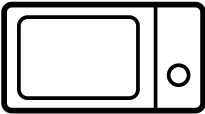
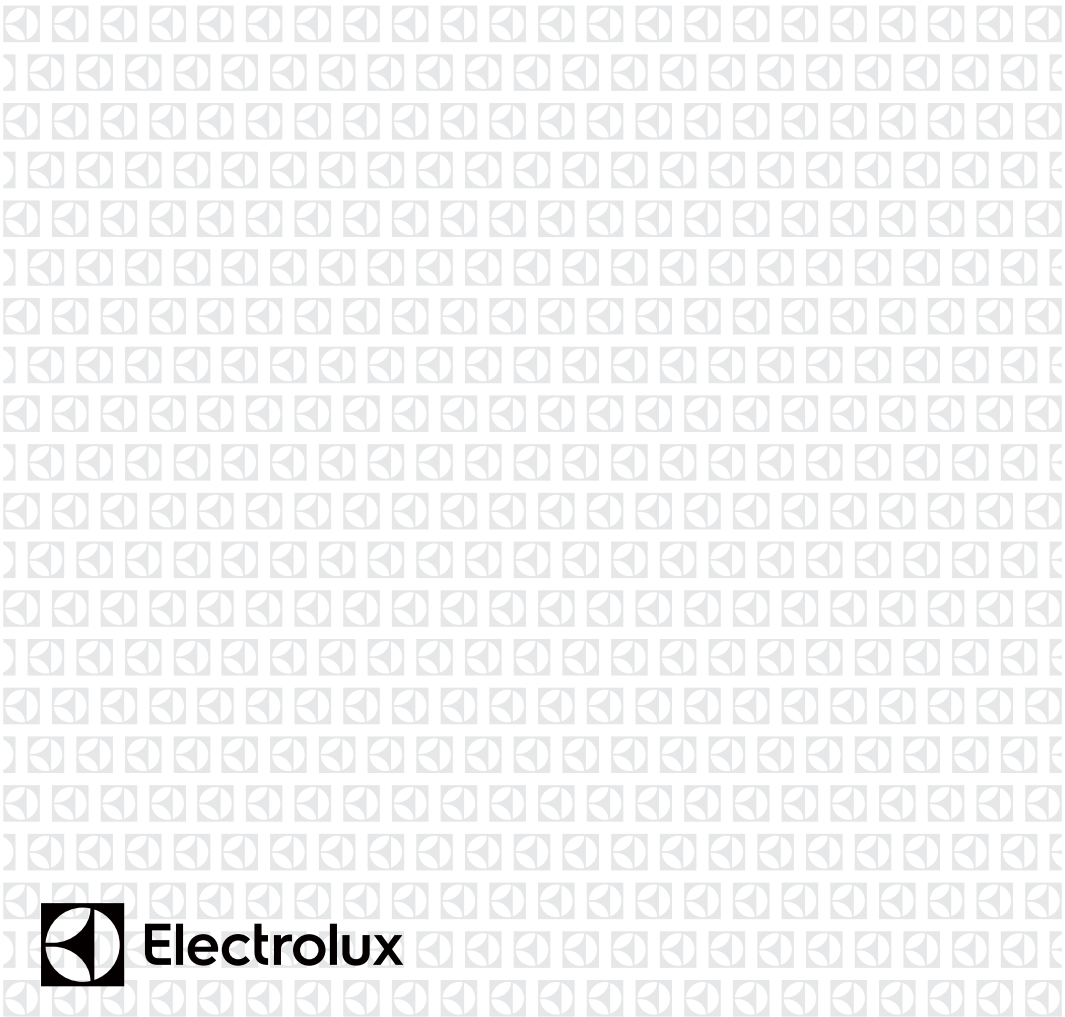


EMM25D22BM
EMG25D22BM
EMG25D22NB



EN Freestanding Microwave Oven
VN Lò Vi Sóng

Installation & User manual 2
Hướng Dẫn Lắp Đặt & Sử Dụng 16



Electrolux

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with its decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. Whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Check for any damage or marks. If you find the appliance is damaged or marked, you must report it within 7 days to claim for damages under the manufacturers' warranty. This does not affect your statutory rights.

Before you use the appliance, we recommend that you read through the whole user manual which provides the description of the product and its functions. It is important that the product is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards.

For future reference, please store this booklet in a safe place.

CONDITIONS OF USE

This appliance is for use in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
- Farmhouses.
- Use by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.

BEFORE YOU CALL

Please ensure you read the instruction manual fully before you call for service, or a full-service fee could be applicable.

RECORD MODEL AND SERIAL NUMBER HERE:

Model: _____

Serial No: _____

IMPORTANT INFORMATION THAT MAY IMPACT YOUR MANUFACTURER'S WARRANTY

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury, property damage and affect your ability to make a claim under the Electrolux manufacturer's warranty provided with your product. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on the Electrolux manufacturer's warranty if your product fault is due to failure to adhere this manual.

CONTENTS

General warnings	3
Safety instructions	4
Product description.....	5
Control panel	5
Accessories	7
Using the accessories	7
Daily use	8
Automatic programmes.....	10
Additional functions	11
Helpful hints and tips	12
Care and cleaning	12
Troubleshooting	13
Installation	14
Electrical Installation	15
Customer care center.....	15

SYMBOLS



WARNING!

This symbol indicates information concerning your personal safety.



CAUTION!

This symbol indicates information on how to avoid damaging the appliance.



IMPORTANT!

This symbol indicates tips and information about use of the appliance.



ENVIRONMENT!

This symbol indicates tips and information about economical and ecological use of the appliance.

INFORMATION ON DISPOSAL FOR USERS



ENVIRONMENT!

- Most of the packaging materials are recyclable. Please dispose these materials through your local recycling depot or by placing them in appropriate collection containers.
- If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

GENERAL WARNINGS

Important safety instructions, please read carefully and keep for future reference. Pass the user manual to new owners of the appliance.

NOTE! You must read these warnings carefully before installing or using the appliance. If you need assistance, contact our Customer Care Department.

The manufacturer will not accept liability, should these instructions or any other safety instructions stated in this book are not followed.

Safety of children and vulnerable people



WARNING!

Risk of suffocation, injury, or permanent

- 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.
- Keep all packaging away from children.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it if children are present.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away from it.



CAUTION!

Important safety instructions, read carefully and keep for future reference.

General safety

- The interior of the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are inside the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance, disconnect the power supply.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Do not dry food, clothing, slippers, sponges, damp cloth or heat up warming pads, and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire and cause injury.
- If smoke is emitted, switch off, unplug the appliance and keep the door closed to stifle out any flames.
- Heating up beverages in microwave can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and checked the temperature before consumption to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance as they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and remove any food residual.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life span of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- This appliance is designed for freestanding application. It must not be installed behind a decorative door or installed in an enclosed cupboard. Please follow the installation requirements in this manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door as they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.



CAUTION!

To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



WARNING!

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



NOTE:

If there are manufacturing or oil remains on the cavity or heating element, smoke or odour might occur during the first few operations. This is normal and will cease after repeated use.

We strongly recommend users to follow the below process:

- Turn on the grill mode and let the appliance operate several times without cooking food.
- Ensure sufficient ventilation around the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Installation



WARNING!

Only qualified person can install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions come with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Keep minimum distance from the other appliances and units.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- This appliance is supplied with a power cord and 13A power plug suitable for connection to standard 13A power socket. If a power socket needs to be installed, it must be done by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate matches with the power supply. If it is not, contact an electrician.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

Use



WARNING!

Risk of injury burns, or electric shock, or explosion.

- Use this appliance in the environment described in pg2.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.
- Do not operate appliance without food.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Regularly clean the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Remaining fat or food in the appliance can cause smoke/fire, particularly on the grill element.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents, or metal objects.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.

Disposal

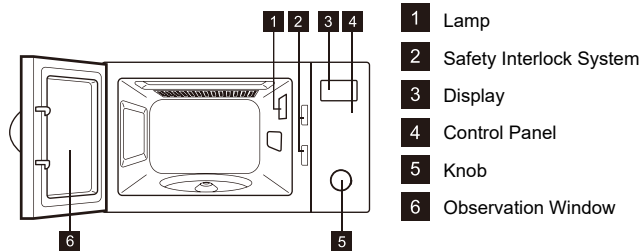


WARNING!

