

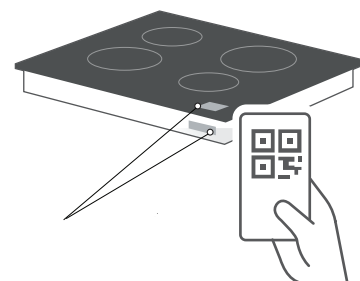
An tâm sử dụng.

Đăng ký thiết bị ngay hôm nay.

Luôn được cập nhật về các dịch vụ cuộc sống tiện nghi hơn, thông báo an toàn và mua sắm phụ kiện.

- 1. Mở ứng dụng máy ảnh trên điện thoại thông minh hướng vào mã QR để quét.**

Mã QR đăng ký sản phẩm nằm ở mặt trên hoặc mặt dưới của thiết bị.



- 2. Nhấn vào thông báo hoặc liên kết để mở biểu mẫu đăng ký.**

- 3. Điền đầy đủ thông tin của quý khách và an tâm sử dụng sản phẩm.**

Mục lục

Những chỉ dẫn an toàn	2	Lắp đặt	16
Mô tả sản phẩm	4	Thông số kỹ thuật	17
Hướng dẫn vận hành	5	LƯU Ý	18
Gợi ý và lời khuyên hữu ích	9	Chính sách bảo hành của Electrolux	20
Vệ sinh và bảo dưỡng	13	Trung tâm Dịch vụ Khách hàng	21
Khắc phục sự cố	14		



Thông tin có thể thay đổi mà không cần báo trước

Những chỉ dẫn an toàn

Xin quý khách vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng này trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về những thương tổn hay hư hại gây ra bởi việc lắp đặt và sử dụng không đúng cách. Vui lòng luôn giữ sách hướng dẫn sử dụng này kèm với sản phẩm để tiện tham khảo về sau.

AN TOÀN CHO TRẺ NHỎ VÀ NGƯỜI KHUYẾT TẬT



Cảnh báo! Nguy cơ ngạt thở, thương tích hoặc thương tật vĩnh viễn.

- Không để người, kể cả trẻ nhỏ, bị hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức sử dụng thiết bị. Họ phải được trông nom hoặc hướng dẫn cách sử dụng sản phẩm bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Không để trẻ nhỏ đùa nghịch với thiết bị.
- Cất tất cả bao bì của thiết bị ở ngoài tầm với của trẻ nhỏ.
- Chúng tôi khuyến cáo quý khách kích hoạt khóa an toàn trẻ em của thiết bị nếu có.

LẮP ĐẶT



Cảnh báo! Việc lắp đặt thiết bị phải do người có trình độ chuyên môn kỹ thuật thực hiện.

- Dỡ bỏ toàn bộ bao bì của thiết bị.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã bị hư hại.
- Tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt đi kèm với thiết bị.

- Giữ khoảng cách tối thiểu giữa bếp và các thiết bị khác.
- Phải luôn cẩn trọng khi di chuyển thiết bị vì thiết bị khá nặng. Luôn luôn đeo găng tay bảo hộ khi di chuyển thiết bị.
- Bịt kín mặt cắt bằng chất trám chống thấm để tránh tích tụ hơi ẩm gây phồng rộp.
- Giữ cho đáy bếp không bị ẩm hoặc bị đọng hơi.
- Không đặt thiết bị ở gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ để tránh làm đổ nồi nấu mỗi khi mở cửa.
- Nếu thiết bị được đặt trên các ngăn kệ, đảm bảo rằng khoảng cách giữa đáy của thiết bị và ngăn kệ bên dưới đủ cho không khí có thể lưu thông.
- Bảo hành không áp dụng cho các thiết bị bị hư hại do thiếu không gian lưu thông khí.
- Đáy bếp có thể nóng lên.

Chúng tôi khuyến cáo quý khách lắp một tấm chắn chống cháy bên dưới bếp để tránh bị chạm vào đáy bếp.

Kết nối điện



Cảnh báo! Nguy cơ hỏa hoạn và điện giật.

- Việc kết nối điện phải do thợ điện có chuyên môn thực hiện.
- Trước khi đấu nối dây điện, hãy đảm bảo cực chính của thiết bị đã ngắt điện.
- Đảm bảo rằng thiết bị được lắp đặt đúng cách. Ổ điện và phích cắm lỏng hoặc không phù hợp có thể khiến nhiệt độ ở cực điện bị quá nhiệt.

- Đảm bảo rằng thiết bị chống điện giật đã được lắp đặt.
- Khi kết nối thiết bị với các ổ cắm gần đó, không để dây điện chạm vào thiết bị hoặc dụng cụ nấu còn nóng.
- Không để dây điện bị rối.
- Sử dụng kẹp chống lực kéo để cố định dây điện.
- Sử dụng đúng loại dây điện chính.
- Đảm bảo rằng phích cắm và dây điện không bị hư hại. Hãy liên hệ với bên Dịch vụ hoặc thợ điện để thay thế dây điện bị hỏng.
- Hệ thống lắp đặt điện phải có thiết bị cách ly cho phép ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách ly phải có khoảng cách mở tiếp điểm tối thiểu 3 mm.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách ly phù hợp: cầu dao tự ngắt bảo vệ đường dây, cầu chì (loại cầu chì có thể tháo ra khỏi giá đỡ), cầu dao tự ngắt chống rò điện và công tắc tơ.

SỬ DỤNG



Cảnh báo! Nguy cơ bị thương, bị bỏng hoặc bị điện giật.

