

EOT30MXC
EOT38MXC
EOT56MXC

VI

Lò nướng điện để bàn

Hướng dẫn sử dụng



Electrolux

MỤC LỤC

Các chỉ dẫn an toàn quan trọng _____	3
Các bộ phận của lò nướng _____	6
Vận hành thiết bị _____	8
Cách sử dụng các phụ kiện đi kèm _____	10
Vệ sinh và bảo trì _____	12
Khắc phục sự cố _____	13
Bảng nấu nướng tham khảo _____	14
Thông số kỹ thuật _____	14
Trung tâm Dịch vụ Khách hàng _____	15

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, quý khách vui lòng tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn, bao gồm những điều sau:

- Đọc toàn bộ sách hướng dẫn sử dụng.
- Không chạm vào các bề mặt nóng.
- Cần trông chừng trẻ nhỏ khi trẻ sử dụng thiết bị, hoặc khi trẻ nhỏ chơi đùa gần thiết bị.
- Để tránh gây chập điện, chú ý không để dây điện, phích cắm hoặc bất cứ bộ phận nào của lò nướng dính nước hay các chất lỏng khác.
- Không để dây điện treo ngang qua các gờ của mặt bàn hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
- Không vận hành thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hư hại, hoặc sau khi thiết bị gặp sự cố hay hỏng hóc. Vui lòng mang thiết bị đến Trung tâm Dịch vụ được ủy quyền để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Việc sử dụng các phụ kiện không được khuyến cáo bởi nhà sản xuất có thể gây nguy hiểm hoặc thương tích.
- Rút phích cắm khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh thiết bị. Vui lòng đợi lò nguội trước khi lắp đặt hoặc tháo dỡ các bộ phận trước khi vệ sinh.
- Để tắt lò, xoay núm lựa chọn thời gian về vị trí "0".
- Không lau chùi thiết bị bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh kim loại nhỏ có thể làm rách lớp vỏ ngoài và chạm vào những bộ phận điện tử, gây nguy cơ chập điện.
- Không được đặt các loại dụng cụ nấu nướng làm bằng kim loại hoặc thực phẩm quá lớn vào lò nướng vì điều này có thể dẫn tới nguy cơ chập điện.
- Cần hết sức thận trọng khi sử dụng hộp đựng làm từ các vật liệu khác ngoài kim loại và thủy tinh.
- Không sử dụng các vật liệu sau trong lò nướng: bia các tông, nhựa, giấy hoặc các vật liệu tương tự.
- Không cất trữ bất cứ đồ dùng gì khác ngoài các phụ kiện được khuyến dùng bởi nhà sản xuất trong lò nướng, cả khi lò đang hoạt động và khi không hoạt động.
- Luôn sử dụng găng tay bảo vệ cách nhiệt khi đưa đồ ăn vào hoặc lấy đồ ăn ra khỏi lò nướng.
- Thiết bị không được thiết kế để có thể vận hành bởi thiết bị bấm giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
- Thiết bị sử dụng cửa kính cường lực an toàn. Loại kính này có thể chịu lực tốt hơn các loại kính thông dụng và có khả năng chống vỡ cao. Tránh làm xước bề mặt cửa kính hoặc làm mẻ các cạnh. Nếu cửa kính có vết xước hoặc vết mẻ, vui lòng liên hệ đường dây Dịch vụ Khách hàng của chúng tôi trước khi sử dụng lò.
- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Không sử dụng thiết bị vào các mục đích khác ngoài mục đích mà thiết bị đã được thiết kế để sử dụng.
- Thiết bị chỉ được sử dụng TRONG HỘ GIA ĐÌNH.
- Thiết bị này không dành cho người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, cảm giác, thiếu năng trí tuệ hay không có kinh nghiệm sử dụng trừ khi họ được giám sát hoặc được chỉ dẫn liên quan tới việc sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Trẻ nhỏ cần được trông chừng để đảm bảo rằng các bé không đùa nghịch với thiết bị.