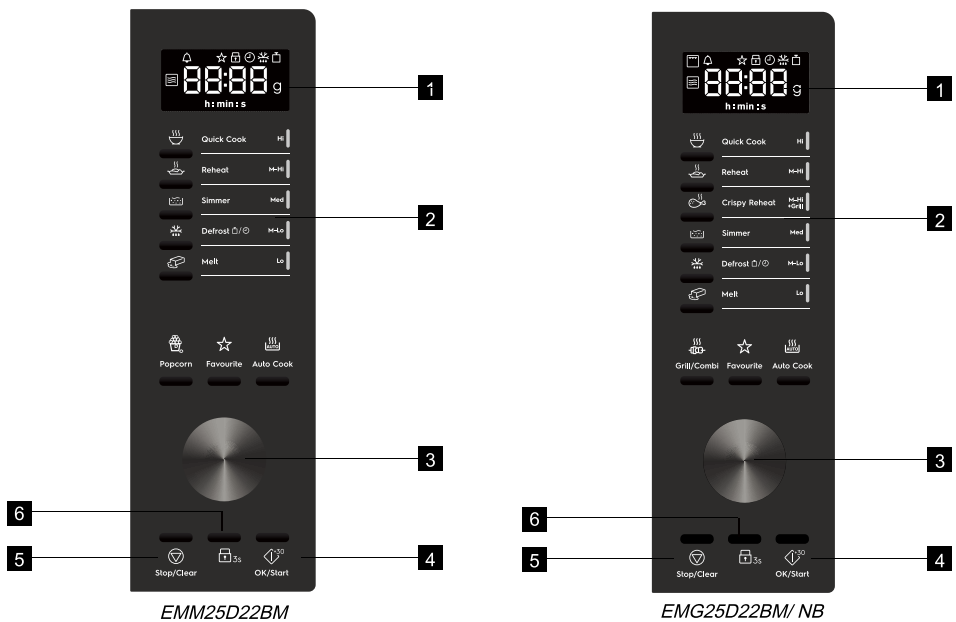
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



Symbol	Function	Description
1	---	Display
2	---	Function buttons
3	---	Setting knob
4	+30	OK/ Start +30 sec button
5		Stop/ Clear button
6	3s	Child Lock

PRODUCT DESCRIPTION (CONTINUE)

Other symbols on the control panel

	Symbol	Function	Description
1		Quick Cook	Fast or normal cooking.
2		Reheat	Normal cooking. Reheat.
3		Crispy Reheat	Reheat fried foods. ** Applicable to EMG25D22BM/ NB ONLY.
4		Simmer	Slow cooking, simmer, or stew.
5		Defrost	To defrost food by weight/ time.
6		Melt	Keep warm. Or for melting/softening.
7		Popcorn	Cook Popcorn. ** Applicable to EMM25D22BM ONLY.
8		Grill/ Combi	Grill or Combi cooking function. ** Applicable to EMG25D22BM/ NB ONLY.
9		Favourite	Store up to 3 frequently used settings.
10		Auto Cook	Auto menus.

QUICK COOK

- 1. Press “Quick Cook” once, “Hi” will display.
- 2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
- 3. Press “OK/Start” to start cooking.

REHEAT

- 1. Press “Reheat” once, “M-Hi” will display.
- 2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
- 3. Press “OK/Start” to start counting down.

SIMMER

- 1. Press “Simmer” once, “Med” will display.
- 2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
- 3. Press “OK/Start” to start counting down.

MELT

- 1. Press “Melt” once, “Lo” will display.
- 2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
- 3. Press “OK/Start” to start cooking.

WEIGHT DEFROST

- 1. Press “Defrost” once, “M-Lo” will display.
 - 2. Turn the knob to set the weight, it should be within 100-2000g.
 - 3. Press “OK/Start” to start counting down.
- Note: The buzzer will sound to remind you of turning over the food during defrosting.

TIME DEFROST

- 1. Press “Defrost” twice, “M-Lo” will display.
- 2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
- 3. Press “OK/Start” to start cooking.

PRODUCT DESCRIPTION (CONTINUE)

Other symbols on the control panel

POPCORN

1. Press "POPCORN" once, "100g" will display.
2. Press "OK/Start" to start cooking.

GRILL OR COMBINATION

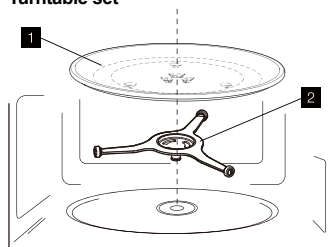
1. Press "Grill/Combi" once or twice, grill and combination mode are available. "Grill/Combi" icon will lit up.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press "OK/Start" to start cooking.

CRISPY REHEAT

1. Press "Crispy Reheat" once, "M-Hi+Grill" will lit up.
2. Turn the knob to set the cooking time, it should be within 0:00-95:00.
3. Press "OK/Start" to start cooking.

ACCESSORIES

Turntable set



1 Glass Tray

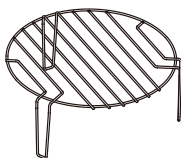
2 Turntable Ring Assembly



Clean the cooking cavity and put the turntable in place.

Grill rack

For grilling food and combi cooking.



WARNING!

The wire grill rack is not suitable for use in microwave mode. It can be used in grill, convection and combi (includes short burst of microwave, which is ok) cooking modes only. Using this wire grill rack in microwave mode may cause damage to the appliance.

**** Applicable to EMG25D22BM/ NB ONLY.**

USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to the safety chapters.

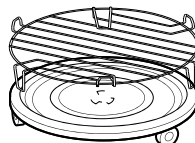


CAUTION!

Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the appliance.



Putting the grill rack



Place the grill rack on the turntable set.

1. For new installations, make sure all packaging and shipping tape has been removed.
2. Before using the appliance to prepare food for the first time, you will need to put the turntable in place correctly.
3. You must clean the cooking cavity and accessories

DAILY USE

Suitable cookware and materials

Cookware / Material	Microwave			Grilling/ Convection
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e.g., Pyrex, heat-proof glass)	■	■	■	■
Non-ovenproof glass and porcelain ¹⁾	■	--	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material (e.g. Arcoflam), grill shelf	■	■	■	■
Ceramic ²⁾ , earthenware ²⁾	■	■	■	--
Heat-resistant plastic up to 200°C ³⁾	■	■	■	--
Cardboard, paper	■	--	--	--
Clingfilm	■	--	--	--
Roasting film with microwave safe closure ³⁾	■	■	■	--
Roasting dishes made of metal, e.g., enamel, cast iron	--	--	--	■
Baking tins, black lacquer or silicon coated ³⁾	--	--	--	■
Baking tray	--	--	--	■
Browning cookware, e.g., Crisp pan or Crunch plate	--	■	■	--
Ready meals in packaging ³⁾	■	■	■	■

1) With no silver, gold, platinum, or metal plating / decorations.

2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals.

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

■ suitable

-- not suitable

DAILY USE (CONTINUED)

Power setting tables

Press	Power Level	Power (W)	Suitable Foods
	High	900W	Heat beverage. Cook rice, vegetable & noodles.
	Medium High	720W	Cook poultry and meat. Reheat.
	Medium	450W	Simmer soup. Stew fish and seafood.
	Medium Low	270W	Thaw foods.
	Low	90W	Melt butter/ chocolate. Keep cooked food warm.

Defrosting

You can choose between two defrosting modes:

- Weight Defrost
- Time Defrost

1. Press the Defrost button **1 time** for Weight Defrosting  or **2 times** for Time Defrosting .
2. Turn the Setting knob to set the Weight/ Time. For Weight Defrosting the time is set automatically.
3. Press  to confirm and start.



Do not use weight defrosting on food that is left out of the freezer for more than 20 minutes, or for frozen ready-made food.

FOR EMG25D22BM and EMG25D22NB ONLY

Press	Power Setting	Power (W)	Display	Suitable Foods
 x 1	Grill	100% Grill		Roast meat, sausage, lamb, seafood, steak or other thin pieces
 x 2	Combi 1	45% Grill 55% Microwave	 	Roast whole chicken or duck.
	Crispy Reheat	66% Grill 34% Microwave	 	Chicken nuggets, chicken breast meat, chicken wings or etc.

Grill or Combi Cooking

1. Press Grill/ Combi  button multiple times to select desire cooking mode.
2. Turn the Setting knob to set the time.
3. Press OK/Start  button to start cooking. You can adjust the time during cooking.
4. To pause the cooking, press Stop/Clear  button.
5. Press OK/Start  button to resume. Or press Stop/Clear  button again, to stop cooking and reset the settings.

DAILY USE (CONTINUED)

Crispy Reheat (FOR EMG25D22BM/NB ONLY)

- 
1. Press Crispy Reheat Crispy Reheat button.

2. Turn the Setting knob to set the time.

3. Press OK/Start  to confirm and start cooking.

AUTOMATIC PROGRAMMES



Refer to the safety chapters.

Auto Cook

You can use Auto Cook function to

- 
1. Press Auto Cook Auto Cook button.

2. Turn the Setting knob to choose the auto menu from the list.

3. Press OK/Start  to confirm the selection.

4. Turn the Setting knob to choose weight option.

5. Press OK/Start  to start cooking.

Display	Menu		Serving / Weight	Power
A-01	Pizza		100g 200g 300g 400g	100% Power
A-02	Pasta/ Spaghetti		100g (with 800g cold water) 150g (with 1200g cold water) 200g (with 1600g cold water)	80% Power
A-03	Beverage	Milk	1 Cup (250ml) 2 Cups (500ml) 3 Cups (750ml)	100% Power
		Coffee		
A-04	Congee/Porridge		50g 100g 150g	100%/ 50% Power
A-05	Potato		1 (230g) 2 (460g) 3 (690g)	100% Power
A-06	Vegetable		200g 300g 400g	100% Power
A-07	Chicken		250g 350g 450g 550g	80% Power
A-08	Fish		250g 350g 450g 550g	80% Power
A-09 ** Applicable to EMG25D22BM/NB ONLY.	Roast Beef/ Lamb		250g 350g 450g 550g	Combi 2
A-10 ** Applicable to EMG25D22BM/NB ONLY.	BBQ Meat Pieces	Beef	250g 350g 450g 550g	Combi 2
		Lamb	250g 350g 450g 550g	Combi 2

ADDITIONAL FUNCTIONS

CHILD LOCK FUNCTION

The Child Safety Lock prevents an accidental operation of the appliance.

1. Press Child Lock   button and hold 3 seconds.
2. Child Lock icon  shown on the display.
3. All LEDs is off.
4. To unlock, press Child Lock   button and hold 3 seconds again.

MULTI-STAGE COOKING FUNCTION

1. Press Defrost  once
2. Turn the Setting knob to set the weight
3. Press Function buttons. For example: Quick Cook
4. Turn the Setting knob to set the cooking time
5. Press OK/Start  to start cooking.