- Sử dụng thiết bị này ở môi trường trong nhà.
- Không được tự ý thay đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị.
- Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Luôn trông chừng thiết bị khi thiết bị đang vận hành.
- Không vận hành thiết bị khi tay bị ướt hoặc khi thiết bị dính nước.
- Không để dao kéo hoặc nắp nồi lên mâm nhiệt để tránh bị nóng.
- Tắt mâm nhiệt sau mỗi lần nấu. Không phụ thuộc vào bộ cảm biến nhận diện nồi.
- Không sử dụng thiết bị làm bề mặt làm việc hoặc đựng đồ.
- Nếu bề mặt bị nứt, tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật, đặc biệt đối với bề mặt bếp bằng gốm thủy tinh hoặc vật liệu tương đương có chức năng bảo vệ các bộ phận mang điện.
- Cần theo dõi thiết bị khi đang nấu nướng. Quá trình nấu nhanh phải được giám sát liên tục.
- Việc nấu nướng trên bếp với mỡ và dầu mà

không giám sát có thể gây nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn.

- Người sử dụng mang máy trợ tim phải đứng cách mâm nhiệt tối thiểu 30 cm khi bếp đang hoạt động.



Cảnh báo! Nguy cơ hỏa hoạn hoặc cháy nổ.

- Khi được đun nóng, hơi thoát ra từ dầu mỡ có thể gây cháy. Chú ý để các ngọn lửa hoặc các vật nóng cách xa bếp khi quý khách nấu đồ ăn có chứa dầu mỡ.
- Hơi thoát ra từ dầu nóng có thể bất ngờ bốc cháy.
- Dầu ăn đã qua sử dụng có thể chứa cặn thức ăn và có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn so với dầu mới sử dụng lần đầu.
- Không để sản phẩm dễ cháy nổ hoặc đồ vật dính chất dễ cháy nổ lên trên hoặc gần thiết bị.



Cảnh báo! Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

- Không đặt xoong nồi nóng lên bảng điều khiển.
- Không để xoong nồi cạn nước khi đun.
- Tránh làm rơi đồ vật hoặc xoong nồi lên bếp. Bề mặt bếp có thể bị hư hại.
- Không kích hoạt mâm nhiệt khi xoong nồi trống hoặc khi không có xoong nồi trên mâm nhiệt.
- Không để giấy bạc lên thiết bị.
- Xoong nồi bằng gang hoặc nhôm có đáy bị hỏng có thể làm xước bề mặt kính. Phải luôn nhắc thẳng những loại nồi này lên khi cần di chuyển chúng trên bề mặt nấu.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

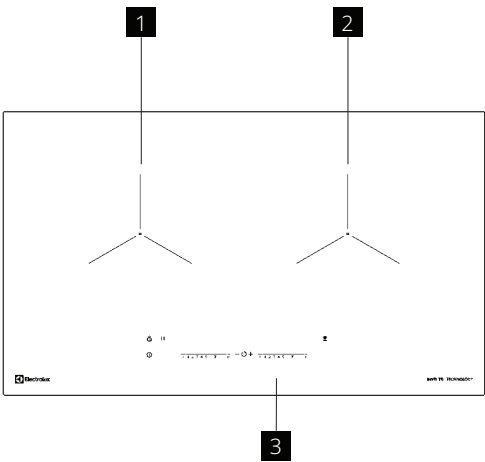


Cảnh báo! Nguy cơ hỏng hóc thiết bị.

- Vệ sinh thiết bị thường xuyên để tránh hư hại bề mặt bếp.
- Không sử dụng bình xịt hoặc hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Vệ sinh thiết bị bằng khăn mềm và ẩm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không sử dụng chất ăn mòn, miếng chà xát có tính mài mòn, dung môi hoặc các đồ vật kim loại để vệ sinh sản phẩm.

MÔ TẢ SẢN PHẨM

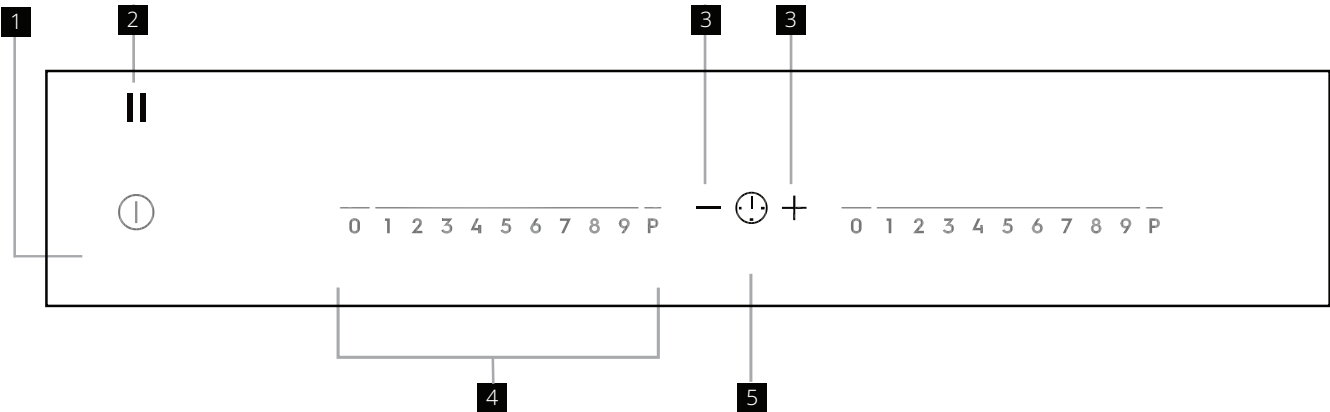
EHI7266BF
EHI8264BF



- 1 Mâm nhiệt
- 2 Mâm nhiệt
- 3 Bảng điều khiển

Sơ đồ bảng điều khiển

EHI7266BF
EHI8264BF



	Phím cảm ứng	Chức năng
1	ⓘ	Để bật và tắt thiết bị
2		Đặt tất cả các vùng đang hoạt động về chế độ giữ ấm
3	+ / -	Để tăng hoặc giảm thời gian nấu
4	Thanh điều khiển	Để thiết lập nhiệt lượng
5	⌚	Để thiết lập chức năng hẹn giờ

