

USER MANUAL
คู่มือการใช้งาน
HÖÔNG DẪN SỬ DỤNG
Petunjuk Pemakaian



Model EMS2840

English

Mục lục

Trước khi sử dụng lò vi sóng

Thông số kỹ thuật

Những lưu ý an toàn

- An toàn vật đựng
- Lưu ý an toàn khi nướng trong lò vi sóng
- Thử vật đựng trong lò vi sóng
- An toàn thực phẩm
- Hướng dẫn sử dụng các vật đựng trong lò và các phụ kiện đi kèm
- Tháo dỡ bao bì

Cách sử dụng lò vi sóng

- Tên và chức năng của các bộ phận của lò
- Lắp đĩa quay
- Bảng điều khiển
- Lấy giờ đồng hồ
- Khóa an toàn bảo vệ trẻ nhỏ
- Dừng lò vi sóng
- Tắt chuông báo
- Khởi động nhanh
- Hướng dẫn chọn mức công suất vi sóng
- Nấu vi sóng
- Nướng
- Nấu kết hợp Vi sóng + nướng
- Giải đông tự động
- Hâm nóng tự động

Các bảng hướng dẫn

- Những gợi ý khi sử dụng chức năng nướng
- Những gợi ý khi sử dụng chức năng nấu vi sóng kết hợp nướng
- Hướng dẫn sử dụng chức năng giải đông thủ công
- Bảng các chương trình hâm nóng tự động
- Bảng các chương trình giải đông tự động

Những gợi ý khi dùng lò vi sóng

Bảo dưỡng và vệ sinh lò vi sóng

- Vệ sinh các phụ kiện đi kèm (đĩa quay, giá đỡ)
- Vệ sinh bên trong lò
- Vệ sinh thanh nhiệt nướng
- Vệ sinh vỏ ngoài của lò

Các điều kiện bảo hành

Dịch vụ bảo hành và phụ tùng thay thế

Xin chúc mừng bạn nhân dịp bạn mua lò vi sóng mới!

Cám ơn bạn đã chọn sản phẩm của Electrolux. Chúng tôi chắc chắn rằng bạn sẽ thấy chiếc lò vi sóng của bạn rất tiện dụng và hữu ích. Như tất cả các thiết bị nhà bếp mới mẻ khác, bạn cần phải có một thời gian để làm quen với những tính năng của nó, nhưng với thời gian, chiếc lò vi sóng sẽ trở nên không thể thiếu được đối với bạn.

Trước khi sử dụng lò vi sóng mới

Đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng để biết cách sử dụng các tính năng, tận dụng hết những tiện ích của máy. Bạn nên giữ cuốn sách này lại để tham khảo khi cần. Nếu bạn bán, cho hay tặng lại chiếc lò này cho người khác, luôn nhớ giao kèm theo sách hướng dẫn để người chủ mới làm quen với các chức năng của máy và để biết được các lưu ý an toàn.

Thông số kỹ thuật

Kích thước lò	Trọng lượng: 18 kg
Rộng : 517 mm	Dung tích: 28 lít
Sâu : 440 mm	
Cao : 297 mm	Nguồn điện sử dụng: 230 V, 50 Hz
Kích thước ổ lò	Cầu chì: 16 A
Rộng: 335 mm	Điện năng tiêu thụ: 2700 W
Sâu : 340 mm	
Cao : 256 mm	Công suất vi sóng: 900 W
	Công suất nướng: 1300 W

Những lưu ý an toàn

- Các công tắc của lò có khoá ở bên trong ngăn không cho lò hoạt động khi cửa lò đang mở.
- Không nghịch các công tắc, không cố khởi động lò khi cửa đang mở vì có thể làm thoát nhiệt vi sóng.
- Không để thức ăn hay xà phòng bám vào gioăng cửa. Xem phần bảo dưỡng và vệ sinh lò.
- Không cố sử dụng lò khi có trục trặc cho đến khi lò đã được thợ kỹ thuật sửa chữa.
- Một điều đặc biệt quan trọng là cửa lò phải được đóng chặt, không bị kẹt; bản lề, chốt cửa không bị gãy, chắc chắn, gioăng cửa phải khít.
- Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không được đào tạo về kỹ thuật tự ý sửa chữa hay điều chỉnh lò. Hãy liên hệ với trung tâm bảo hành gần nhất của chính hãng nếu bạn cần dịch vụ bảo dưỡng.
- Không bao giờ được tháo vỏ lò, cánh cửa, bảng điều khiển vì có thể gây điện áp cao.
- Đặt lò, lắp đặt lò theo chỉ dẫn ở phần "Hướng dẫn lắp đặt".
- Chỉ sử dụng lò cho sinh hoạt gia đình. Không dùng các chất tẩy rửa mạnh để lau cọ lò. Lò vi sóng được thiết kế để hâm nóng, nấu và giải đông thực phẩm. Không dùng lò vào mục đích công nghiệp, thí nghiệm hay kinh doanh, nếu sử dụng sai mục đích, lò không được bảo hành.
- Không bật lò khi trong lò không có đồ nấu. Nếu trong lò không có thực phẩm hay nước để hấp thụ nhiệt, nhiệt sinh ra có thể làm hỏng đèn magnetron.
- Khi trẻ em sử dụng lò, cần theo dõi chặt chẽ.
- Không để lò ngoài trời, không sử dụng lò ở gần nơi có nước.
- Không dùng lò để sấy quần áo, giấy tờ vì đó là những vật liệu dễ bắt lửa.
- Không dùng lò để chứa đồ vật. Không để các đồ bằng giấy, dụng cụ nấu bếp, hay thực phẩm trong lò khi không sử dụng lò.

An toàn vật dụng

- Hầu hết các loại thủy tinh, sứ thủy tinh và thủy tinh chịu nhiệt đều có thể sử dụng được trong lò vi sóng. Mặc dù nhiệt vi sóng không làm nóng các vật dụng bằng thủy tinh hay bằng sứ nhưng chúng vẫn bị nóng do nhiệt từ thực phẩm truyền qua. Khi lấy đồ nấu ra khỏi lò, nên sử dụng găng tay.

Lưu ý an toàn khi nướng trong lò vi sóng

1. Khi đang nướng, cửa kính của lò có thể bị nứt nếu bị nước bắn vào.
2. Khi cho thức ăn vào hay lấy thức ăn ra khỏi lò nhớ mang găng tay vì vật dụng, đĩa quay và giá đỡ trong lò sẽ rất nóng.
3. Không chạm các vật kim loại vào cửa kính (bên trong cũng như bên ngoài) khi cho thức ăn vào lò hay lấy ra. Lưu ý, phía bên trong cánh cửa sẽ bị rất nóng.
4. Không ngâm đĩa quay hay vật dụng vào nước lạnh ngay sau khi nấu để làm nguội nhanh.
5. Không để các đồ vật khác lên nóc lò. Nóc của lò sẽ bị nóng khi lò hoạt động có thể làm hỏng các đồ vật để ở trên nóc.