NOTES

- Two cooking stages can be set in multi-stage cooking.
- If you set defrost function, it will work automatically in the first stage.
- Auto menu cannot be set as one of the multi-stages.
- Each one press on OK/Start could increase the cook time by 30 seconds during cooking except for weight defrost.

FAVOURITE FUNCTION

Frequently used cooking settings can be saved and access quickly with the Favourite function. Once a customised programme has been set, simply activate it via the star-shaped icon. You don't have to remember the exact settings each time. It's convenience, at a touch

To Save FAVOURITE

1. Press Function buttons, for example: Quick Cook
2. Turn the Setting knob to set the cooking time. For example: 3:00 minutes
3. Press & hold Favourite  button for 3 seconds, until "01" flash on display.
4. Turn the Setting knob to choose which slot to save from 01, 02 and 03.
5. Press OK/ Start  to confirm and save.

To Use FAVOURITE

1. Press Favorite  button once, "01" will flash.
2. Turn the Setting knob to choose the saved cooking settings from 01, 02 and 03.
3. Press OK/Start  to start cooking.

NOTES

- Reheat, auto menu can not be set to memory cooking.
- Only one or two cooking procedures can be set, the setting method is the same as cooking settings.
- There is no memory after power failure. It cannot be set when the oven door is open.
- If the memory cooking program has been set, press "OK/Start", the oven will start immediately; otherwise, the cooking program needs to be reset.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Problem	Remedy
You cannot find details for food prepared.	Look for a similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: Double the amount = almost double the time, Half the amount = half the time
The food got too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power.
The food is not defrosted, hot or cooked after the cooking time ended.	Set longer cooking time or set higher power. Note that large dishes need longer time.
After the cooking time comes to an end, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g., soup.

To get better results for rice use a flat, wide dish.

Defrosting

Always defrost roast with the fat side down. Do not defrost covered meat because this may cause cooking instead of defrosting. Always defrost whole poultry breast side down.

Cooking

Always remove chilled meat and poultry from the refrigerator at least 30 minutes before cooking. Let the meat, poultry, fish, and vegetables stay covered after cooking.

Brush a little oil or melted butter over the fish. Add 30-45ml of cold water for every 250g of vegetables. Cut the fresh vegetables into even size pieces before cooking. Cook all vegetables with a cover on the container.

Reheating

When you reheat packed ready meals always follow the instructions written on the packaging.

Grilling

Grill flat food items in the middle of the grill rack. Turn the food over halfway through the set time and continue grilling.

Combi Cooking

Use Combi Cooking to keep the crispness of certain foods. Halfway through the cooking time turn the foods over and continue cooking. Each Combi mode combines the microwave and grill functions at different time periods and power levels.

CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the safety chapters.

Notes on cleaning:

- To clean the fingerprint-resistant stainless steel front panel, simply wipe with a soft cloth using warm water and a mild detergent. DO NOT use stainless steel cleaners, abrasive cleaners, or harsh solvents.
- Clean the interior of appliance after each use. You can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special cleaner.
- Clean all accessories regularly and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To soften hard to remove residual, boil a glass of water at full microwave power for 2 to 3 minutes.
- To remove odours, mix a glass of water with 2 tsp of lemon juice and boil at full microwave power for 5 minutes.

TROUBLESHOOTING



Refer to the safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
	The fuse in the fuse box is blown.	Check the fuse. If the fuse blows more than one time, contact a qualified electrician.
	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	The lamp must be replaced. Contact the customer service center.
There is sparking in the cavity.	Metal dish or dish with metal trim is used.	Remove the dish from the appliance.
	There are metal skewers or aluminum touches the interior walls.	Make sure that the skewers and foil does not touch the interior walls.
The turntable set makes scratching or grinding noise or does not rotate smoothly.	There is an object or dirt below the glass cooking tray.	Clean the area below the glass cooking tray including rollers. Check turntable roller assembly and glass are installed correctly.
Oven is in operation, but food is not heat up.	There is a malfunction.	Check ventilation of the unit is not obstructed. If this situation repeats with correct installation, call the customer service center.
Microwave runs cooking cycle but food does not heat up.	Internal self-resetting thermostat has activated. The microwave is fitted with a thermostat to protect internal components from overheating.	Once the thermostat's temperature has reduced the unit should function normally. Wait 5 minutes then try the appliance again.
Steam accumulating on microwave oven door or leaking from vents.	Cooking foods with a high moisture content will always produce steam.	This is a normal part of the cooking process.
Smoke detected during cooking process.	Fat accumulated on cavity grill element.	Ensure inside of unit is cleaned regularly.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the customer service center.

The necessary data for the customer service center is on the rating plate on the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (M)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

INSTALLATION



CAUTION!

Do not block the air vents. If you do that, the appliance can overheat.



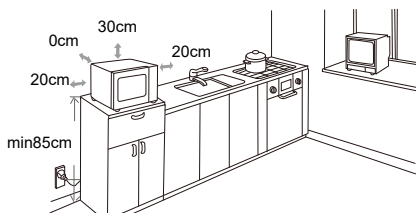
CAUTION!

Do not connect the appliance to adapters or extension leads. This can cause overloading and risk of fire.

- Put the appliance far away from steam, hot air and water splashes.
- If the appliance is stored/ transported at sub-zero temperatures, do not activate it immediately after installation. Allow at least two hours for it to be brought up to room temperature before turning on the unit.

Installation

- Remove all packing material and any promotional material from the microwave oven.
- Examine the oven for any damage such as dents or a broken door. Do not install if the oven is damaged. Call the service centre.
- Remove the protective film on the oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the right-hand side of the oven cavity to protect the magnetron.
- Do not leave the packing material so that small children can play with it. This can be hazardous.
- Select a flat, level surface that provides enough open space for the intake and outlet vents and that is strong enough to bear the weight of the oven. Leave a minimum clearance 30cm above the oven.



- 1) The minimum installation height is 85cm.
- 2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven. A minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
- 3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- 4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- 5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

Blocking the intake or outlet vents can damage the oven. If air vents are blocked during operation, the oven may overheat, and this may lead to malfunctioning. Hot air escapes from the vents, so be sure not to obstruct it or let curtains come between the oven and the rear wall.

- The oven should be placed in a stable position to avoid the possibility of causing vibration or noise.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- This oven should only be installed freestanding; not built-in or in a cabinet.
- Keep the oven away from heat and water. Exposure to heat and water can lower the efficiency and lead to malfunctioning.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of the oven may cause interference to your radio or TV reception.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surface of the microwave oven.
 - Reorient the receiving antenna of the radio and/or television.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
- Be sure the voltage and frequency where you connect the microwave oven is the same as specified on the rating plate on the microwave oven. If the microwave oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.



WARNING!

Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



ELECTRICAL INSTALLATION



WARNING!

Only qualified person can do the electrical installation.



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Instructions".

This appliance is supplied with a main cable and main plug.



WARNING!

The microwave oven is fitted with a plug and must be only connected to a properly installed, earthed socket. In accordance with the appropriate regulations, the socket must only be installed, and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3mm.

Customer care center

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) 7843 599 9 Office Fax : (+60 3) 7955 5511 Consumer Care Center Address: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Ta man 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
Vietnam Consumer Care Center Toll Free: 1800-58-88-99 Tel: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Floor 10th, Sofic Tower 10 Mai Chi Tho Street – Thu Thiem Ward – District 2 Thu Duc City, Ho Chi Minh City, Vietnam Office Tel: (+84 28) 3910 5465 Office Fax: (+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, 351 On Braddell Singapore 579713. 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 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songshan Dist., Taipei City 105408 Taiwan (R.O.C.) Email: service.tw@electrolux.com

RoHS
Compliant

Conformed to the stipulation on permissible content limitation of some hazardous & restricted chemical substances.
(RoHS compliant)

(According to the Circular No. 30/2011/TT-BCT, Vietnam, dated 10th August 2011)

CHÚNG TÔI NGHĨ ĐẾN BẠN

Cảm ơn bạn đã mua thiết bị của Electrolux. Bạn đã chọn một sản phẩm là thành quả của kinh nghiệm và sự đổi mới chuyên nghiệp kéo dài hàng thập kỷ. Tinh tế và phong cách, thiết bị này được thiết kế dành riêng cho bạn. Vậy nên mỗi khi bạn sử dụng, bạn có thể an tâm rằng bạn sẽ luôn nhận được những kết quả tốt nhất. Chào mừng bạn đến với Electrolux.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Hãy kiểm tra xem có bất kỳ hư hỏng hoặc dấu vết nào không. Nếu bạn thấy thiết bị bị hư hỏng hoặc có dấu vết, bạn phải báo cáo lại tình trạng đó trong vòng 7 ngày để khiếu nại về các hư hỏng theo bảo hành của nhà sản xuất. Điều này không ảnh hưởng đến các quyền theo luật định của bạn.

Trước khi sử dụng thiết bị, chúng tôi khuyến nghị bạn đọc kỹ toàn bộ hướng dẫn sử dụng, đây là tài liệu sẽ cung cấp mô tả và chức năng của sản phẩm. Điều quan trọng là phải lắp đặt sản phẩm một cách chính xác và bạn phải đọc kỹ hướng dẫn an toàn để tránh sử dụng sai cách hoặc gặp nguy hiểm. Để tham khảo trong tương lai, vui lòng để tập sách hướng dẫn này ở một nơi an toàn.

ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp của nhân viên tại cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
- Nhà nông trại.
- Khách hàng ở khách sạn, nhà nghỉ hoặc các môi trường cư trú khác.
- Môi trường dịch vụ giường ngủ và bữa sáng.

TRƯỚC KHI BẠN GỌI ĐIỆN

Vui lòng đảm bảo bạn đã đọc toàn bộ tài liệu hướng dẫn sử dụng này trước khi gọi điện yêu cầu dịch vụ, hoặc một khoản phí dịch vụ hoàn toàn có thể sẽ được áp dụng.

