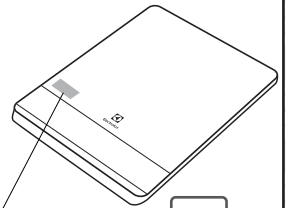


Enjoy peace of mind. Register your appliance today.

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.**



Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer quality products that make your life more comfortable. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind. Good luck!

CONTENTS

Description of the Appliance	2
Safety Instructions	3
Specifications	6
Operation Instructions	7
Cleaning and Maintenance	10
Troubleshooting	11

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance



General information and tips



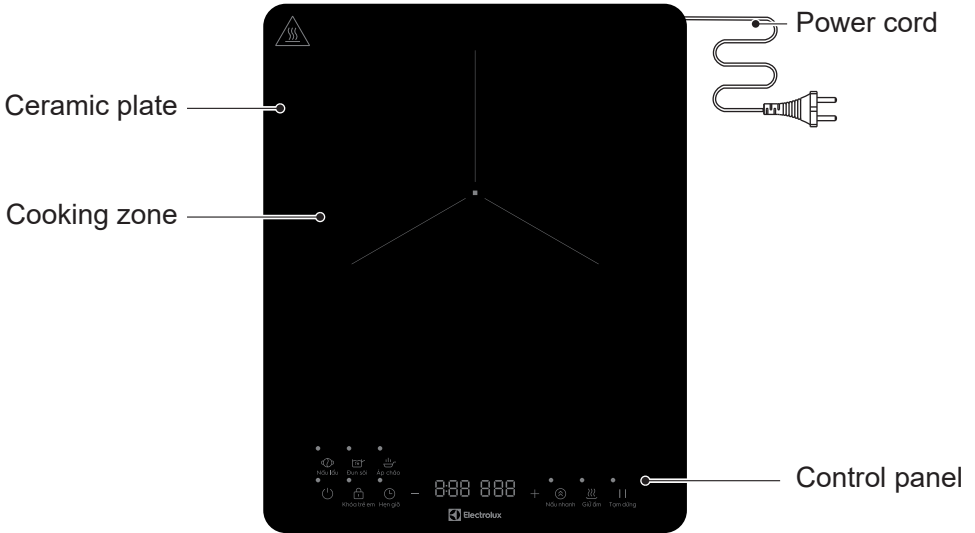
Environmental information

PRODUCT OVERVIEW

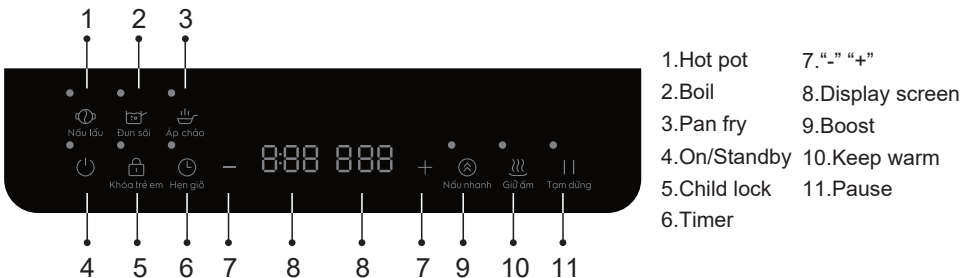
Component Name

ETIS453CGA

This induction cooker is designed for household use. Please refer to the instructions for detailed cooking methods.



Control Panel



Warning

The air entry is at the bottom of induction cooker. Make sure fresh air can get in. Forbid cover. Prevent burning by residual heat. After turning it off, the heat area shall be cooled down after a while.

SAFETY INSTRUCTIONS

- For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.
- Ignoring safety warnings may result in injuries.
- 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.

 **Forbidden**

- Never heat food in sealed containers such as compressed products like cans or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.



- Never let the appliance run unattended. Do not use empty vessels to avoid affecting product performance and to prevent injury.



- Do not heat iron items on the induction cooker heating plate. It can get heated due to high temperature.



- Do not rinse this induction cooker under water. Avoid spilling water and soup into the internal parts of the induction cooker.



- Do not place the induction cooker when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove)



- Children should be operating this appliance under supervision to avoid injuries.



- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or entry port.



- Do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate.



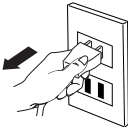
- Do not put it on any metal platforms (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate while the cooker is in use.



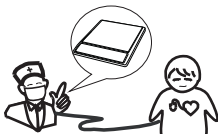
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

! Mandatory

- Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components caused by prolonged electrical connection.



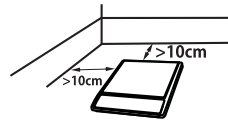
- People with heart pacemakers should avoid using the appliance. It is advisable to consult a doctor or pacemaker manufacturer about your particular situation.



- Avoid causing impacts on the heating plate. It may damage the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



- When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10 cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. Please keep the ventilation opening free, for release of heat.



- Do not use the appliance if the plug or the main cord or the appliance is damaged. If the power cord is damaged, have it replaced by agent of the manufacturer, its service department or specialized person from a similar department.



- Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating (10A-16A). Do not use poor quality outlets. It is advisable not to share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as an air conditioners, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.



- Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.

Warning

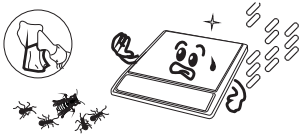
- Do not place the induction cooker onto a carpet, tablecloth or thin paper while on use to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which will affect the heat emission.