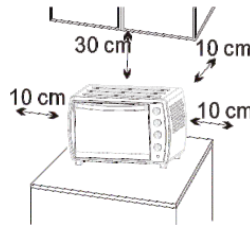
CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Trọng lượng của thực phẩm đặt trên khay đựng thực phẩm/vỉ nướng không được quá 3.5kg.
- Không nên đặt thực phẩm về 1 phía trên khay đựng thực phẩm hoặc vỉ nướng. Hãy phân bố thực phẩm đồng đều trên khay đựng hoặc vỉ nướng.

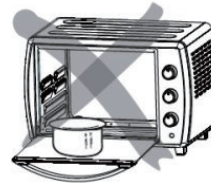


CHÚ Ý

- Nếu quý khách đặt lò nướng quá sát tường, tường sẽ bị cháy hoặc bị dính bẩn. Chú ý không để rèm cửa chạm vào lò nướng.
- Không kê bất cứ đồ vật nào giữa đáy lò nướng và mặt bàn bếp nơi đặt lò nướng để tránh nguy cơ gây cháy.
- Khi vận hành lò nướng, cần chừa ra khoảng 10cm khoảng trống ở tất cả các mặt của lò nướng để đảm bảo không khí được lưu thông đủ. Nhà sản xuất khuyến nghị quý khách nên chừa ra ít nhất 30cm khoảng trống phía trên lò nướng với mặt dưới của tủ bếp.



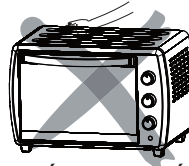
- Nên lắp đặt lò nướng sao cho mặt sau của lò nướng hướng vào tường.
- Không che bất cứ bộ phận nào của lò bằng lá kim loại. Điều này có thể khiến cho thiết bị trở nên quá nóng.
- Không đặt bất cứ đồ vật gì lên bên trên lò khi lò đang hoạt động. Lượng nhiệt phát ra từ lò có thể gây biến dạng hoặc nứt vỡ đồ vật.
- Không đặt các dụng cụ nấu nướng hoặc khay nướng bánh lên trên cửa kính vì điều này có thể khiến cho lò nướng bị đổ về phía trước.



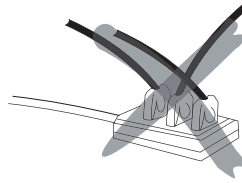


CHÚ Ý

- Cánh cửa và phần bên ngoài, cũng như các bộ phận có thể chạm tới của lò nướng có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.
- Các bộ phận làm từ kim loại và cửa kính có thể rất nóng khi lò đang hoạt động, cần chú ý không chạm vào các bộ phận này khi đóng và mở cửa lò.



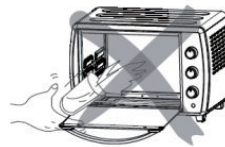
- Cần sử dụng ổ điện được lắp đặt đúng cách. Cắm phích cắm điện hoàn toàn vào ổ điện, nếu không, phích cắm sẽ trở nên nóng bất thường.
- Không sử dụng ổ cắm điện không đủ công suất. Không được cắm phích cắm lò nướng vào ổ cắm đa chấu.



- **BỀ MẶT THIẾT BỊ SẼ NÓNG LÊN SAU QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG. CẦN LUÔN LUÔN** đeo găng tay bảo vệ cách nhiệt khi chạm vào lò nóng, khi lấy thức ăn ra khỏi lò, khi lắp hoặc tháo vỉ nướng, khay nướng hoặc khuôn bánh.
- Luôn sử dụng dụng cụ nhắc khay đựng thực phẩm khi đặt khay vào hoặc nhắc khay ra khỏi lò nướng để tránh bị bỏng.



- Khi lò đang nóng, vui lòng tránh lau nước lên cửa kính vì điều này có thể làm vỡ kính.



- Cần nắm chặt vào phích cắm khi rút phích cắm ra khỏi ổ điện. Không được kéo dây điện để tránh làm đứt dây điện.