Lưu ý

Khi sử dụng lò vi sóng bạn sẽ thấy hơi nước bốc ra quanh cửa, làm mờ kính, có khi còn tạo thành những giọt nước trên cánh cửa. Bạn đừng lo, đây là một hiện tượng hoàn toàn bình thường. Đó chỉ là hiện tượng ngưng tụ hơi nóng của thực phẩm, không gây tổn hại gì đến lò.

- Không quay đĩa quay bằng tay, có thể làm hỏng lò.
- Khi sử dụng vật dụng bằng kim loại trong lò vi sóng sẽ xuất hiện những tia lửa điện. Tia lửa điện phát ra liên tục sẽ làm hỏng lò. Dừng lò và kiểm tra vật dụng.
- Lưu ý không để bịt tắt các lỗ thoát khí trên nóc lò, phía sau, bên cạnh và dưới đáy lò.

Không sử dụng lò vào mục đích thương mại. Lò vi sóng được thiết kế, chế tạo riêng cho mục đích sinh hoạt gia đình.

Thứ vật đựng trong lò vi sóng	An toàn thực phẩm
<ul style="list-style-type: none"> • Đặt vật đựng trong lò cùng với một nửa cốc nước. Bật lò ở công suất 900W (100%) trong 1 phút. Nếu vật đựng bị nóng, không nên sử dụng trong lò vi sóng. Nếu hơi ẩm, có thể dùng khi hâm nóng thức ăn nhưng không dùng khi nấu. Nếu vật đựng có nhiệt độ bình thường là phù hợp cho nấu trong lò vi sóng. • Khăn giấy, giấy nến, đĩa, cốc, hộp các-tông là những đồ dùng rất tiện lợi. Lưu ý trong vật đựng phải luôn có đồ ăn để hấp thụ nhiệt, tránh làm cho lò bị nóng quá. • Đĩa nhựa, cốc, vật đựng trong tủ lạnh và giấy gói bằng plastic có thể sử dụng được trong lò vi sóng. Hãy tuân thủ chỉ dẫn của nhà sản xuất khi sử dụng đồ plastic trong lò vi sóng. Không dùng vật đựng bằng plastic để chứa thực phẩm có hàm lượng đường, mỡ cao vì những chất này khi ở nhiệt độ cao có thể làm chảy plastic. Không sử dụng những đồ dùng bằng kim loại hay có trang trí kim loại trong lò vi sóng trừ phi có chỉ dẫn cụ thể dùng được trong lò vi sóng. Không sử dụng vật đựng có miệng hẹp như chai, lọ trong lò vi sóng. • Cẩn thận khi mở nắp vật đựng để tránh bị bỏng do hơi nóng. 	<ul style="list-style-type: none"> • Không để nguyên thực phẩm trong hộp khi nấu trong lò vi sóng. Cho đồ nấu vào vật đựng phù hợp. • Không rán những món nhiều mỡ trong lò vi sóng vì nhiệt độ của mỡ không kiểm soát được dễ gây nguy hiểm. • Có thể làm bỏng ngô trong lò vi sóng, nhưng phải dùng túi đặc biệt chuyên dùng để làm bỏng ngô. Khi làm bỏng ngô phải luôn theo dõi. • Cắt những loại thực phẩm có lớp vỏ hay màng bọc thành miếng để tránh hơi nước tích trong thực phẩm gây nổ (táo, khoai tây, gan gà, trứng...).
<p>Không để lò hoạt động không có người theo dõi. Khi sử dụng những vật đựng bằng plastic, giấy hay bằng các chất dễ bắt lửa khác phải theo dõi thường xuyên. Nếu thấy có khói, để cửa lò đóng chặt, tắt hoặc ngắt lò ra khỏi nguồn điện đợi đến khi hết khói.</p>	<p>Lưu ý: Khi hâm nóng chất lỏng như súp, nước sốt hay đồ uống, nhiệt độ đã vượt quá điểm sôi nhưng không thấy có bọt sủi lên có thể dẫn đến bị sôi trào. Để tránh bị sôi trào, bạn nên:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Không dùng những vật đựng có thành thẳng, miệng nhỏ. 2. Không đun quá nóng. 3. Khoảng chất lỏng trước khi đưa vào lò vi sóng, khi đã nấu được khoảng một nửa thời gian, lấy ra khoảng lại. 4. Sau khi hâm nóng, để một lúc trong lò, sau đó khoảng lại một lần nữa trước khi lấy ra. <ul style="list-style-type: none"> • Một số thực phẩm như trứng nguyên quả hay đồ hộp như lọ thủy tinh đóng kín - có thể bị nổ, không nên nấu trong lò vi sóng. Trứng chần đã bỏ vỏ cũng có khi bị nổ - cắt lòng đỏ, đập lại và đợi khoảng 1 phút trước khi mở ra.
	<p>Lưu ý</p> <ul style="list-style-type: none"> • Không quay đĩa bằng tay, có thể làm hỏng lò. • Khi sử dụng vật đựng bằng kim loại trong lò vi sóng sẽ xuất hiện những tia lửa điện. Tia lửa điện phát ra liên tục sẽ làm hỏng lò. Dừng lò và kiểm tra vật đựng. • Lưu ý không để bịt mất các lỗ thoát khí trên nóc lò, phía sau, bên cạnh và dưới đáy lò.
	<p>Không sử dụng lò vào mục đích thương mại. Lò vi sóng được thiết kế, chế tạo riêng cho mục đích sinh hoạt gia đình.</p> <p>Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng</p>

Hướng dẫn sử dụng các vật dụng trong lò và các phụ kiện đi kèm

Rất nhiều loại vật dụng và chất liệu có thể dùng được trong lò vi sóng. Để đảm bảo an toàn cho bạn đồng thời tránh làm hỏng các vật dụng và lò, bạn nên chọn những loại vật dụng và các chất liệu phù hợp cho mỗi kiểu nấu. Dưới đây là bảng gợi ý chung.

Chất liệu	Vật dụng	Nấu vi sóng	Nướng	Nấu vi sóng kết hợp nướng
Gốm, thủy tinh	Đồ corning	được	được	được
	Thủy tinh chịu nhiệt	được*1	được	được*1
	Thủy tinh có trang trí kim loại	không	không	không
	Thủy tinh pha lê chì	không	không	không
Sứ	Không trang trí bằng kim loại	được	được	không
Gốm*2		được	được	được
Plastic	Plastic dùng trong lò vi sóng	được	không	không
	Giấy gói bằng plastic	được	không	không
Kim loại	Chảo nướng	không	được	không
	Giấy thiếc*3	được	được	được
Giấy	Cốc, đĩa, khăn	được	không	không
	Giấy nến	được	không	không
Gỗ		không	không	không
Các phụ kiện đi kèm	Vỉ nướng	không	được	được
	Đĩa quay	được	được	được
	Giá đỡ đĩa quay	được	được	được

ĐƯỢC: sử dụng được trong lò vi sóng
sóng

KHÔNG : không sử dụng được trong lò vi

*1 Chỉ sử dụng được trong lò vi sóng khi không có các đường trang trí bằng kim loại

