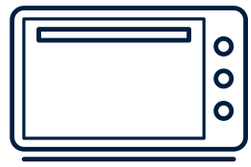
EOT3218XG



Lò nướng điện để bàn

Hướng dẫn sử dụng 2

Electrolux

Classified as Internal

CHÚNG TÔI NGHĨ ĐẾN BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị Electrolux. Bạn đã chọn một sản phẩm trong đó có chứa đựng cả hàng thập niên kinh nghiệm chuyên gia và sự đổi mới. Tinh tế và sành điệu, thiết bị này được thiết kế dành cho bạn. Vì vậy bất cứ khi nào bạn sử dụng thiết bị này, bạn có thể yên tâm rằng bạn sẽ luôn có được kết quả tuyệt vời. Chào mừng bạn đến với Electrolux.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Kiểm tra bất kỳ thiệt hại hoặc dấu vết nào. Nếu bạn thấy thiết bị hư hỏng hoặc có dấu vết nào, bạn phải báo cáo trong vòng 7 ngày để yêu cầu bồi thường thiệt hại theo bảo hành của nhà sản xuất. Điều này không ảnh hưởng đến quyền theo luật định của bạn

Trước khi bạn sử dụng thiết bị, chúng tôi khuyên bạn nên đọc qua toàn bộ hướng dẫn sử dụng mô tả về sản phẩm và các chức năng của thiết bị. Điều quan trọng là sản phẩm được lắp đặt chính xác và bạn đọc kỹ hướng dẫn an toàn để tránh việc sử dụng sai và nguy hiểm.

Để tham khảo về sau, xin vui lòng lưu trữ tài liệu này ở một nơi an toàn.

ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng cho mục đích dân dụng và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác.
- Nhà nông.
- Bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường thuộc về dân cư khác.
- Môi trường kiểu giường ngủ và bữa sáng.

TRƯỚC KHI GỌI ĐIỆN

Hãy chắc chắn rằng bạn đã đọc kỹ toàn bộ hướng dẫn sử dụng trước khi gọi điện cho dịch vụ chăm sóc khách hàng, nếu không, toàn bộ phí dịch vụ sẽ được áp dụng.

GHI LẠI MẪU VÀ SỐ SERI TẠI ĐÂY:

Model:_____

Số seri:_____

THÔNG TIN QUAN TRỌNG CÓ THỂ ẢNH HƯỞNG ĐẾN VIỆC BẢO HÀNH CỦA NHÀ SẢN XUẤT CHO BẠN

Tuân thủ các hướng dẫn sử dụng trong hướng dẫn này là vô cùng quan trọng đối với sức khỏe và sự an toàn. Không tuân thủ nghiêm ngặt các yêu cầu trong hướng dẫn này có thể dẫn đến thương tích cá nhân, thiệt hại tài sản và ảnh hưởng đến khả năng đưa ra yêu cầu của bạn theo cơ chế bảo hành của nhà sản xuất Electrolux được cung cấp đồng thời với sản phẩm của bạn. Các sản phẩm phải được sử dụng, cài đặt và vận hành theo hướng dẫn này. Bạn không thể yêu cầu bảo hành của nhà sản xuất Electrolux trong trường hợp lỗi sản phẩm của bạn là do không tuân thủ hướng dẫn này.

MỤC LỤC

1. Cảnh báo chung 3
2. Hướng dẫn an toàn 4
3. Mô tả sản phẩm 6
4. Phụ kiện 6
5. Cách sử dụng 7
6. Sử dụng các phụ kiện 8
7. Hướng dẫn nấu 9
8. Vệ sinh và bảo trì 10
9. Thông số kỹ thuật 10
10. Trung tâm chăm sóc khách hàng 11

BIỂU TƯỢNG

CẢNH BÁO!
Biểu tượng này chỉ ra thông tin liên quan đến sự an toàn của bạn.

THẬN TRỌNG!
Biểu tượng này chỉ ra thông tin liên quan đến cách để phòng tránh thiệt hại cho thiết bị.