GHI MODEL VÀ SỐ SÊ-RI TẠI ĐÂY:

Model: _____

Số Sê-ri: _____

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

Việc tuân thủ các hướng dẫn sử dụng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này là cực kỳ quan trọng đối với sức khỏe và sự an toàn. Việc không tuân thủ nghiêm ngặt các yêu cầu trong tài liệu hướng dẫn này có thể dẫn đến thương tích cá nhân, thiệt hại tài sản và ảnh hưởng đến khả năng khiếu nại của bạn theo bảo hành của nhà sản xuất Electrolux đã cung cấp sản phẩm của bạn. Sản phẩm phải được sử dụng, lắp đặt và vận hành theo tài liệu hướng dẫn này. Bạn sẽ không thể khiếu nại về bảo hành của nhà sản xuất Electrolux trong trường hợp lỗi sản phẩm của bạn là do bạn không tuân thủ tài liệu hướng dẫn sử dụng này.

MỤC LỤC

Cảnh báo chung	17
Hướng dẫn sử dụng an toàn	18
Mô tả sản phẩm	19
Bảng điều khiển	19
Phụ kiện	21
Sử dụng phụ kiện	21
Sử dụng hàng ngày	22
Chương trình tự động	24
Chức năng bổ sung	25
Lời khuyên và mẹo hữu ích	26
Bảo quản và vệ sinh	26
Xử lý sự cố	27
Lắp đặt	28
Lắp đặt điện tử	29
Trung tâm chăm sóc khách hàng	29

BIỂU TƯỢNG



CẢNH BÁO!!

Biểu tượng này cho biết thông tin liên quan đến an toàn cá nhân của bạn.



CẨN TRỌNG!

Biểu tượng này cho biết thông tin về cách tránh gây hư hại thiết bị.



QUAN TRỌNG!

Biểu tượng này cho biết các mẹo và thông tin về cách sử dụng thiết bị.



MÔI TRƯỜNG!

Biểu tượng này cho biết các mẹo và thông tin về cách sử dụng thiết bị tiết kiệm và thân thiện với môi trường.

THÔNG TIN VỀ CÁCH THẢI BỎ DÀNH CHO NGƯỜI DÙNG



MÔI TRƯỜNG!

- Hầu hết các vật liệu đóng gói có thể tái chế được. Vui lòng thải bỏ những vật liệu này tại kho tái chế thuộc địa phương của bạn hoặc đặt chúng tại những thùng rác thu gom phù hợp.
- Nếu bạn muốn vứt bỏ sản phẩm này, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương của bạn và yêu cầu phương pháp thải bỏ đúng đắn.

CẢNH BÁO CHUNG

Hướng dẫn an toàn quan trọng, hãy đọc kỹ và giữ lại để tham khảo trong tương lai. Đưa tài liệu hướng dẫn sử dụng này cho chủ sở hữu mỗi của thiết bị.

LƯU Ý! Bạn phải đọc kỹ những cảnh báo này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị. Nếu bạn cần hỗ trợ, hãy liên hệ với Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng. Nhà sản xuất sẽ không chấp nhận trách nhiệm pháp lý nếu người dùng bỏ qua những hướng dẫn hoặc bất kỳ chỉ dẫn an toàn sử dụng nào khác có trong sách này.

Sự an toàn đối với trẻ em và người dễ bị tổn thương.



CẢNH BÁO!

Nguy cơ gây ngạt thở, chấn thương hoặc khuyết tật vĩnh viễn.

- Thiết bị này không được thiết kế dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
- Nên giám sát trẻ em để đảm bảo trẻ không chơi đùa với thiết bị.
- Đề tất cả bao bì tránh xa tầm tay trẻ em.
- Nếu thiết bị có thiết bị an toàn dành cho trẻ em, chúng tôi khuyên bạn nên kích hoạt thiết bị này khi có trẻ em.
- CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể tiếp cận có thể trở nên nóng khi sử dụng. Trẻ nhỏ nên tránh xa.



CẢN TRỌNG!

Hướng dẫn an toàn quan trọng, hãy đọc kỹ và giữ lại để tham khảo trong tương lai.

An toàn chung

- Thiết bị sẽ nóng lên từ bên trong khi hoạt động. Không được chạm vào những bộ phận làm nóng có trong thiết bị. Luôn sử dụng găng tay lò vi sóng để lấy ra hoặc đặt vào các phụ kiện hoặc đĩa chịu nhiệt.
- Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước để làm sạch thiết bị.
- Trước khi bảo dưỡng, hãy ngắt nguồn điện.
- Nếu cửa lò hoặc vòng đệm cửa lò bị hư hại, không nên sử dụng thiết bị cho tới khi được sửa chữa hoặc được thay thế bởi một người có thẩm quyền.
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Chỉ có người có thẩm quyền mới có thể triển khai bất kỳ hoạt động dịch vụ hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo rời vỏ chống phơi nhiễm với năng lượng từ lò vi sóng.
- Không được làm nóng chất lỏng hoặc thức ăn có trong hộp đựng được đậy kín. Chúng có nguy cơ phát nổ.

- Chỉ được sử dụng những đồ dùng phù hợp để sử dụng trong lò nướng vi sóng.
- Khi hâm nóng thức ăn trong hộp đựng nhựa hoặc giấy, hãy để ý kỹ thiết bị do có thể bắt lửa.
- Thiết bị nhằm mục đích hâm nóng thức ăn và đồ uống. Việc làm khô thức ăn hoặc quần áo và làm nóng tấm sưởi, đệm, miếng rửa bát, vải ẩm và đồ dùng tương tự có thể dẫn đến rủi ro gây chấn thương, bắt lửa hoặc hỏa hoạn.
- Khi có khói, hãy tắt hoặc rút điện thiết bị và đóng cửa lò lại để dập ngọn lửa.
- Hâm nóng đồ uống bằng lò vi sóng có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm. Phải cẩn thận khi xử lý hộp đựng.
- Nên khuấy hoặc lắc các chất có trong bình bú sữa và lọ đựng thức ăn trẻ em và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng để tránh bị bỏng.
- Không nên hâm nóng trứng còn nguyên vỏ và trứng đã luộc chín trong thiết bị vì chúng có thể phát nổ, ngay cả khi đã kết thúc quá trình hâm nóng bằng lò vi sóng.
- Nên làm sạch thiết bị thường xuyên để loại bỏ các mẫu vụn thức ăn còn sót lại.
- Việc không bảo dưỡng thiết bị trong một môi trường sạch sẽ có thể làm hư hỏng bề mặt và có thể ảnh hưởng nghiêm trọng đến tuổi thọ của thiết bị và có khả năng dẫn đến tình huống nguy hiểm.
- Nhiệt độ của các bề mặt tiếp cận được có thể sẽ rất cao khi thiết bị đang hoạt động.
- Thiết bị này được thiết kế không có giá đỡ. Không nên lật đặt thiết bị ở sau một cửa trang trí hoặc trong một kệ bát đĩa gắn dinding. Vui lòng làm theo yêu cầu lắp đặt trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo bằng kim loại sắc để làm sạch cửa lò kính vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến bị vỡ kính.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, dây nguồn này phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ được ủy quyền hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.



CẢN TRỌNG!

Để tránh nguy hiểm do sò ý đặt lại thiết bị ngắt nhiệt, thiết bị này không được cấp nguồn thông qua thiết bị chuyển mạch bên ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ, hoặc được kết nối với mạch điện thường xuyên được bật và tắt bởi tiện ích.



CẢNH BÁO!

Hãy đảm bảo tắt thiết bị trước khi thay thế đèn để tránh khả năng bị giật điện.



LƯU Ý:

Nếu còn sản phẩm hoặc đầu còn tồn đọng trên vỏ máy hoặc bộ phận làm nóng, có thể xuất hiện khói hoặc mùi trong lúc bắt đầu hoạt động. Đây là một hiện tượng bình

thường và sẽ hết sau nhiều lần sử dụng.
Chúng tôi đặc biệt khuyến nghị bạn làm theo các bước sau:

- Bật chế độ nướng và để cho thiết bị hoạt động vài lần mà không có thức ăn bên trong.
- Đảm bảo có đủ sự thông gió.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Lắp đặt



CẢNH BÁO!

Chỉ có người đủ trình độ mới được lắp đặt thiết bị này.

- Tháo gỡ hết bao bì.
- Không được lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã bị hư hại.
- Tuân thủ các chỉ dẫn lắp đặt được cung cấp kèm với thiết bị.
- Luôn cẩn thận khi tháo gỡ thiết bị vì chúng rất nặng. Luôn đeo găng tay bảo hộ.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với thiết bị và bộ máy khác.

Kết nối điện



CẢNH BÁO!

Nguy cơ hỏa hoạn và giật điện.

- Thiết bị này được cung cấp cùng với dây nguồn và phích cắm điện 13A thích hợp để kết nối với ổ cắm điện 13A tiêu chuẩn. Phải có thợ điện có trình độ phù hợp thực hiện nếu cần lắp đặt ổ cắm điện.
- Thiết bị phải được nối đất
- Đảm bảo thông tin về điện trên bảng thông số phù hợp với nguồn điện. Nếu không, hãy liên hệ với thợ điện.
- Chỉ kết nối phích cắm nguồn với ổ cắm nguồn khi hoàn tất quá trình lắp đặt. Hãy đảm bảo có thể sử dụng phích cắm nguồn sau khi lắp đặt
- Đảm bảo không làm hư hỏng phích cắm nguồn và cáp nguồn. Hãy liên hệ với Trung Tâm Dịch Vụ hoặc thợ điện để thay cáp nguồn bị hỏng.
- Không được rút cáp nguồn để ngắt kết nối thiết bị. Luôn rút phích cắm nguồn.