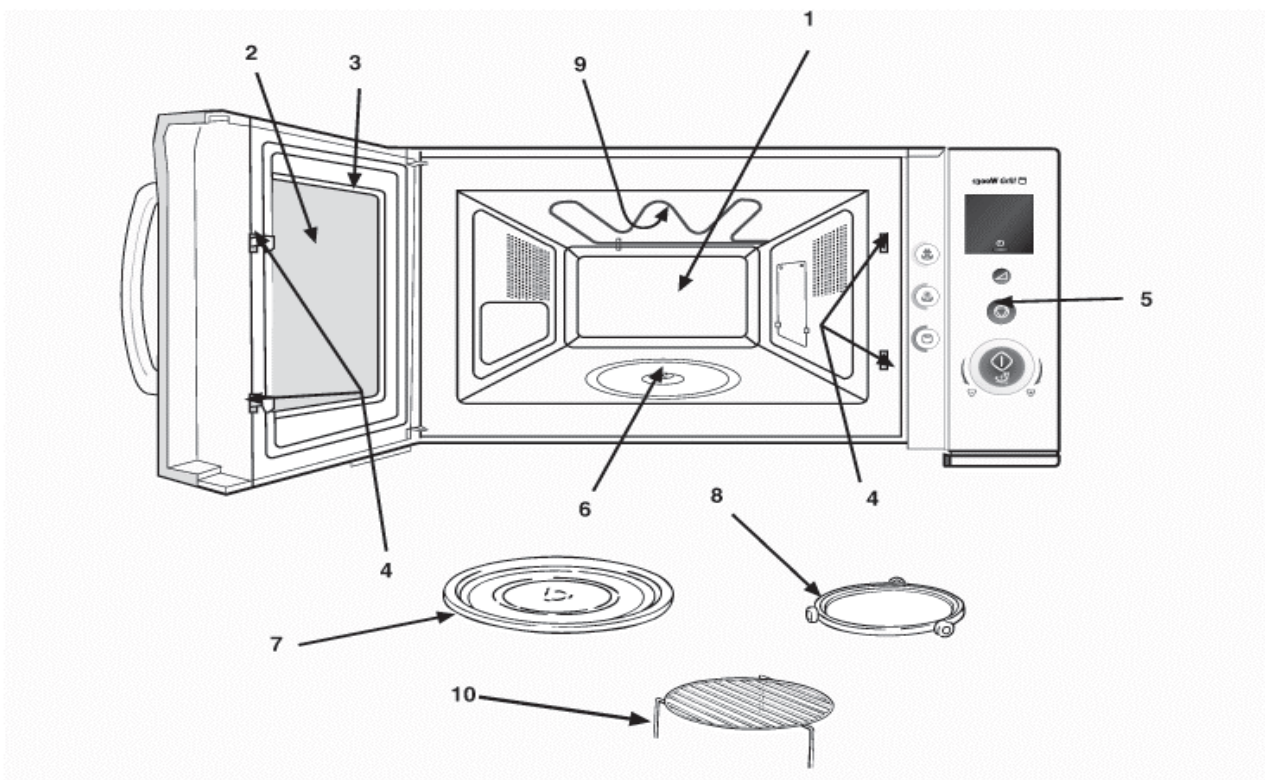
*2 Chỉ sử dụng được trong lò vi sóng khi trong men tráng không có thành phần kim loại

*3 Lưu ý: sử dụng giấy thiếc hạn chế, sử dụng quá nhiều sẽ tạo hiện tượng phát tia lửa điện

THÁO DỠ BAO BÌ

Khi bạn tháo dỡ bao bì, kiểm tra xem lò có bị hư hại hay không. Nếu thấy lò bị hư hại hay các phụ kiện đi kèm bị thiếu hãy báo lại ngay cửa hàng. Lò, các bộ phận và phụ kiện được gói trong một lớp ni lông bảo vệ, tháo bỏ lớp gói trước khi dùng. Không để trẻ em chơi với những đồ bao gói có thể gây nguy hiểm.

Cách sử dụng lò vi sóng



Tên và chức năng của các bộ phận của lò

1. Khoang nấu. Lau chùi khoang nấu sau khi sử dụng.
2. Cửa sổ theo dõi. Bạn có thể theo dõi đồ nấu trong khi nấu qua cửa sổ này.
3. Cửa lò. Cửa lò phải luôn được đóng chặt khi lò hoạt động.
4. Chốt cài và hệ thống khoá an toàn
5. Bảng điều khiển
6. Trục quay
7. Đĩa quay
8. Giá đỡ đĩa quay
9. Thanh nhiệt nướng
10. Vỉ nướng dùng khi nướng

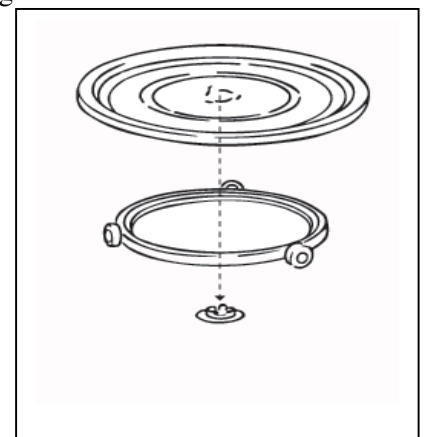
Lắp đĩa quay

1. Đặt giá đỡ đĩa quay trên sàn lò.
2. Đặt đĩa quay lên trên giá đỡ như trong hình vẽ. đảm bảo đĩa quay được đặt chắc chắn trên trục quay. **Không bao giờ được đặt ngược đĩa quay.**
 - Khi nấu phải luôn sử dụng đĩa quay và giá đỡ.
 - Thực phẩm, vật đựng thực phẩm phải được đặt trên đĩa quay khi nấu.
 - Đĩa quay có thể xoay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ, điều này hoàn toàn bình thường.

