



Electrolux

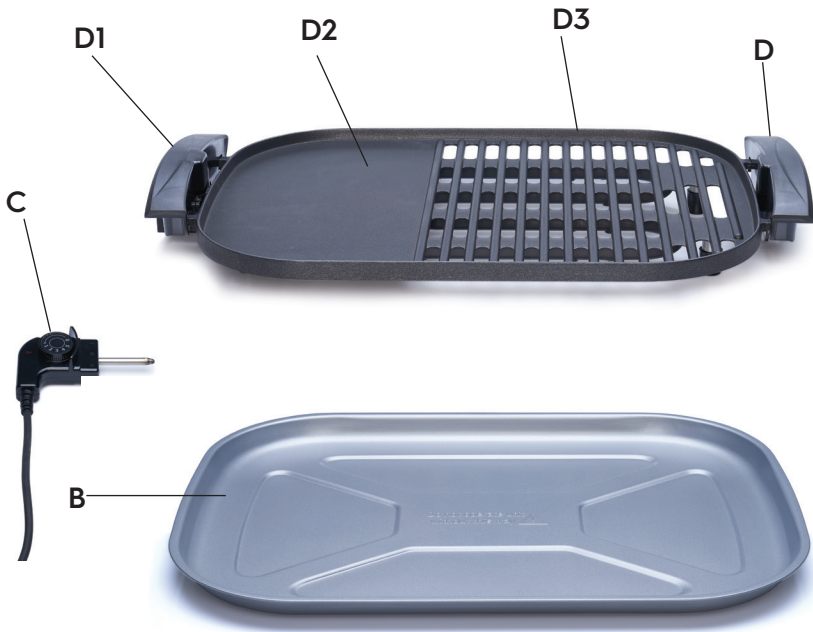
Table grill ETTG1-40BK



EN INSTRUCTION BOOK

TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

VN Sách Hướng Dẫn



INSTRUCTION MANUAL

Graphics and drawings in this manual are solely for illustration purposes and are subject to variations from actual product.

Read all instructions carefully before using the appliance for the first time.

Keep this manual for future reference.

COMPONENTS

- A.** Base frame
- B.** Drip tray
- C.** Thermostat with mains cable
- D.** Heater plate
- D1.** Handle
- D2.** Griddle plate
- D3.** Grill plate

SAFETY ADVICE

- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse the cord, plug, temperature controller or the appliance in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by person (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 by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injury.
- DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- DO NOT use the appliance for other than intended use.
- Always attach the plug to the appliance first, then the plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove the plug from wall outlet.
- DO NOT operate without the drip tray, or with no water in the drip tray.
- Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
- This appliance is for use with Standard voltage outlet
- Never impact this unit or drop from high place.
- DO NOT touch the plate surface while in use or before cooling down, even when the power is switched to the "OFF" position.
- Do not use metal utensils on the cooking plate, as they will scratch the non-stick coating.
- This appliance is suitable to operate on both 50 and 60Hz.

OPERATION

Before using for the first time remove any stickers on the appliance and clean it thoroughly (see "Cleaning and care").

Do not use any metal utensils on the grilling surface to prevent damage to the non-stick coating!

Preparing the table grill

Insert drip tray (B) in base frame (A). Inserting the heater plate (D) in the base frame (A).

Apply a little cooking oil to the surface of the heater plate each time before use with the aid of kitchen paper for better non-stick properties.

Insert the thermostat with mains cable (C) fully in the socket on the appliance. The thermostat can only be fitted when the heater plate (D) is in the correct location in the base (A).

Working with the table grill

Connect the mains cable (C) to the socket.

Turn the thermostat (C) to the desired setting (1 to 5).

1 = lowest temperature

5 = highest temperature

The operating lamp on the thermostat is on while the grill is heating up. When the temperature is reached, heating takes place at intervals to maintain the temperature constant.

To switch off the appliance, turn the thermostat to "OFF".

Do not remove the heater plate from the frame during use. Use the frame to carry or move the unit after cooling for at least 30 minutes.