QUAN TRỌNG!
Biểu tượng này chỉ ra những lời khuyên và thông tin về cách sử dụng thiết bị.

Classified as Internal

1. CẢNH BÁO CHUNG

Đọc kỹ và giữ lại các hướng dẫn an toàn quan trọng để tham khảo về sau. Chuyển hướng dẫn sử dụng cho chủ sở hữu mới của thiết bị.

GHI CHÚ! Bạn phải đọc những cảnh báo này một cách cẩn thận trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị. Nếu bạn cần hỗ trợ, liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng. Nhà sản xuất sẽ không chấp nhận trách nhiệm pháp lý, nếu bạn bỏ qua các hướng dẫn này hoặc bất kỳ hướng dẫn an toàn nào khác được kết hợp trong cuốn sách này.

An toàn của trẻ nhỏ và những người dễ bị tổn thương.

⚠ CẢNH BÁO!

Nguy cơ nghẹt thở, chấn thương hoặc thương tật vĩnh viễn.

- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn sử dụng thiết bị.
- Trẻ em nên được giám sát để chắc chắn rằng chúng không nghịch thiết bị.
- Giữ tất cả các bao bì xa khỏi trẻ em.
- CẢNH BÁO: Những bộ phận có thể tiếp cận được có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Nên giữ trẻ nhỏ tránh xa những bộ phận này.

⚠ THẬN TRỌNG!

Đọc kỹ và giữ lại các hướng dẫn an toàn quan trọng để tham khảo về sau.

An toàn chung

- Bên trong thiết bị trở nên nóng khi hoạt động. Không chạm vào các bộ phận làm nóng trong thiết bị.
- Luôn luôn sử dụng găng tay để di chuyển các phụ kiện hoặc khay nướng.
- Ngắt nguồn điện trước khi thực hiện việc bảo trì.
- Nếu đệm cửa hoặc cửa bị hỏng, thiết bị không được vận hành cho đến khi được sửa chữa bởi người có chuyên môn.
- Thiết bị không được vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt
- Không đun nóng chất lỏng và thực phẩm khác trong hộp kín. Chúng có khả năng bị nổ
- Chỉ sử dụng các đồ dùng nhà bếp phù hợp để sử dụng trong lò nướng điện.
- Việc sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến cáo có thể gây ra nguy hiểm hoặc thương tích.
- Nếu phát hiện có khói bay ra, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa lại để dập tắt mọi ngọn lửa.
- Nên làm sạch thiết bị và loại bỏ mẩu thức ăn còn sót lại một cách thường xuyên.
- Việc không bảo trì thiết bị trong điều kiện sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt gây ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.
- Nhiệt độ của các bề mặt có thể tiếp cận được có thể cao trong khi thiết bị đang hoạt động.
- Không sử dụng miếng chà cứng hoặc miếng cọ bằng sắt để làm sạch cửa kính bởi vì chúng có thể làm xước bề mặt kính. Liên hệ Trung tâm Dịch vụ nếu cần thiết.
- Nếu dây nguồn bị hư, dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc đại lý bảo trì được uỷ quyền hoặc những người có chuyên môn tương tự để tránh rủi ro.

⚠ THẬN TRỌNG!

Để tránh nguy hiểm do vô tình đặt lại thiết bị cắt nhiệt, thiết bị này không được kết nối qua thiết bị chuyển mạch bên ngoài như bộ hẹn giờ hoặc kết nối với mạch thường xuyên được bật và tắt bởi tiện ích.

⚠ CẢNH BÁO!

Chắc chắn rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay thế đèn để tránh điện giật.

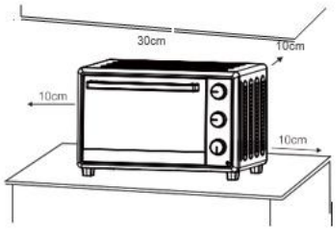
Classified as Internal

2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN

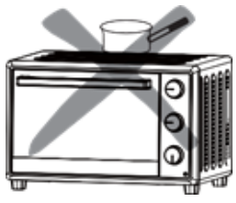
2.1 Lắp đặt

CẢNH BÁO!