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



- When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put into a plastic bag to store it.



- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments.
- Appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Keep the main cord out of the reach of children. Do not let the main cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
-  Caution, hot surface, The surfaces are liable to get hot during use.
- The appliance must not be immersed.
- Do not use outdoors.

Attention

- Do not place the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or in an environment with high temperature.



- Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



SPECIFICATIONS

Product Model	ETIS453CGA
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50Hz or 60Hz
Rated Power	2000W
Power Adjustment Range	120W-2000W
Appearance Dimension(mm)	350x280x45

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	ETIS453CGA	
Type of hob	-	Induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	1 cooking zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	∅	Zone1: 19,8	cm
For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	L,W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	180,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	180,5	Wh/kg

Preparation

- Before using, please first check if the power plug connects well with the power outlet.
- After the power supply is connected, a beep will be heard, indicating that the induction cooker is in standby mode.
- Before placing the pot on the cooker plate, please clean up water stains, oil spots or any other adherent dirt from the outside surface of the pot and cooker plate.
- Please put the pot to be heated on the central part of the induction cooker. Do not put an empty pot on the cooker plate to be heated.

Function Selection

On/Standby

Connecting the power and switching on

- After press the “On/Standby” key, press the function keys to select the required mode. The induction cooker enters working mode.
- After press the “On/Standby” key, if no function key is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically.
- After press the function key, if there is no proper pot on the cooker plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound while “**U**” is displayed, U will flash to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically.
- In standby mode, the On/Standby key light flashes, and the digital tube displays “0”.

Switch off

- When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically.
- If switch off is needed in advance, press the “On/Standby” key to turn the appliance off.

Note:

Do not touch the surface of the ceramic while “H” is displayed, it means the temperature high.

Pause Status

Function selection

- In the working state, press the “Pause” key, the buzzer will beep briefly as a prompt, entering the pause state, and the digital tube flashes and displays “11”.

- In the pause state, if no function key is pressed, the induction cooker will automatically shut down after 10 minutes.

Requirements for the pause state:

- In the pause state, the timer is paused, and “+” and “-” are invalid.
- The induction cooker does not heat.
- Under the “Rapid Heating Assist” and “Keep Warm Assist” functions, press the Pause key to exit the assist function and enter the pause state.

Hot pot Boil Pan fry Keep Warm Boost

Function selection

- After switching on the appliance, press the “Function” to enter the desired cooker mode.
- Please refer to “Function Cooking Mode Instruction” for the details of the corresponding heating process for each cooking mode.

“-”, “+”

Power adjustment

- After selecting a mode, you can press “+” or “-” to adjust the power.
- For some modes, during the heating procedure, the induction cooker can automatically adjust the power according to the cooking requirement.
- For certain modes, the power is restricted complying with the cooking requirement.

“Timer”

Timer adjustment

- If timer function is not activated, the induction cooker will heat the ingredients for the default time duration.
- If timer is needed, first press the “Timer” key. When the numbers blink on the display, press the key “+” or “-” to adjust the time duration.
- When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down.
- When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.

Functional Cooking Mode Instructions

Users can select among the different cooking modes according to cooking purpose. For your convenience, we provide the following instructions:

Hot pot

- The cooking modes of “Hot pot” individually fit to heating requirements, such as hotpot and boiling water. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time.

Boil

- “Boil” mode is for boiling water. When the operating time is over, the induction cooker can switch off automatically.

Note:

- It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water.
- When boiling water, factors such as uneven pot bottom, scale or weather conditions could influence the boiling effect.
- Please use the specific stock pot or water kettle when boiling water.

Pan Fry

- The cooking modes of “Pan Fry” fit to high temperature cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Keep Warm

- Keeping warm cooking mode fits for cooking that needs gentle heat to maintain warmth. Under this mode, the induction cooker heats the ingredients with gentle power to maintain a certain temperature inside the pot.

Note:

- Under this mode, the power cannot be adjusted.

Note:

Do not touch the surface of the ceramic while “H” is displayed, it means the temperature high.

Boost- (Main function)

- The cooking modes of “Boost” fit to High-power cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Boost- (Auxiliary function)

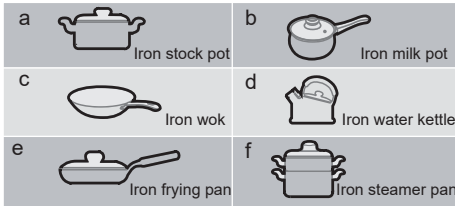
1. While another function is in operation, pressing the Boost key will activate the auxiliary Boost function. The auxiliary function lasts for 3 minutes (displaying “P”), after which the system automatically reverts to the previous function.
2. During Boost mode, you may press the Boost key again to exit, or press the [-] key to return to the previous function, while the power level decreases by 1. If you press any other function key, it will enter the heating mode of that other function.

- When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

Note:

- Under this mode, the power cannot be adjusted

Proper Pots



- Please use the attached pots sold by Electrolux. Do not use other pots as replacements to avoid influencing the performance.
- The maximum load for the frying pan is 4kg. When using it, do not let the weight of the ingredients exceed this weight to avoid danger.
- If other pots are used, please comply with the following conditions:
 - Requirements for pot material: containing iron material.
 - Requirement of pot shape: with even bottom, the diameter is not less than 15 cm while not more than 18 cm.