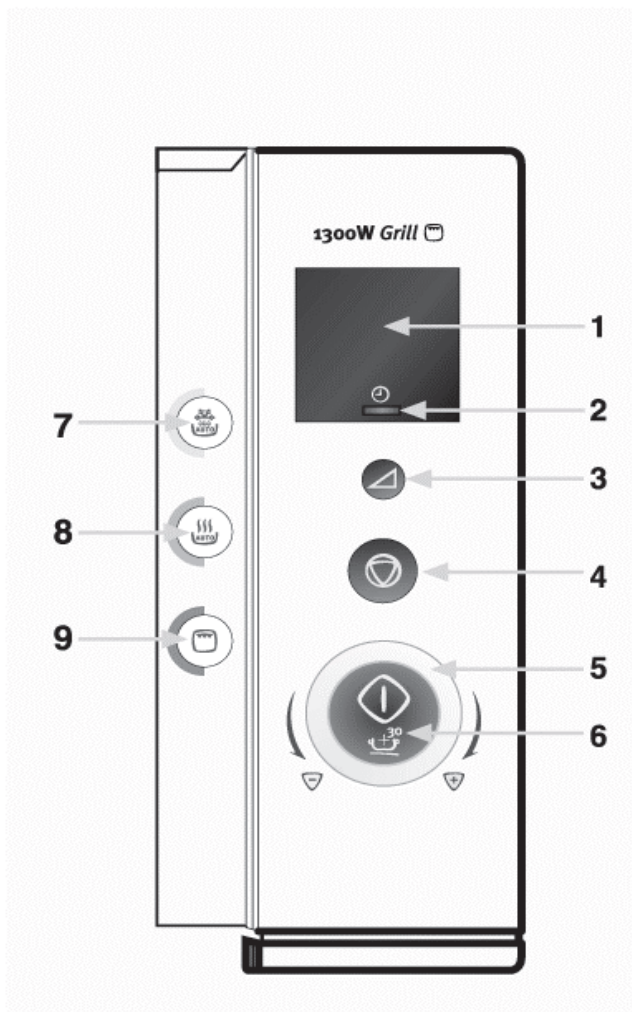
Đĩa quay

Giá đỡ đĩa quay

Trục quay



Bảng Điều Khiển



1. **Cửa sổ thông báo**
Cho biết thời gian nấu, mức công suất và thời gian trong ngày.
2. **Đồng hồ**
Lấy giờ đồng hồ.
3. **Công suất**
Đặt mức công suất nấu theo yêu cầu
4. **Tắt/Xóa**
Tắt lò hoặc tạm dừng
5. **Núm điều khiển**
Đặt thời gian nấu theo yêu cầu
6. **Khởi động nhanh**
Khởi động nhanh lò vi sóng
7. **Giải đông tự động**
Đặt chương trình giải đông theo yêu cầu
8. **Hâm nóng tự động**
Đặt chương trình hâm nóng theo yêu cầu
9. **Nướng**
Đặt chế độ nướng hoặc nướng kết hợp nấu vi sóng theo yêu cầu

LẤY GIỜ ĐỒNG HỒ

Khi bạn cắm lò vi sóng vào nguồn điện lần đầu tiên hay là sau khi mất điện, trên cửa sổ thông báo sẽ hiện "---".

Ví dụ: đặt 4 giờ 30 phút

1. Chạm nút Đồng hồ
2. Vận núm điều khiển để chọn 4:00
3. Chạm nút Đồng hồ
4. Vận núm điều khiển để chọn 4:30
5. Chạm nút Đồng hồ. Thời gian chọn đã được lưu lại.

Lưu ý: Có thể cho hiển thị thời gian hiện hành ngay sau khi khởi động chức năng bằng cách ấn nút Đồng hồ (thời gian sẽ hiển thị trong 2 giây)

Khóa an toàn bảo vệ trẻ nhỏ

Lò có tính năng an toàn ngăn không cho lò hoạt động khi bị trẻ em vô ý nghịch máy. Sau khi đã thực hiện động tác khóa lò, lò vi sóng sẽ không hoạt động bất kỳ chức năng nào cho đến khi lò được giải khóa.

Khóa lò

1. Chạm đồng thời hai nút **Tắt/Xóa** và nút **Đồng hồ**, trên cửa sổ thông báo sẽ xuất hiện chữ **L**.
2. Để giải khóa, đơn giản chỉ cần ấn đồng thời hai nút **Tắt/Xóa** và **Đồng hồ** một lần nữa.

Dừng lò vi sóng

Có hai cách dừng lò vi sóng khi đang hoạt động

1. ấn nút **Tắt/Xóa**
 - Có thể khởi động lại lò bằng cách ấn nút **Khởi động**.
 - Ấn nút **Tắt/Xóa** một lần nữa để trở về đặt lại chương trình đang nấu
2. Mở cửa lò
 - Có thể khởi động lại lò bằng cách đóng cửa lò và ấn nút **Khởi động**
 - Ấn nút **Tắt/Xóa** để hủy chương trình nấu hiện tại

Tắt tiếng chuông báo

Lò có chức năng cho phép người sử dụng ngắt tiếng chuông báo. Khi chức năng này được khởi động, bạn sẽ ngắt được chuông báo khi ấn vào một nút bất kỳ, chức năng này cũng sẽ ngắt chuông báo khi kết thúc một chương trình nấu.

Tắt chuông báo

- Chạm đồng thời hai nút **Tắt/Xóa** và nút **Khởi động**, trên cửa sổ thông báo sẽ hiện lên chữ **OFF**.
Khi không sử dụng chức năng này, bạn chỉ cần đơn giản ấn đồng thời hai nút **Tắt/Xóa** và **Khởi động**.

Khởi động nhanh

Ấn nút “**Khởi động**” cho phép bạn khởi động nhanh lò vi sóng ở mức công suất lớn nhất (900 W) trong 30 giây.

Mỗi lần bạn nhấn nút “**Khởi động**” là một lần bạn tăng thời gian nấu lên 30 giây.

Hướng dẫn chọn mức công suất vi sóng

Định mức công suất	Sử dụng khi
100 W	Giữ ấm: Giữ ấm thức ăn
180 W	Làm tan băng thực phẩm đông lạnh
300 W	Lim dim: Hoàn tất quá trình hầm, ninh. Làm bánh Curstat, bánh pho mát
450 W	Trung bình: Giải đông nhanh hơn cho các món ninh, hầm Làm bánh ngọt, bánh pudding.
600 W	Hâm nóng: Hâm nóng các món hầm, ninh... Hâm nóng đồ ăn sẵn. Quay sườn và gia cầm
900W	Công suất cao nhất: đun sôi, hâm nóng chất lỏng. Nấu rau. Hâm nóng các món chiên (rán)

Nấu vi sóng

1. Mở cửa lò, đặt đồ nấu lên đĩa quay. Đóng cửa lò.
2. Ấn nút “**Công suất**” cho đến mức công suất cần nấu.
3. Đặt thời gian nấu bằng cách vặn nút điều khiển
4. Ấn nút “**Khởi động**” (lò bắt đầu hoạt động).

Để tắt lò khi đang nấu, chỉ cần chạm nút Tắt /Xóa.

Lưu ý: Sau khi sử dụng, nhớ ấn nút Tắt/Xóa 2 lần để chắc chắn là bạn đã đặt lò vi sóng về chế độ không chương trình

Ví dụ: Nấu ở mức công suất 450 W trong 15 phút

1. Ấn nút “**Công suất**” 3 lần (trên cửa sổ thông báo sẽ hiện lên số **450**)
2. Vặn nút điều khiển cho đến khi trên cửa sổ thông báo hiện lên số **15:00**)
3. Ấn nút **Khởi động**. Lò bắt đầu hoạt động

Nướng

1. Mở cửa lò, đặt đồ nấu lên giá nướng. Đóng cửa lò.
2. Ấn nút “**Nướng**” một lần.
3. Đặt thời gian nấu bằng cách vặn nút điều khiển

4. Ấn nút “**Khởi động**” (lò bắt đầu hoạt động).

Để tắt lò khi đang nấu, chỉ cần chạm nút Tắt /Xóa.

Lưu ý: Sau khi sử dụng, nhớ ấn nút Tắt/Xóa 2 lần để chắc chắn là bạn đã đặt lò vi sóng về chế độ không chương trình.

Ví dụ: Nướng trong 15 phút

1. Ấn nút “**Nướng**” 1 lần
2. Đặt thời gian bằng cách vặn nút điều khiển (trên cửa sổ theo dõi lúc này sẽ hiện lên số **15:00**)
3. Ấn nút **Khởi động**. Lò bắt đầu hoạt động

Bạn cần hâm nóng lò trước khi sử dụng chức năng nướng.