Sử dụng



CẢNH BÁO!

Nguy cơ chấn thương, bị bỏng hoặc giật điện hoặc cháy nổ.

- Hãy sử dụng thiết bị này trong gia đình.
- Không thay đổi thông số của thiết bị này.
- Đảm bảo rằng quạt thông gió không bị chặn.
- Hãy giám sát thiết bị trong lúc hoạt động.
- Không tạo áp lực lên cửa mờ.
- Không sử dụng thiết bị làm bề mặt làm việc hay sử dụng khoang nấu cho mục đích bảo quản.
- Không để thiết bị hoạt động mà không có thức ăn.
- Không sử dụng hộp đựng thức ăn và đồ uống bằng kim loại khi dùng trong lò vi sóng.

Bảo quản và vệ sinh



CẢNH BÁO!

Nguy cơ chấn thương, hỏa hoạn hoặc hư hại đến thiết bị.

- Trước khi bảo trì, hãy vô hiệu hóa thiết bị và ngắt kết nối phích cắm nguồn với ổ cắm nguồn.
- Thường xuyên vệ sinh thiết bị để ngăn ngừa sự xuống cấp của vật liệu bề mặt
- Không để thức ăn rơi vãi hoặc cặn bột làm sạch tích tụ trên bề mặt vòng đệm cửa lò.
- Mở hoặc thức ăn tổn động trong thiết bị có thể gây ra khói/lửa, đặc biệt là ở trên dụng cụ nướng.
- Hãy vệ sinh thiết bị bằng một tấm vải mềm ẩm. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa trung tính. Không được sử dụng các sản phẩm mài mòn, miếng làm sạch mài mòn, dung môi hoặc các vật thể bằng kim loại.
- Không sử dụng dụng cụ vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh cho thiết bị này.

Thải bỏ

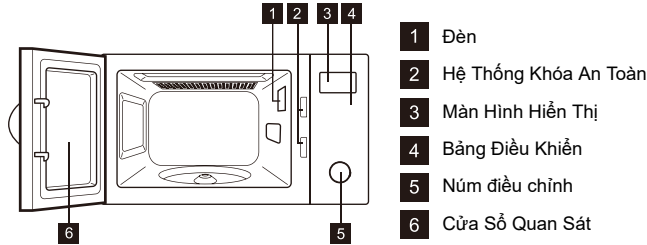


CẢNH BÁO!

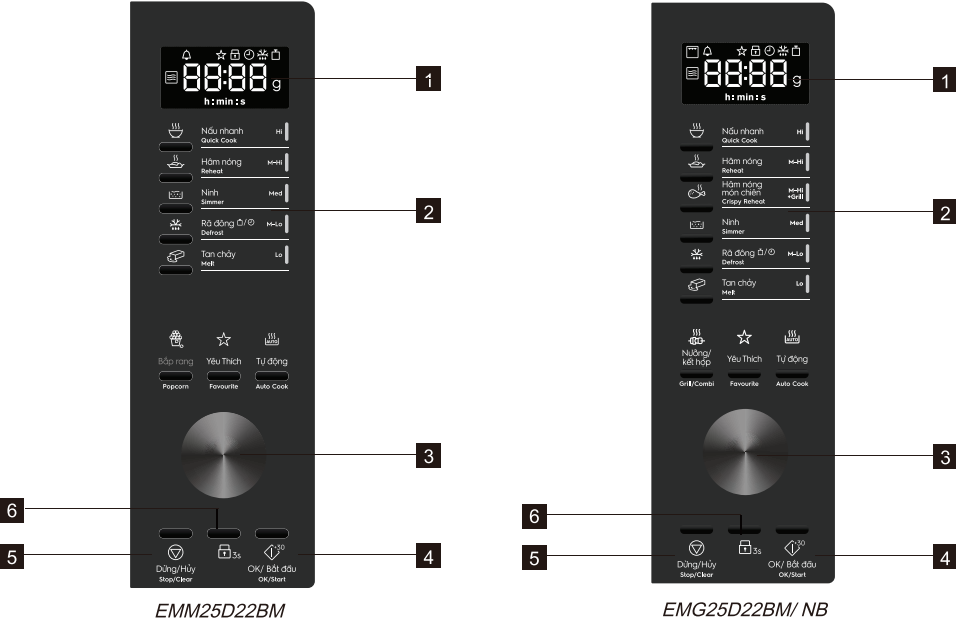
Nguy cơ chấn thương hoặc ngạt thở.

- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Cắt và vứt bỏ cáp nguồn.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Biểu Tượng	Chức Năng	Mô Tả
1	---	Màn hình hiển thị Hiển thị phần cài đặt và thời gian hiện tại.
2	---	Nút chức năng Để chọn các chức năng nấu ăn khác nhau.
3	---	Nút điều chỉnh Để điều chỉnh thời gian/ trọng lượng nấu ăn. Để chọn một loạt các menu tự động.
4		Nút bắt đầu/ thêm 30 giây Để khởi động thiết bị hoặc tăng thời gian nấu ăn thêm 30 giây ở mức tối đa.
5		Nút Dừng/ Xóa Để vô hiệu hóa thiết bị hoặc xóa phần cài đặt nấu ăn.
6		Khóa Trẻ Em Nhấn và giữ để kích hoạt chức năng Khóa An Toàn Trẻ Em.

MÔ TẢ SẢN PHẨM (TIẾP)

Các biểu tượng khác trên bảng điều khiển

	Biểu Tượng	Chức Năng	Mô Tả
1		Nấu Nhanh	Nấu nhanh hoặc bình thường.
2		Hâm Nóng	Nấu bình thường. Hâm nóng.
3		Hâm Nóng Món Chiên	Hâm nóng và làm giòn món chiên. ** Chỉ áp dụng cho EMG25D22BM/ NB.
4		Ninh	Nấu chậm, nấu nhỏ lửa và hầm.
5		Rã Đông	Để rã đông đồ ăn theo trọng lượng/ thời gian.
6		Làm Tan Chấy	Giữ ấm. Làm tan chảy/ làm mềm.
7		Bếp rang	Làm món bếp rang ** Chỉ áp dụng cho EMM25D22BM.
8		Nướng/ Kết Hợp	Chức năng nấu Nướng hoặc Kết Hợp. ** Chỉ áp dụng cho EMG25D22BM/ NB.
9		Yêu Thích	Có thể lưu tối đa 3 dạng cài đặt được sử dụng thường xuyên nhất và có thể truy cập nhanh chóng với chức năng Yêu Thích.
10		Nấu Tự Động	Các thực đơn nấu tự động.

Nấu Nhanh

- 1. Nhấn “Nấu Nhanh” một lần, “Hi” sẽ hiện thờ.
- 2. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu, thời gian nấu trong khoảng 0:00-95:00.
- 3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu nấu.

Hâm Nóng

- 1. Nhấn “Hâm Nóng” một lần, “M-Hi” sẽ hiện thờ.
- 2. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu, thời gian nấu trong khoảng 0:00-95:00.
- 3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu.

Ninh

- 1. Nhấn “Ninh” một lần, “Med” sẽ hiện thờ.
- 2. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu, thời gian nấu trong khoảng 0:00-95:00.
- 3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu.

Làm Tan Chấy

- 1. Nhấn “Tan Chấy” một lần, “Lo” sẽ hiện thờ.
- 2. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu, thời gian nấu trong khoảng 0:00-95:00.
- 3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu nấu.

Rã Đông theo Trọng Lượng

- 1. Nhấn “Rã đông” một lần, “M-Lo” sẽ hiện thờ.
- 2. Xoay núm để đặt trọng lượng, trọng lượng thực phẩm trong khoảng 100-2000g.
- 3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu rã đông.

Lưu ý: Âm thanh sẽ phát ra để nhắc bạn lật mặt thực phẩm trong quá trình rã đông.

Rã Đông theo Thời Gian

- 1. Nhấn “Rã đông” một lần, “M-Lo” sẽ hiện thờ.
- 2. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu, thời gian nấu trong khoảng 0:00-95:00.
- 3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu rã đông.

MÔ TẢ SẢN PHẨM (TIẾP)

Các biểu tượng khác trên bảng điều khiển

Nướng/ Kết Hợp

1. Nhấn “Nướng/ Kết Hợp” một hoặc hai lần, chế độ nướng và kết hợp có sọc.
2. Biểu tượng “nướng” hoặc biểu tượng “vi sóng, nướng” sẽ sáng lên.
3. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu, thời gian trong khoảng 0:00-95:00.
3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu.

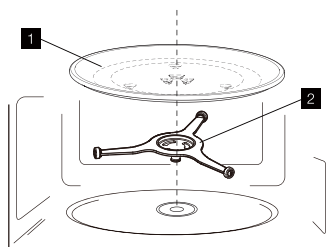
Hâm Nóng Món Chiên

1. Nhấn “Hâm Nóng Món Chiên” một lần, “M-Hi+Grill” sẽ hiện tho.
2. Xoay núm để cài đặt thời gian nấu, thời gian trong khoảng 0:00-95:00.
3. Nhấn “OK/Bắt đầu” để bắt đầu.

PHỤ KIỆN

Không được đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa thủy tinh.

Lắp bộ đĩa quay



1 Khay Thủy Tinh

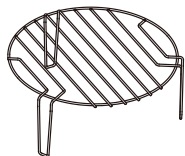
2 Khung Lắp Đặt Đĩa Quay



Vệ sinh khoang nấu và đặt đĩa quay vào vị trí.