Note:

- For optimum performance, please use the standard pots provided.
- In working mode, if there is no pot or proper pot on the induction cooker, the digital tube will display “ ” and “-” alternately to suggest user to put a pot on.

Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.

Note:

- Please do not rinse it with water.
- For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
- When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

Troubleshooting

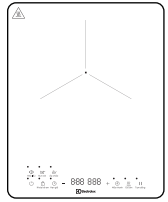
Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the table below carefully in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting	
After plugging in the power cord and pressing the “ON/STANDBY” key, the indicator and display do not light up.		<ul style="list-style-type: none"> Is the power plug properly connected? Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged? 	
The “ON/STANDBY” indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.		<ul style="list-style-type: none"> Is the pot material proper? For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed. 	
Heating suddenly stops during the process.		<ul style="list-style-type: none"> Is the temperature of the oil too high when frying dishes? Is the temperature of the surroundings very high? Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? Is the default heating time of the induction cooker over? The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it. 	
Code of failure	C2	IGBT sensor high-temperature	<ul style="list-style-type: none"> Wait a moment and press the “ON/OFF” or “STANDBY” button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	EH	Voltage sensor high-voltage protection	<ul style="list-style-type: none"> Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	EL	Voltage sensor low-voltage protection	
	E1 E2	Main sensor open-circuit/short-circuit	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the special maintenance department.
	E3 E4	IGBT sensor open-circuit/short-circuit	
	E7	Main sensor failure protection	
	EU	Communication anomaly protection	

- The description above is for diagnosing and checking common issues. If the problems cannot be solved, please send the product to a repair and maintenance site or inquiry by calling service number.
- In products without display function, switch/power indicators will blink to signal potential issues. Please pay attention to the key points of checking to solve the problems.
- Do not disassemble or repair the product by yourself to avoid product damage or personal injury.

Consumer Care Center

Market	Confirmed from CCC
Philippines (PH)	<p>Consumer Care Hotline: (+63) 28672-7805 Electrolux Philippines, Inc. Unit 707, Avida One Park Drive, 11th Drive Corner 9th Avenue, Bonifacio Global City, Fort Bonifacio, City of Taguig, Philippines 1634 Website : www.electrolux.com.ph Email : electroluxwecare@grip-group.com</p>
Singapore (SG)	<p>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</p>
Malaysia (MY)	<p>Consumer Care Center Tel: 1-300-88-1122 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam Seksyen 15, 40200 Shah Alam, Selangor, Malaysia Email : malaysia.customer@electrolux.com</p>
Thailand (TH)	<p>Consumer Care Center Tel: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetchaburi Road, Bangkok, Huai Khwang, Bangkok, Thailand 10310 Office Tel : (+66 2) 725 9100 Office Fax : (+66 2) 725 9299 Email : customercareshai@electrolux.com</p>
Vietnam (VN)	<p>Consumer Care Center Toll Free: 1800 588 899 Electrolux Vietnam Ltd. Unit 1&2, 10th Floor, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho Street ,Thu Thiem Ward, Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncares@electrolux.com</p>
Indonesia (IDH)	<p>Consumer Care Hotline: 0804 111 9999 PT. Electrolux Indonesia Jl. Tanah Abang II No.42, Petojo Selatan Kecamatan Gambir, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10160, Indonesia Email: customercaresid@electrolux.com SMS & Whatsapp : 081280888863</p>
Hongkong	<p>Consumer Care Hotline: +(852) 3193-9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 4/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong Email : customer@care@dch.com.hk</p>

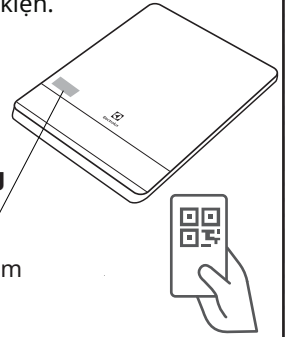


An tâm sử dụng. Đăng ký thiết bị ngay hôm nay.

Luôn cập nhật thông tin về các dịch vụ nâng cao chất lượng cuộc sống, thông báo an toàn và mua sắm phụ kiện.

1. Mở ứng dụng máy ảnh trên điện thoại thông minh và hướng camera 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.



Chào mừng đến với thế giới của Electrolux

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn sản phẩm cao cấp từ Electrolux. Chúng tôi hy vọng sản phẩm này sẽ khiến quý khách hài lòng trong suốt quá trình sử dụng. Electrolux luôn mong muốn mang đến cuộc sống tiện nghi hơn. Vui lòng dành vài phút đọc kỹ hướng dẫn này để có thể tận dụng tối đa các tính năng của thiết bị mới. Chúng tôi cam kết mang đến cho quý khách trải nghiệm sử dụng vượt trội cùng sự an tâm tuyệt đối. Chúc quý khách có những trải nghiệm tuyệt vời!