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Hiển thị thiết lập nhiệt lượng

Hiển thị	Mô tả
	Mâm nhiệt đang tắt
	Mâm nhiệt đang hoạt động
	Đặt tắt cả các vùng đang hoạt động về chế độ giữ ấm
	Chức năng tự động tăng nhiệt đang hoạt động
	Chức năng công suất đang hoạt động
+ digit	Thiết bị gặp sự cố
/ /	OptiHeat Control (Đèn báo nhiệt dư 3 mức): tiếp tục nấu/giữ ấm/nhiệt dư
	Khóa/Chức năng an toàn trẻ em đang hoạt động
	Nồi nấu không tương thích hoặc quá nhỏ hoặc không có nồi nấu trên mâm nhiệt
	Chức năng tự động tắt đang hoạt động

OptiHeat control (đèn báo nhiệt dư 3 mức)



CẢNH BÁO!

/ / **Nguy cơ bị bỏng do nhiệt dư!**

OptiHeat Control cho biết mức độ nhiệt dư trên mâm nhiệt. Mâm nhiệt cảm ứng sinh nhiệt và truyền trực tiếp đến đáy nồi nấu. Mặt kính gốm nóng lên do nhiệt từ nồi nấu truyền sang.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH (TIẾP)

Bật và tắt

Chạm vào nút ① trong vòng 1 giây để bật hoặc tắt bếp.

Chức năng tự động tắt

Chức năng này giúp tự động tắt bếp nếu:

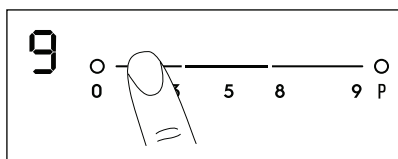
- Tắt cả các mâm nhiệt đang tắt (E).
- Quý vị không thiết lập nhiệt lượng sau khi bật bếp.
- Quý vị làm đổ hoặc đặt đồ vật (nồi, miếng vải, v.v) lên bảng điều khiển lâu hơn 10 giây. Thiết bị sẽ phát ra âm báo sau một khoảng thời gian và sau đó sẽ tự tắt. Bỏ đồ vật ra khỏi hoặc vệ sinh bảng điều khiển.
- Bếp quá nóng (ví dụ: nồi nấu bị cạn nước). Hãy chờ cho mâm nhiệt nguội bớt trước khi tiếp tục sử dụng.
- Quý vị sử dụng nồi nấu không phù hợp. Biểu tượng F sẽ xuất hiện và mâm nhiệt sẽ tự động tắt sau 2 phút.
- Quý vị không tắt mâm nhiệt hoặc thay đổi mức nhiệt. Sau một khoảng thời gian, □ xuất hiện và bếp sẽ tự động tắt. Xem bảng bên dưới.

Thời gian tự động tắt

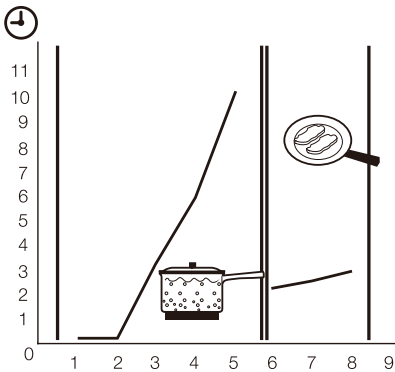
Thiết lập nhiệt lượng	⓪ ① - ②	③ - ④	⑤	⑥ - ⑨
Ngưng hoạt động sau	6 giờ	5 giờ	4 giờ	1.5 giờ

Thiết lập nhiệt lượng

Chạm vào thanh điều khiển ở vùng thiết lập nhiệt lượng. Di chuyển ngón tay sang trái hoặc phải để thay đổi nhiệt lượng, nếu cần. Giữ ngón tay cho đến khi đạt được mức nhiệt lượng mong muốn. Màn hình sẽ hiển thị mức nhiệt lượng được thiết lập.



Chức năng tự động tăng nhiệt



Bật chức năng Tự động tăng nhiệt sẽ giúp quý vị giảm thời gian đạt được mức nhiệt lượng đã được thiết lập. Chức năng này cài đặt mức nhiệt cao nhất trong một khoảng thời gian (xem hình minh họa) rồi sau đó giảm xuống mức nhiệt cần thiết. Để bật chức năng Tự động tăng nhiệt cho mâm nhiệt:

1. Chạm vào **P** (**P** xuất hiện trên màn hình).
2. Chạm ngay vào mức nhiệt cần thiết. Sau 3 giây, **R** xuất hiện trên màn hình. Để dừng chức năng, hãy thay đổi mức nhiệt.

Bật và tắt chức năng công suất

Chức năng Công suất cung cấp nhiều năng lượng hơn cho mâm nhiệt. Chức năng Công suất chỉ hoạt động trong tối đa 10 phút. Sau đó, mâm nhiệt sẽ tự động chuyển về mức nhiệt lượng đã thiết lập **9**. Để bật chức năng này, chạm vào **P**, **P** sẽ xuất hiện. Để tắt chức năng này, chạm vào thiết lập nhiệt lượng từ **1** đến **9**.

Bộ hẹn giờ đếm ngược

Sử dụng Bộ hẹn giờ đếm ngược để cài đặt thời gian hoạt động của mâm nhiệt cho một lần nấu. Cài đặt Bộ hẹn giờ đếm ngược sau khi chọn mâm nhiệt. Quý vị có thể thiết lập nhiệt lượng trước hoặc sau khi cài đặt bộ hẹn giờ.