Giá nướng

Để nướng thức ăn và nấu kết hợp.



CẢNH BÁO!

Giá nướng dây không phù hợp để sử dụng ở chế độ chỉ dùng lò vi sóng. Giá nướng này chỉ có thể được sử dụng ở các chế độ nấu nướng, đối lưu và kết hợp (bao gồm chế độ sử dụng lò vi sóng trong một khoảng thời gian ngắn, là một chế độ dùng được). Việc sử dụng giá nướng dây ở chế độ chỉ dùng lò vi sóng có thể gây hư hại cho thiết bị.

**** Chỉ áp dụng cho EMG25D22BM/ NB.**

SỬ DỤNG PHỤ KIỆN



CẢNH BÁO!

Tham khảo chương sử dụng an toàn.

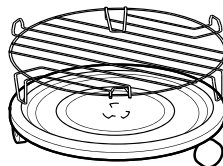


CẢN TRỌNG!

Không được nấu mà không có bộ đĩa quay. Chỉ sử dụng đĩa quay được cung cấp cùng với thiết bị.



Lắp giá nướng



Đặt giá nướng lên trên bộ đĩa quay.

1. Đối với lần lắp đặt mới, hãy đảm bảo tháo bỏ tất cả các bao bì và băng dính vận chuyển.
2. Trước khi sử dụng thiết bị để nấu thức ăn lần đầu, bạn cần phải đặt đĩa quay vào đúng chỗ.
3. Bạn phải vệ sinh cho buồng nấu cùng với các phụ kiện.

SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

Dụng cụ nấu và vật liệu phù hợp

Dụng Cụ Nấu / Vật Liệu	Lò Vi Sóng			Nướng/Đốt Lửa
	Rã Đông	Hâm Nóng	Nấu	
Thủy tinh và sứ chịu nhiệt (không có thành phần kim loại, ví dụ: Pyrex, thủy tinh cách nhiệt)	■	■	■	■
Thủy tinh và sứ không chịu nhiệt ¹⁾	■	--	--	--
Thủy tinh và gốm thủy tinh làm bằng vật liệu chịu nhiệt / vật liệu chống đông lại (ví dụ: Arcoflam), kệ nướng	■	■	■	■
Gốm ²⁾ đồ làm bằng đất nung ²⁾	■	■	■	--
Nhựa chịu nhiệt lên đến 200°C ³⁾	■	■	■	--
Bìa cứng, giấy	■	--	--	--
Màng bọc thực phẩm	■	--	--	--
Màng nướng có đóng nắp an toàn bằng lò vi sóng ³⁾	■	■	■	--
Các đĩa nướng được làm từ kim loại, ví dụ: men, gang	--	--	--	■
Thiếc nướng, sơn mài đen hoặc tráng silicon ³⁾	--	--	--	■
Khay nướng	--	--	--	■
Dụng cụ nấu rán vàng, ví dụ: chảo Chiên Giòn hoặc đĩa Chiên Giòn	--	■	■	--
Thức ăn sẵn đóng gói ³⁾	■	■	■	■

1) Không có vật trang trí/ mạ bạc, vàng, bạch kim hoặc kim loại.
2) Không có thành phần thạch anh hoặc kim loại, hoặc đồ gốm tráng men có chứa kim loại.
3) Bạn phải làm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất về nhiệt độ tối đa.

■ phù hợp
-- không phù hợp

SỬ DỤNG HÀNG NGÀY (TIẾP)

Bảng cài đặt nguồn

Nhấn	Mức Độ Năng Lượng	Năng Lượng (W)	Thức Ăn Phù Hợp
	Cao	900W	Hâm nóng đồ uống. Nấu cơm, rau và mì.
	Trung Bình Cao	720W	Nấu thịt gia cầm và thịt đỏ. Hâm nóng.
	Trung Bình	450W	Nấu nhỏ lửa súp. Hâm cá và hải sản.
	Trung Bình Thấp	270W	Rã đông thức ăn.
	Thấp	90W	Tan chảy bơ, sô-cô-la. Giữ ấm đồ ăn được nấu chín.

Rã đông

Bạn có thể chọn một trong hai chế độ giải đông:

- Rã Đông theo Trọng Lượng
 - Rã Đông theo Thời Gian
1. Nhấn nút Rã Đông **1 lần** để Rã Đông Theo Trọng Lượng  hoặc **2 lần** để Rã Đông Theo Thời Gian  
 2. Vặn núm Cài Đặt để đặt Trọng Lượng/ Thời Gian. Đối với Rã Đông Theo Trọng Lượng, thời gian rã đông sẽ được đặt tự động.
 3. Nhấn  để xác nhận và bắt đầu.



Không được sử dụng chức năng rã đông theo trọng lượng cho thức ăn được bỏ ra khỏi ngăn đá quá 20 phút hoặc thức ăn được chế biến sẵn đông lạnh.

CHỈ DÀNH CHO EMG25D22BM và EMG25D22NB

Nhấn	Cài Đặt Năng Lượng	Năng Lượng (W)	Màn Hình Hiển Thị	Thức Ăn Phù Hợp
 x 1	Nướng	100% Nướng		Thịt nướng, xúc xích, thịt cừu, hải sản, bít tết hoặc các miếng thịt mỏng khác
 x 2	Kết Hợp ¹	45% Nướng 55% Lò Vi Sóng	 	Gà hoặc vịt nướng nguyên con.
	Hâm Nóng Món Chiên	66% Nướng 34% Lò Vi Sóng	 	Gà viên, thịt ức gà, cánh gà, v.v.

Nấu Nướng hoặc Kết Hợp

1. Nhấn vào nút Nướng/ Kết Hợp  nhiều lần để chọn chế độ nấu mong muốn.
2. Vặn núm Cài Đặt để đặt thời gian
3. Nhấn OK/Bắt Đầu  để bắt đầu nấu. Bạn có thể điều chỉnh thời gian
4. Để tắt dừng nấu, hãy nhấn nút Dừng/Xóa .
5. Nhấn OK/Bắt Đầu  để tiếp tục. Hoặc nhấn Dừng/Xóa  để dừng nấu và đặt lại cài đặt

SỬ DỤNG HÀNG NGÀY (TIẾP)

Hâm Nóng Món Chiên (CHỈ DÀNH CHO EMG25D22BM/NB)



- 1. Nhấn vào nút Hâm Nóng Món Chiên **Crispy Reheat**
- 2. Vận núm Cài Đặt để đặt thời gian.
- 3. Nhấn OK/Bắt Đầu  để xác nhận và bắt đầu nấu ăn.

CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG



CẢNH BÁO!

Tham khảo chương an toàn.

Nấu Tự Động

Bạn có thể sử dụng chức năng Nấu Tự Động để



- 1. Nhấn nút Nấu Tự Động **Auto Cook**
- 2. Vận núm Cài Đặt để chọn menu tự động từ danh sách.
- 3. Nhấn OK/Bắt Đầu  để xác nhận lựa chọn.
- 4. Vận núm Cài Đặt để chọn tùy chọn về trọng lượng.
- 5. Nhấn OK/Bắt Đầu  để bắt đầu nấu.

Màn Hình Hiện Thị	Menu		Khẩu Phần/Trọng Lượng	Năng Lượng
R-01	Pizza		100g 200g 300g 400g	100% Năng Lượng
R-02	Mì Ống, Mì Ý		100g (với 800g nước lạnh) 150g (với 1200g nước lạnh) 200g (với 1600g nước lạnh)	80% Năng Lượng
R-03	Đồ Uống	Sữa	1 Cốc (250ml) 2 Cốc (500ml) 3 Cốc (750ml)	100% Năng Lượng
		Cà Phê		
R-04	Cháo Gạo/Cháo Ngũ Cốc		50g 100g 150g	100%/ 50% Năng Lượng
R-05	Khoai Tây		1 (230g) 2 (460g) 3 (690g)	100% Năng Lượng
R-06	Rau Củ		200g 300g 400g	100% Năng Lượng
R-07	Thịt Gà		250g 350g 450g 550g	80% Năng Lượng
R-08	Cá		250g 350g 450g 550g	80% Năng Lượng
R-09 ** Chỉ áp dụng cho EMG25D22BM/NB.	Thịt Bò/Cừu Nướng		250g 350g 450g 550g	Kết Hợp 2
R-10 ** Chỉ áp dụng cho EMG25D22BM/NB.	Miếng Thịt BBQ	Bò	250g 350g 450g 550g	Kết Hợp 2
		Cừu	250g 350g 450g 550g	Kết Hợp 2

CÁC CHỨC NĂNG BỔ SUNG

CHỨC NĂNG KHÓA TRẺ EM

Khóa An Toàn Trẻ Em giúp ngăn chặn sự cố hoạt động của thiết bị.

1. Nhấn nút Khóa Trẻ Em  3s và giữ 3 giây.
2. Biểu tượng Khóa Trẻ Em  xuất hiện trên màn hình thị.
3. Các đèn LED sẽ tắt.
4. Để mở khóa, nhấn nút Khóa Trẻ Em  3s và lại giữ 3 giây.

CHỨC NĂNG NẤU NHIỀU GIAI ĐOẠN

1. Nhấn Rã Đồng  một lần
2. Vận nút Cài Đặt để đặt trọng lượng
3. Nhấn các nút Chức Năng. Ví dụ: Nấu Nhanh
4. Vận nút Cài Đặt để đặt giờ nấu
5. Nhấn OK/Bắt Đầu  để bắt đầu nấu.