PRACTICAL TIPS

- The **grill plate (D3)** are ideal for the preparation of meat, fish and poultry. Fat and juice can fall into the drip tray through the grill webs. This ensures a healthy, low-fat preparation.
- The **griddle plate (D2)** is ideal for example for the preparation of eggs, ham, mushrooms, tomatoes, onions, etc. It is also very well suited for keeping food warm.
- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- To grill meat, put the thermostat in its maximum position and preheat the grill plate. For other ingredients, choose the temperature accordingly.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grill plate with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill plate prior to cooking.

Cleaning and care


Remove the mains plug from the socket.

Allow the appliance to cool down. Disassemble the appliance. The heater plate can only be removed from the base frame after the thermostat has been removed.

The heater plate can be cleaned in the dishwasher or manually.

Thermostat, drip tray and base frame should be cleaned with a damp cloth (not safe for dishwasher).


Dry all parts thoroughly before reassembling the appliance.

-  Note that water must not penetrate inside the thermostat under any circumstances!
Never clean under running water or even in rinsing water.

STORAGE

It is best to store the table grill assembled.

DISPOSAL

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available: **Model, PNC, Serial Number**. The information can be found on the rating plate.

Due to the Electrolux policy of continual product development; specifications, colours, and details of our products and those mentioned in this manual are subject to change without notice.

คู่มือแนะนำการใช้งาน

ภาพกราฟฟิกและภาพร่างในคู่มือนี้มิใช่เพื่อคำอธิบายเท่านั้นและอาจจะแตกต่างจากผลิตภัณฑ์จริง กรุณาอ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก เก็บคู่มือนี้ไว้สำหรับอ้างอิงในอนาคต

ส่วนประกอบ

- A. ตัวเครื่อง
- B. ถาดรองของเหลว
- C. แป้นควบคุมอุณหภูมิ พร้อมสายไฟ
- D. ถาดทำอาหาร
- D1. มือจับ
- D2. กระจกกันแบน
- D3. ตะแกรงย่าง

คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่ควรทราบ

- อย่าสัมผัสพื้นผิวส่วนที่ร้อน ควรจับที่ด้ามและลูกบิดเท่านั้น
- อย่าแช่สายไฟ ปลั๊กไฟ สวิตช์ควบคุมอุณหภูมิ หรือเครื่องปิ้งย่างในน้ำ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- เครื่องปิ้งย่างไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับผู้พร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือผู้ขาดประสบการณ์และความรู้ (รวมทั้งเด็ก) เว้นแต่จะมีผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยเป็นผู้ดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่อง ควรดูแลไม่ให้มีเด็กมาเล่นเครื่อง
- ปลดปลั๊กไฟออกทุกครั้ง เมื่อไม่ใช้งาน และก่อนทำความสะอาด รอให้เครื่องเย็นลง ก่อนใส่หรือถอดชิ้นส่วนใดๆ ออก และก่อนทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้เครื่อง หากสายไฟ หรือปลั๊กชำรุด หรือถ้าเครื่องเสียหรือชำรุด ส่งเครื่องให้บริษัทผู้ผลิตหรือศูนย์บริการ เพื่อตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับเปลี่ยน
- การใช้อุปกรณ์ต่อพ่วงที่ผู้ผลิตไม่แนะนำ อาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้
- อย่าให้สายไฟพาดผ่านขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อน
- อย่าวางเครื่องไว้บน หรือใกล้กับเตาแก๊ส หรือเตาไฟฟ้า หรือในเตาอบที่กำลังร้อน
- โปรดระมัดระวังในการนำภาชนะที่มีน้ำมันหรือน้ำออกจากเตาขณะยังร้อนอยู่
- อย่าใช้เครื่องผิวดัดรูปประสงค์
- เสียบปลั๊กที่ตัวเครื่องก่อน แล้วจึงเสียบกับปลั๊กไฟ การปลดสายไฟออก ต้องหมุนลูกบิดไปที่ "ปิด" ก่อนแล้วจึงปลดปลั๊กออกจากเต้ารับ
- อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีถาดรอง หรือไม่มีน้ำในถาดรอง
- อย่าใช้เครื่องบนผ้าปูโต๊ะที่เป็นพลาสติกหรือใยสังเคราะห์ หรือบนจุดที่ไม่มั่นคง หรือใกล้กับวัสดุที่ติดไฟได้ อาทิ ผ้าม่าน ผ้าเช็ดตัว ผนึ่ง และวัสดุลักษณะเดียวกัน เพราะอาจเกิดไฟไหม้ขึ้น
- เตาปิ้งย่างไฟฟ้าเครื่องนี้สำหรับใช้กับปลั๊กที่มีกำลังไฟมาตรฐาน
- อย่าให้สิ่งอื่นมากระทบ หรืออย่าให้เครื่องหล่นจากที่สูง
- อย่าแตะที่ผิวของแผงปิ้งย่างขณะใช้หรือก่อนจะเย็นลง แม้จะหมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่ง "ปิด" แล้วก็ตาม
- อย่าใช้อุปกรณ์โลหะกับแผงปิ้งย่างอาหาร เนื่องจากจะทำให้สารเคลือบหลุดออก
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้งานได้ทั้ง 50 Hz และ 60 Hz