- Để cài đặt mâm nhiệt: chạm vào **⌚** liên tục cho tới khi đèn báo mâm nhiệt cần chọn hiển thị.
- Để kích hoạt Bộ hẹn giờ đếm ngược: chạm vào **+** của đồng hồ hẹn giờ để cài đặt thời gian (00 - 99 phút). Khi đèn báo mâm nhiệt bắt đầu nhấp nháy, thời gian bắt đầu đếm ngược.
- Để kiểm tra thời gian còn lại: chọn mâm nhiệt bằng cách chạm vào **⌚**. Đèn báo mâm nhiệt nhấp nháy nhanh. Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại.
- Thay đổi Thời gian đếm ngược: chọn mâm nhiệt bằng cách chạm vào **⌚**, sau đó chạm vào **+** hoặc **-**.
- Để dừng bộ hẹn giờ: chọn mâm nhiệt bằng cách chạm vào **⌚**. Chạm vào **-**. Cho tới khi thời gian đếm ngược trở về mức 00. Đèn báo mâm nhiệt sẽ tắt. Để tắt, quý vị cũng có thể chạm vào **+** và **-** cùng lúc.

- Khi thời gian kết thúc, bếp sẽ phát ra âm báo và "00" nhấp nháy. Mâm nhiệt sẽ tắt.
- Để tắt âm báo: chạm vào nút **⌚**.

Chế độ báo phút

Quý vị có thể sử dụng bộ hẹn giờ như chế độ Báo phút khi mâm nhiệt không hoạt động. Chạm vào nút **⌚**. Sau đó chạm vào nút **+** hoặc **-** của đồng hồ hẹn giờ để cài đặt thời gian. Khi thời gian kết thúc, bếp sẽ phát ra âm báo và "00" nhấp nháy.

- Để tắt âm báo: chạm vào nút **⌚**.

Giữ ấm

Chức năng **II** thiết lập tất cả mâm nhiệt đang hoạt động về nhiệt lượng thấp nhất (**11**). Khi **II** đang hoạt động, quý vị không thể thay đổi mức nhiệt.

II không cản trở chức năng hẹn giờ.

- Để kích hoạt chức năng này, chạm vào nút **II**. Biểu tượng **11** sẽ xuất hiện.
- Để tắt chức năng này, chạm vào nút **II**. Mâm nhiệt sẽ trở về mức nhiệt đã cài đặt trước đó.

Thiết bị khóa an toàn trẻ em

Chức năng này giúp tránh tình trạng vô tình bật bếp. Kích hoạt thiết bị khóa an toàn trẻ em:

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút **⌚**. Không thiết lập nhiệt lượng.
- Chạm vào nút **II** trong vòng 4 giây. Biểu tượng **L** sẽ xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách chạm vào nút **⌚**.

Tắt thiết bị khóa an toàn trẻ em:

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút **⌚**. Không thiết lập nhiệt lượng. Chạm vào nút **II** trong vòng 4 giây. Biểu tượng **0** sẽ xuất hiện.
- Tắt bếp bằng cách chạm vào nút **⌚**.

Vô hiệu hóa thiết bị khóa an toàn trẻ em cho một lần nấu:

- Bật bếp bằng cách chạm vào nút **⌚**. Biểu tượng **L** sẽ xuất hiện.
- Chạm vào nút **II** trong vòng 4 giây. Thiết lập nhiệt lượng trong vòng 10 giây. Quý vị có thể vận hành bếp.
- Khi tắt bếp, quý vị chạm vào nút **⌚**, thiết bị khóa an toàn trẻ em sẽ tự động kích hoạt lại.

GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH



LƯU Ý QUAN TRỌNG!

MÂM NHIỆT CẢM ỨNG ĐIỆN TỪ

Đối với các mâm nhiệt cảm ứng từ, có một trường điện từ mạnh tạo nhiệt nhanh trong nồi nấu.

Các loại xoong nồi cho mâm nhiệt cảm ứng từ



CẢNH BÁO!

Sử dụng đúng loại xoong nồi cho mâm nhiệt cảm ứng từ.

Chất liệu xoong nồi:

- phù hợp: gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nhiều lớp (có ký hiệu "dùng cho bếp từ" của nhà sản xuất).



- không phù hợp: nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, gốm, sứ.

Xoong nồi được coi là phù hợp với bếp từ khi:

- một lượng nước nhỏ sôi rất nhanh khi đặt ở mâm nhiệt với mức nhiệt cao nhất.
- nam châm dính được vào đáy nồi.

Chọn xoong nồi phù hợp

Chỉ các loại nồi và chảo có từ tính mới dùng được cho bếp từ. Kiểm tra xem xoong nồi của quý khách có tương thích hay không bằng cách:

Đặt một nam châm ở đáy nồi hoặc chảo – nếu nam châm dính chặt thì xoong nồi đó sẽ dùng được với bếp từ. Chọn nồi hoặc chảo có kích thước phù hợp với mâm nhiệt tương ứng.



- ✓ NAM CHÂM DÍNH
Chất liệu đáy nồi có từ tính tốt.



- ✗ NAM CHÂM KHÔNG DÍNH
Chất liệu đáy nồi không có từ tính.



LƯU Ý QUAN TRỌNG!

Đáy dụng cụ nấu phải dày và phẳng càng nhiều càng tốt.

Cách sử dụng mâm nhiệt



LƯU Ý QUAN TRỌNG!

Đặt nồi lên vị trí có dấu chữ thập của mâm nhiệt. Đáy nồi bao phủ toàn bộ dấu chữ thập. Phần có tính từ ở đáy nồi phải có đường kính tối thiểu 125 mm. Các mâm nhiệt cảm ứng từ sẽ tự động điều chỉnh theo kích thước đáy nồi. Quý vị có thể nấu bằng nồi lớn ở hai mâm nhiệt cùng lúc.