- Nếu thiết bị được đặt quá gần tường, tường sẽ bị nóng hoặc bẩn. Đảm bảo rèm không tiếp xúc với thân lò nướng.
- Không đặt bất cứ vật gì giữa đáy lò nướng và bề mặt lắp lò nướng; các vật dụng như vậy có thể bắt cháy.
- Khi vận hành lò nướng, duy trì khoảng trống tối thiểu 10cm cho tất cả các phía của lò nướng để đảm bảo đủ lưu thông khí. Khuyến cáo đảm bảo khoảng cách tối thiểu 30cm giữa đỉnh lò nướng và đáy tủ bếp.



- Mặt sau của thiết bị nên đặt dựa vào tường.
- Không che bất kỳ bộ phận nào của lò nướng bằng giấy mạ kim loại. Điều này làm cho lò nướng bị quá nhiệt.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên lò nướng khi đang sử dụng. Nhiệt có thể gây biến dạng, nứt, v.v.
- Không đặt bất kỳ chất dễ cháy lên lò nướng khi đang vận hành, nó có thể bắt cháy.
- Không đặt các dụng cụ nấu bếp hoặc khay nướng lên cửa kính, vì có thể khiến lò nướng bị đổ.



- Nhiệt độ của cửa và bề mặt ngoài có thể cao trong khi thiết bị đang hoạt động. Nhiệt độ của các bề mặt có thể tiếp cận được có thể cao trong khi thiết bị đang hoạt động
- Các bộ phận bằng kim loại và ô kính của cánh cửa có thể cực nóng trong khi sử dụng; hãy chú ý tránh chạm vào chúng khi mở và đóng cửa.

2.2 Kết nối điện

CẢNH BÁO!
Nguy cơ cháy và điện giật.

- Nguồn điện phải được cấp từ một ổ cắm thích hợp. Cắm phích cắm hoàn toàn vào ổ cắm; Nếu không; nó sẽ trở nên nóng bất thường.
- Không sử dụng ổ cắm bóng điện. Tuyệt đối không cắm nhiều phích cắm vào cùng một ổ cắm.
- Khi rút dây cắm nguồn, luôn cầm vào phích cắm. Tuyệt đối không kéo dây điện; làm vậy có thể làm đứt các dây dẫn bên trong dây nguồn.

- Khi sử dụng lò nướng, không đặt thiết bị gần với thiết bị dùng ga hoặc nguồn nhiệt cao khác hoặc hướng thẳng quạt điện vào lò nướng vì điều này có thể ảnh hưởng đến điều khiển nhiệt độ chính xác.
- Không cầm vào dây nguồn hoặc vận hành lò nướng khi tay ướt. Luôn rút dây nguồn sau khi sử dụng. Bất kì trường hợp nào khi lò nướng bị hỏng và dây nguồn vẫn còn cắm vào ổ điện đều có nguy cơ gây cháy.

- Khi nấu các món có dầu mỡ như là gà rán, nên lót 2 tấm giấy bạc lên khay để hạn chế dầu mỡ bắn ra.

2.3 Sử dụng

CẢNH BÁO!

Nguy cơ thương tích, bỏng hoặc điện giật hoặc cháy nổ

- Không sử dụng ngoài trời.
- Không sử dụng thiết bị cho các mục đích ngoài dự kiến.
- Sử dụng thiết bị này trong môi trường hộ gia đình.
- Không thay đổi thông số kỹ thuật của thiết bị này.
- Đảm bảo rằng các cửa thông gió không bị chặn.
- Không bỏ mặc thiết bị trong khi đang hoạt động.
- Không gây áp lực lên cửa khi mở.
- Không sử dụng thiết bị như mặt bàn làm việc và không sử dụng khoang trống cho mục đích cất giữ đồ.
- Không vận hành thiết bị mà không có thức ăn.
- Không sử dụng loại hộp đựng không chịu nhiệt hoặc bằng kim loại trong khi nấu.
- Không cho bất kỳ những vật liệu sau đây vào thiết bị: bìa cứng, nhựa, giấy hoặc bất kỳ vật liệu nào tương tự

2.4 Bảo quản và vệ sinh

CẢNH BÁO!