Để hâm nóng chức năng nướng, bạn khởi động chức năng nướng như nêu trên trước khi nướng khoảng 3-4 phút.

Nấu kết hợp vi sóng + Nướng

Với lò vi sóng này bạn có thể lựa chọn 03 cách nấu kết hợp giữa Nướng và Nấu vi sóng.

1. Mở cửa lò, đặt đồ nấu lên giá nướng. Đóng cửa lò.
2. Ấn nút “**Nướng**” cho đến khi đạt tới chức năng nấu vi sóng kết hợp nướng
3. Đặt thời gian nấu bằng cách vặn núm điều khiển
4. Đóng cửa lò và ấn nút “**Khởi động**” (lò bắt đầu hoạt động)

Để tắt lò khi đang nấu, chỉ cần chạm nút Tắt /Xóa.

Lưu ý: Sau khi sử dụng, nhớ ấn nút Tắt/Xóa 2 lần để chắc chắn là bạn đã đặt lò vi sóng về chế độ không chương trình.

Ví dụ: Nấu kết hợp Nướng và Vi sóng 450W trong vòng 15 phút

1. Mở cửa lò
2. Ấn nút “**Nướng**” 3 lần
4. Vặn núm điều khiển (trên cửa sổ theo dõi lúc này sẽ hiện lên số **15:00**)
5. Ấn nút **Khởi động**. Lò bắt đầu hoạt động

Khi sử dụng chức năng nấu vi sóng kết hợp nướng, bạn không cần hâm nóng lò trước khi nấu.

Chương trình nấu kết hợp	ấn nút	Công suất nướng	Công suất vi sóng
Kết hợp 1	2 lần	Cao nhất	600 W
Kết hợp 2	3 lần	Cao nhất	450 W
Kết hợp 3	4 lần	Cao nhất	300 W

Rã đông tự động

1. Mở cửa, để thức ăn trên đĩa quay tròn
2. Bấm nút “Rã đông Tự động” đến khi đạt được chương trình mong muốn.
3. Xoay nút kiểm soát để định số lượng yêu cầu.
4. Đóng cửa
5. Bấm nút Bắt Đầu (Lò bắt đầu nóng lên)

GHI CHÚ: Để biết thêm chi tiết, xem bảng sau
Để tắt lò trong khi nấu, chỉ cần bấm nút Dừng lại/Xóa bỏ.

GHI CHÚ: Sau khi sử dụng, phải bấm nút Dừng lại/Xóa bỏ Hai lần để điều chỉnh lại lò viba trở về trạng thái ban đầu.

GHI CHÚ : Trong khi rã đông tự động lò sẽ tự động chọn mức sóng viba và thời gian rã đông. Lò sẽ dừng lại giữa chừng và/hoặc phát ra tiếng bíp bíp trong lúc rã đông cho phép chúng ta khuấy hoặc xoay thức ăn. Bấm nút Bắt đầu để tiếp tục quá trình rã đông.

Chọn biểu đồ cho chức năng nấu tự động:

Chương trình tự động	Bấm nút	Kích cỡ	Chú ý
Thịt	Một lần	200 - 2000g	Lò sẽ dừng giữa chừng trong lúc rã đông cho phép chúng ta khuấy hoặc xoay thức ăn. Bấm nút Bắt đầu để tiếp tục quá trình rã đông.
Thịt gia cầm	Hai lần	200 - 2000g	Lò sẽ dừng giữa chừng trong lúc rã đông cho phép chúng ta khuấy hoặc xoay thức ăn. Bấm nút Bắt đầu để tiếp tục quá trình rã đông.
Cá	Ba lần	200 - 2000g	Lò sẽ dừng giữa chừng trong lúc rã đông cho phép chúng ta khuấy hoặc xoay thức ăn. Bấm nút Bắt đầu để tiếp tục quá trình rã đông..
Bánh mì/Bánh	Bốn lần	125 - 1000g	
		Cho 125g	Xoay sau 10 tiếng bíp ở khoảng 30 giây
		Cho 250g	Xoay sau 10 tiếng bíp ở khoảng 60 giây
		Cho 375g	Xoay sau 10 tiếng bíp ở khoảng 90 giây
		Cho 500g	Xoay sau 10 tiếng bíp ở khoảng 120 giây
		Cho 625g	Xoay sau 10 tiếng bíp ở khoảng 150 giây
		Cho 750g	Xoay sau 10 tiếng bíp ở khoảng 180 giây
		Cho 875g	Xoay say 10 tiếng bíp ở khoảng 210 giây
		Cho 1000g	Xoay sau 10 tiếng bíp ở khoảng 240 giây

Ghi chú : Trong khi rã đông Bánh mì/Bánh, lò sẽ chỉ dừng khi nghe 10 tiếng bíp. Khuấy hay xoay thức ăn, đóng cửa và bấm nút bắt đầu để tiếp tục quá trình rã đông.

Ví dụ: Để rã đông tự động 500g Cá

1. Mở cửa
2. Bấm nút Tự động rã đông 3 lần
3. Xoay nút kiểm soát đến khi số 500 hiển thị trên màn hình
4. Đóng cửa và bấm nút bắt đầu. Lò sẽ bắt đầu rã đông.

Xem Biểu Đồ Chương Trình Rã Đông Tự Động để biết thêm chi tiết

Là chương trình Rã Đông Tự Động có chọn lựa bạn có thể làm rã đông bằng tay bằng cách chọn mức sóng viba 180W. Để làm tăng mức độ rã đông đối với thức ăn dạng khối nặng hơn 450 (1lb), bạn có thể khởi động lò với mức sóng 900W (100%) từ 1 - 3 phút, rồi giảm xuống (180W) cho đến khi quá trình rã đông hoàn thành.

Hâm nóng tự động

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ ăn sẵn bảo quản lạnh, rau tươi, thịt gà miếng và bánh mì đông lạnh.

1. Mở cửa lò, đặt đồ nấu lên đĩa quay. Đóng cửa lò.
2. Ấn nút **“Hâm nóng tự động”** cho đến khi đạt tới chương trình cần sử dụng
3. Chọn trọng lượng thực phẩm bằng cách vặn nút điều khiển.
4. Đóng cửa lò và ấn nút **“Khởi động”**
(lò bắt đầu hoạt động)

Lưu ý: Xem bảng bên dưới để biết thêm chi tiết
Để tắt lò khi đang nấu, chỉ cần chạm nút Tắt/Xóa.

Lưu ý: Sau khi sử dụng, nhớ ấn nút Tắt/Xóa 2 lần để chắc chắn là bạn đã đặt lò vi sóng về chế độ không chương trình.

Lưu ý: Trong chức năng Hâm nóng tự động lò sẽ tự chọn mức công suất và thời gian nấu cần thiết.