Tiếng ồn trong quá trình hoạt động

Nếu quý vị nghe thấy:

- tiếng nút: nồi được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
- tiếng rít: quý vị đang sử dụng một hoặc nhiều mâm nhiệt ở mức công suất cao và xoong nồi được làm từ các vật liệu khác nhau (kết cấu nhiều lớp).
- tiếng rè rè: quý vị đang sử dụng bếp với mức công suất cao.
- tiếng lách cách: đang xảy ra quá trình chuyển mạch điện.
- tiếng huýt gió, vo ve: quạt đang hoạt động.

Những tiếng ồn trên là bình thường và không phải là dấu hiệu hỏng hóc của bếp.

Nếu chưa quen với bếp từ, vui lòng so sánh âm thanh vận hành với mẫu trưng bày tại cửa hàng trước khi gọi dịch vụ bảo hành. Nếu quý vị gọi dịch vụ bảo hành mà âm thanh được xác định là bình thường, quý vị sẽ phải trả phí cho dịch vụ kiểm tra.

Tiết kiệm năng lượng



MÔI TRƯỜNG

CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

- Luôn đun vung nồi nếu có thể.
- Đặt nồi nấu lên mâm nhiệt trước khi bật bếp.
- Sử dụng chức năng nhiệt dư để giữ ấm hoặc làm tan chảy thức ăn.



LƯU Ý QUAN TRỌNG!

HIỆU SUẤT MÂM NHIỆT

Hiệu suất mâm nhiệt phụ thuộc vào đường kính nồi nấu. Nồi nấu có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần công suất do mâm nhiệt tạo ra. Để biết đường kính tối thiểu, xem chương Dữ liệu kỹ thuật.

GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH (TIẾP)

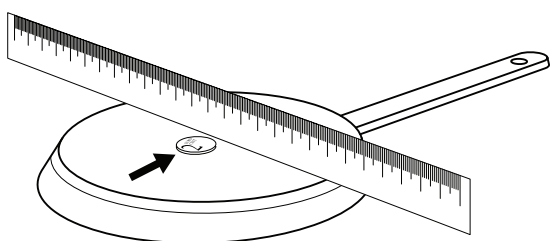
i LƯU Ý QUAN TRỌNG!

Kích thước nồi khác nhau có thể khiến thời gian làm nóng khác nhau. Nồi nặng giữ nhiệt tốt hơn nồi nhẹ nhưng mất nhiều thời gian để làm nóng hơn.

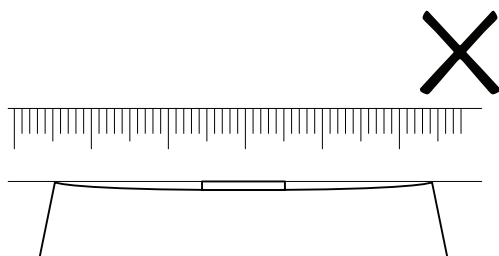
Nồi phù hợp với chức năng Fry Assist

Chỉ sử dụng nồi có đáy phẳng. Để kiểm tra nồi có phù hợp hay không:

1. Lật úp nồi xuống.
2. Đặt một cây thước lên đáy nồi.
3. Thử đặt một đồng xu 5 cent hoặc vật có độ dày tương tự vào giữa thước và đáy nồi.



Nếu quý vị có thể đặt đồng xu giữa thước và đáy nồi, thì nồi đó không phù hợp.



GỢI Ý VÀ LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH (TIẾP)

Ví dụ về ứng dụng nấu ăn

Mối quan hệ giữa nhiệt lượng và mức tiêu thụ điện năng của mâm nhiệt không phải là tuyến tính. Khi quý vị tăng mức nhiệt, mức tiêu thụ điện năng của mâm nhiệt không tăng theo tỷ lệ thuận. Điều này có nghĩa là mâm nhiệt ở mức nhiệt trung bình sử dụng ít hơn một nửa công suất của nó.



LƯU Ý QUAN TRỌNG

Dữ liệu trong bảng chỉ mang tính tham khảo.

Thiết lập nhiệt lượng	Mục đích sử dụng:	Thời gian	Mẹo	Mức tiêu thụ điện danh nghĩa
II	Giữ ấm thực phẩm đã nấu	theo nhu cầu	Đậy vung nồi	3%
1-2	Sốt Hollandaise, làm tan: bơ, sô-cô-la, gelatine	5 - 25 phút	Thỉnh thoảng khuấy	3-8%
1-2	Làm món: trứng cuộn, trứng nướng	10 - 40 phút	Đậy vung khi nấu	3-8%
3	Nấu cơm và nấu các món có chứa sữa, hâm nóng các món ăn chế biến sẵn	25 - 50 phút	Thêm ít nhất lượng nước gấp đôi lượng gạo, khuấy đều các món chứa sữa khi đang đun	3-8%
4	Hấp rau, cá, thịt	20 - 45 phút	Cho một vài thìa nước	13-18%
5	Hấp khoai tây	20 - 60 phút	Dùng tối đa 1/4l nước cho 750 g khoai tây	18-25%
5	Nấu một lượng lớn thực phẩm, món hầm và súp	60 - 150 phút	Tối đa 3l nước và nguyên liệu	18-25%
6-7	Chiên qua: lát thịt, thịt bê cuộn phô mai, thịt cốt lết, bánh rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kẹp, bánh rán vòng	theo nhu cầu	Lật giữa chừng	25-45%
7-8	Chiên kỹ, thịt băm rán, bít tết thịt thăn, bít tết	5 - 15 phút	Lật giữa chừng	45-64%
9	Đun sôi lượng lớn nước, nấu mì ống, áp chảo thịt (goulash, thịt hầm), chiên khoai tây ngập dầu			100%
P	Đun sôi lượng lớn nước. Chức năng quản lý công suất đã được kích hoạt.			

Chức năng Công suất phù hợp với đun sôi lượng lớn nước.

