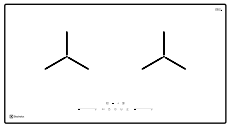


EHI8278BF

EN Induction hob

VI Bếp từ

User Manual

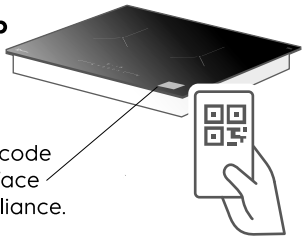
Hướng dẫn sử dụng

Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

Stay updated on better living services, safety notices and shop for accessories.

1. **Open the camera app on your smartphone and point at the QR code to scan.**

   Product Registration QR code is located on the top surface or underside of your appliance.



2. **Tap the notification or link to open the registration form.**

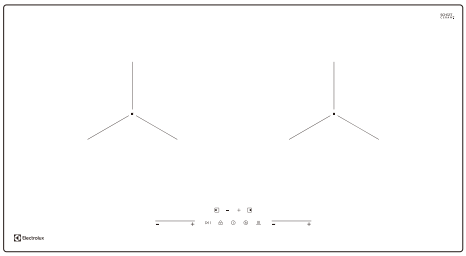
3. **Complete your details and enjoy peace of mind.**

Electrolux

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: EHI8278BF

Safety Warnings



Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

·The appliance is not to be used 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. children being supervised not to play with the appliance.

·**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts.

·**WARNING:** a steam cleaner is not be used.

·Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

·After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

·That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

·**DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces.

·**CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

·**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

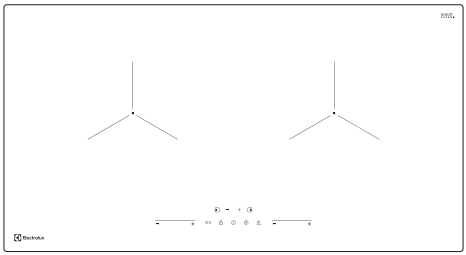
WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
Power cord can’t accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



User interface

* The '+' and '-' keys in the figure only indicate the direction of power can-not be used to control powermagnitude and timer by adjustting on them.

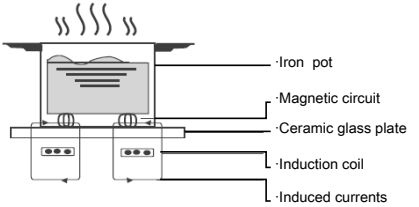
Reference	Description
	Burner selection key
	ON/OFF key
	Child lock key
	Pause key
	Boost control key
* – +	Power regulating
	Cooking functions indicator
– +	Timer Key

Heating zone Power

Heating Zone	Max.Power
left zone (Induction)	2400/2600W (Booster)
Right zone (Induction)	2400/2600W (Booster)

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

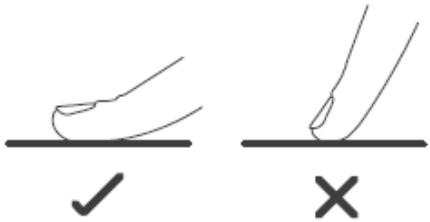


Before using your New Induction Hob

• Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
• Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

•The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
• Use the ball of your finger, not its tip.
• You will hear a beep each time a touch is registered.
• Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan.

If it is attracted, the pan is suitable for induction.

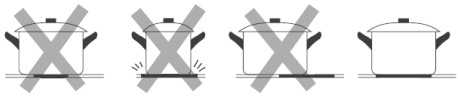
• If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

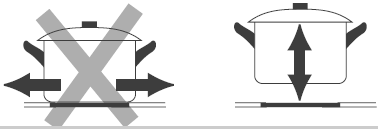
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected.Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Special functions

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

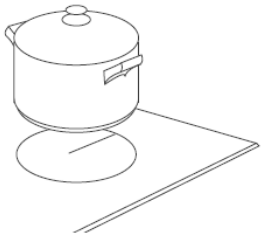
To start cooking

1. Touch the ON/OFF key.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone thatyou wish to use.

• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3.Adjust heat setting by touching the regulating key control. – +

• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

• You can modify the heat setting at any time during cooking

If the display flashes U alternately with the heat setting

This means that:

• you have not placed a pan on the correct cooking zone or,

• the pan you're using is not suitable for induction cooking or,

• the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1.Touching the relevant zone select key that you wish to switch off. Press the "-"key will decrease the power to "0" level,

2.Beware of hot surfaces

Will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Actived the boost function
1.Select the heating zone by touchingthe zone select key .
2.Touching the boost control key ⏫ the zone indicator show “p.” and the power reach Max.

Cancel the Boost function
1.Touching the relevant zone select key that you wish to cancel.
2.Touching the slider regulating key to cancel the Boostfunction.
•The function can work in any cooking zone.
•The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using Child Lock Function

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
• When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls
Touch the child lock key 🔒 for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show “Lo“

To unlock the controls
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation .

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:
• You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
• You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
• You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as an alarm
1.After selecting the cooking zone and the power level required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds

You can use the timer in two different ways:
• You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
• You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
• You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as an alarm
1.After selecting the cooking zone and the power level required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds
2. When the dot stops flashing, touch the timer control key ＋ or － , you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the “-“ or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the ”-“ or “+”control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
Set the time or power level to 0, the timer is canceled,and the timer indicator will turn off

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer setting indicator will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

4. After that, if the indicator will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the relevant zone remaining time until the timer expires; or else the indicator will keep on lighting until the timer expires.

5.When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

6. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones ” together ,the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power slider regulating key(E) of relevant cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Using the Pause function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you’re interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key(D) , all burner will stop working,and all LED indicator will show the symbol “=” .

2. Touch the Timer/Pause key again the displays will blink with“=”then touch the Child Lock key to recommence cooking and the displays will revert to their previous settings.

Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing "Cooking functions" "" each time moves from one function to the other.
- Melt or defrost (about 50 °C)
- Heating or keeping warm (about 70 °C)
- Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking (about 90 °C)

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

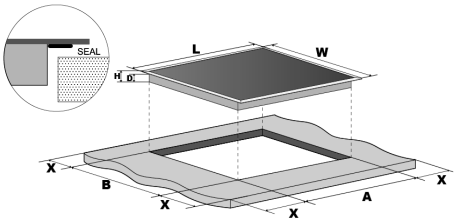
No.	Error Codes /EN	Error display	Error Reasons/Cause	What to do
1	Can not detect the Pot		·No or unsuitable cooking utensils have been placed on the cooking zone; ·Driver board unit defect; ·Coil defect;	·Use suitable cookware or select the cookware size depending on the cooking zone; ·Replace driver board unit; ·Replace Coil;
2	One or more sensor buttons are covered, e.g. due to finger contact or by objects placed on them. Water or pot on the glass over the control	Er03	·Finger contact or by objects placed on them.	·Clean the user interface
3	The connection between the display board and the driver board is fail	F1	·Connection cable not correctly plugged or defect; ·Driver board unit defect; ·Display board unit defect;	·Reconnect the cable between the display board and the driver board ·Replace the driver board ·Replace the display board
4	Coil temperature sensor failure Open circuit .	F3E	·Coil sensor defect	·Replace the coil sensor
5	Over-temperature for the coil and ceramic glass	E1E	·Heating with no water in the pot ·Coil sensor defect short circuit ·Driver board unit defect	·Restart after the induction hob cools down. · replace the coil sensor if E1E reappears after complete cooling down of cooktop. · replace driver board unit if E1E reappears after replace coil sensor
6	Temperature sensor of the IGBT is high	E2E	Heat dissipation is not good ·Fan defect	· Check the air inlet of fan · Check the air outlet of cooktop · Replace fan · Replace power board unit if E2E reappears after replace fan.
7	Abnormal supply voltage(too high)	E3E	·Input voltage >270V	·Inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal. · Replace power board unit if E3E reappears after replace fan.
8	Abnormal supply voltage (too low)	E4E	·Input voltage 160V	Inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal. ·Replace power board unit if E4E reappears after replace fan.
9	Coil temperature sensor failure Abnormal .	E5E	Assembly dislocation of coil sensor ·NTC sensor mechanically or Electrically defect ·Driver board unit defect	Inspectioncoil sensor Assembly · Replace Coil sensor · Replace driver board unit if E5E reappears after replace coil sensor.
10	The cooktop cannot be switched on.	/	1.Mains connection wrong 2.Power board of cooktop defect 3.Display board defect 4.Connection cable between the power board of cooktop and the display board defect	· Inspection mains connection of cooktop · Replace power board unit · Replace display board unit ·Reconnect the cable between the display board and the power board
11	The hood fan cannot be switched on.	/	1.Mains connection wrong for the hood 2.Power board of hood defect 3.Display board defect 4.Connection cable between the power board of hood and the display board defect	· Inspection mains connection of hood · Replace power board unit of hood · Replace display board unit ·Reconnect the cable between the display board and the power board of hood.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

Installation

Selection of installation equipment

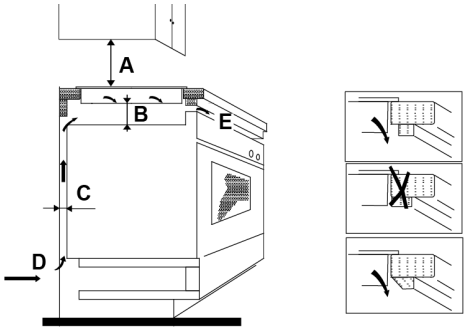
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 18 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
800	430	60	56	690	380	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

• the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
• the work surface is made of a heat-resistant material
• if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
• the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
• a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
• the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
• you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
• you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

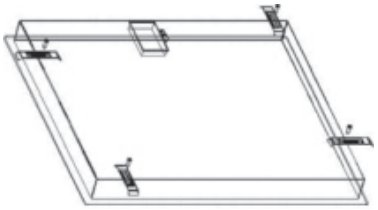
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid touching the bottom of the hob.
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Fastening the cooktop to the bench

1. Turn the cooktop upside down and place on a soft surface.

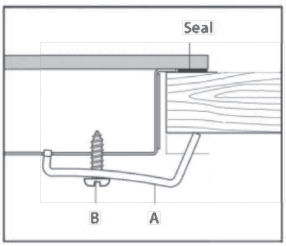
2. Spread the seal around the edges of the ramic glass with the adhesive side facing down, making sure that the whole perimeter is sealed. Cut off any excess material.

3. Mount the supplied clamps and screws on the cooktop, as shown (without tighte-ning the screws).



4. Place the cooktop into the cutout, then tigh-ten the screws to clamp the cookt securely to the bench.

5. Using a sharp cutter or trimmer knife, trim the excess sealing material around the ed of the cooktop. Take care not to damage the benchtop.



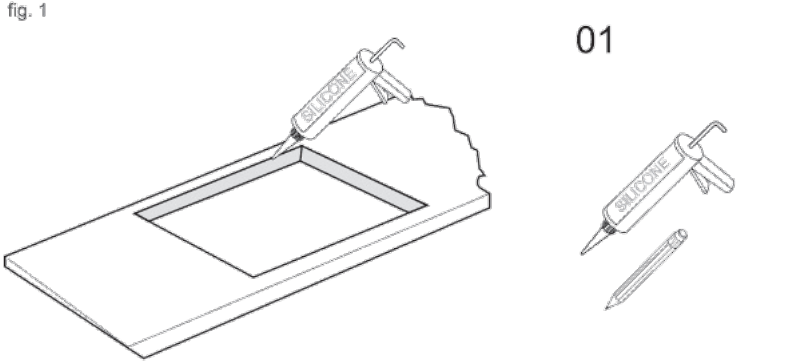
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

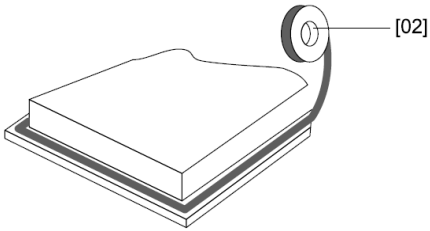
• The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do no apply force onto the controls protruding from the hob.

fig. 1



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02

[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

fig. 3

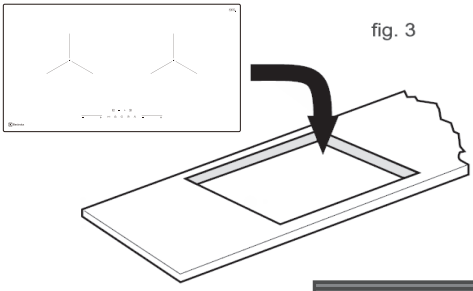


fig. 4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate

3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

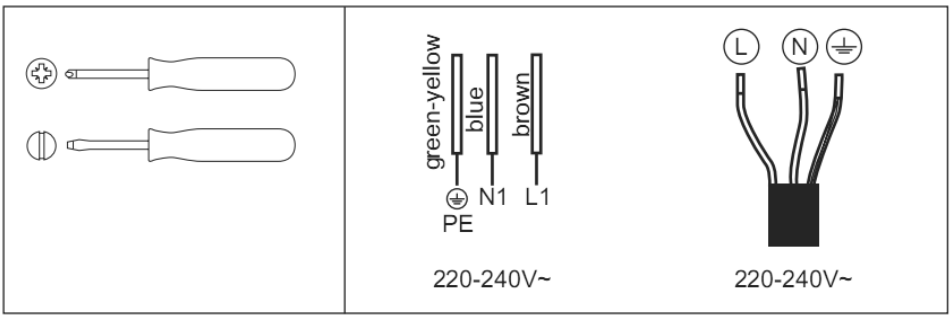
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.Anyalterations must only be made by a qualified electrician.