Bảng lựa chọn chức năng hâm nóng tự động

Chương trình tự động	ấn nút	Khối lượng thực phẩm
Đồ ăn sẵn bảo quản lạnh	1 lần	300-350g
		400-450g
		500-550 g
Rau tươi	2 lần	200-250g
		300-350g
		400-450g
		500-550g
		600-650g
Thịt gà miếng	3 lần	700-750g
		200-300g (1 miếng)
		400-500g (2 miếng)
		600-700g (3 miếng)
Bánh mì ổ đông lạnh	4 lần	800-900g (4 miếng)
		100-150g (2 miếng)
		200-250g (4 miếng)
		300-350g (6 miếng)

Ví dụ: Hâm nóng tự động 500 g rau tươi

1. Mở cửa lò
2. Ấn nút **“Hâm nóng tự động”** 2 lần
6. Vặn nút điều khiển cho đến khi trên cửa sổ thông báo hiện lên số 500 -550
3. Đóng cửa lò và ấn nút **Khởi động**. Lò bắt đầu hoạt động

Xem bảng chương trình hâm nóng tự động để biết thêm chi tiết

Các bảng hướng dẫn

Gợi ý khi nấu sử dụng chức năng nướng

Tất cả thực phẩm cần được đặt trên giá nướng cao với một chiếc đĩa không chứa kim loại để bên dưới để hứng mỡ chảy ra giúp việc vệ sinh lò nhẹ nhàng hơn. Khi nấu được khoảng nửa thời gian cần nấu, lật hoặc đảo thực phẩm.

Thực phẩm	Khối lượng	Thời gian nấu	Lưu ý
Bánh mì nướng	2 miếng	4-5 phút	
Bánh mì nướng kèm phô mát	4 miếng	6-7 phút	4-5 phút cho bánh mì và 2. phút cho phô mát

Các gợi ý chung khi nấu vi sóng kết hợp nướng

Sử dụng giá thấp đặt trên đĩa quay khi nướng thịt bò, thịt lợn, dùng giấy thiếc bọc những phần mỏng, góc cạnh dễ cháy. Đặt một chiếc đĩa không chứa kim loại bên dưới để hứng nước mỡ chảy ra giúp công việc lau chùi lò nhẹ nhàng hơn. Trong quá trình nấu, lật hoặc đảo thực phẩm.

Thực phẩm	khối lượng	Chọn mức công suất	Thời gian nấu	Lưu ý
Thịt hun khói	4 miếng (100g)	Vi sóng 600 W + nướng	7-9 phút	
Thịt bò quay (gỡ xương)	900 g	chỉ vi sóng 600 W	25 phút	Thoa dầu ăn, nêm muối, hạt tiêu. Sau khi nấu đợi 15-20 phút.
Thịt lợn quay (thịt vai)	900 g	Vi sóng 600 W + nướng	5-6 phút	
Sườn lợn	2 –3 miếng (450 g)	Vi sóng 600 W + nướng	20-25 phút	Thoa dầu ăn, nêm muối, hạt tiêu và ớt.
Gà, chặt dọc đùi gà	450 g	Chỉ vi sóng 600 W	15 -20 phút	Thoa dầu ăn, nêm muối, hạt tiêu và ớt.
	800 g	Vi sóng 600 W + nướng	25-30 phút	
Thịt bằm viên đông lạnh	4 miếng (200 g)	Vi sóng 600 W + nướng	12-15 phút	
Xúc xích	chỉ 450 g	Vi sóng 600 W + nướng	10-15 phút	
Cá thái miếng	2 miếng (350 g)	Vi sóng 600 W + nướng	22-24 phút	Thoa dầu ăn, nêm muối, hạt tiêu
Khoai tây đông lạnh Thịt bằm để rán	2 (150 g)	Vi sóng 600 W + nướng	16-18 phút	

Hướng dẫn giải đông thủ công

Một số thực phẩm như bánh mì, hoa quả có thể được giải đông một cách hiệu quả bằng phương pháp thủ công, sử dụng mức công suất 180W.

Thực phẩm	Chuẩn bị	Thời gian giải đông	Thời gian đợi
Bánh mì ổ nhỏ	Đặt lên giá, hoặc giấy làm bếp Lật giữa chừng	8-10 phút	10-15 phút
ổ lớn thái miếng	Đặt lên giá, hoặc giấy làm bếp Lật giữa chừng	10-13 phút	10 phút
2 miếng	Đặt trên giấy làm bếp	45-60 giây	5 phút
1 chiếc	Đặt trên giấy làm bếp	45-60 giây	5 phút
2 chiếc	Đặt trên giấy làm bếp	1-1 1/2 phút	5 phút
Bánh, bánh ngọt			
Bánh ga tô, 450 g	Tháo bao gói, đặt vào đĩa	9-11 phút	15-30 phút
Bánh pho mát, 450 g	Tháo bao gói, đặt vào đĩa	9-11 phút	15-30 phút
Bánh nhân ngọt, 450 g	Tháo bao gói, đặt vào đĩa	7-9 phút	15-30 phút
Bánh ngọt, 450 g	Tháo bao gói, đặt vào đĩa	7-9 phút	15-30 phút
Bơ , 250 g (1 gói)	Nếu gói trong giấy, gỡ bỏ bao gói và đặt vào đĩa.	3-4 phút	5-10 phút
Hoa quả			
225 g	Xếp một lớp mỏng trong đĩa nông.	5-6 phút	5-10 phút
450 g	Xếp một lớp mỏng trong đĩa nông.	7-8 phút	5-10 phút
Đồ ăn sẵn	Dùng đĩa hoặc một tấm nhựa không chứa P.V.C đậy lại. Để hâm nóng đặt chế độ vi sóng cao trong khoảng 3-4 phút.	7-8 phút	5-10 phút
Rau	Không cần phải làm tan băng trước khi nấu. Tất cả các loại rau tự tan và chín ở mức công suất cao.		

Gợi ý khi phá băng

1. Tốt nhất là bạn nên dự tính thời gian phá băng thấp hơn thực tế nếu bạn không chắc chắn lắm. Thực phẩm sẽ vẫn tiếp tục tan băng trong thời gian đợi.
2. Tách thực phẩm ra càng nhanh càng tốt.
3. Đối với thực phẩm khối lớn, lật giữa thời gian phá băng
4. Lấy ngay những miếng thực phẩm đã tan băng ra.
5. Tháo bỏ hoặc mở bao gói của thực phẩm đông lạnh trước khi phá băng.
6. Đặt đồ nấu vào một vật đựng lớn hơn so với vật đựng để đông lạnh để có thể lật, khuấy thực phẩm dễ dàng.
7. Khi bắt đầu làm tan băng gia cầm, xếp gia cầm với phần ức úp xuống. Sau khi đã phá băng được khoảng một nửa thời gian, lật lại. Những phần nhỏ như đầu cánh cần được bọc lại bằng giấy thiếc.

Thời gian chờ rất quan trọng, đặc biệt là đối với những thực phẩm đặc, to không thể đảo, khuấy lên được. Thời gian chờ này cho phép bên trong của thực phẩm tan băng hoàn toàn trước khi nấu.