Thông tin về acrylamide



LƯU Ý QUAN TRỌNG

Theo nguồn tin khoa học mới nhất, nếu quý vị chiên vàng thực phẩm (đặc biệt là thực phẩm có chứa tinh bột), sẽ sản sinh ra chất acrylamide có thể gây hại cho sức khỏe. Vì vậy, chúng tôi khuyến nghị quý vị đun nấu ở nhiệt độ thấp nhất và không chiên vàng thực phẩm quá lâu.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Chỉ sử dụng nồi nấu có đáy sạch.

i LƯU Ý QUAN TRỌNG!

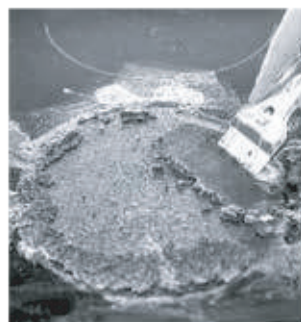
Vết xước hoặc vết bẩn ở bề mặt kính gốm không ảnh hưởng đến sự vận hành của thiết bị.

Để loại bỏ vết bẩn

1. **Lau sạch ngay:** nhựa nóng chảy, màng bọc nhựa và thực phẩm có đường. Nếu không xử lý các vết bẩn này, chúng có thể gây hư hại cho thiết bị. Sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng rãnh riêng cho kính gốm. Đặt dụng cụ lên trên bề mặt kính tạo thành một góc nhọn và di chuyển lưỡi dao cạo trên bề mặt kính.



Nếu có ít vết bẩn, chỉ cần lau sạch bằng khăn khô.



Nếu các cách trên không hiệu quả, sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng rãnh riêng cho bề mặt kính gốm của bếp.



Nếu có nhiều vết bẩn hơn, lau sạch bằng miếng bọt biển ẩm có xà phòng rồi rửa lại.



Sau khi làm sạch bếp, dùng dung dịch dưỡng bề mặt bếp kính gốm để bảo vệ bề mặt khỏi các vết bẩn sau này, lau bằng khăn khô hoặc vật tương đương.



Nếu có vết bẩn khó làm sạch, dùng miếng chà không mài mòn và chất tẩy rửa chuyên dụng cho kính gốm.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Vòng đỏ, căn vôi hoặc vòng nước, vết đổi màu kim loại sáng bóng hoặc các vết đổi màu khác, trầy xước/bóng mờ, bong bóng hoặc các vết bẩn, dầu vết khác trên bề mặt bếp kính gốm.	Bề mặt bếp chưa được vệ sinh đúng cách. Việc vệ sinh/bảo dưỡng bề mặt bếp không được bảo hành. Nếu quý vị gọi dịch vụ bảo trì để vệ sinh bếp, quý vị sẽ phải trả phí dịch vụ.	Sử dụng chất tẩy rửa kính gốm chuyên dụng như Cerapol.
Bề mặt kính gốm bị lỗ rỗ.	Các vết tràn của chất lỏng có hàm lượng đường cao.	Các loại vết bẩn này phải được loại bỏ ngay lập tức bằng dụng cụ cạo chuyên dụng dành cho kính. Nếu không loại bỏ các vết bẩn này, chúng có thể gây hư hỏng vĩnh viễn cho kính bếp, và trường hợp này sẽ không được bảo hành.
Không thể khởi động hoặc vận hành thiết bị.	- Chạm vào 2 hoặc nhiều vùng cảm ứng cùng lúc. - Chức năng giữ ấm đang hoạt động. - Có nước hoặc dầu mỡ bám trên bảng điều khiển.	Khởi động lại thiết bị và thiết lập nhiệt lượng trong vòng 10 giây. Chỉ chạm vào 1 nút cảm ứng. Vui lòng tham khảo chương “Hướng dẫn vận hành” Vệ sinh Bảng điều khiển.
Bếp phát ra âm báo và tắt. Bếp phát ra âm báo khi đã tắt.	Có đồ vật đè lên một hoặc nhiều nút cảm ứng.	Nhấc đồ vật ra khỏi các nút cảm ứng.
Bếp tắt.	Có đồ vật đè lên nút cảm ứng.	Nhấc đồ vật ra khỏi các nút cảm ứng.
Đèn báo nhiệt dư không sáng.	Mâm nhiệt không nóng vì bếp mới chỉ hoạt động trong thời gian ngắn.	Nếu mâm nhiệt hoạt động đủ lâu mà vẫn không nóng lên, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ.
Chức năng Tự động tăng nhiệt không hoạt động.	Mâm nhiệt vẫn còn nóng. Thiết lập nhiệt lượng đang ở mức cao nhất.	Hãy đợi mâm nhiệt nguội bớt. Thiết lập nhiệt lượng mức cao nhất có cùng công suất với chức năng Tự động tăng nhiệt.
Thiết lập nhiệt lượng bị thay đổi qua lại giữa hai mức.	Chức năng quản lý công suất đã được kích hoạt.	Vui lòng xem phần “Quản lý công suất”.
Khu vực phím cảm ứng bị nóng.	Nồi nấu quá lớn hoặc đặt nồi quá gần với bảng điều khiển.	Đặt nồi nấu lớn lùi về phía sau mâm nhiệt nếu cần thiết.
Không có tín hiệu khi chạm vào các vùng cảm ứng trên bảng điều khiển.	Các tín hiệu đã bị tắt.	Bật lại tín hiệu (vui lòng xem phần “Điều khiển tắt âm báo”).
Biểu tượng  xuất hiện	Chế độ tự động ngắt đang hoạt động.	Tắt bếp và khởi động lại.
Biểu tượng  xuất hiện	Thiết bị Khóa an toàn trẻ em hoặc Chức năng khóa đang hoạt động.	Vui lòng tham khảo chương “Hướng dẫn vận hành”.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ (TIẾP)