MỤC LỤC

Mô tả thiết bị	2
Hướng dẫn an toàn	3
Thông số kỹ thuật	6
Hướng dẫn vận hành	7
Vệ sinh và bảo dưỡng	10
Xử lý sự cố	1

Các biểu tượng sau đây được sử dụng trong hướng dẫn sử dụng này:



Thông tin quan trọng liên quan đến an toàn cá nhân và cách tránh làm hư hỏng thiết bị



Thông tin chung và mẹo hữu ích



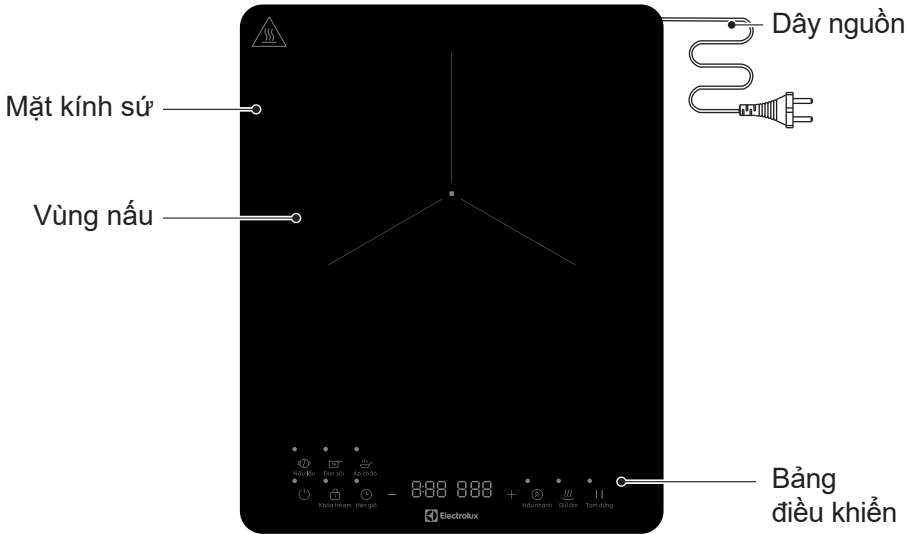
Thông tin về môi trường

TỔNG QUAN SẢN PHẨM

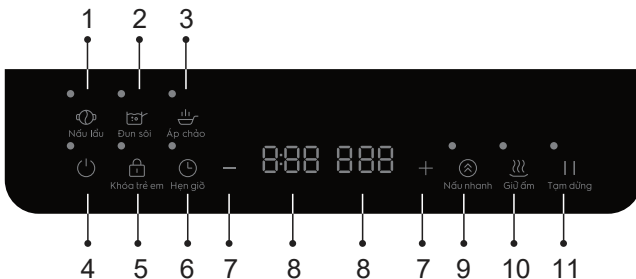
Tên bộ phận

ETIS453CGA

Bếp từ này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng để biết cách nấu chi tiết.



Bảng điều khiển



1. Nấu lẩu
2. Đun sôi
3. Chiên rán
4. Bật/Chờ
5. Khóa trẻ em
6. Hẹn giờ
7. "-" "+"
8. Màn hình hiển thị
9. Nấu siêu tốc
10. Giữ ấm
11. Tạm dừng



Cảnh báo

Lỗ thông khí nằm ở phía dưới bếp từ. Hãy đảm bảo không khí trong lành có thể lưu thông vào bếp. Không được che kín. Cần thận trọng bị bỏng do nhiệt dư. Sau khi tắt bếp, cần chờ một lúc để vùng nấu hạ nhiệt.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Để đảm bảo an toàn và để tránh làm hỏng thiết bị hoặc gây thương tích cho mọi người, vui lòng tuân thủ tất cả các hướng dẫn an toàn dưới đây.
- Việc bỏ qua các cảnh báo an toàn có thể dẫn đến thương tích.
- 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 khi 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. Không để trẻ đùa nghịch với thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo dưỡng khi không có sự giám sát.

⊘ **Nghiêm cấm**

- Không được đun nóng thực phẩm đựng trong hộp kín, chẳng hạn như đồ đóng lon hoặc bình cà phê, để tránh nguy cơ cháy nổ do giãn nở nhiệt.



- Không để thiết bị hoạt động mà không có người giám sát. Không đun nồi/ chảo rỗng để tránh ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm và tránh bị thương.



- Không đun nóng các vật dụng bằng sắt trên vùng nấu của bếp từ. Các vật dụng này có thể bị đốt nóng do nhiệt độ cao.



- Không rửa bếp từ trực tiếp dưới vòi nước. Tránh làm đổ nước, canh vào các bộ phận bên trong của bếp từ.



- Không đặt bếp từ đang sử dụng lên bếp ga (tủ trường có thể làm nóng các bộ phận kim loại của bếp ga)



- Trẻ em khi sử dụng thiết bị này phải có sự giám sát để tránh bị thương.



- Để tránh nguy hiểm, không chèn bất kỳ vật lạ nào, chẳng hạn như dây sắt, vào bên trong cũng như không chặn khe thông gió hoặc cửa hút gió.



- Không đặt giấy, giấy nhôm, vải hoặc các vật dụng không phù hợp khác lên mâm nhiệt của bếp từ.



4 Hướng dẫn an toàn

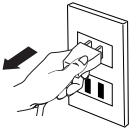
- Không đặt bếp trên bất kỳ bề mặt kim loại nào (chẳng hạn như sắt, thép không gỉ, nhôm) hoặc đặt miếng đệm phi kim loại dày dưới 10 cm lên vùng nấu khi đang sử dụng bếp.



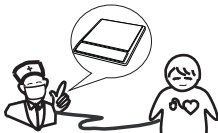
- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị từ những người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Cần giám sát trẻ để đảm bảo trẻ không đùa nghịch với thiết bị.
- Không được kết nối thiết bị này với bộ hẹn giờ bên ngoài để tránh tình huống nguy hiểm.
- Không cắm điện cho thiết bị hoặc thao tác trên bảng điều khiển khi tay ướt.