LƯU Ý

- Hai giai đoạn nấu có thể được đặt trong nấu nhiều giai đoạn.
- Nếu bạn đặt chức năng rã đồng, chức năng này sẽ hoạt động tự động ở giai đoạn đầu tiên.
- Menu tự động không được đặt làm một trong nhiều giai đoạn.
- Mỗi lần nhấn vào nút OK/Bắt Đầu đều có thể tăng thời gian nấu thêm 30 giây vào bất kỳ thời điểm nào ngoài rã đồng theo trọng lượng.

CHỨC NĂNG YÊU THÍCH

Các cài đặt nấu được sử dụng thường xuyên có thể được lưu và tiếp cận nhanh chóng với chức năng Yêu Thích. Sau khi bạn đặt một chương trình tùy chỉnh, chỉ cần kích hoạt chương trình đó bằng biểu tượng ngôi sao. Bạn sẽ không cần phải ghi nhớ chính xác các loại cài đặt mỗi lần sử dụng thiết bị nữa. Đây là một chức năng tiện dụng chỉ với một cú chạm.

Để Lưu Vào YÊU THÍCH

1. Đặt một giai đoạn nấu - nhấn nút Chức Năng. Ví dụ: Nấu Nhanh
2. Vận nút Cài Đặt để đặt thời gian nấu. Ví dụ: 3:00 phút
3. Nhấn và giữ nút Yêu Thích  3 giây cho till khi có số "01" nhảy sáng trên màn hình hiển thị.
4. Vận nút Cài Đặt để chọn chỗ để lưu từ 01, 02 đến 03.
5. Nhấn OK/ Bắt Đầu  để xác nhận và lưu.

Để Sử Dụng YÊU THÍCH

1. Nhấn nút Yêu Thích  một lần, số "01" sẽ nhảy sáng.
2. Vận nút Cài Đặt để chọn các cài đặt nấu được lưu từ 01, 02 đến 03.
3. Nhấn OK/Bắt Đầu  để bắt đầu nấu.

LƯU Ý

- Chức năng hâm nóng, menu tự động không thể được đặt vào phần ghi nhớ nấu ăn.
- Chỉ được đặt một hoặc quy trình nấu ăn, phương pháp cài đặt sẽ tương tự với cài đặt nấu ăn.
- Không có bộ nhớ sau khi mất điện. Bộ nhớ cũng không thể được đặt khi cửa lò đang mở.
- Nếu bộ nhớ chương trình nấu ăn được đặt trực tiếp, nhấn "OK/Bắt Đầu", sau đó lò sẽ làm việc trực tiếp; nếu không thì chương trình nấu ăn phải được đặt lại.

CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN HỮU ÍCH

Vấn Đề	Biện Pháp Khắc Phục
Bạn không thể tìm thấy thông tin chi tiết về số lượng thức ăn cần được chuẩn bị.	Tìm loại thức ăn tưởng tự. Tăng hoặc giảm thời gian nấu dựa theo quy tắc sau: Gấp đôi số lượng = gần như gấp đôi thời gian, Một nửa số lượng = một nửa thời gian
Thức ăn bị khô quá.	Đặt thời gian nấu ngắn hơn hoặc chọn mức năng lượng vi sóng thấp hơn.
Thức ăn không được rã đông, làm nóng hoặc nấu chín sau khi hết thời gian nấu.	Đặt thời gian nấu lâu hơn hoặc đặt mức năng lượng cao hơn. Xin hãy ghi nhớ rằng các món ăn lớn cần có nhiều thời gian để nấu hơn.
Sau khi hết thời gian nấu, thức ăn bị nóng quá ở cạnh những chưa được chín ở phần giữa.	Lần tới, bạn hãy đặt mức năng lượng thấp hơn và thời gian lâu hơn. Hãy khuấy chất lỏng ở mức nửa chừng, ví dụ: súp.

Để có kết quả tốt hơn đối với cơm, hãy sử dụng một loại đĩa mỏng và rộng.

Rã Đông

Luôn rã đông thịt nướng với phần mỡ ở dưới. Không được rã đông miếng thịt được bọc kín vì có thể nấu chín thịt thay vì rã đông. Luôn phải rã đông toàn bộ phần ức gia cầm trở xuống.

Nấu

Luôn bỏ thịt và thịt gia cầm đông lạnh ra khỏi tủ lạnh ít nhất là 30 phút trước khi nấu. Hãy bọc kín thịt, thịt gia cầm, cá và rau củ sau khi nấu.

Quét một ít dầu hoặc bơ đun chảy lên cá. Cứ 250g rau thì thêm 30-45ml nước lạnh. Cắt các loại rau tươi thành các miếng có kích thước bằng nhau trước khi nấu. Đậy nắp nồi khi nấu tất cả các loại rau.

Hâm Nóng

Khi bạn hâm nóng các bữa ăn đã được đóng gói sẵn, luôn làm theo các chỉ dẫn được ghi trên bao bì.

Nướng

Nướng các miếng thức ăn cắt lát mỏng ở giữa giá nướng. Lật thức ăn khi một nửa thời gian được đặt trôi qua và tiếp tục nướng.

Nấu Kết Hợp

Sử dụng cách Nấu Kết Hợp để giữ được độ giòn của một số loại thức ăn nhất định. Khi trôi qua một nửa thời gian nấu, hãy lật thức ăn và tiếp tục nấu. Mỗi chế độ Kết Hợp đều có chức năng lò vi sóng và nướng với các khoảng thời gian và mức độ năng lượng khác nhau.

BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH



CẢNH BÁO!

Tham khảo chương an toàn.

Lưu ý khi vệ sinh:

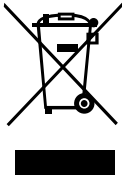
- Để vệ sinh tấm thép không gỉ chống vân tay của mặt trước, hãy lau bằng một miếng vải mềm với nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ. KHÔNG ĐƯỢC sử dụng chất tẩy rửa thép không gỉ, chất tẩy rửa ăn mòn hoặc dung môi mạnh.
- Vệ sinh phần nội thất của thiết bị sau mỗi lần sử dụng. Từ đó, bạn có thể loại bỏ vết bẩn trong thiết bị dễ dàng hơn mà không bị cháy.
- Vệ sinh vết bẩn cứng đầu bằng chất tẩy rửa đặc biệt
- Vệ sinh thường xuyên tất cả các phụ kiện và phối khô. Sử dụng tấm vải mềm với nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ.
- Để làm mềm các màng bám khó loại bỏ, hãy đun sôi một cốc nước ở mức năng lượng của lò vi sóng trong khoảng từ 2 đến 3 phút
- Để loại bỏ mùi hôi, hãy pha một cốc nước với 2 thìa cà phê nước cốt chanh và đun sôi ở mức năng lượng tối đa của lò vi sóng trong 5 phút

XỬ LÝ SỰ CỐ



Tham khảo chương an toàn.

Vấn đề	Nguyên nhân khả quan	Biện pháp khắc phục
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị bị vô hiệu hóa.	Khởi động thiết bị.
	Thiết bị chưa được cắm dây.	Cắm dây thiết bị.
	Cầu chì trong hộp cầu chì bị cháy.	Kiểm tra cầu chì. Nếu cầu chì bị cháy nhiều hơn một lần, hãy liên hệ với thợ điện có trình độ.
	Cửa lò không được đóng hoàn toàn.	Đảm bảo rằng không có thứ gì chặn cửa lò.
Đèn không hoạt động.	Đèn bị hỏng.	Phải thay thế đèn. Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng.
Có tia lửa trong buồng nấu.	Có đĩa kim loại hoặc đĩa có viên kim loại.	Bỏ đĩa ra khỏi thiết bị.
	Có xiên kim loại hoặc giấy nhôm chạm vào tường bên trong.	Đảm bảo rằng xiên kim loại và giấy bạc không chạm vào tường bên trong.
Bộ đĩa quay gây ra tiếng ồn xúốc hoặc mùi hoặc quay không êm.	Có một vật hoặc vết bẩn kẹt bên dưới khay nấu thủy tinh.	Vệ sinh phần dưới của khay thủy tinh, gồm cả trục quay. Kiểm tra xem liệu phần lắp trục quay của đĩa quay và khay thủy tinh có được lắp đặt đúng cách không.
Thiết bị dừng hoạt động mà không có lý do rõ ràng.	Đã xảy ra sự cố.	Đảm bảo rằng hệ thống thông gió của thiết bị không bị cản trở. Nếu sự cố này vẫn còn tiếp diễn khi lắp đặt đúng cách, hãy gọi cho trung tâm dịch vụ khách hàng.
Lò vi sóng chạy đĩa quay nhưng thức ăn không nóng.	Máy điều nhiệt tự điều chỉnh bên trong đã được kích hoạt. Lò vi sóng được trang bị máy điều nhiệt để bảo vệ cách thành phần bên trong khỏi bị quá tải nhiệt.	Khi nhiệt độ của máy điều nhiệt giảm, thiết bị sẽ hoạt động lại một cách bình thường. Hãy đợi 5 phút và thử lại.
Hơi nước tích tụ trên cửa lò vi sóng hoặc rò rỉ ra từ lỗ thông gió.	Nấu thức ăn có độ ẩm cao sẽ luôn xuất hiện hơi nước.	Đây là hiện tượng phần bình thường của quá trình nấu ăn.
Có khói trong quá trình nấu ăn.	Chất béo tích tụ trên dụng cụ nướng khoang.	Đảm bảo vệ sinh thường xuyên bên trong thiết bị



Theo chỉ thị về Chất Thải Thiết Bị Điện và Điện Tử (Waste of Electrical and Electronic Equipment, WEEE), WEEE nên được thu thập và xử lý riêng biệt. Nếu trong bất kỳ thời điểm nào trong tương lai mà bạn cần thái bỏ sản phẩm này, vui lòng KHÔNG thái bỏ sản phẩm này cùng với rác gia đình. Hãy gửi sản phẩm này đến các điểm thu thập WEEE có sẵn.