CHÚ Ý

- Khi sử dụng lò nướng, không đặt lò nướng gần với bếp gas hoặc các nguồn nhiệt khác, hoặc để quạt điện hướng thẳng vào lò vì điều này có thể cản trở lò đạt được mức nhiệt độ chính xác.
- Không cầm nắm dây điện hoặc chạm vào lò nướng khi tay ướt. Lưu ý rút phích cắm ra khỏi ổ điện sau khi sử dụng. Việc cắm điện khi thiết bị đang gặp sự cố có thể gây hỏa hoạn.

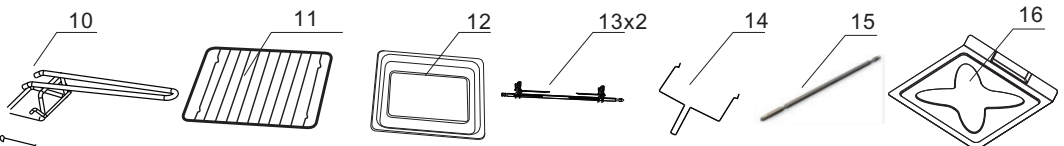
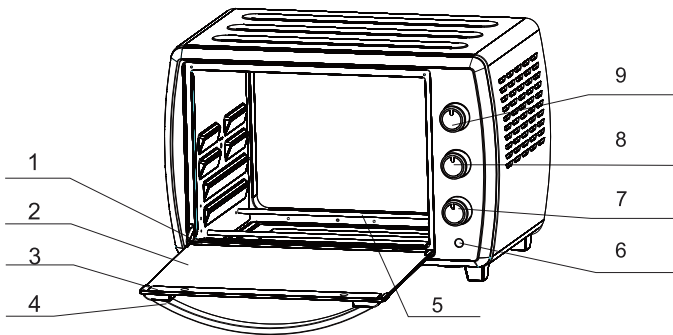


- Khi nấu các món ăn bắn dầu mỡ như nướng gà, vui lòng đặt 2 tờ giấy bạc lên khay đựng thực phẩm để giảm bớt việc bắn dầu.



CÁC BỘ PHẬN CỦA LÒ NƯỚNG

EOT30MXC



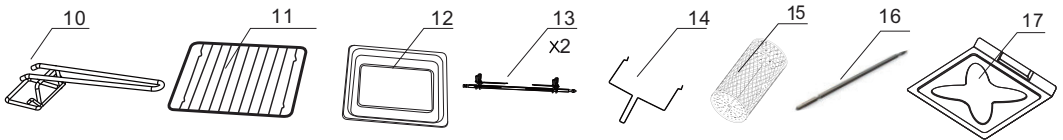
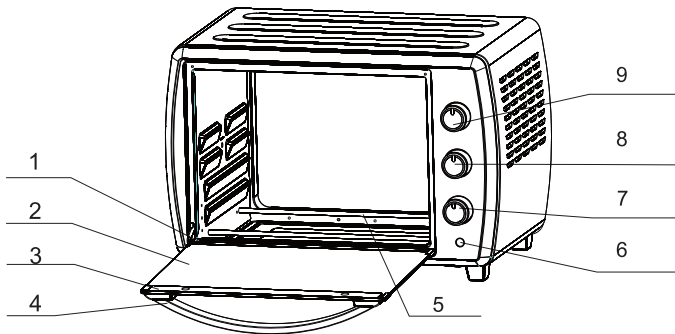
1.Chốt kính
2.Cửa kính
3.Chốt tay nắm cửa
4.Tay nắm cửa
5. Thanh nhiệt

6.Đèn báo hiệu
7.Nút lựa chọn thời gian
8.Nút lựa chọn chức năng
9.Nút lựa chọn nhiệt độ

10.Dụng cụ nhấc khay đựng thực phẩm
11.Vỉ nướng
12.Khay đựng thực phẩm
13.Xiên quay