การทำงาน

ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก ควรแกะสติ๊กเกอร์บนอุปกรณ์ออก แล้วทำความสะอาดให้หมดจด (ดู “การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา”)

ห้ามใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่เป็นโลหะบริเวณพื้นผิวสำหรับบึ่งย่าง เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเคลือบกันอาหารติดเสียหาย

การเตรียมเตาบึ่งย่าง

สอดถาดรองของเหลว (B) เข้าไปในตัวเครื่อง (A) สอดแผ่นทำความร้อน (D) เข้าไปในตัวเครื่อง (A)

ใช้กระดาษขมเนกประสงค์ชุบน้ำมันทานบนผิวของแผ่นทำความร้อนเล็กน้อยทุกครั้งก่อนใช้งาน เพื่อให้ป้องกันอาหารติดได้ดียิ่งขึ้น เลียบเป็นควมคุมอุณหภูมิ พร้อมสายไฟ (C) ในช่องบนอุปกรณ์จนสุด แผ่นทำความร้อน (D) จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในฐานะตัวเครื่อง (A) เท่านั้นจึงจะสามารถเลียบเป็นควมคุมอุณหภูมิได้

การใช้งานเตาบึ่งย่าง

เลียบสายไฟ (C) กับเต้ารับ

หมุนเป็นควมคุมอุณหภูมิ (C) ไปยังค่าอุณหภูมิที่ต้องการ (1 ถึง 5)

1 = อุณหภูมิต่ำสุด

5 = อุณหภูมิสูงสุด

ไฟแสดงการทำงาน บนเป็นควมคุมอุณหภูมิจะสว่างขึ้นขณะที่เตากำลังทำความร้อน เมื่อถึงอุณหภูมิที่กำหนดไว้ เตาจะทำความร้อนเป็นระยะเพื่อรักษาอุณหภูมิให้คงที่

หากต้องการปิดเตา ให้หมุนเป็นควมคุมอุณหภูมิไปที่ “OFF”

อย่ายกถาดทำอาหารออกจากกรอบขณะที่ใช้งาน ใช้กรอบสำหรับยกหรือเคลื่อนย้ายเครื่อง หลังจากเย็นลงแล้วอย่างน้อย 30 นาที