• If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

• If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

• The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and



that it is compliant with safety regulations.
• The cable must not be bent or compressed.
• The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste.
Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the
wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Consumer Care Center

Việt Nam

Số điện thoại miễn phí của Trung tâm Chăm sóc Khách hàng: 1800 588 899
Công ty TNHH Electrolux Việt Nam

Địa chỉ: Phòng 1,2, Tầng 10, Cao ốc Sofic Tower, số 10 đường Mai Chí Thọ, P. An Khánh, Tp.HCM, Việt Nam

Số điện thoại: (+84 28) 3910 5465

Email: vncare@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free:
1800 588 899
Electrolux Vietnam Ltd

Address: Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward, HCM city, Vietnam

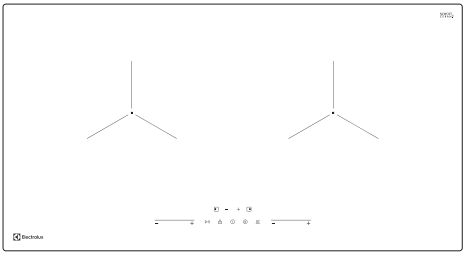
Office Tel: (+84 28) 3910 5465

Email: vncare@electrolux.com

Hướng dẫn sử dụng /
Hướng dẫn lắp đặt

MODEL: EHI8278BF

Cảnh báo về an toàn



Sự an toàn của bạn vô cùng quan trọng đối với chúng tôi. Vui lòng đọc thông tin này trước khi sử dụng bếp.

·Những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc trí óc, hoặc ít kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng thiết bị trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn. Giám sát và không để trẻ đùa nghịch với thiết.

·**CẢNH BÁO:** 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.

·**CẢNH BÁO:** CẢNH BÁO: Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.

·Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, dĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp vì các vật dụng này có thể bị nóng.

·Hãy tắt bếp bằng nút điều khiển và không phụ thuộc vào bộ cảm biến nhận diện nồi.

·Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

·**NGUY CƠ HỎA HOẠN:** Không để đồ đạc trên bề mặt nấu.

·**THẬN TRỌNG:** Cần theo dõi thiết bị khi đang nấu nướng. Quá trình nấu nhanh phải được giám sát liên tục.·

·**CẢNH BÁO:** Việc nấu nướng trên bếp với mỡ và dầu mà không giám sát có thể gây nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn.

Việc thay thế dây nguồn bị hỏng cần được thực hiện bởi nhà sản xuất, cơ sở lắp đặt và sửa chữa thiết bị hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh rủi ro.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo dưỡng mà không có sự giám sát.

·**CẢNH BÁO:** Thiết bị này và các bộ phận có thể chạm vào sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Luôn cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận đun nóng. Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần trừ khi trông coi liên tục.

·**CẢNH BÁO:** Việc nấu nướng trên bếp với mỡ và dầu mà không giám sát có thể gây nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG dập lửa bằng nước, hãy tắt thiết bị và phủ kín ngọn lửa bằng vung hoặc chăn chữa cháy.

·**THẬN TRỌNG:** Cần theo dõi thiết bị khi đang nấu nướng. Quá trình nấu nhanh phải được giám sát liên tục.

·**CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: không để đồ đạc trên bề mặt nấu.

·**CẢNH BÁO:** Chỉ sử dụng tấm chắn bếp do nhà sản xuất thiết bị nấu thiết kế hoặc được nhà sản xuất chỉ định trong hướng dẫn sử dụng là phù hợp, hoặc tấm chắn bếp được tích hợp sẵn trong thiết bị. Việc sử dụng tấm chắn không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

Dây nguồn sẽ không thể tiếp cận được sau khi lắp đặt.

Chúc mừng bạn đã sở hữu chiếc bếp từ mới.

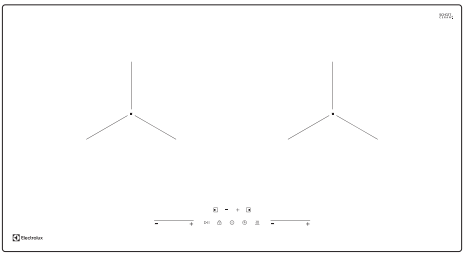
Bạn nên dành chút thời gian đọc sách Hướng dẫn/Chỉ dẫn lắp đặt này để hiểu rõ và chính xác cách lắp đặt và vận hành bếp.

Để lắp đặt bếp, vui lòng đọc mục lắp đặt.

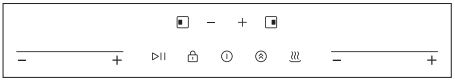
Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng và giữ gìn sách Hướng dẫn/Chỉ dẫn lắp đặt này để tham khảo về sau.

Tổng quan về sản phẩm

Mặt bếp



Phím điều khiển



* Các phím "+"' và "–" trong hình chỉ có tác dụng minh họa cho hướng tăng hoặc giảm công suất chứ không thể sử dụng để điều chỉnh công suất bằng cách nhấp trực tiếp lên hình.