14.Tay cầm xiên quay
15.Thanh quay
16.Khay nướng bánh

MẪU MÁY EOT38MXC



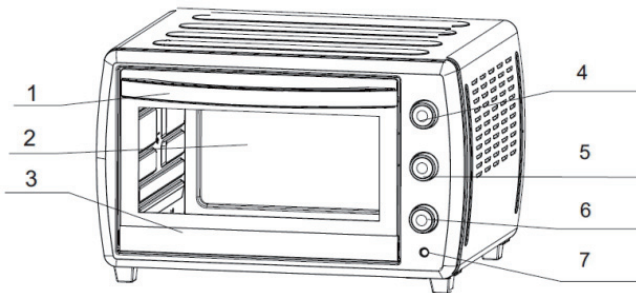
- 1.Chốt kính
- 2.Cửa kính
- 3.Chốt tay nắm cửa
- 4.Tay nắm cửa
- 5.Thanh nhiệt

- 6.Đèn báo hiệu
- 7.Núm lựa chọn thời gian
- 8.Núm lựa chọn chức năng
- 9.Núm lựa chọn nhiệt độ

- 10.Dụng cụ nhấn khay đựng thực phẩm
- 11.Vỉ nướng
- 12.Khay đựng thực phẩm
- 13.Xiên quay

- 14.Tay cầm xiên quay
- 15.Giỏ nướng
- 16.Thanh quay
- 17.Khay nướng bánh

MẪU MÁY EOT56MXC



- 1.Tay nắm cửa
- 2.Cửa kính
- 3.Chốt kính
- 4.Núm lựa chọn nhiệt độ
- 5.Núm lựa chọn chức năng


- 6.Núm lựa chọn thời gian
- 7.Đèn báo hiệu
- 8.Tay cầm xiên quay
- 9.Giỏ nướng
- 10.Dụng cụ nhấn khay đựng thực phẩm

- 11.Vỉ nướng
- 12.Khay đựng thực phẩm
- 13.Xiên quay
- 14.Thanh quay
- 15.Khay nướng bánh

VẬN HÀNH THIẾT BỊ

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên

Làm nóng lò khi lò còn trống.

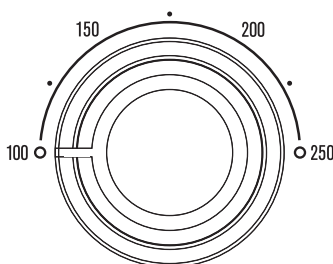
- 1) Lau sạch các phụ kiện đi kèm
- 2) Lắp khay đựng thực phẩm và vỉ nướng
- 3) Xoay núm lựa chọn chức năng về vị trí  , thiết lập nhiệt độ ở mức “250°C” và làm nóng lò khi lò còn trống trong vòng 10 phút.

Chú ý:

Trong lần làm nóng lò đầu tiên, lò nướng có thể phát ra khói và mùi khét.

Đây là hiện tượng bình thường và không phải dấu hiệu lò hỏng hóc.

Thiết lập nhiệt độ


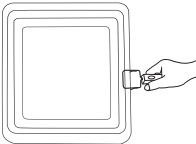

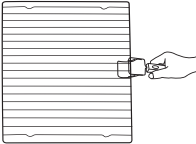

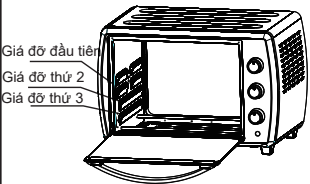


Quý khách thiết lập mức nhiệt độ bằng cách xoay núm lựa chọn nhiệt độ theo chiều kim đồng hồ để lựa chọn mức nhiệt độ phù hợp với món ăn mà quý khách định nấu.

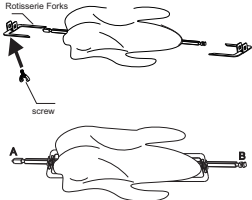
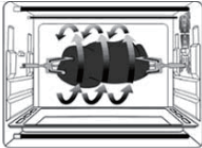

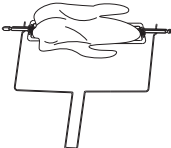
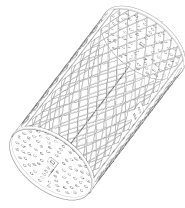
Chú ý:

Nhiệt độ thực tế có thể chênh lệch so với nhiệt độ được thiết lập.