! Bắt buộc

- Rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm sau khi sử dụng để tránh gây hỏa hoạn và/ hoặc làm hỏng các linh kiện điện tử do kết nối điện trong thời gian dài.



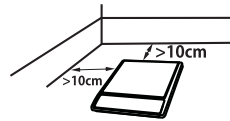
- Những người sử dụng máy tạo nhịp tim nên tránh sử dụng thiết bị. Nên tham khảo ý kiến bác sĩ hoặc nhà sản xuất máy tạo nhịp tim để được tư vấn phù hợp với tình trạng cá nhân.



- Tránh va đập lên vùng nấu. Điều này có thể làm hỏng mặt kính. Nếu phát hiện vết nứt trên mặt bếp, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.



- Khi sử dụng bếp từ, hãy đặt bếp nằm ngang và chừa khoảng trống ít nhất 10 cm giữa các mặt bên và mặt sau của bếp từ với tường. Không sử dụng bếp từ ở những không gian hẹp. Vui lòng giữ cho khe thông gió thông thoáng để giải phóng nhiệt.



- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc thiết bị bị hỏng. Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy nhờ đại lý của nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ của nhà sản xuất hoặc người có chuyên môn từ bộ phận tương tự thay thế.



- Vui lòng sử dụng ổ cắm điện chuyên dụng và chất lượng cao, có định mức công suất cao (10A-16A). Không sử dụng ổ cắm kém chất lượng. Không nên dùng chung ổ cắm điện với các thiết bị điện có định mức công suất cao, chẳng hạn như điều hòa, bếp điện, v.v. để tránh xảy ra cháy nổ do ổ cắm quá tải.



- Luôn đảm bảo phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ cắm.

⚠ Cảnh báo

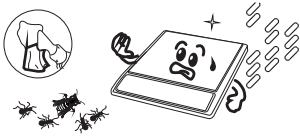
- Không đặt bếp từ lên thảm, khăn trải bàn hoặc giấy mỏng khi đang sử dụng để tránh làm bít khe hút gió hoặc khe thoát gió, điều này sẽ ảnh hưởng đến quá trình tỏa nhiệt.



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



- Khi sử dụng hoặc sau khi sử dụng bếp từ, vui lòng vệ sinh sạch sẽ. Bảo vệ bếp từ khỏi côn trùng, bụi bẩn và ẩm ướt. Tránh để gián hoặc các loại côn trùng khác rơi vào các bộ phận bên trong bếp từ gây chập bo mạch điện. Khi không sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng vệ sinh bếp sạch sẽ và cho vào túi nhựa để bảo quản.



- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
 - khu vực bếp cho nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - nhà ở trang trại;
 - dành cho khách lưu trú sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường cư trú khác;
 - các cơ sở lưu trú nhỏ có phục vụ bữa sáng.
- Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

- Giữ dây nguồn ngoài tầm với của trẻ em. Không để dây nguồn treo lơ lửng ra ngoài cạnh bàn hoặc mặt bàn nơi đặt thiết bị.
- Không chạm vào vùng nấu sau khi nấu vì vùng này vẫn còn giữ nhiệt từ dụng cụ nấu.
- Vui lòng tắt và rút phích cắm của thiết bị trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di dời và bất cứ khi nào không sử dụng.
- Sau khi được sử dụng trong thời gian dài, vùng nấu tương ứng của bếp từ vẫn còn nóng. Không chạm vào bề mặt kính sứ để tránh bị bỏng.
- ⚠ Thận trọng, bề mặt nóng. Mặt bếp có thể nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Không được nhúng thiết bị vào nước.
- Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời.

⚠ Chú ý

- Không đặt bếp từ gần bếp ga, bếp dầu, thiết bị nấu dùng ga hay ở bất kỳ không gian nào có lửa trần hoặc trong môi trường có nhiệt độ cao.



- Luôn vệ sinh bếp từ để tránh bụi bẩn lọt vào quạt, gây ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của thiết bị.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model sản phẩm	ETIS453CGA
Điện áp định mức	220-240V~
Tần số định mức	50Hz hoặc 60Hz
Công suất định mức	2000W
Phạm vi điều chỉnh công suất	120W-2000W
Kích thước sản phẩm (mm)	350x280x45

	Ký hiệu	Giá trị	Đơn vị
Mã model	-	ETIS453CGA	
Loại bếp	-	Bếp từ	
Số lượng vùng và/hoặc khu vực nấu	-	1 vùng nấu	
Công nghệ gia nhiệt (vùng và khu vực nấu cảm ứng từ, vùng nấu hồng ngoại, mâm nhiệt)	-	Vùng nấu cảm ứng từ	
Đối với vùng nấu điện hình tròn: đường kính bề mặt có thể sử dụng được của mỗi vùng nấu điện	∅	Vùng nấu 1: 19,8	cm
Đối với khu vực hoặc vùng nấu điện không tròn: chiều dài và chiều rộng bề mặt có thể sử dụng được của mỗi khu vực hoặc vùng nấu điện	D, R	---	cm
Mức tiêu thụ năng lượng của mỗi khu vực hoặc vùng nấu, tính theo kg	EC _{vùng nấu điện}	180.5	Wh/kg
Mức tiêu thụ năng lượng của toàn bộ bếp, tính theo kg	EC _{bếp điện}	180.5	Wh/kg

Chuẩn bị

- Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra xem phích cắm điện đã được cắm chắc chắn vào ổ cắm chưa.
- Sau khi kết nối nguồn điện, bếp sẽ phát ra tiếng bip, cho biết bếp từ đang ở chế độ chờ.
- Trước khi đặt nồi lên mặt bếp, vui lòng lau sạch nước, vết dầu mỡ hoặc bất kỳ chất bẩn nào bám trên bề mặt bên ngoài của nồi và bếp.
- Vui lòng đặt nồi cần đun trên phần trung tâm của bếp từ. Không đun nóng nồi rỗng trên mặt bếp.