Nguy cơ gây thương tích, hỏa hoạn hoặc hư hại cho thiết bị.

- Trước khi bảo trì, tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
- Thường xuyên làm sạch thiết bị để tránh sự xuống cấp của chất liệu bề mặt.
- Không để thức ăn hoặc cặn chất tẩy rửa tích tụ trên đệm cửa.
- Chất béo hoặc thực phẩm còn lại trong thiết bị có thể gây ra khói/lửa, đặc biệt là trên bộ phận làm nóng.
- Làm sạch thiết bị bằng vải mềm ẩm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không sử dụng các sản phẩm chà xát, miếng làm sạch mài mòn, dung môi hoặc vật kim loại.

2.5 Loại bỏ

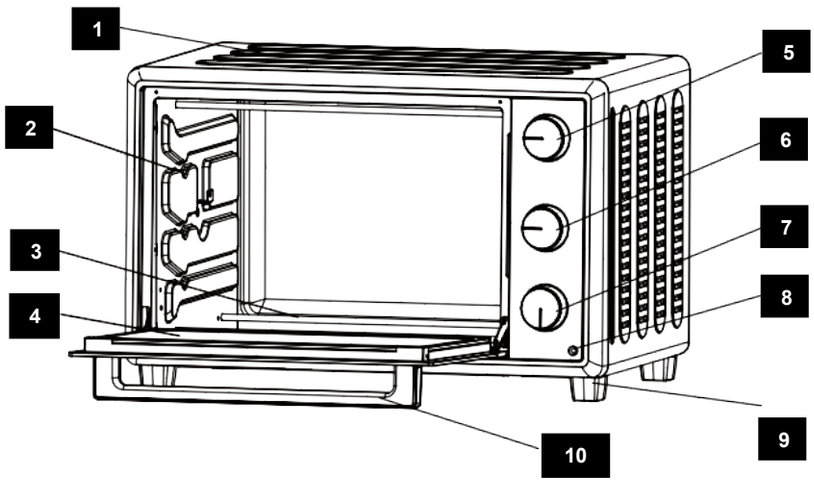
CẢNH BÁO!

Nguy cơ gây thương tích hoặc nghẹt thở.

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- Cắt ngắn dây cáp và tiêu hủy.

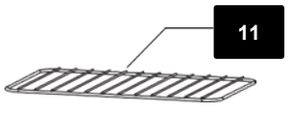
Classified as Internal

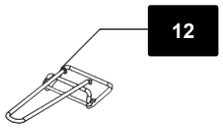
3. MÔ TẢ SẢN PHẨM

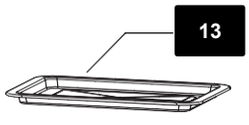


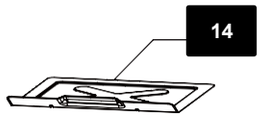
1 Vỏ
2 Khoang nấu bên trong
3 Bộ phận làm nóng
4 Cửa kính hai lớp
5 Núm điều chỉnh nhiệt độ
6 Núm chức năng
7 Núm hẹn giờ
8 Đèn báo
9 Chân đỡ
10 Tay nắm cửa