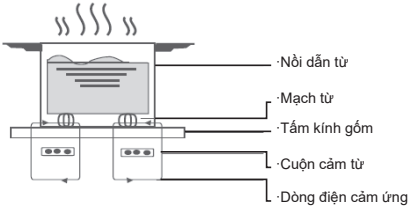
Hình ảnh tham khảo	Mô tả
	Phím chọn vùng nấu
	Phím BẬT/TẮT
	Phím Khóa trẻ em
	Phím tạm dừng
	Phím nấu nhanh
* – +	Phím điều chỉnh công suất
	Đèn báo chức năng nấu
– +	Phím hẹn giờ

Công suất mâm nhiệt

Mâm nhiệt	Công suất tối đa
Mâm nhiệt trái (Từ tính)	2400/2600W (Nấu nhanh)
Mâm nhiệt phải (Từ tính)	2400/2600W (Nấu nhanh)

Tổng quan về nấu ăn bằng bếp từ

Nấu ăn bằng bếp từ là công nghệ nấu ăn an toàn, tiên tiến, hiệu quả và kinh tế. Thiết bị hoạt động nhờ dao động điện từ tạo ra nhiệt trực tiếp trong chảo thay vì gián tiếp thông qua việc làm nóng bề mặt kính. Mặt kính nóng lên là do nồi tác động nhiệt ngược lại trong quá trình nấu.

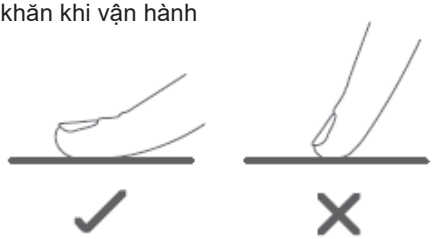


Trước khi sử dụng Bếp từ mới

• Đọc hướng dẫn này, đặc biệt lưu ý mục "Cảnh báo về an toàn".
• Gỡ mọi màng bảo vệ còn sót lại trên bếp từ.

Sử dụng phím điều khiển cảm ứng

• Bạn chỉ cần chạm nhẹ mà không cần ấn mạnh các phím điều khiển.
• Nhấn bằng ngón tay, không nhấn bằng đầu ngón tay.
• Bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp sau mỗi lần chạm.
• Đảm bảo các phím điều khiển luôn sạch sẽ, khô ráo và không có vật gì (ví dụ dụng cụ hoặc tấm vải) bao phủ lên đó. Ngay cả một lớp nước mỏng cũng có thể gây khó khăn khi vận hành



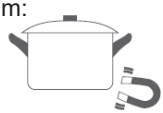
Chọn đúng dụng cụ nấu

• Chỉ sử dụng dụng cụ nấu có đáy phù hợp với bếp từ. Hãy tìm ký hiệu bếp từ trên bao bì hoặc dưới đáy nồi.

• Bạn có thể dùng nam châm để kiểm tra xem dụng cụ nấu nướng có phù hợp không. Di chuyển một nam châm về phía đế nồi.

Nếu bị hút, thì nồi đó phù hợp để dùng với bếp từ.

• Nếu bạn không có nam châm:

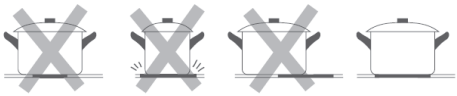


1. Cho một ít nước vào nồi bạn muốn kiểm tra.
2. Nếu không nhấp nháy và nước nóng dần lên thì nồi đó phù hợp.

• Dụng cụ nấu được làm từ các vật liệu sau sẽ không phù hợp: thép nguyên chất không gỉ, nhôm hoặc đồng không có đế từ, thủy tinh, gỗ, sứ, gốm và đồ
bằng đất nung.

Không sử dụng dụng cụ nấu có cạnh gồ ghề hoặc đáy cong.

Đảm bảo đáy nồi trơn, nằm phẳng so với mặt kính và có cùng kích thước với mâm nhiệt. Dùng nồi có đường kính lớn bằng hình minh họa của mâm nhiệt đã chọn. Sử dụng nồi có đường kính bằng hoặc lớn hơn đường kính mâm nhiệt một chút giúp tối đa hóa hiệu quả sử dụng năng lượng. Nếu bạn sử dụng nồi nhỏ hơn, hiệu suất có thể thấp hơn mong đợi. Bếp có thể không phát hiện được nồi có đường kính nhỏ hơn 140 mm. Luôn đặt nồi ở giữa mâm nhiệt.



Luôn nhấc nồi ra khỏi bếp từ - không trượt, vì có thể làm xước kính.

Chức năng đặc biệt

Bảo vệ quá nhiệt

Bếp từ được trang bị cảm biến nhiệt độ giúp người dùng có thể giám sát nhiệt độ bên trong bếp. Khi phát hiện nhiệt độ vượt quá mức cho phép, bếp từ sẽ tự động ngừng hoạt động.

Phát hiện các đồ vật nhỏ

Khi nồi có kích thước không phù hợp hoặc không có từ tính (ví dụ: nhôm) hoặc một số vật dụng nhỏ khác (ví dụ: dao, dĩa, chìa khóa) bị bỏ trên bếp, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ trong 1 phút. Quạt sẽ tiếp tục làm mát bếp từ thêm 1 phút nữa.

Bảo vệ tự động tắt bếp

Tự đông tắt là chức năng bảo vệ an toàn cho bếp từ của bạn. Bếp sẽ tự động tắt nếu bạn quên tắt sau khi nấu. Thời gian hoạt động mặc định cho các mức công suất khác nhau như trong bảng dưới đây: .

Mức công suất	1~3	4~6	7~8	9
Hẹn giờ hoạt động mặc định	360	180	120	90

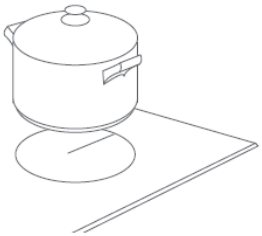
Khi nhấc nồi ra, bếp từ có thể ngừng gia nhiệt ngay lập tức và bếp sẽ tự động tắt sau 2 phút.

Những người phải sử dụng máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng thiết bị này.

Bắt đầu nấu

1. Chạm vào phím BẬT/TẮT.
Sau khi bật nguồn, còi kêu bíp một lần, tất cả các màn hình hiển thị "–" cho biết bếp từ đã chuyển sang chế độ chờ.

2. Đặt một chiếc nồi phù hợp lên mâm nhiệt mà bạn muốn sử dụng.
• Đảm bảo đáy nồi và bề mặt mâm nhiệt sạch sẽ và khô ráo.