เคล็ดลับในการใช้งาน

- **ตะแกรงย่าง (D3)** เหมาะสำหรับใช้ย่างเนื้อ ปลา เปิดหรือไก่ โดยส่วนของไขมันและน้ำจะไหลลงไปในถาดรองผ่านช่องของตะแกรง เพื่ออาหารบึ่งย่างที่สุกสุกนุ่มและมีไขมันต่ำ
- **กะทะแบนทอด (D2)** เหมาะสำหรับทอดไข่ แฮม เห็ด มะเขือเทศ หอมใหญ่ และอื่นๆ หรือจะเลือกไว้ใช้พักอาหารให้อุ่นอยู่ตลอดเวลา
- อาหารแช่แข็งควรละลายก่อนนำมาย่าง
- การย่างเนื้อจะต้องหมุนลูกบิดควมคุมความร้อนไปที่ตำแหน่งสูงสุด และอุ่นตะแกรงย่างก่อน สำหรับอาหารอื่นควรเลือกระดับอุณหภูมิให้เหมาะสม
- ถ้าย่างผัก ปลา หรือเนื้อที่ไม่มีมัน ให้ใช้สเปรย์ทำอาหารฉีดที่ผิวของตะแกรงก่อน ถ้าย่างเนื้อที่มีมันมาก หรือถ้าเป็นอาหารที่มีการหมัก ก็ไม่จำเป็นต้องเตรียมตะแกรงก่อนย่าง

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ

ปล่อยให้เตาเย็นลง ดึงถาดรองของเหลวและแผ่นทำความร้อนออกจากตัวเครื่อง ต้องถอดเป็นควมคุมอุณหภูมิออกก่อน จึงจะสามารถถอดแผ่นทำความร้อนออกจากตัวเครื่องได้

แผ่นทำความร้อนล้างในเครื่องล้างจานหรือล้างด้วยมือได้

เป็นควมคุมอุณหภูมิ ถาดรองของเหลว และตัวเครื่องควรทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ (นำเข้าเครื่องล้างจานไม่ได้)


ฝั่งส่วนประกอบทั้งหมดให้แห้งสนิทก่อนจะประกอบใหม่อีกครั้ง

- !** ห้ามให้นำน้ำเข้าไปในเป็นควมคุมอุณหภูมิอย่างเด็ดขาด ไม่ว่าในกรณีใด ห้ามล้างใต้ก้นหรือล้างด้วยน้ำ

การเก็บรักษา

ประกอบชิ้นส่วนเข้าด้วยกันก่อนจัดเก็บ

การกำจัดทิ้ง

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  โดยเก็บอุปกรณ์คืนกล่องบรรจุและทิ้งในจุดที่เก็บรวบรวมเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของเพื่อนร่วมโลก และทำการรีไซเคิลส่วนประกอบทางไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

ห้ามทิ้งเครื่องที่มีสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือนตามปกติ โดยให้นำไปทิ้ง ณ จุดจัดเก็บที่เหมาะสมหรือติดต่อเจ้าหน้าที่ในพื้นที่

การดูแลและการให้บริการลูกค้า

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

เนื่องจาก Electrolux มินิโบายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ส่วนของข้อมูลจำเพาะ สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และที่ปรากฏในคู่มือนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

SÁCH HƯỚNG DẪN

Các biểu tượng đồ họa và bản vẽ trong sách hướng dẫn này chỉ nhằm mục đích minh họa và có thể thay đổi theo sản phẩm thực tế
 Đọc kỹ các hướng dẫn sau trước khi sử dụng thiết bị lần đầu.
 Giữ lại các hướng dẫn này để tham khảo về sau.

CẤU TẠO

- A. Khung chính
- B. Khay hứng nhỏ giọt
- C. Bộ điều chỉnh nhiệt có dây cáp nguồn
- D. Khay Nướng
- D1. Tay cầm
- D2. Khay nướng
- D3. Vỉ nướng