Bảng chương trình hâm nóng tự động

Chương trình tự động	ấn nút	Thời gian đợi sau khi nấu	Gợi ý
Thức ăn sẵn bảo quản lạnh	Một lần	3 phút	Đặt thực phẩm vào một đĩa sứ, đậy lại bằng màng mỏng dùng trong lò vi sóng. Chương trình này phù hợp cho những bữa ăn gồm 03 món (ví dụ. thịt và nước sốt, rau và những món phụ như khoai tây, cơm hoặc bột)
Rau tươi	2 lần	3 phút	Cân rau sau khi rửa sạch, để ráo và cắt thành từng miếng đều nhau. Cho rau vào một bát thủy tinh có nắp đậy. Cho 45ml (3 thìa) nước khi nấu 200-450g, 60 ml (4 thìa) nước khi nấu 500-650g và 70 ml (5 thìa) nước khi nấu 700-750g. Đảo đều sau khi nấu. Khi nấu nhiều rau, đảo một lần trong khi nấu.
Thịt gà miếng	3 lần	3 phút	Xoa thịt gà bằng dầu ăn, nêm gia vị, hạt tiêu. Đặt gà lên giá cao, úp mặt da xuống phía dưới, lật gà khi có chuông báo
Bánh mì đông lạnh	4 lần	2 phút	Xếp bánh mì úp vòng quanh giá kim loại, lật bánh nhanh khi có chuông báo.

Bảng chương trình giải đông tự động

Loại thực phẩm	Thời gian đợi sau khi nấu	Gợi ý
Thịt gia súc	20-60 phút	Bọc những cạnh, góc thịt bằng giấy thiếc. Lật thịt khi có chuông báo. Chương trình này phù hợp cho các loại thịt bò, cừu, lợn, thịt làm bít tết, sườn chặt, thịt xay
Gia cầm	20-60 phút	Bọc chân và cánh gà bằng giấy thiếc. Lật gà khi có chuông báo. Chương trình này phù hợp cho gà cả con hoặc gà xé miếng.
Cá	20-50 phút	Bọc đuôi cá (cá nguyên con) bằng giấy thiếc. Lật cá khi có chuông báo. Chương trình này phù hợp cho cá nguyên con và cá thái miếng
Bánh mì/bánh ngọt	5-30 phút	Xếp bánh mì trên giấy làm bếp và lật bánh nhanh khi có chuông báo. Xếp bánh ngọt trong một chiếc đĩa sứ và lật bánh thật nhanh khi có chuông báo. (Lò vẫn tiếp tục hoạt động và chỉ dừng khi bạn mở cửa lò). Chương trình này phù hợp cho tất cả các loại bánh mì, thái miếng hoặc nguyên ổ. Xếp các ổ bánh theo vòng tròn. Chương trình này phù hợp cho tất cả các loại bánh ủ men, bánh qui, bánh pho mát, bánh xốp. Chương trình này không phù hợp đối với các loại bánh vỏ cứng, bánh hoa quả, bánh kem cũng như các loại bánh có phủ sô cô la.

Những gợi ý khi dùng lò vi sóng Một số mẹo vặt với lò vi sóng

- Luôn giữ lò sạch sẽ, không để thức ăn bám bẩn, nhớ lau chùi dưới đáy khay và bên trong cánh cửa.
- Nên sử dụng vật đựng hình tròn hoặc hình bầu dục có nắp trong lò vi sóng.
- Không dùng vật đựng có trang trí kim loại. Một số loại plastic có thể bị chảy hay bị rúm lại do thức ăn nóng.
- Đậy thức ăn khi nấu, sử dụng nắp thuỷ tinh hay giấy không thấm mỡ.
- Bánh ngọt, bánh mì... có thể làm giải đông ngay trong giỏ đựng, khăn giấy.
- Nếu giải đông thực phẩm trong bao bì, mở gói bao bì. Không nên sử dụng các bao gói có chứa kim loại trừ phi có chỉ dẫn đặc biệt sử dụng được trong lò vi sóng. Tháo bỏ các khuy móc, dây buộc bằng kim loại,
- Có thể dùng giấy thiếc phẳng để bọc những phần dễ bị chín quá như đùi gà.
- Thực phẩm có vỏ, màng bọc cần được xuyên thủng - ví dụ như khoai tây, xúc xích. Không luộc trứng trong lò vi sóng, trứng sẽ bị nổ.
- Xếp những miếng to, dày ở vành đĩa và cắt thực phẩm thành những miếng bằng nhau. Luôn đặt thực phẩm ở giữa lò.
- Thực ăn sẽ chín đều hơn nếu bạn đảo hay lật giữa chừng vài lần.
- Luôn đặt thời gian nấu ngắn hơn thời gian chỉ định trong thực đơn của bạn để tránh bị chín quá. Thực phẩm càng nhiều, thời gian nấu càng lâu.
- Khi nấu rau, không cần dùng nước hoặc dùng ít nước.
- Nêm ít muối và gia vị hơn khi nấu bình thường.
- Nêm gia vị sau cùng.
- Đợi vài phút sau khi lò đã tắt để thực phẩm chín kỹ hơn và đều hơn.
- Để thực phẩm bay hơi nóng trước khi ăn.
- Dùng miếng bắc nồi hoặc găng tay khi lấy thức ăn ra khỏi lò.
- **Làm mềm mật**
Nếu bạn có một hũ mật đã kết tinh, bạn mở nắp hũ, đặt hũ vào lò vi sóng chọn mức công suất trung bình trong khoảng 2 phút.
- **Làm chảy sô cô la**
Bẻ 100g sô cô la thành những miếng hình vuông, cho vào một chiếc bát và chọn mức công suất cao trong khoảng 1-2 phút, khuấy kỹ.
- **Làm mềm hoặc làm chảy bơ**
Để làm chảy bơ cần chọn mức công suất cao trong vài giây. Nếu muốn làm mềm bơ, tốt nhất nên chọn mức công suất thấp
- **Nướng lại bánh mì**
Sử dụng mức công suất trung bình trong vài giây
- **Để bóc vỏ tỏi dễ dàng**
Hâm nóng 3-4 củ tỏi ở mức công suất cao trong 15 giây. Vặn một đầu củ tỏi cho đến khi vỏ tỏi bật ra.
- **Nước hoa quả**
Chanh sẽ cho nhiều nước hơn nếu bạn đem hâm nóng ở nhiệt độ cao trong khoảng 15 giây trước khi vắt.
- **Nấu cháo**
Bạn có thể nấu cháo ngay trong bát mà không bị dính ra xoong nồi. Tuân thủ chỉ dẫn của nhà sản xuất.

Bảo dưỡng và vệ sinh lò vi sóng

Lò vi sóng lúc nào cũng phải sạch sẽ. Những thực phẩm bám lại trong lò sẽ bắt nhiệt và bị cháy. Như vậy sẽ làm giảm hiệu suất của lò và gây mùi khó chịu. Không tìm cách thay đổi hay sửa chữa bất cứ bộ phận nào của lò vi sóng. Chỉ nên để những thợ kỹ thuật chuyên nghiệp sửa chữa.

Nên nhớ tắt lò và rút phích cắm trước khi làm vệ sinh lò.

Vệ sinh các phụ kiện đi kèm

Lấy các phụ kiện ra khỏi lò và lau chùi bằng xà phòng trung tính. Cảnh thận với giá đỡ đĩa quay.