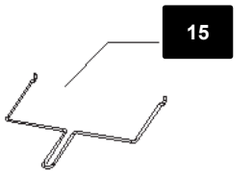
4. PHỤ KIỆN

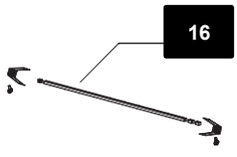












11 Vỉ nướng
12 Dụng cụ gắp khay
13 Khay nướng tráng men
14 Khay đựng vụn thực phẩm
15 Tay cầm xiên quay
16 Xiên quay

Classified as Internal

5. CÁCH SỬ DỤNG

5.1 Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

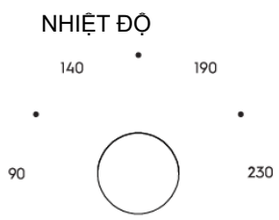
- Hãy làm nóng lò nướng trống
- Vệ sinh phụ kiện
- Lắp khay và vỉ nướng vào
- Chọn núm chức năng , thiết lập nhiệt độ ở 230°C và làm nóng lò nướng trống trong khoảng 10 phút.

Lưu ý: Lúc đầu có thể có khói và mùi khét, nhưng đây không phải là sự cố.

5.2 Chọn NHIỆT ĐỘ

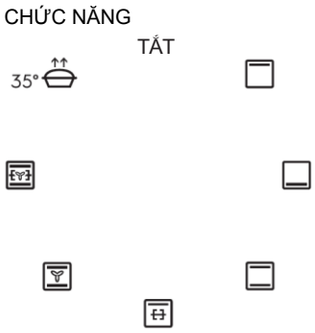
- Chọn nhiệt độ thích hợp theo loại thức ăn hoặc sở thích cá nhân bằng cách xoay núm theo chiều kim đồng hồ.

Lưu ý: Có thể có sự chênh lệch nhất định giữa nhiệt độ cài đặt và nhiệt độ thực tế.



5.3 Chọn CHỨC NĂNG

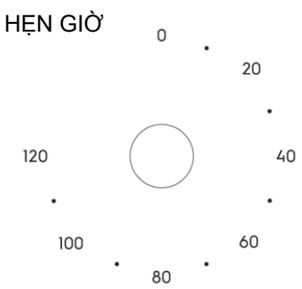
- TẮT
- Chức năng nướng mặt trên
- Chức năng nướng mặt dưới
- Chức năng nướng mặt trên và dưới
- Chức năng nướng mặt trên + Quay
- Chức năng nướng mặt trên & dưới + Đối lưu
- Chức năng nướng mặt trên & dưới + Quay + Chức năng Đối lưu
- 35° Lên men
- Chọn “CHỨC NĂNG” bằng cách xoay núm theo chiều kim đồng hồ về chức năng làm nóng thích hợp.
- Bạn có thể quan sát xem các bộ phận làm nóng có đang hoạt động hay không bằng cách quan sát đèn báo trước



5.4 Chọn thời gian

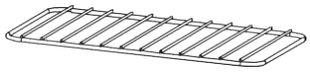
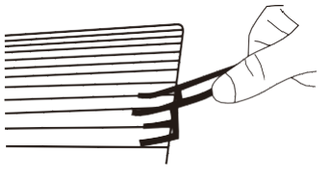
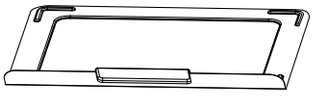
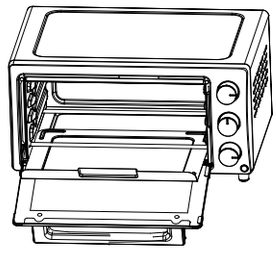
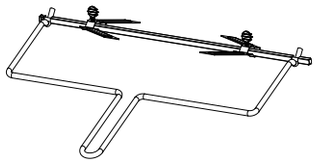
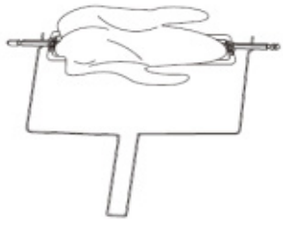
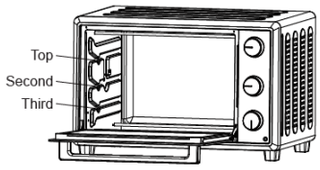
- Điều chỉnh mũi tên trên núm hẹn giờ về số chỉ thời gian nấu (phút) theo loại thức ăn mà bạn muốn nấu hoặc sở thích cá nhân.
- Xoay núm hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ để thiết lập bộ hẹn giờ. Lò nướng sẽ tự động tắt khi hết khoảng thời gian đã chọn và chuông sẽ reo. Khi cần cài đặt thời gian dưới 10 phút, xoay núm quá 40 phút và sau đó xoay trở lại thời gian yêu cầu.
- Lò nướng có thể được tắt thủ công trong khi nấu bằng cách xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về vị trí “0”.