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Biểu tượng  xuất hiện	- Không có nồi nấu trên mâm nhiệt. - Nồi nấu không phù hợp. - Đường kính đáy nồi quá nhỏ so với mâm nhiệt. - Nồi nấu không bao phủ đầy chữ thập trên mâm nhiệt.	Đặt nồi nấu lên mâm nhiệt. Sử dụng nồi nấu phù hợp. Sử dụng nồi nấu có đường kính lớn hơn. Đáy nồi bao phủ toàn bộ dấu chữ thập.
 và số xuất hiện	Có lỗi xuất hiện trên thiết bị.	Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện một lúc. Ngắt cầu chì của hệ thống điện trong nhà. Kết nối lại cầu chì. Nếu biểu tượng  lại xuất hiện, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ khách hàng.
Biểu tượng  xuất hiện	Có lỗi xuất hiện trên thiết bị do nồi nấu bị cạn nước hoặc quý khách đã sử dụng nồi nấu không phù hợp. Chức năng bảo vệ quá nhiệt của mâm nhiệt đang hoạt động. Chế độ tự động ngắt đang hoạt động.	Vui lòng tắt bếp. Nhấc nồi nấu ra khỏi bếp. Đợi khoảng 30 giây sau đó bật lại mâm nhiệt. Nếu nguyên nhân là do nồi nấu, thông báo lỗi sẽ biến mất trên màn hình nhưng đèn báo nhiệt dư có thể vẫn còn sáng. Hãy để nồi nấu nguội bớt rồi tham khảo mục “Nồi nấu dành cho mâm nhiệt cảm ứng điện từ” để kiểm tra xem nồi của quý khách có phù hợp với thiết bị hay không.

Nếu quý khách đã thử các giải pháp trên mà vẫn không khắc phục được sự cố, hãy liên hệ với cửa hàng hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng. Vui lòng cung cấp thông số từ bảng thông số kỹ thuật và mã lỗi hiển thị.

Hãy đảm bảo rằng quý khách đã vận hành thiết bị đúng cách. Nếu không, dịch vụ sửa chữa của kỹ thuật viên dịch vụ khách hàng hoặc cửa hàng sẽ không được miễn phí ngay cả khi thiết bị vẫn đang trong thời gian bảo hành. Các hướng dẫn về dịch vụ khách hàng và điều kiện bảo hành đều được cung cấp trong sổ bảo hành.

LẮP ĐẶT

! CẢNH BÁO!

Vui lòng xem chương “Những chỉ dẫn an toàn”.

i LƯU Ý QUAN TRỌNG!

TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

Trước khi lắp đặt thiết bị, hãy ghi lại các thông tin dưới đây từ bảng thông số kỹ thuật. Bảng thông số kỹ thuật nằm ở phía dưới của vỏ thiết bị.

Model _____

PNC _____

Số sê-ri _____

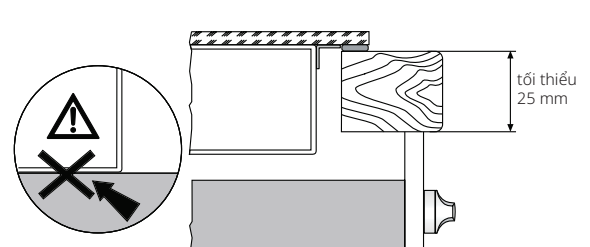
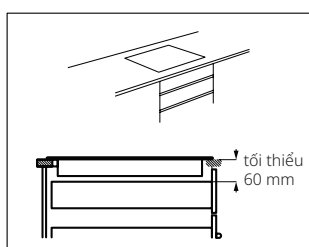
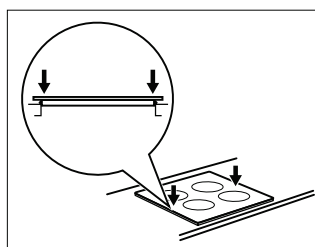
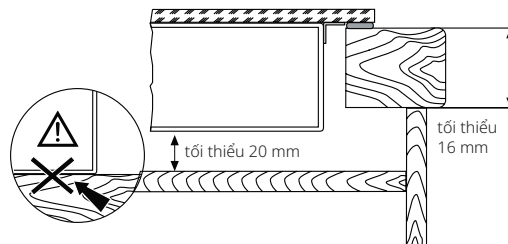
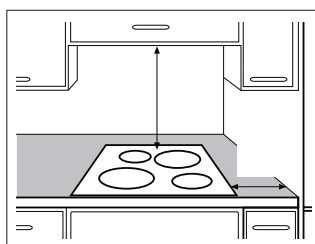
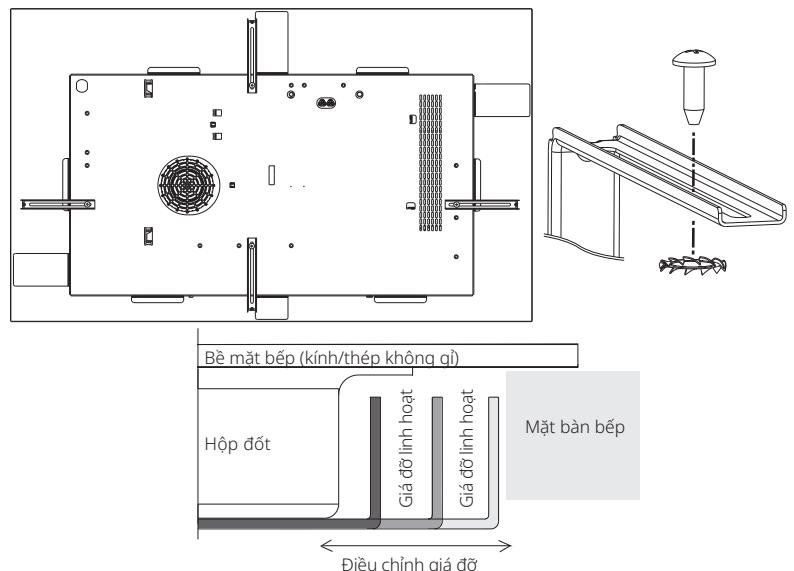
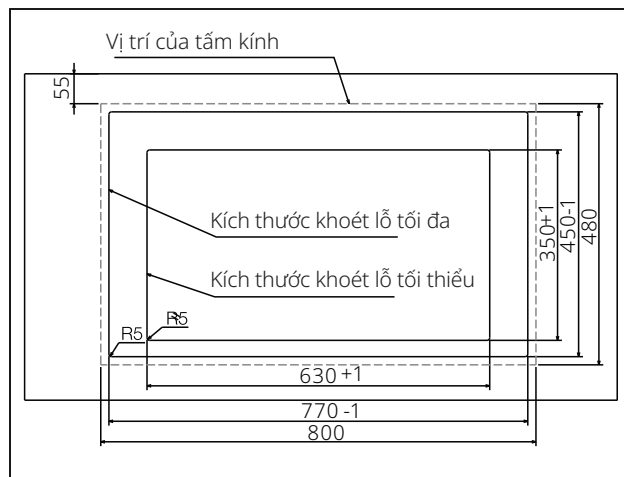
Thiết bị âm tủ