NHỮNG HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Không sờ lên các bề mặt nóng. Luôn sử dụng tay cầm hoặc tay nắm.
- Để tránh bị sốc điện, không ngâm dây điện, phích cắm, nút chỉnh nhiệt độ hoặc vỉ nướng vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào.
- Thiết bị này không được sử dụng cho một số người (bao gồm cả trẻ em) bị khuyết tật, có vấn đề về thần kinh hoặc tâm lý hoặc thiếu khả năng nhận biết và hiểu biết, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn bởi những người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em cần phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị này.
- Luôn tháo phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng hoặc trước khi lau chùi vỉ nướng. Để cho vỉ nướng nguội trước khi tháo dỡ các phụ kiện và trước khi lau chùi thiết bị.
- KHÔNG vận hành vỉ nướng khi dây dẫn hoặc phích cắm có vấn đề hoặc thiết bị bị hỏng chức năng hoặc bị sự cố trong bất kỳ tình huống nào. Hãy hoàn trả thiết bị cho nhà sản xuất hoặc các Trung tâm dịch vụ được Electrolux ủy quyền gần nhất để kiểm định, đánh giá hoặc sửa chữa.
- Việc sử dụng các thiết bị hoặc vật đính kèm khác nhà sản xuất không được khuyến khích bởi có thể gây cháy, sốc điện hoặc chấn thương.
- KHÔNG để dây dẫn điện vướng vào góc bàn hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
- KHÔNG đặt vỉ nướng ở trên hoặc gần khí gas nóng hoặc những nơi dễ xảy ra chập điện hoặc trong lò đun nóng.
- Cần hết sức cẩn trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu mỡ nóng hoặc bất kỳ chất lỏng nóng nào khác.
- KHÔNG sử dụng thiết bị vào mục đích sử dụng nào khác ngoài chỉ định.
- Luôn cắm phích vào thiết bị trước, rồi sau đó mới cắm dây vào ổ điện. Để ngưng sử dụng, chỉnh bất kỳ nút điều khiển về vị trí "OFF" rồi rút dây cắm ra khỏi ổ điện.
- KHÔNG vận hành máy khi thiếu khay đựng mỡ thừa (trong khi nướng) hoặc không có nước trong khay đựng mỡ thừa.
- Không sử dụng khăn trải bàn bằng nhựa hoặc vải sợi tổng hợp hoặc đặt máy ở vị trí không cố định hoặc gần các vật dễ gây cháy như màn cửa, tường, tường và những vật tương tự, vì có thể bắt lửa.
- Thiết bị này chỉ sử dụng cho ổ cắm có hiệu điện thế tiêu chuẩn.
- Không bao giờ để thiết bị này va đập hoặc rơi từ trên cao xuống.
- KHÔNG chạm vào bề mặt khay nướng trong suốt quá trình sử dụng hoặc trước khi nguội, kể cả khi đèn báo hoạt động đã tắt ở vị trí "OFF".
- KHÔNG chạm vào nắp đậy bằng thủy tinh. BỀ MẶT CỦA NÓ RẤT NÓNG!
- Không dùng các thiết bị bằng kim loại trên bề mặt khay nướng, vì chúng có thể làm trầy xước lớp chống dính trên vỉ nướng.
- Thiết bị này phù hợp để hoạt động trên cả 50 và 60Hz

Hoạt động

Trước khi sử dụng lần đầu tiên, hãy tháo bỏ bất kỳ nhãn dán nào có trên thiết bị và vệ sinh cẩn thận (xem phần "Vệ sinh và chăm sóc").

Không sử dụng bất kỳ dụng cụ kim loại nào trên bề mặt nướng để tránh làm hỏng lớp chống dính!

Chuẩn bị bàn nướng

Lắp khay hứng nhỏ giọt (B) vào khung chính (A). Lắp tấm gia nhiệt (D) vào khung chính (A).

Cho một ít dầu ăn lên bề mặt của tấm gia nhiệt mỗi lần trước khi sử dụng với sự trợ giúp của giấy ăn để có đặc tính chống dính tốt hơn.

Lắp bộ điều chỉnh nhiệt có dây cáp nguồn (C) toàn bộ vào ổ cắm trên thiết bị. Chỉ có thể lắp bộ điều chỉnh nhiệt khi tấm gia nhiệt (D) ở đúng vị trí trong thân bếp (A).

Làm việc với bàn nướng

Kết nối dây cáp nguồn (C) với ổ cắm.

Xoay bộ điều chỉnh nhiệt (C) về cài đặt mong muốn (từ 1 đến 5).

1 = nhiệt độ thấp nhất

5 = nhiệt độ cao nhất

Đèn hoạt động trên bộ điều chỉnh nhiệt được bật trong khi vỉ nướng đang nóng lên. Khi đạt đến nhiệt độ, quá trình gia nhiệt diễn ra ở mức độ để duy trì nhiệt độ không đổi.