3. Điều chỉnh mức nhiệt bằng cách chạm vào phím điều chỉnh. – +

• Nếu bạn không thiết lập nhiệt lượng trong vòng 1 phút, bếp từ sẽ tự động tắt. Bạn sẽ phải bắt đầu lại từ bước 1.
• Bạn có thể tùy chỉnh mức nhiệt bất kỳ lúc nào trong khi nấu

Nếu màn hình nhấp nháy U luân phiên khi chỉnh nhiệt

Tức là:
• bạn chưa đặt nồi vào đúng mâm nhiệt hoặc,
• nồi bạn sử dụng không phù hợp để nấu bằng bếp từ hoặc,
• nồi quá nhỏ hoặc không được đặt chính giữa mâm nhiệt.
Bếp sẽ chưa tạo nhiệt khi chưa có nồi thích hợp trên mâm nhiệt.
Màn hình sẽ tự động tắt sau 1 phút nếu không đặt nồi phù hợp lên trên.

Khi nấu xong

1. Chạm vào phím chọn mâm nhiệt mà bạn muốn tắt. Ấn phím "-" sẽ giảm công suả về mức "0",

2. Cẩn thận với các bề mặt nóng
Ký hiệu sẽ cho biết mâm nhiệt nào còn nóng. Ký hiệu này sẽ biến mất khi bề mặt bếp nguội đến nhiệt độ an toàn. Chức năng này cũng có thể được sử dụng để tiết kiệm năng lượng. Khi bạn muốn làm nóng chảo thêm, hãy sử dụng phần mặt bếp còn nóng.

Sử dụng chức năng Nấu nhanh

Kích hoạt chức năng nấu nhanh

1. Chọn mâm nhiệt bằng cách chạm vào phím .
2. Chạm vào phím nấu nhanh ⏫ chỉ báo mâm nhiệt hiển thị “p.” và công suất sẽ đạt tối đa.

Hủy chức năng Nấu nhanh

1. Chạm vào phím chọn mâm nhiệt tương ứng mà bạn muốn hủy.
2. Chạm vào phím trượt điều chỉnh để hủy chức năng nấu nhanh.

• Chức năng này có thể hoạt động ở cả hai mâm nhiệt.
• Mâm nhiệt sẽ trở về mức 9 sau 5 phút.

Sử dụng Chức năng khóa trẻ em

Bạn có thể khóa các phím điều khiển để tránh tình huống sử dụng ngoài ý muốn (ví dụ như trẻ em vô tình bật mâm nhiệt).

• Khi bị khóa, tất cả các phím điều khiển ngoại trừ nút TẮT sẽ bị vô hiệu.

Để khóa các phím điều khiển

Chạm vào phím khóa trẻ em 🔒 trong 3 giây. Đèn báo trên phím khóa trẻ em sẽ sáng và màn hình hẹn giờ sẽ hiển thị “Lo“.

Để mở khóa các phím điều khiển

2. Chạm và giữ phím khóa một lúc
3. Bây giờ bạn có thể bắt đầu sử dụng bếp từ của mình.

⚠ Khi bếp ở chế độ khóa, tất cả các phím điều khiển đều bị vô hiệu ngoại trừ phím TẮT, bạn luôn có thể tắt bếp bằng phím TẮT trong tường hợp khẩn cấp nhưng bạn phải mở khóa bếp trước trong lần sử dụng tiếp theo.

Sử dụng chức năng hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ theo 2 cách:

• Bạn có thể sử dụng chức năng này như một bộ nhắc thời gian. Trong trường hợp này, tính năng hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ mâm nhiệt nào khi hết thời gian cài đặt.
• Bạn có thể cài đặt để tắt một mâm nhiệt sau khi hết thời gian.
• Bạn có thể đặt chế độ đếm ngược đến tối đa 99 phút.

Sử dụng chức năng hẹn giờ làm báo thức

1. Sau khi chọn mâm nhiệt và mức công suất mong muốn, dấu chấm bên cạnh chỉ báo mức công suất sẽ nhấp nháy trong 5 giây.

Bạn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ theo 2 cách:

• Bạn có thể sử dụng tính năng này làm bộ nhắc thời gian. Trong trường hợp này, tính năng hẹn giờ sẽ không tắt bất kỳ mâm nhiệt nào khi hết thời gian cài đặt.
• Bạn có thể cài đặt để tắt một mâm nhiệt sau khi hết thời gian.
• Bạn có thể đặt chế độ đếm ngược đến tối đa 99 phút.

Sử dụng chức năng hẹn giờ làm báo thức

1. Sau khi chọn mâm nhiệt và mức công suất mong muốn, dấu chấm bên cạnh chỉ báo mức công suất sẽ nhấp nháy trong 5 giây
2. Khi dấu chấm dừng nhấp nháy, chạm vào phím điều khiển ＋ hoặc － để cài đặt thời gian từ 1 đến 99 phút.

Gợi ý: Chạm một lần vào phím điều khiển "-" hoặc "+" thì chế độ đếm lùi sẽ tăng hoặc giảm 1 phút. Chạm và giữ phím điều khiển "-" hoặc "+" thì chế độ đếm lùi sẽ tăng hoặc giảm 10 phút.
Đặt thời gian hoặc mức công suất về 0 để hủy hẹn giờ và đèn báo hẹn giờ sẽ tắt

3. Khi thời gian đã được đặt, chế độ đếm ngược sẽ bắt đầu đếm ngược ngay lập tức. Đèn báo cài đặt hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian còn lại và đèn báo hẹn giờ sẽ nhấp nháy trong 5 giây.

4. Sau đó, nếu đèn báo vẫn tiếp tục nhấp nháy nghĩa là đèn báo cài đặt hẹn giờ sẽ hiển thị thời gian còn lại của mâm nhiệt tương ứng cho đến khi hết giờ. Hoặc đèn báo sẽ sáng liên tục cho đến khi hết thời gian hẹn.

5. Khi hết giờ hẹn nấu, mâm nhiệt tương ứng sẽ tự động tắt. Mâm nhiệt khác vẫn sẽ tiếp tục hoạt động nếu được bật từ trước đó.

6. Khi sử dụng đồng thời chức năng "hẹn giờ như báo thức" và "hẹn giờ tắt mâm nhiệt", đèn báo cài đặt hẹn giờ sẽ ưu tiên hiển thị thời gian còn lại của báo thức. Ấn phím điều chỉnh công suất (E) của mâm nhiệt tương ứng để hiển thị thời gian còn lại của bộ hẹn giờ tắt.

Sử dụng chức năng Tạm dừng

Bếp từ có chức năng khởi động lại, cho phép người dùng tạm dừng và tiếp tục quá trình nấu nếu bị gián đoạn.

1. Khi bếp đang bật và hoạt động, ấn phím tạm dừng (D), tất cả các mâm nhiệt sẽ ngừng hoạt động và tất cả đèn LED sẽ hiển thị ký hiệu "=".