CÁCH SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM

Phụ kiện	Mô tả	Cách sử dụng
 <p>Khay đựng thực phẩm</p>	<p>Sử dụng khay đựng thực phẩm để nướng gà, bò băm viên, hamburger steak, các món bò lò gratin, bánh bông lan, hoặc hầu hết tất cả các món ăn có thể chế biến trong lò nướng khác.</p>	 <p>Khi khay còn nóng, vui lòng sử dụng dụng cụ nhấc khay đựng thực phẩm để nhấc khay ra khỏi lò.</p>
 <p>Vỉ nướng</p>	<p>Sử dụng vỉ nướng để nướng khoai tây, sấy khô thực phẩm, ...</p>	
 <p>Khay đựng thực phẩm và vỉ nướng</p>	<p>Sử dụng khay đựng thực phẩm và vỉ nướng cùng lúc khi nấu các loại thực phẩm chảy nước hoặc chảy mỡ.</p>	
 <p>Giá đỡ khay</p>	<p>Quý khách có thể điều chỉnh vị trí đặt khay ở 3 vị trí khác nhau tùy thuộc vào món ăn cần nấu.</p>	<p>Khi nấu món nui bò lò macaroni gratin, nếu quý khách muốn nướng bề mặt trên nhiều hơn, hãy đặt khay ở giá đỡ đầu tiên hoặc giá đỡ thứ 2. Khi nướng gà, hãy sử dụng giá đỡ thứ 3.</p>

CÁCH SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM

Phụ kiện	Mô tả	Cách sử dụng
 <p data-bbox="129 538 252 572">Xiên quay</p>	<p data-bbox="474 329 794 477">Xiên thanh quay vào con gà và cố định xiên quay. Xiên quay có thể chịu được tối đa 4kg thực phẩm.</p>	 <p data-bbox="843 442 1127 590">Đặt xiên quay vào vị trí đặt xiên quay trong lò. Lựa chọn chức năng nướng bằng xiên quay.</p>
 <p data-bbox="129 850 351 885">Tay cầm xiên quay</p>	<p data-bbox="474 685 788 781">Sử dụng tay cầm xiên quay để nhắc xiên quay ra khỏi lò.</p>	 <p data-bbox="831 789 1133 885">Chú ý không chạm vào xiên quay vì xiên quay rất nóng.</p>
 <p data-bbox="129 1189 258 1223">Giỏ nướng</p>	<p data-bbox="474 998 770 1128">Sử dụng giỏ nướng để nướng các loại thực phẩm cỡ nhỏ như các loại hạt.</p>	<p data-bbox="819 998 1145 1119">Đặt thực phẩm vào trong giỏ nướng, sau đó lựa chọn chức năng nướng bằng xiên quay.</p>

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Sau khi sử dụng, xoay tất cả các nút xoay về vị trí “0”. Luôn luôn rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ cho các bộ phận bên trong lò nguội hẳn trước khi vệ sinh.
2. Sử dụng một miếng vải ướt để lau phần bên trong và bên ngoài lò nướng. Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính bào mòn cao.
3. Không được nhúng thiết bị, dây điện và phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
4. Rửa sạch các phụ kiện của lò nướng bằng nước ấm có pha xà bông hoặc dùng máy rửa chén.
5. Để ráo hoàn toàn các bộ phận của lò trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
6. Các vụn thức ăn tích tụ ở đáy lò nướng có thể gây ảnh hưởng xấu tới việc vận hành thiết bị. Tháo khay nướng bánh đi kèm để vệ sinh dễ dàng hơn.

CHÚ Ý:

- Ngâm khay đựng thực phẩm vào nước ấm để rửa dễ hơn.
- Để lau sạch các vết bắn dầu mỡ, dùng một miếng bọt biển, vải hoặc miếng rửa chén bằng nhựa và chất tẩy rửa trung tính để lau phần bên trong lò nướng.
- Các loại thực phẩm có chứa nhiều đường và muối sẽ dễ dính vào khoang lò và rất khó để vệ sinh. Khi nấu các loại thực phẩm này, cần rửa sạch khay đựng thực phẩm và vỉ nướng ngay sau khi sử dụng.