Để tắt thiết bị, hãy bật bộ điều chỉnh nhiệt sang "TẮT".

Không tháo khay nướng ra khỏi giá đỡ trong quá trình sử dụng. Sử dụng giá đỡ để tháo dỡ các bộ phận trong máy sau khi để máy nguội ít nhất 30 phút.

Những lời khuyên có ích

- **Khay nướng (D3)** lý tưởng cho việc chuẩn bị thịt, cá và gia cầm. Mỡ và nước ép thịt có thể chảy vào khay hứng qua các tấm lưới bếp nướng. Điều này đảm bảo việc chuẩn bị món ăn lành mạnh, ít béo.
- **Vỉ nướng (D2)** lý tưởng cho việc như chuẩn bị món trứng, thịt, nấm, cà chua, hành, v.v. Vỉ nướng cũng rất phù hợp cho việc giữ nhiệt thức ăn.
- Thực phẩm đông lạnh cần được rã đông trước khi nướng.
- Để nướng thịt, vận bộ ổn nhiệt lên đến mức cao nhất và làm nóng vỉ nướng. Với các loại nguyên liệu khác, chọn nhiệt độ tương ứng.
- Nếu nướng rau củ, cá hoặc thịt nạc, hãy quét một lớp dầu ăn lên bề mặt của khay nướng. Nếu nướng thịt có mỡ hoặc các loại thức ăn đã tẩm ướp không cần phải xử lý vỉ nướng trước khi nướng.

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.

Để thiết bị nguội đi. Tháo rời thiết bị. Tấm gia nhiệt chỉ có thể được gỡ bỏ khỏi khung chính sau khi đã tháo bộ điều chỉnh nhiệt.

Tấm gia nhiệt có thể được vệ sinh trong máy rửa chén hoặc vệ sinh bằng tay.

Bộ điều chỉnh nhiệt, khay hứng nhỏ giọt và khung chính nên được làm sạch bằng vải ẩm (không an toàn khi dùng cho máy rửa chén).

Lau khô tất cả các bộ phận trước khi lắp lại thiết bị này


 Lưu ý rằng nước không được xâm nhập vào bên trong bộ điều chỉnh nhiệt trong mọi trường hợp!


Không bao giờ được vệ sinh dưới vòi nước hoặc thậm chí rửa bằng nước rửa.

Bảo quản

Tốt nhất là lưu trữ vỉ nướng ở tình trạng đã lắp ráp.

Vứt BỎ

Tái chế các vật liệu có biểu tượng . Cho bao bì vào các thùng chứa thích hợp để tái chế. Góp phần bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế chất thải từ các thiết bị điện và điện tử.

Không vứt các thiết bị có biểu tượng  chung với rác thải sinh hoạt. Gửi sản phẩm cho cơ sở tái chế tại địa phương của quý vị hoặc liên lạc với văn phòng thành phố của quý vị.

BỘ PHẬN CHĂM SÓC VÀ DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

Khi liên lạc với Bộ Phận Dịch Vụ, hãy đảm bảo rằng quý vị có sẵn các dữ liệu sau đây: **Model, PNC, Số Sê-ri**. Các thông tin này có thể được tìm thấy trên biển thông số.

Theo chính sách phát triển sản phẩm liên tục của Electrolux; các thông số kỹ thuật, màu sắc, và các chi tiết sản phẩm của chúng tôi và những gì được đề cập trong sổ tay hướng dẫn này có thể thay đổi mà không cần thông báo.