2. Chạm lại vào phím Hẹn giờ/Tạm dừng, màn hình sẽ nhấp nháy với ký hiệu "=", sau đó chạm vào phím Khóa trẻ em để tiếp tục nấu và màn hình sẽ trở về các cài đặt trước đó.

Sử dụng "Chức năng Nấu"

Bếp được trang bị 3 chức năng nấu tiện dụng, Bạn có thể chọn chương trình bằng cách nhấn "Chức năng nấu" "" để chuyển lần lượt các chức năng như sau.
- Nấu chảy hoặc rã đông (khoảng 50°C)
- Làm nóng hoặc giữ ấm (khoảng 70°C)
- Ninh nhỏ lửa, nhiệt độ gần sôi, hữu ích cho nấu chậm (khoảng 90°C)

Hiển thị và kiểm tra lỗi

Nếu có sự cố xảy ra, bếp từ sẽ tự động chuyển sang chế độ bảo vệ và hiển thị các mã lỗi tương ứng:

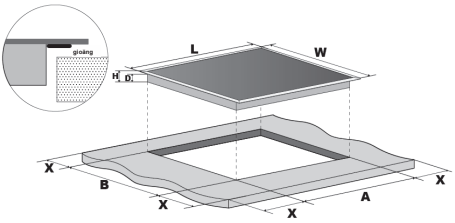
STT.	Mã lỗi /EN	Hiển thị lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
1	Không phát hiện nồi		·Không có nồi nấu trên mâm nhiệt hoặc nồi nấu không phù hợp; ·Lỗi bo mạch điều khiển; ·Lỗi cuộn dây;	·Sử dụng nồi nấu phù hợp hoặc chọn nồi nấu có kích thước phù hợp với mâm nhiệt; ·Thay bo mạch điều khiển; ·Thay cuộn dây;
2	Một hoặc nhiều nút cảm biến bị che, ví dụ do tiếp xúc với ngón tay hoặc có vật đè lên. Có lớp nước hoặc nồi đặt trên mặt kính điều khiển	Er03	·Tiếp xúc với ngón tay hoặc có vật đè lên.	·Vệ sinh phím điều khiển
3	Bị lỗi kết nối giữa bo mạch hiển thị và bo mạch điều khiển	F1	·Dây nguồn bị cắm sai hoặc bị lỗi; ·Lỗi bo mạch điều khiển; ·Lỗi bo mạch hiển thị;	·Kết nối lại cáp giữa bo hiển thị và bo mạch điều khiển ·Thay bo mạch điều khiển ·Thay bo hiển thị
4	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây Hở mạch.	F3E	·Lỗi cảm biến cuộn dây	·Thay cảm biến cuộn dây
5	Cuộn dây và tấm kính gốm bị quá nhiệt	E1E	·Đun nấu khi nồi không có nước ·Lỗi cảm biến cuộn dây chập mạch ·Lỗi bo mạch điều khiển	·Khởi động lại sau khi bếp nguội bớt. ·thay cảm biến cuộn dây nếu biểu tượng E1E xuất hiện lại sau khi bếp đã nguội hoàn toàn. ·thay bo mạch điều khiển nếu biểu tượng E1E xuất hiện lại sau khi đã thay cảm biến cuộn dây
6	Cảm biến nhiệt độ của IGBT cao	E2E	·Tản nhiệt không tốt ·Lỗi quạt	·Kiểm tra lỗ hút gió của quạt ·Kiểm tra lỗ thoát khí của bếp ·Thay quạt ·Thay bo mạch nguồn nếu biểu tượng E2E xuất hiện lại sau khi đã thay quạt.
7	Điện áp nguồn bất thường (quá cao)	E3E	·Điện áp đầu vào >270V	·Kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không; Bật nguồn lại sau khi nguồn điện trở lại bình thường. ·Thay bo mạch nguồn nếu biểu tượng E3E xuất hiện lại sau khi đã thay quạt.
8	Điện áp nguồn bất thường (quá thấp)	E4E	·Điện áp đầu vào 160V	·Kiểm tra xem nguồn điện có bình thường không; Bật nguồn lại sau khi nguồn điện trở lại bình thường. ·Thay bo mạch nguồn nếu biểu tượng E4E xuất hiện lại sau khi đã thay quạt.
9	Lỗi cảm biến nhiệt độ cuộn dây Bất thường.	E5E	·Vị trí lắp ráp cảm biến cuộn dây bị lệch ·Cảm biến NTC bị lỗi về cơ học hoặc điện tử ·Lỗi bo mạch điều khiển	Kiểm tra cụm cảm biến cuộn dây ·Thay cảm biến cuộn dây ·Thay bo mạch điều khiển nếu biểu tượng E5E xuất hiện lại sau khi đã thay cảm biến cuộn dây.
10	Không thể bật bếp lên.	/	1 Kết nối điện lưới sai 2. Bo mạch nguồn của bếp bị lỗi 3. Lỗi bo mạch hiển thị 4. Cáp kết nối giữa bo mạch nguồn của bếp và bo mạch hiển thị bị lỗi	·Kiểm tra kết nối điện lưới của bếp từ ·Thay bo mạch nguồn ·Thay bo mạch hiển thị ·Kết nối lại cáp giữa bo hiển thị và bo mạch nguồn
11	Không thể bật quạt hút lên.	/	1. Kết nối điện lưới của quạt hút sai 2. Bo mạch nguồn của quạt hút bị lỗi 3. Lỗi bo mạch hiển thị 4. Cáp kết nối giữa bo mạch nguồn của máy hút và bo mạch hiển thị bị lỗi	·Kiểm tra kết nối điện lưới của quạt hút ·Thay bo mạch nguồn của quạt hút ·Thay bo mạch hiển thị ·Kết nối lại cáp giữa bo hiển thị và bo mạch nguồn của quạt hút.