Lưu ý: Nếu bên trong lò nướng bị bẩn, việc nấu nướng sẽ có thể mất nhiều thời gian hơn một chút so với thông thường. Đèn lò nướng sẽ chỉ bật khi bạn cài đặt thời gian.



Classified as Internal

6. SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN

Phụ kiện	Mô tả	Cách sử dụng
 Khay nướng tráng men	Sử dụng khay để nướng gà, bít tết Hamburg, gratin, bánh bông lan hoặc hầu hết các thực phẩm nấu bằng lò nướng khác.	 Khi khay hoặc vỉ nướng nóng, hãy dùng dụng cụ gắp để lấy khay ra khỏi lò nướng.
 Vỉ nướng	Sử dụng vỉ nướng để nướng khoai tây, sấy khô thực phẩm, v.v.	
 Khay nướng tráng men và vỉ nướng	Sử dụng khay nướng và vỉ nướng đồng thời cho các thực phẩm có nước hoặc dầu nhỏ giọt.	
 Khay đựng vụn thực phẩm	Sử dụng khay đựng vụn thực phẩm để đựng vụn bánh mì, vụn thức ăn trong khi nấu.	
	Sử dụng tay cầm xiên quay để nhấc xiên quay ra khỏi lò.	
 Giá đỡ khay	Bạn có thể đặt khay hoặc vỉ nướng vào vị trí giữa giá tuỳ theo loại thức ăn mà bạn muốn nấu.	Khi làm món macaroni gratin và bạn muốn phần trên cùng chín nhất, để khay vào giá đỡ trên cùng hoặc thứ hai. Để nướng gà, sử dụng giá đỡ thứ ba.

Classified as Internal

7. CÔNG THỨC NẤU ĂN

EOT3218XG

Thực đơn	Trọng lượng/Số lượng	Thiết lập nhiệt độ (°C)	Thời gian (tối thiểu)	Vị trí khay thức ăn	Chọn chức năng
Hamburger	4-6 chiếc	200°C	4-5	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Lạp xưởng	12-14 chiếc	200°C	14-16	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Giăm bông	6 miếng (dày 1mm)	200°C	13-15	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Cá	300-600g	230°C	38-40	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Bánh mì nướng	6 chiếc (10cm*10cm*1cm)	230°C	4-5	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Bánh nướng chảo	6-8 chiếc	180°C	11-13	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Gà	Gà cả con (1,5-2KG/con)	200°C	60-65	Vị trí quay	Nướng mặt trên + dưới + quay + Đối lưu
Bít tết	4-6 miếng (dày 1-2cm)	230°C	12-15	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Pizza	12 inches	200°C	13-15	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Sandwich	4-6 chiếc	170°C	10-12	Giữa	Nướng mặt trên + dưới
Bánh	1 chiếc (8 inches)	150°C	38-40	Giữa	Nướng mặt trên + dưới

Thời gian nấu cần được điều chỉnh phù hợp nếu lượng nguyên liệu khác với công thức khuyến nghị.

Classified as Internal

8. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

⚠ CẢNH BÁO!