Chỉ sử dụng thiết bị âm tủ sau khi đã lắp đặt thiết bị vào đúng khoang tủ và bề mặt làm việc đúng chuẩn.

Dây nguồn

- Bếp được cung cấp kèm dây kết nối. Để thay thế dây bị hỏng, hãy sử dụng dây nguồn đúng chuẩn H05V2V2-F hoặc H05RR-F khả năng chịu nhiệt 90°C (hoặc cao hơn), kích thước 5×1.5mm², cầu dao 20A tất cả các cực.

Nếu kích thước khoét lỗ lớn hơn 635×355, sử dụng giá đỡ linh hoạt. Lưu ý: vòng đệm được lắp giữa hộp đốt và giá đỡ linh hoạt, mặt sắc của vòng đệm hướng về phía hộp đốt.



* Lưu ý:

- Sơ đồ lắp đặt chỉ để tham khảo
- Khoảng cách giữa máy hút mùi và bếp phải đạt hoặc vượt mức tối thiểu được khuyến nghị. Tham khảo hướng dẫn lắp đặt máy hút mùi.

Model _____
 Số sê-ri _____
 ELECTROLUX

Điện áp (vôn)	220-240
Tần số (Hz)	50

Mâm nhiệt	Công suất định mức (Mức nhiệt tối đa) (W)	Chức năng công suất được kích hoạt (W)	Thời gian tối đa của chức năng công suất (phút)	Đường kính tối thiểu của nồi nấu (mm)
trái	1800 W	2800W	10	150-180
phải	1800 W	2800W	10	150-180

Công suất của các mâm nhiệt có thể khác một chút so với dữ liệu trong bảng. Công suất thay đổi tùy thuộc vào chất liệu và kích thước của nồi nấu.



MÔI TRƯỜNG

Biểu tượng  cho biết vật liệu có thể tái chế.

Cho bao bì vào các thùng thích hợp để tái chế. Tái chế các rác thải thiết bị điện và điện tử đúng cách sẽ giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người. Không vứt bỏ các thiết bị mang ký hiệu này  cùng với rác thải sinh hoạt. Trả sản phẩm về cơ sở tái chế địa phương hoặc liên hệ với văn phòng quản lý đô thị của quý vị.

LƯU Ý

LƯU Ý

Chính sách bảo hành của Electrolux

Chúng tôi, Electrolux, cam kết trong thời gian bảo hành kể từ ngày mua, nếu bếp hoặc bất kỳ bộ phận nào của bếp bị hư hỏng do lỗi sản xuất hoặc lỗi về nguyên vật liệu, chúng tôi sẽ sửa chữa và thay thế phụ tùng MIỄN PHÍ bao gồm tiền công, phụ tùng và phí vận chuyển khi đáp ứng các điều kiện sau:

- o Sản phẩm phải được lắp đặt đúng cách và chỉ sử dụng nguồn điện có cùng tần số như đã được nêu trong bảng ghi thông số kỹ thuật.
- o Chỉ được sử dụng thiết bị cho mục đích gia dụng thông thường và theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.
- o Không để những người không được sự ủy quyền của chúng tôi bảo trì, sửa chữa hoặc tháo lắp sản phẩm.

Tất cả các dịch vụ trong chính sách bảo hành phải được thực hiện bởi Trung tâm Dịch vụ Electrolux Bất kỳ sản phẩm hay phụ tùng hư hỏng sau khi được thay thế sẽ thuộc quyền sở hữu của Electrolux. Chính sách bảo hành trên là một bổ sung để bảo vệ các quyền lợi hợp pháp cho quý vị. Chính sách bảo hành trên không bao gồm các công việc bảo dưỡng, ví dụ như vệ sinh máy hút mùi.

Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào cho việc không tuân thủ đúng các hướng dẫn lắp đặt, bảo dưỡng và sử dụng thiết bị.

TRUNG TÂM CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Indonesia Layanan Langsung Konsumen: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building JI.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co.id SMS: 0812.8088.8863 WA : 0811.8339.777	Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux Sales Office and Service Center 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Email : customer-care.sin@electrolux.com
Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 7843 5999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com	Thailand Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com
Philippines Consumer Care Center Toll Free: 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline: (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 7374757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com	Việt Nam SĐT miễn phí Trung tâm dịch vụ khách hàng: 1800-58-88-99 Số điện thoại: (+84 28) 3910 5465 Công ty TNHH Electrolux Việt Nam Căn hộ 1,2, Tầng 10, Tòa nhà Sofic Tower, số 10 Mai Chí Thọ, Phường An Khánh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam Số điện thoại văn phòng: (+84 28) 3910 5465 Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com Hongkong Service Hotline: (+852) 3193 9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 5/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong



P/No.:3055642XX Rev.A