Trên đây là những nhận định và cách kiểm tra các sự cố thường gặp.
Vui lòng không tự tháo rời thiết bị để tránh nguy hiểm và tránh làm hỏng bếp từ, **vui lòng liên hệ với nhà cung cấp.**

Lắp đặt

Lựa chọn thiết bị lắp đặt

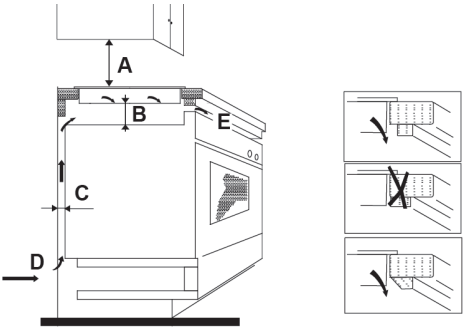
Cắt mặt bàn theo các kích thước trong bản vẽ.
Để lắp đặt và sử dụng, phải để lại khoảng trống tối thiểu 5 cm xung quanh lỗ cắt.
Đảm bảo độ dày của mặt bàn ít nhất là 18 mm. Vui lòng chọn vật liệu chịu nhiệt cho bề mặt bàn để tránh bị biến dạng quá nhiều do mặt bếp tỏa nhiệt. Như hình dưới đây:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
800	430	60	56	690	380	50 mini

Hãy đảm bảo bếp từ được thông gió tốt, lỗ hút khí và lỗ thoát khí không bị tắc trong mọi trường hợp.
Đảm bảo bếp từ trong trạng thái hoạt động tốt. Như hình dưới đây

Lưu ý: Khoảng cách an toàn tối thiểu giữa mặt bếp và tủ bếp phía trên là 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Lỗ hút khí	Lỗ thoát khí 5mm

Trước khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

• mặt bàn bếp phải vuông và phẳng, và không có kết cấu nào cản trở các yêu cầu về không gian
• mặt bàn bếp làm bằng vật liệu chịu nhiệt
• nếu bếp được lắp phía trên lò nướng, thì lò nướng phải có quạt làm mát tích hợp
• việc lắp đặt phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về khoảng hở và các tiêu chuẩn cũng như quy định hiện hành
• cầu dao cách ly đảm bảo khả năng ngắt kết nối hoàn toàn khỏi nguồn điện chính sẽ được lắp đặt trong hệ thống dây điện cố định, được gắn và đặt phù hợp để tuân thủ các quy tắc và quy định về đi dây tại địa phương.

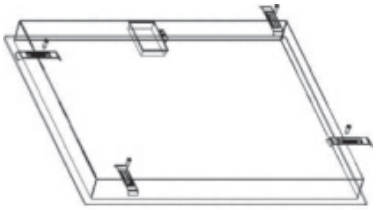
Cầu dao cách ly phải là loại đã được phê duyệt và có khoảng hở không khí 3 mm ở tất cả các cực (hoặc trong tất cả các dây dẫn [pha] đang hoạt động nếu các quy tắc đi dây tại địa phương cho phép lắp đặt như vậy)
• sau khi lắp đặt bếp, khách hàng phải có thể dễ dàng tiếp cận cầu dao cách ly
• nếu không chắc chắn về công tác lắp đặt, bạn có thể tham khảo ý kiến của ban quản lý tòa nhà và quy định tại địa phương
• bạn nên sử dụng các vật liệu hoàn thiện chịu nhiệt và dễ lau chùi (như gạch men) cho các bề mặt tường bao quanh bếp.

Khi lắp đặt bếp, hãy đảm bảo rằng

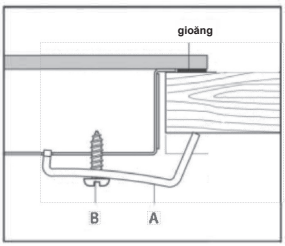
• dây cáp nguồn không được để lộ ra qua cửa tủ hoặc ngăn kéo.
• Có đủ không khí tươi từ bên ngoài tủ bếp vào đáy bếp để thông gió.
• nếu bếp được lắp đặt phía trên ngăn kéo hoặc không gian tủ, cần lắp một tấm chắn nhiệt bên dưới đáy bếp để tránh chạm vào đáy bếp.
• khách hàng có thể dễ dàng chạm đến cầu dao cách ly.

Cố định bếp vào bàn bếp

1. Lật ngược bếp và đặt lên bề mặt mềm.
2. Trải gioăng quanh các mép của mặt kính gốm với mặt có keo hướng xuống dưới, đảm bảo toàn bộ viền bếp được bịt kín. Cắt bỏ hết các phần thừa.
3. Lắp kẹp và vít đi kèm lên bếp, như hình minh họa (không vặn chặt ốc vít).



4. Đặt bếp vào lỗ đã khoét trên bàn bếp, sau đó siết chặt vít để cố định bếp trên bàn một cách chắc chắn.
5. Dùng dao sắc để cắt bỏ phần gioăng thừa quanh mép bếp. Hãy cẩn thận để không làm hỏng bề mặt bàn bếp.



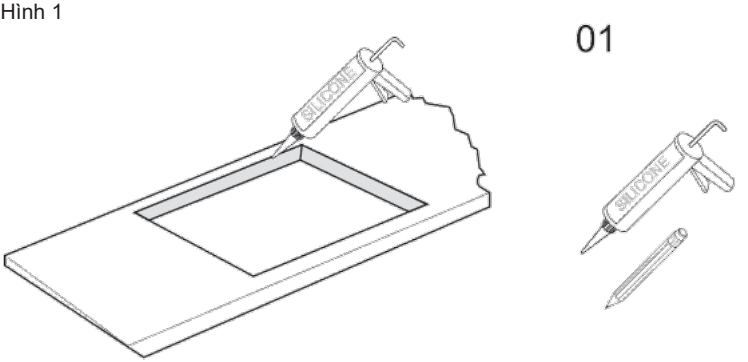
Trước khi xác định vị trí các khung cố định

Thiết bị phải được đặt trên bề mặt ổn định và phẳng (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các phím điều khiển nổi lên của bếp.

Xác định vị trí khung cố định

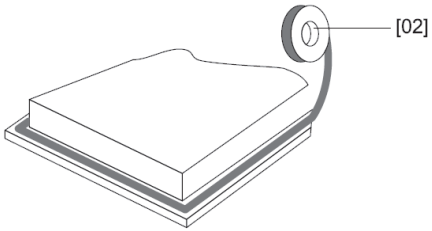
• Thiết bị phải được đặt trên bề mặt ổn định và phẳng (sử dụng bao bì). Không tác dụng lực lên các phím điều khiển nổi lên của bếp.

Hình 1



Khoét mặt bàn bếp bằng thiết bị phù hợp theo kích thước như hình (hình 1).
Bịt kín mép cắt của mặt bàn bếp bằng silicone hoặc PTFE và để khô trước khi lắp bếp.

