกจากกระทะ

11. ดันกระทะกลับเข้าไปในเครื่องจนสุด



12. ทำตามขั้นตอนก่อนหน้า (2-11) อีกครั้ง แต่ตอนนี้ใช้น้ำบรรจุสุทธิ 600 มล ผสมกับน้ำส้มสายชู 200 มล.

13



13. หลังจากนั้นทำตามขั้นตอนก่อนหน้า (2-11) อีกครั้งโดยใช้น้ำบริสุทธิ์เท่านั้น

จะต้องทำอย่างไรถ้า...

| ปัญหา | ตรวจสอบว่า... |
|--|--|
| คุณไม่สามารถเปิดหรือใช้เครื่อง | <ul style="list-style-type: none"> • เสียบปลั๊กเครื่องไม่ถูกต้อง • ตะกร้าและกระถางอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ได้ติดตั้งตะกร้าและกระถางเข้าไปจนสุดเพื่อเปิดการทำงานของแหล่งจ่ายไฟ • ตั้งเวลาปรุงอาหารไว้เรียบร้อยแล้ว |
| คุณไม่สามารถเลื่อนกระถางเข้าไปในเครื่องได้ | <ul style="list-style-type: none"> • มีอาหารอยู่ในตะกร้าเกินความจุสูงสุด • วางตะกร้าได้ถูกต้อง ตะกร้าจะต้องล็อกลงในกระถาง • อาจมีเศษอะไรบางอย่างติดอยู่ที่กระถาง ทำให้ปิดได้ไม่สนิท |
| มีควันสีขาวออกมาจากเครื่อง | <ul style="list-style-type: none"> • อาหารที่คุณเตรียมมันเยิ้มเกินไป • กระถางและตะกร้าต้องสะอาด |
| หน้าจอแสดง E1 | <ul style="list-style-type: none"> • เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิติดการทำงานหรือตัดการเชื่อมต่อ |
| หน้าจอแสดง E2 | <ul style="list-style-type: none"> • เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิเกิดการลัดวงจร |

* ในกรณีที่หน้าจอแสดงข้อผิดพลาด E1 หรือ E2 ต้องนำอุปกรณ์ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการ

การกำจัดทิ้ง



สัญลักษณ์นี้บนผลิตภัณฑ์หรือบนบรรจุภัณฑ์หมายถึงห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในบ้าน หากจะรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ให้นำไปไว้ที่จุดรวบรวมอย่างเป็นทางการหรือส่งไปที่ศูนย์บริการของ Electrolux ที่จะแกะแบตเตอรี่และชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ออกและรีไซเคิลในรูปแบบที่ปลอดภัยและเป็นมืออาชีพ โปรดปฏิบัติตามกฎหมายในประเทศของคุณว่าด้วยการแยกผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและแบตเตอรี่แบบชาร์จได้

Electrolux ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ ข้อมูลและข้อมูลจำเพาะโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