Lựa chọn chức năng

Chế độ Bật/Chờ

Kết nối nguồn điện và bật bếp

- Sau khi nhấn phím "Bật/Chờ", nhấn các phím chức năng để chọn chế độ cần thiết. Bếp từ chuyển sang chế độ làm việc.
- Sau khi nhấn phím "Bật/Chờ", nếu không nhấn phím chức năng nào trong 10 giây, bếp từ sẽ tự động tắt.
- Sau khi nhấn phím chức năng, nếu không có nồi phù hợp đặt trên mặt bếp, bếp từ sẽ không gia nhiệt và còi báo sẽ kêu, đồng thời màn hình hiển thị "**U**" và chữ U sẽ nhấp nháy để báo rằng cần đặt nồi lên bếp. Sau 1 phút, bếp sẽ tự động tắt.
- Ở chế độ chờ, đèn báo phím Bật/Chờ nhấp nháy, và màn hình kỹ thuật số hiển thị "0".

Tắt bếp

- Khi hết thời gian hoạt động, bếp từ sẽ tự động tắt.
- Nếu cần tắt trước, hãy nhấn phím "Bật/Chờ" để tắt thiết bị.

Ghi chú:

Không chạm vào bề mặt kính gốm khi ký hiệu "H" hiển thị, vì điều đó cho biết nhiệt độ đang cao.

Tạm dừng

Lựa chọn Chức năng

- Khi bếp đang hoạt động, nhấn phím "Tạm dừng", bếp sẽ phát ra một tiếng bip ngắn để báo hiệu. Thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái tạm dừng, và màn hình LED sẽ nhấp nháy hiển thị "II".
- Trong trạng thái tạm dừng, nếu không nhấn bất kỳ phím chức năng nào, bếp từ sẽ tự động tắt sau 10 phút.

Yêu cầu đối với trạng thái Tạm dừng:

- Trong trạng thái tạm dừng, bộ hẹn giờ sẽ ngừng đếm, và phím "+" và "-" sẽ không hoạt động.
- Bếp từ không làm nóng.
- Khi đang ở chế độ "Làm nóng nhanh" hoặc "Giữ ấm", nhấn phím "Tạm dừng" sẽ thoát khỏi chế độ hỗ trợ và chuyển sang trạng thái tạm dừng.

Nấu lẩu, Đun sôi, Chiên rán, Giữ ấm, Nấu siêu tốc

Lựa chọn chức năng

- Sau khi bật thiết bị, nhấn phím "Chức năng" để chọn chế độ nấu mong muốn.
- Vui lòng tham khảo "Hướng dẫn chế độ nấu theo chức năng" để biết chi tiết về quy trình làm nóng tương ứng cho từng chế độ. "**-**", "**+**"

Điều chỉnh công suất

- Sau khi chọn chế độ, bạn có thể nhấn phím "+" hoặc "-" để điều chỉnh mức công suất.
- Đối với một số chế độ, trong quá trình làm nóng, bếp từ có thể tự động điều chỉnh công suất theo yêu cầu nấu nướng.
- Đối với một số chế độ nhất định, công suất bị hạn chế theo yêu cầu nấu ăn.

Hướng dẫn chế độ nấu theo chức năng

Người dùng có thể lựa chọn các chế độ nấu khác nhau tùy theo mục đích nấu ăn. Để thuận tiện cho bạn, chúng tôi cung cấp các hướng dẫn sau:

Nấu lẩu

- Các chức năng của chế độ “Nấu lẩu” phù hợp với yêu cầu làm nóng, chẳng hạn như nấu lẩu và đun nước. Trong quá trình làm nóng, có thể điều chỉnh thời gian và công suất bất cứ lúc nào.

Đun sôi

- Chế độ “Đun sôi” dùng để đun sôi nước. Khi hết thời gian hoạt động, bếp từ sẽ tự động tắt.

Lưu ý:

- Nên cho lượng nước chiếm từ 30% đến 80% dung tích nồi khi đun nước.
- Khi đun nước, các yếu tố như đáy nồi không bằng phẳng, cặn hoặc điều kiện thời tiết có thể ảnh hưởng đến hiệu quả đun sôi.
- Vui lòng sử dụng nồi hầm hoặc ấm đun nước chuyên dùng để đun nước.

Chiên rán

- Chế độ “Chiên rán chảo” phù hợp với việc nấu nướng ở nhiệt độ cao. Trong quá trình làm nóng, có thể điều chỉnh thời gian và công suất bất cứ lúc nào. Khi nhiệt độ của thức ăn đạt đến mức nhiệt độ quy định của chế độ đã chọn (mỗi chế độ có mức nhiệt tối đa khác nhau), bếp từ sẽ chuyển sang chế độ làm nóng ngắt quãng hoặc dừng làm nóng. Sau khi nhiệt độ giảm xuống, bếp từ sẽ tiếp tục làm nóng.