Hình 2



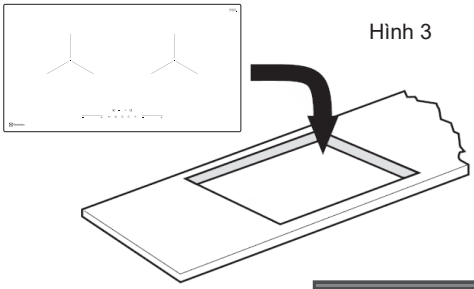
02

[04] x 1

Trải gioăng đi kèm dọc theo mép dưới của bếp, đảm bảo các đầu chồng lên nhau.

03

Hình 3



Hình 4

Không sử dụng keo dán để cố định bếp vào mặt bàn bếp. Sau khi lắp gioăng, đặt bếp vào lỗ khoét trên mặt bàn bếp. Nhấn nhẹ bếp xuống để đẩy bếp vào mặt bàn, đảm bảo gioăng phủ kín quanh mép ngoài (hình 4)

Thận trọng

1. Bếp từ phải do nhân viên hoặc kỹ thuật viên có trình độ lắp đặt.
Chúng tôi có các chuyên gia sẵn sàng giúp đỡ bạn. Vui lòng không tự ý lắp đặt.
2. Không được lắp bếp ngay phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy
giặt hoặc máy sấy quần áo vì độ ẩm có thể làm hỏng các linh kiện điện tử của bếp

3. Phải đặt mâm nhiệt của bếp từ sao cho đảm bảo tỏa nhiệt tốt hơn để tăng độ bền và độ tin cậy.
4. Tường và khu vực chịu ảnh hưởng của nhiệt ở phía trên mặt bếp phải được làm từ vật liệu chịu nhiệt.
5. Để tránh hư hỏng, bề mặt bếp và keo dính phải chịu được nhiệt.

Kết nối bếp từ với nguồn điện chính

Chỉ người có trình độ chuyên môn thích hợp mới được kết nối bếp này với nguồn điện chính.

Trước khi kết nối bếp với nguồn điện chính, cần đảm bảo:

1. hệ thống dây điện trong nhà phải phù hợp với công suất của bếp.
2. điện áp tương ứng với giá trị cho trước trong bảng thông số
3. tiết diện dây nguồn chịu được tải trọng ghi trên bảng thông số.

Để kết nối bếp với nguồn điện chính, không sử dụng bộ chuyển đổi, bộ giảm áp hoặc dụng cụ phân nhánh vì các chi tiết này có thể gây quá nhiệt và gây cháy.

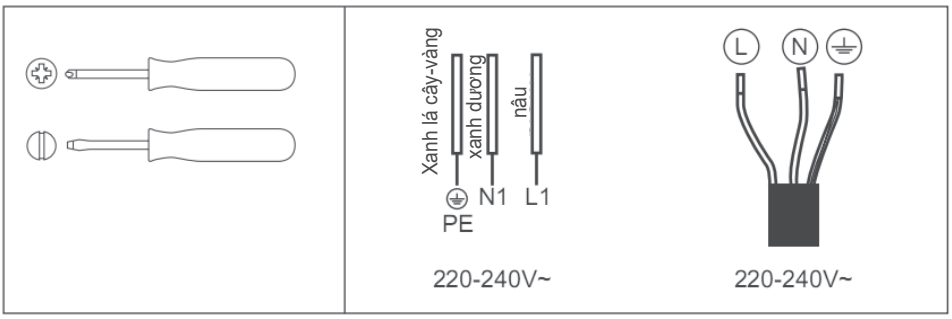
Dây cáp nguồn không được chạm vào bất kỳ bộ phận nóng nào và phải được đặt ở vị trí sao cho nhiệt độ của nó không vượt quá 75˚C tại bất kỳ điểm nào.

Hãy kiểm tra với thợ điện xem hệ thống dây điện trong nhà có phù hợp mà không cần thay đổi gì không. Mọi thay đổi chỉ được thực hiện bởi thợ điện có trình độ.

• Nếu dây cáp bị hỏng hoặc cần thay thế thì việc sửa/thay dây phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên hậu mãi bằng dụng cụ chuyên dụng để tránh mọi tai nạn.

• Nếu thiết bị được đấu nối trực tiếp vào nguồn điện chính, phải lắp một cầu dao ngắt mạch đa cực với khoảng cách tối thiểu giữa các tiếp điểm là 3 mm.

• Người lắp đặt phải đảm bảo rằng thiết bị điện được kết nối chính xác và tuân thủ các quy định an toàn.



• Không được uốn cong hoặc chèn vào dây điện.

• Phải kiểm tra dây điện thường xuyên và việc thay dây điện phải do kỹ thuật viên được ủy quyền thực hiện.

THẢI BỎ THIẾT BỊ: Không thải bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa phân loại.
Cần thu gom riêng loại rác thải này để xử lý đặc biệt.

Thiết bị này được dán nhãn tuân thủ chỉ thị 2011/65/EU của châu Âu về Chất thải từ thiết bị điện và điện tử (WEEE). Những thiết bị này có thể gây ra thiệt hại đối với môi trường và sức khỏe con người nếu tiêu hủy sai cách, nhưng bằng cách đảm bảo rằng thiết bị này được tiêu hủy đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa các thiệt hại đó xảy ra.

Biểu tượng trên sản phẩm cho biết không được xử lý sản phẩm này như rác thải sinh hoạt. Hãy mang đến điểm thu gom để tái chế các sản phẩm điện và điện tử.

Thiết bị này yêu cầu quy trình xử lý rác thải chuyên biệt. Để biết thêm thông tin về việc xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Để biết thêm thông tin chi tiết về cách xử lý, thu hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với văn phòng thành phố địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

Trung tâm Chăm sóc Khách hàng

Việt Nam

Số điện thoại miễn phí của Trung tâm Chăm sóc Khách hàng: 1800 588 899
Công ty TNHH Electrolux Việt Nam

Địa chỉ: Phòng 1,2, Tầng 10, Cao ốc Sofic Tower, số 10 đường Mai Chí Thọ, P. An Khánh, Tp.HCM, Việt Nam

Số điện thoại: (+84 28) 3910 5465

Email: vncare@electrolux.com

Vietnam

Consumer Care Center Toll Free:
1800 588 899
Electrolux Vietnam Ltd

Address: Unit 1,2, Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho, An Khanh Ward, HCM city, Vietnam

Office Tel : (+84 28) 3910 5465

Email: vncare@electrolux.com

60822970.25.06.2025