中国

伊莱克斯（中国）电器有限公司上海小家电分公司
中国，上海，静安区共和新路1968号大宁国际广场
8号楼606室

办公电话: +86 21 3178 1000

传真: +86 21 3387 0368

售后服务: +86 9510 5801

网站: www.electrolux.com.cn

台湾

新加坡商伊莱克斯股份有限公司台湾分公司

22065新北市板桥区縣民大道2段68號9F

免付費客服專線: 0800-888-259

傳真: 886-2-8964-5269

電郵: service@electrolux.com.tw

網站: www.electrolux.com.tw

KOREA

Electrolux Korea limited

9F, Pine Avenue B,

100 Euljiro, Jung-gu, Seoul, Korea 04551

Korea

Tel : +82 2 6020-2200

Fax: +82 2 6020-2271-3

Customer Care Services : +82 1566-1238

Email : homecare.krh@electrolux.com

Website: www.electrolux.co.kr

INDONESIA

PT. Electrolux Indonesia

Electrolux Building 2nd Floor

Jl. Abdul Muis No 34,

Jakarta Pusat 10160

Indonesia

Tel: +62 21 5081 7303

Fax: +62 21 5081 8069

Customer Care Services: 0804111 9999

Email: customercare@electrolux.co.id

Website: www.electrolux.co.id

PHILIPPINES

Electrolux Philippines, Inc.

10th Floor. W5th Avenue Building

5th Avenue Corner 32nd Street

Bonifacio Global City,

Taguig Philippines 1634

Trunkline: +63 2 737 4756

Domestic Toll Free: 1 800 10 845 care 2273

Customer Care Services: +63 2 845 care 2273

Email: wecare@electrolux.com

Website: www.electrolux.com.ph

THAILAND

Electrolux Thailand Co Ltd

Electrolux Building

14th Floor 1910 New Petchburi Road

Bangkapi, Huay Kwang

Bangkok 10310

Thailand

Tel: +66 2 725 9100

Fax: +66 2 725 9299

Customer Care Services: +66 2 725 9000

Email: customercarethai@electrolux.com

Website: www.electrolux.co.th

VIETNAM

Electrolux Vietnam Ltd

Floor 9th, A&B Tower

76 Le Lai Street

Ben Thanh Ward – District 1

Ho Chi Minh City

Vietnam

Tel: +84 8 3910 5465

Fax: +84 8 3910 5470

Customer Care Services: 1800-58-8899

Email: vnccare@electrolux.com

Website: www.electrolux.vn

MALAYSIA

Electrolux Home Appliances Sdn Bhd

Lot C6, No. 28, Jalan 15/22,

Taman Perindustrian Tiong Nam,

40200 Shah Alam, Selangor

Malaysia

Customer Care Services Tel: +60 3 5525 0800

Customer Care Services Fax: +60 3 5524 2521

Email: malaysia.customercare@electrolux.com

Website: www.electrolux.com.my

SINGAPORE

Electrolux SEA Pte Ltd

1 Fusionopolis Place, Galaxis

#07-10 (West Lobby)

Singapore 138522

Customer Care Services: +65 6727 3699

Fax: +65 6727 3611

Email: customer-care.sin@electrolux.com

Website: www.electrolux.com.sg

AUSTRALIA

Electrolux Home Products Pty Ltd

ABN 51 004 762 341

163 O'Riordan Street, Mascot, NSW 2020, Australia

Customer Service Phone: 1300 365 305

Website: www.electrolux.com

NEW ZEALAND

Electrolux Small Appliances

A division of Electrolux (NZ) Limited

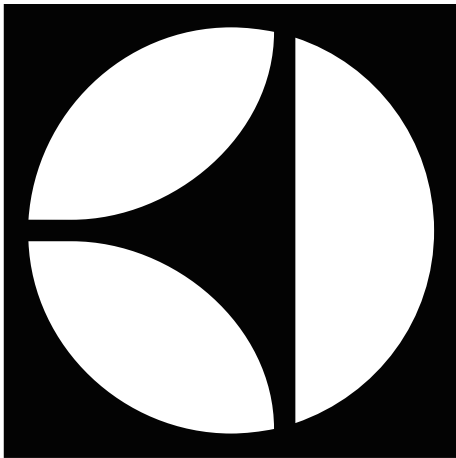
3-5 Niall Burgess Road, Mt. Wellington, Auckland,

New Zealand

Phone: (09) 9573 2220

Customer Service Phone: 0508 730 730

Website: www.electrolux.com



Share more of our thinking at www.electrolux.com