Giữ ấm

- Chế độ nấu Giữ ấm phù hợp với những món ăn cần nhiệt độ nhẹ để duy trì độ ấm. Ở chế độ này, bếp từ sẽ làm nóng thực phẩm với công suất thấp để duy trì nhiệt độ nhất định bên trong nồi.

Lưu ý:

- Ở chế độ này, không thể điều chỉnh công suất.

Lưu ý:

Không chạm vào bề mặt kính sứ khi chữ “H” đang hiển thị, vì điều này cho biết nhiệt độ đang cao.

Nấu siêu tốc (Chức năng chính)

- Chế độ nấu “Nấu siêu tốc” phù hợp cho việc nấu nướng ở công suất cao. Trong quá trình làm nóng, có thể điều chỉnh thời gian và công suất bất cứ lúc nào. Khi nhiệt độ của thức ăn đạt đến mức nhiệt độ quy định của chế độ đã chọn (mỗi chế độ có mức nhiệt tối đa khác nhau), bếp từ sẽ chuyển sang chế độ làm nóng ngắt quãng hoặc dừng làm nóng. Sau khi nhiệt độ giảm xuống, bếp từ sẽ tiếp tục làm nóng.

Nấu siêu tốc (Chức năng bổ trợ)







1. Khi một chức năng khác đang hoạt động, nhấn phím Nấu siêu tốc để kích hoạt chức năng bổ trợ. Chức năng bổ trợ sẽ kéo dài trong 3 phút (màn hình hiển thị chữ “P”), sau đó hệ thống sẽ tự động quay về chế độ nấu trước đó.
2. Khi bếp đang ở chế độ Nấu siêu tốc, bạn có thể nhấn phím Nấu siêu tốc một lần nữa để thoát chức năng này hoặc nhấn phím [-] để quay lại chức năng trước đó, đồng thời mức công suất sẽ giảm đi 1 mức. Nếu bạn nhấn bất kỳ phím chức năng nào khác, bếp sẽ chuyển sang chế độ làm nóng của chức năng đó.

3. Khi nhiệt độ của thức ăn đạt đến mức nhiệt độ quy định của chế độ đã chọn (mỗi chế độ có mức nhiệt tối đa khác nhau), bếp từ sẽ chuyển sang chế độ làm nóng ngắt quãng hoặc dừng làm nóng. Sau khi nhiệt độ giảm xuống, bếp từ sẽ tiếp tục làm nóng.

Lưu ý:


- Ở chế độ này, không thể điều chỉnh công suất

Nồi nấu phù hợp

a	 Nồi hầm bằng sắt	b	 Nồi sắt nấu cháo
c	 Chảo sắt sâu lòng	d	 Ấm đun bằng sắt
e	 Chảo rán bằng sắt	f	 Xung hấp bằng sắt

- Vui lòng sử dụng các loại nồi đi kèm do Electrolux cung cấp. Không sử dụng nồi khác để thay thế, nhằm tránh ảnh hưởng đến hiệu suất bếp.
- Tải trọng tối đa của chảo rán là 4kg. Khi sử dụng, không được để trọng lượng thức ăn vượt quá trọng lượng này để tránh nguy hiểm.
- Nếu sử dụng loại nồi khác, vui lòng tuân thủ các điều kiện sau:
 - Yêu cầu chất liệu nồi: chứa chất liệu sắt.
 - Yêu cầu về hình dáng nồi: đáy bằng phẳng, đường kính không dưới 15 cm và không quá 18 cm.

Lưu ý:

- Để có hiệu suất tối ưu, vui lòng sử dụng các loại nồi tiêu chuẩn được cung cấp.
- Khi bếp đang hoạt động, nếu không có nồi hoặc không đặt nồi nấu phù hợp trên bếp từ, màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị luân phiên biểu tượng “” và “-” để nhắc người dùng đặt nồi lên bếp.

Vệ sinh và bảo dưỡng

- Trước khi vệ sinh, vui lòng tắt thiết bị trước rồi rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện. Đợi cho đến khi vùng nấu của bếp từ không còn nóng rồi mới bắt đầu vệ sinh.
- Sau khi sử dụng bếp từ trong một thời gian dài, khe hút gió/khe thoát gió sẽ tích tụ bụi bẩn, hãy vệ sinh bằng khăn khô mềm. Có thể làm sạch bụi ở khe hút gió và khe thoát gió bằng chổi mềm hoặc máy hút bụi mini.

Lưu ý:

- Vui lòng không rửa lại bằng nước.
- Đối với các vết dầu mỡ trên vùng nấu, hãy lau sạch bằng khăn ẩm mềm với một ít kem đánh răng hoặc chất tẩy rửa nhẹ. Sau đó, sử dụng khăn ẩm mềm lau lại cho đến khi không còn vết bẩn.
- Khi không sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và bảo vệ bếp từ khỏi bụi hoặc bọt.

Xử lý sự cố

Trong quá trình vận hành, thiết bị có thể xảy ra sai sót và trục trặc. Dưới đây là bảng tổng hợp các nguyên nhân và lưu ý để khắc phục thông báo lỗi hoặc sự cố. Bạn nên đọc kỹ bảng dưới đây để tiết kiệm thời gian và chi phí có thể phát sinh khi gọi đến trung tâm dịch vụ.