Lưu ý về vệ sinh:

- Sau khi sử dụng, thiết lập tất cả các công tắc về vị trí “0”/”TẮT”. Luôn rút phích cắm thiết bị và đợi cho đến khi các bộ phận bên trong của lò nướng đã nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Sử dụng một khăn ẩm để lau các bộ phận bên trong và bên ngoài của lò nướng. Không sử dụng các dụng cụ lau chùi gây xước hoặc mòn.
- Không nhúng thiết bị, dây nguồn và phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Rửa tất cả các phụ kiện trong nước xà phòng ấm hoặc nước rửa chén.
- Để tất cả các bộ phận khô hẳn trước khi cắm điện lò nướng vào ổ cắm điện tường.
- Khi vụn thức ăn tích tụ ở đáy lò nướng, nó có thể làm giảm hiệu suất của lò nướng. Tháo khay đựng vụn thực phẩm ra để vệ sinh dễ dàng.

Lưu ý về bảo quản:

- Làm theo các hướng dẫn vệ sinh trên để bảo trì tốt trước khi bảo quản.
- Cuốn gọn dây nguồn.
- Bảo quản thiết bị và các phụ kiện ở nơi khô ráo và thoáng mát.

Lưu ý:

- Nên ngâm khay đựng thức ăn vào nước ấm vì nó sẽ giúp làm sạch dễ dàng hơn
- Để loại bỏ các mảnh vụn thức ăn, hãy lau bên trong lò nướng bằng chất tẩy rửa nhẹ trên một miếng bọt biển, vải ẩm hoặc miếng cọ nylon.
- Đường hoặc thực phẩm chứa đường có xu hướng bám vào tất cả các bề mặt và rất khó làm sạch. Khi nấu những loại thức ăn này, hãy vệ sinh khay đựng thức ăn và vỉ nướng ngay sau mỗi lần sử dụng.

9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Thông số kỹ thuật/Model	EOT3218XG
Nguồn điện	220-240V ~50-60Hz
Công suất	1800W
Dung tích	32.0L
Cài đặt nhiệt độ	90°C - 230°C
Bộ hẹn giờ	120 phút
Trọng lượng tịnh (xấp xỉ)	9.6kg
Chiều dài dây nguồn	0.8m
Kích thước thiết bị (W x D X H) mm	523X352X337mm
Kích thước hộp các tông (W x D X H) mm	595X426X407mm

Classified as Internal

Trung tâm chăm sóc khách hàng

Thailand Consumer Care Tel : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Office Tel : (+66 2) 7259100 Office Fax : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com	Malaysia Consumer Care Center Tel: 1300-88-11-22 Electrolux Home Appliances Sdn. Bhd. Corporate Office Address: Unit T2-7, 7th Floor, Tower 2, PJ33, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46200 Petaling Jaya, Selangor. Office Tel : (+60 3) 78435999 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Selangor Consumer Care Center Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com
Indonesia Hotline service: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Electrolux Building Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email:customercare@electrolux.co.id SMS & WA : 0812.8088.8863	Philippines Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE(2273) Consumer Care Hotline : (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg,Lawton Avenue, McKinley West,Taguig, Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4757 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com
Việt Nam Trung tâm chăm sóc khách hàng miễn phí: 1800-58-88-99 ĐT: (+84 28) 3910 5465 Công ty TNHH Electrolux Việt Nam Tầng 10, Tòa nhà Sofic, Số 10 Đường Mai Chí Thọ - Thành phố Thủ Đức, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam Số điện thoại văn phòng: (+84 28) 3910 5465 Fax Văn phòng: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com	Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road, #01-04 Sngapore 579713. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com
Korea Contact Center: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. 9th Floor, Pine Avenue B, 100 Eulji-ro, Jung-gu, Seoul 04551, Korea Electrolux Korea Home page: www.electrolux.co.kr Customer Care Home page: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com	Taiwan Consumer Care Center Toll Free: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 9F, No. 68, Sec. 2, Xianmin Blvd, Banqiao Dist., New Taipei City 22065, Taiwan Office Fax: (+886) 2 89645269 Email: service.tw@electrolux.com

RoHS
Compliant

Tuân theo quy định về giới hạn hàm lượng cho phép của một số chất hóa học nguy hiểm và bị hạn chế.
(Tuân thủ RoHS)
(Theo Thông tư số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10 tháng 8 năm 2011)

Classified as Internal

Classified as Internal