Cảnh thận: Phần bên trong lò và đĩa quay sẽ bị rất nóng, không chạm vào những phần này ngay sau khi sử dụng.

Vệ sinh bên trong lò

Luôn giữ cho bên trong lò sạch sẽ. Lau ngay thức ăn bị bắn ra. Chất bẩn bám lại trên thành lò, gioăng cửa và trên cửa sẽ hấp thụ nhiệt vi sóng, làm giảm hiệu suất hoạt động của lò, có thể làm hỏng phần bên trong của lò.

Dùng xà phòng trung tính, nước ấm và khăn lau sạch để lau chùi lò.

KHÔNG BAO GIỜ ĐƯỢC SỬ DỤNG NHỮNG LOẠI CHẤT RỬA RÁP, CHẤT TẨY RỬA CÔNG NGHIỆP HAY MIẾNG RỬA BẰNG SẮT ĐỂ LÀM VỆ SINH BẤT CỨ BỘ PHẬN NÀO CỦA LÒ.

Nếu chất bẩn khó làm sạch, bạn có thể đun một cốc nước trong lò khoảng 2-3 phút.

KHÔNG BAO GIỜ DÙNG DAO HAY CÁC DỤNG CỤ KHÁC ĐỂ CẠY CHẤT BẨN TRONG LÒ.

Để khử mùi trong lò, đun một cốc nước với hai thìa nước chanh trong 5 phút.

Vệ sinh phần thanh nhiệt nướng

Thanh nhiệt nướng có thể bị bắn do dầu mỡ bắn ra. Đôi khi lò nguội bớt, lau sạch dầu mỡ. Chất bẩn bám lại sẽ gây ra mùi hôi và bị bốc khói khi nấu, nướng.

Phần mô tơ quay đã được che kín, tuy nhiên tránh không làm rớt nước xuống bên dưới trục quay khi lau chùi ổ lò.

Để lau chùi bên trong ổ lò dễ dàng hơn bạn có thể kéo nhẹ giàn thanh nhiệt ở phía trên ổ lò. Đảm bảo thanh nhiệt không còn nóng khi làm vệ sinh lò.

Vệ sinh vỏ ngoài lò

Mở cửa lò khi lau chùi phần bảng điều khiển, để tránh vô tình làm lò hoạt động. Bạn nên lau chùi phía bên ngoài của lò bằng xà phòng trung tính và nước, sau đó dùng nước sạch lau hết xà phòng. Lau khô bằng khăn sạch.

Có thể dùng nước xịt rửa kính. Không bao giờ dùng chất tẩy rửa ráp, hoá chất mạnh hay tấm rửa ráp để lau chùi phía bên ngoài của lò. Để tránh làm hư hại đến những bộ phận hoạt động của lò, lưu ý không để nước lọt vào các lỗ thoát khí.

Các điều kiện bảo hành

Electrolux cung cấp bảo hành dưới đây cho người đầu tiên mua sản phẩm này:

1. Bảo hành 24 tháng cho người đầu tiên mua sản phẩm này kể từ ngày sản phẩm này được giao cho người mua, được xác nhận bởi hóa đơn mua hàng hoặc một chứng từ khác tương tự. Dịch vụ bảo hành này không áp dụng cho việc sử dụng lò vào các mục đích thương mại.
2. Các phần được bảo hành bao gồm các cấu kiện bị hư hỏng do lỗi của nhà sản xuất hoặc vật liệu. Dịch vụ bảo hành không áp dụng trong các trường hợp hỏng hóc do sử dụng sai, hư hỏng ..., cầu thả, lắp đặt sai, tự ý sửa chữa, điều chỉnh các thông số của lò, sử dụng vào mục đích thương mại hoặc không tuân thủ theo các chỉ dẫn, yêu cầu trong cuốn sách hướng dẫn sử dụng này. Dịch vụ bảo hành không bảo hành các bộ phận như bóng đèn, đĩa quay hay các phần nhựa.
3. Khi cần dịch vụ sửa chữa, khách hàng phải liên lạc với trung tâm bảo hành của Electrolux nơi gần nhất (hoặc các đại lý được ủy quyền cung cấp dịch vụ bảo hành). Electrolux giữ quyền qui định nơi sửa chữa (ví dụ tại nhà khách hàng, tại nơi lắp đặt hoặc tại trung tâm bảo hành của Electrolux).
4. Việc bảo hành hoặc thay thế bao gồm cả công lao động và vật tư.
5. Việc sửa chữa trong thời gian bảo hành không gia hạn thêm thời gian bảo hành. Các bộ phận tháo ra khi thay thế sẽ thuộc về Electrolux.
6. Các quyền của người mua không bị ảnh hưởng bởi điều kiện bảo hành này.

Xem thêm qui định chi tiết trên phiếu bảo hành của công ty Electrolux Việt nam

Dịch vụ bảo hành và phụ tùng thay thế

Nếu lò vi sóng không hoạt động tốt, đề nghị bạn hãy kiểm tra theo chỉ dẫn dưới đây trước khi liên lạc với trung tâm bảo hành của Electrolux

Nếu lò không có điện

- Kiểm tra xem lò đã được cắm vào ổ chắc chắn
- Nếu cần, thay cầu chì trong phích cắm bằng một cái mới có thông số tương tự và kiểm tra xem phích cắm đã được nối dây đúng hay chưa.
- Kiểm tra xem ổ cắm và/hoặc phích cắm từ nguồn chính có điện hay không bằng cách cắm một thiết bị khác mà bạn biết đang hoạt động tốt.
- Kiểm tra xem cầu chì trong hộp còn tốt hay không

Nếu lò không hoạt động


- Có thể lò đang ở chế độ khóa an toàn bảo vệ trẻ nhỏ
- Kiểm tra xem phân điều khiển đã được điều chỉnh đúng
- Kiểm tra lại các bước đặt chương trình theo chỉ dẫn của sách
- Kiểm tra xem cửa lò đã được đóng chắc chắn hay chưa (nếu thức ăn bám trên cửa lò làm lò không đóng chặt được, lò vi sóng sẽ không hoạt động).
- Kiểm tra xem đã ấn nút Khởi động hay chưa.

QUAN TRỌNG: Nếu bạn yêu cầu thợ kỹ thuật đến thực hiện sửa chữa các lỗi như nêu ở trên hoặc để sửa chữa một lỗi do sử dụng sai hoặc lắp đặt sai, bạn sẽ vẫn phải trả phí dịch vụ cho dù sản phẩm của bạn vẫn đang ở trong thời gian bảo hành.

Dịch vụ và Phụ tùng thay thế

Trong trường hợp, lò vi sóng của bạn cần dịch vụ hoặc cần mua phụ tùng thay thế, xin hãy liên lạc với Trung Tâm Bảo Hành Electrolux nơi bạn sống. Khi liên lạc với trung tâm bảo hành bạn cần cung cấp những thông tin sau:

1. Tên, địa chỉ, số điện thoại
2. Model máy, số sê ri của máy (xem trên bảng thông tin dán sau máy)
3. Ngày mua máy
4. Hiện tượng hỏng hóc

 **The Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

 **Electrolux**