Hiện tượng bất thường		Các điểm cần kiểm tra và hướng dẫn xử lý sự cố	
Sau khi cắm dây nguồn và nhấn phím "BẬT/CHỜ", đèn báo và màn hình không sáng.		<ul style="list-style-type: none"> Phích cắm điện có được cắm đúng cách không? Công tắc, ổ cắm điện, cầu chì hoặc dây nguồn có bị hỏng không? 	
Đèn báo "BẬT/CHỜ" sáng lên và màn hình hoạt động bình thường, nhưng bếp không nóng.		<ul style="list-style-type: none"> Chất liệu nồi có phù hợp không? Nếu do nguyên nhân khác, vui lòng mang thiết bị đến cơ sở sửa chữa và bảo trì để được khắc phục. 	
Bếp đột ngột ngừng làm nóng.		<ul style="list-style-type: none"> Nhiệt độ của dầu có quá cao khi chiên món ăn không? Nhiệt độ của môi trường xung quanh có quá cao không? Khe hút gió hoặc khe thoát gió của bếp từ có bị chặn không? Thời gian làm nóng mặc định của bếp từ đã hết chưa? Chế độ tự bảo vệ an toàn của bếp từ bắt đầu, chờ vài phút và cắm điện để sử dụng. 	
Mã lỗi	C2	Cảm biến IGBT quá nhiệt	<ul style="list-style-type: none"> Đợi một lát. Nhấn phím "BẬT/TẮT" hoặc "CHỜ" khi nhiệt độ của bếp trở lại bình thường, bếp từ sẽ hoạt động như bình thường.
	EH	Bảo vệ quá áp của cảm biến điện áp	<ul style="list-style-type: none"> Tắt bếp, đợi khi điện áp trở lại bình thường thì bật bếp lên, bếp sẽ hoạt động như bình thường.
	EL	Bảo vệ thấp áp của cảm biến điện áp	
	E1 E2	Cảm biến chính bị hở mạch/ngắn mạch	<ul style="list-style-type: none"> Vui lòng liên hệ với bộ phận bảo trì chuyên biệt.
	E3 E4	Cảm biến IGBT bị hở mạch/ngắn mạch	
	E7	Bảo vệ lỗi cảm biến chính	
	EU	Bảo vệ lỗi giao tiếp	

- Mô tả ở trên dùng để chẩn đoán và kiểm tra các sự cố thường gặp. Nếu không thể giải quyết được vấn đề, vui lòng gửi sản phẩm đến cơ sở sửa chữa và bảo trì hoặc yêu cầu hỗ trợ bằng cách gọi đến số dịch vụ.
- Đối với sản phẩm không có chức năng hiển thị, đèn báo nguồn/công tác sẽ nhấp nháy để báo hiệu các vấn đề tiềm ẩn. Vui lòng chú ý đến các điểm cần kiểm tra để giải quyết vấn đề.
- Không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm để tránh làm hỏng sản phẩm hoặc gây thương tích cho cá nhân.

Trung tâm Chăm sóc Khách hàng

Thị trường	Đã xác nhận từ Trung tâm Chăm sóc Khách hàng
Philippines (PH)	<p>Đường dây nóng Chăm sóc Khách hàng: (+63) 28672-7805 Electrolux Philippines, Inc. Unit 707, Avida One Park Drive, 11th Drive Corner 9th Avenue, Bonifacio Global City, Fort Bonifacio, City of Taguig, Philippines 1634 Trang web : www.electrolux.com.ph Email : electroluxwecare@grip-group.com</p>
Singapore (SG)	<p>SĐT Trung tâm Chăm sóc Khách hàng: +(65) 6727 3699 Electrolux Sales Office and Service Center 351 Braddell Road, #01-04 Singapore 579713 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
Malaysia (MY)	<p>SĐT Trung tâm Chăm sóc Khách hàng: 1-300-88-1122 Địa chỉ Trung tâm Chăm sóc Khách hàng: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam Seksyen 15, 40200 Shah Alam, Selangor, Malaysia Email : malaysia.customer@electrolux.com</p>
Thailand (TH)	<p>SĐT Trung tâm Chăm sóc Khách hàng: (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor, 1910 New Phetchaburi Road, Bangkok, Huai Khwang, Bangkok, Thailand 10310 SĐT văn phòng: (+66 2) 725 9100 Fax văn phòng: (+66 2) 725 9299 Email: customercareshai@electrolux.com</p>
Việt Nam (VN)	<p>Trung tâm Chăm sóc Khách hàng, miễn phí cuộc gọi: 1800 588 899 Công ty TNHH Electrolux Việt Nam Phòng 1&2, Tầng 10, Cao ốc Sofic Tower, Số 10 Đường Mai Chí Thọ, Phường An Khánh, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam SĐT văn phòng: (+84 28) 3910 5465 Fax văn phòng: (+84 28) 3910 5470 Email: vn@electrolux.com</p>
Indonesia (IDH)	<p>Đường dây nóng Chăm sóc Khách hàng: 0804 111 9999 PT. Electrolux Indonesia Jl. Tanah Abang II No.42, Petojo Selatan Kecamatan Gambir, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10160, Indonesia Email: customercaresid@electrolux.com SMS & Whatsapp: 081280888863</p>
Hongkong	<p>Đường dây nóng Chăm sóc Khách hàng: +(852) 3193-9888 DCH Electrical Appliances Services Centre 4/F, DCH Building, 20 Kai Cheung Road, Kowloon Bay, Hong Kong Email: customer@electrolux.com.hk</p>