Nếu bạn không thể tự tìm kiếm được giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ với nhà cung cấp của bạn hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng.

Dữ liệu cần thiết về trung tâm dịch vụ khách hàng có ở trên bảng thông số trên thiết bị.

Chúng tôi khuyến nghị bạn ghi dữ liệu vào đây:

Model (M)
.....

Số sản phẩm (PNC)
.....

Số sê-ri (S.N.)
.....

LẮP ĐẶT



CẢN TRỌNG!

Không được chặn lỗ thông gió. Nếu không thiết bị sẽ rơi vào trạng thái quá tải nhiệt.



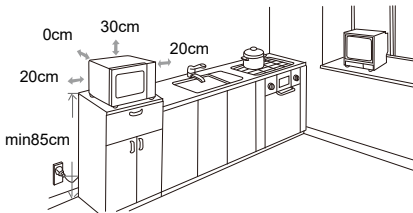
CẢN TRỌNG!

Không kết nối thiết bị với bộ điều hợp hoặc hoặc dây nối kéo dài. Hành động này có thể gây ra hiện tượng quá tải và có nguy cơ gây cháy.

- Đặt thiết bị tránh xa hơi nước, khí nóng và tránh hắt nước vào thiết bị.
- Nếu thiết bị được lưu trữ/ vận chuyển ở nhiệt độ âm, không được khởi động thiết bị ngay sau khi lắp đặt. Đợi ít nhất hai giờ để thiết bị quay về nhiệt độ phòng trước khi bật thiết bị.

Lắp Đặt

- Tháo bỏ tất cả vật liệu đóng gói và bất kỳ tài liệu quảng cáo nào có trong lò vi sóng.
- Kiểm tra lò xem có bất kỳ hư hại nào như các vết lõm mé hay cửa lò bị vỡ không. Không được lắp đặt nếu lò bị hư hại. Hãy gọi cho trung tâm bảo dưỡng.
- Bóc lớp màng bảo vệ trên bề mặt tủ lò. Không được bóc lớp vỏ Mica màu nâu nhạt gần liền với bên tay phải của buồng lò để bảo vệ magnetron.
- Không để lại vật liệu đóng gói cho trẻ nhỏ chơi. Những vật liệu này có thể nguy hiểm.
- Chọn một bề mặt bằng, phẳng, cung cấp đủ không gian mở cho các lỗ hút và xả khí và đủ chắc chắn để chịu được trọng lượng của lò. Để hở tối thiểu 30cm phía trên lò.



- 1) Chiều cao lắp đặt tối thiểu là 85cm.
- 2) Bề mặt phía sau của thiết bị phải được lắp đặt vào tường. Để hở tối thiểu 30cm phía trên lò. Cần có khe hở tối thiểu 20cm giữa lò và các bức tường liền kề.
- 3) Không tháo các chân ra khỏi đáy lò.
- 4) Vị trí của chân của lò nắp và / hoặc cửa ra có thể làm hỏng lò.
- 5) Đặt lò càng xa radio và TV càng tốt. Hoạt động của lò có thể gây nhiễu sóng radio hoặc TV của bạn.

Việc chặn lỗ hút và xả khí có thể gây hư hại cho lò. Nếu lỗ thông hơi bị chặn trong quá trình hoạt động, lò có thể sẽ rơi vào tình trạng quá tải nhiệt và có thể gặp trục trặc. Hơi nóng thường thoát ra khỏi lỗ thông gió nên bạn hãy đảm bảo không che khuất hoặc để rèm che giữa lò và bức tường phía sau.

- Lò nên được đặt ở một vị trí cố định để tránh nguy cơ bị rung lắc hoặc phát ra tiếng ồn.
- Không được tháo chân đỡ ở dưới đáy của lò.
- Lò này chỉ nên được lắp đặt không có giá đỡ; không được lắp sẵn hoặc lắp trong tủ.
- Giữ cho lò tránh xa nguồn nhiệt và nước. Việc tiếp xúc với nguồn nhiệt và nước có thể giảm độ hiệu quả khi sử dụng và gây hỏng hóc.
- Đặt lò càng xa đài và TV càng tốt. Hoạt động của lò có thể gây nhiễu sóng radio hoặc TV của bạn.
- Bạn có thể giảm thiểu hoặc loại bỏ khả năng lò bị nhiễu sóng bằng cách thực hiện các biện pháp sau:
 - Vệ sinh cửa lò hoặc bề mặt kín của lò vi sóng.
 - Định hướng lại ăng-ten của đài và/hoặc TV.
 - Đặt lò vi sóng cách xa đầu thu.
 - Cắm lò vi sóng vào một ổ cắm khác để cho lò vi sóng và đầu thu nằm trên các mạch nhánh khác nhau.
- Đảm bảo điện áp và tần số mà bạn kết nối lò vi sóng giống như được chỉ định trên bảng thông số trên lò vi sóng. Nếu lò vi sóng được kết nối với ổ cắm điện qua dây nối, hãy đảm bảo rằng dây đã được nối đất.



CẢNH BÁO!

Không lắp đặt lò nướng trên mặt bếp có phẩm vị hoạt động hoặc thiết bị sinh nhiệt khác. Nếu đầu lắp đặt gần hoặc quá nguồn nhiệt, lò có thể bị hỏng và sẽ không đảm bảo hành.

Bề mặt tiếp cận có thể nóng trong quá trình hoạt động.



LẮP ĐẶT ĐIỆN



CẢNH BÁO!

Chỉ có người có đủ trình độ mới được thực hiện lắp đặt.



Nhà sản xuất sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào nếu bạn không tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn từ chương “Hướng Dẫn An Toàn”.

Thiết bị này được cung cấp kèm một cáp nguồn và phích cắm nguồn.



CẢNH BÁO!

Lò vi sóng được trang bị phích cắm và chỉ được kết nối với ổ cắm được nối đất, lắp đặt đúng cách. Theo các quy định thích hợp, chỉ thợ điện có đủ trình độ mới được lắp đặt ổ cắm và thay thế cáp kết nối. Nếu không thể sử dụng phích cắm sau khi lắp đặt, phải có công tắc cách biệt tất cả các cực ở phía lắp đặt với khoảng cách tiếp xúc tối thiểu là 3mm.

Trung tâm chăm sóc khách hàng

Thái Lan Số Điện Thoại Bộ Phận Chăm Sóc Khách Hàng : (+66 2) 725 9000 Electrolux Thailand Co., Ltd. Electrolux Building 14th Floor 1910 New Phetchaburi Road, Bangkapi, Huai Khwang, Bangkok 10310 Số Điện Thoại Văn Phòng : (+66 2) 7259100 Số Fax Văn Phòng : (+66 2) 7259299 Email : customercarethai@electrolux.com	Malaysia Số Điện Thoại Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng: 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. Số Điện Thoại Văn Phòng : (+60 3) 7843 5999 Số Fax Văn Phòng : (+60 3) 7955 5511 Địa Chỉ Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng: Lot C6, No. 28, Jalan 15/22, Taman Perindustrian Tiong Nam, 40200 Shah Alam, Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng Selangor Fax : (+60 3) 5524 2521 Email : malaysia.customercare@electrolux.com
Indonesia Dịch vụ đường dây nóng: 08041119999 PT. Electrolux Indonesia Tòa Nhà Electrolux Jl.Abdul Muis No.34, Petojo Selatan, Gambir Jakarta Pusat 10160 Email: customercare@electrolux.co.id SMS & WA : 0812.8088.8863	Philippines Số Tổng Đài Miễn Phí Chăm Sóc Khách Hàng: 1-800-10-845-CARE(2273) Đường Dây Nóng Chăm Sóc Khách Hàng : (+63 2) 845-CARE(2273) Electrolux Philippines, Inc. Unit B 12F Cyber Sigma Bldg, Lawton Avenue, McKinley West, Taguig, Philippines 1634 Đường Điện Thoại Chính: +63 2 737- 4757 Trang Web : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com
Việt Nam Số Tổng Đài Miễn Phí Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng: 1800-58-88-99 Số Điện Thoại: (+84 28) 3910 5465 Electrolux Vietnam Ltd. Tầng 10, Sofic Tower 10 Mai Chí Thọ, Phường Thủ Thiêm Quận 2, Thành phố Thủ Đức, Hồ Chí Minh Số Điện Thoại Văn Phòng: (+84 28) 3910 5465 Số Fax Văn Phòng: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com	Singapore Số Điện Thoại Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 351 Braddell Road #01-04, 351 On Braddell Singapore 579713 Email : customer-care.sin@electrolux.com
Hàn Quốc Tổng Đài: 1566-1238 Electrolux Korea Ltd. 9th Floor, Pine Avenue B, 100 Eulji-ro, Jung-gu, Seoul 04551, Korea Trang chủ Electrolux Hàn Quốc: www.electrolux.co.kr Customer Care Home page: www.electroluxconsumer.co.kr Email: homecare.krh@electrolux.com	Đài Loan Số Tổng Đài Miễn Phí Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng: 0800-888-259 Electrolux S.E.A Private Limited Taiwan Branch 4F., No.3, Sec. 1, Dunhua S. Rd. Songshan Dist., Taipei City 105408 Taiwan (R.O.C.) Email: service.tw@electrolux.com

RoHS
Tuân thủ

Phù hợp với quy định về giới hạn hàm lượng cho phép của một số hóa chất độc hại và hạn chế.

(Tuân thủ Chỉ Thị về Hạn Chế các Chất Nguy Hiểm (RoHS))

(Theo Thông Tư Số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10 tháng 08 năm 2011)