Cắt trừ thiết bị:

1. Tuân thủ theo các bước vệ sinh ở trên để bảo trì thiết bị trước khi cắt trừ.
2. Xếp gọn dây điện.
3. Cần cắt trừ thiết bị và các phụ kiện đi kèm ở nơi khô ráo, thoáng mát.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân có thể xảy ra	Cách khắc phục
Lò nướng phát ra khói hoặc mùi khét khi đang hoạt động.	Lò nướng được bật lên trong suốt thời gian còn lại.	Đây là hiện tượng bình thường và sẽ không kéo dài. Trước khi sử dụng lò nướng trong thời gian còn lại, hãy tháo hết các vật liệu bao gói và miếng dán. Đảm bảo rằng lò nướng trống và cửa lò được mở. Thiết lập nhiệt độ lên mức tối đa và lựa chọn mức thời gian là 15 phút. Sau 15 phút, lò nướng sẽ tự động tắt và đã sẵn sàng để sử dụng.
	Vụn thức ăn còn bám lại trên lò nướng, vỉ nướng hoặc khay đựng thực phẩm.	Lau sạch lò nướng và các phụ kiện đi kèm.
	Thức ăn có nhiều dầu mỡ.	Lau sạch phần dầu mỡ còn đọng lại trước khi nướng.
	Nếu lò nướng ngưng hoạt động, lò nướng đã gặp sự cố.	Tắt lò ngay lập tức và liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng của Electrolux hoặc đại lý bán hàng.
Lò nướng có mùi hôi thực phẩm.	Các loại thực phẩm như tỏi và hành có thể lưu lại mùi hôi trong lò nướng.	Mở cửa lò nướng một thời gian để thông khí.
Quý khách không thể đưa khay đựng thực phẩm và vỉ nướng vào lò một cách dễ dàng.	Vụn thức ăn bám trên thành lò nướng.	Lau sạch thành lò.
Thức ăn không được nướng vàng đều, hoặc thực phẩm không chín đều.	Nhiệt độ được thiết lập chưa đúng.	Điều chỉnh nhiệt độ theo chỉ dẫn nấu nướng trên bao bì thực phẩm.
	Khay đựng thực phẩm hoặc vỉ nướng chưa được đặt ở đúng vị trí.	Vui lòng xem bảng nấu nướng tham khảo để biết được vị trí đặt khay đựng thực phẩm và vỉ nướng chính xác.
Có hơi nước đọng ở cửa kính.	Lò nướng đang nấu thực phẩm đông lạnh.	Đây là hiện tượng bình thường khi nấu thực phẩm đông lạnh trong lò. Hơi nước sẽ tự biến mất sau một thời gian. Vui lòng tham khảo các chỉ dẫn nấu nướng ở trên bao bì thực phẩm.

BẢNG NẤU NƯỚNG THAM KHẢO

Loại thực phẩm	Độ dày	Nhiệt độ (°C)	Thời gian (phút)
Sandwich	2 – 3 miếng	200	2~3
Bánh mì nướng	2 – 4 miếng	250	2~5
Hamburger	2 – 3 miếng	200	3~5
Cá	/	200	7~10
Giăm bông	2 cm	200	7~12
Xúc xích	3 – 4 miếng	200~250	8~10
Bánh	/	150	20~30
Thịt	1-2 cm	250	10~15
Gà	Nửa con	175~200	30~40

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Số mẫu máy	EOT30MXC	EOT38MXC	EOT56MXC
Điện áp	220-240V / 50/60Hz		
Công suất	1800W	2100W	2200W
Kích thước sản phẩm (rộng x cao x sâu)	465x330x383	545x385x365	591.5x376x486
Kích thước bao bì (rộng x cao x sâu)mm.	540x394x448	590x427x412	645x435x528
Khối lượng tịnh (kg.)	7.52 kg	9.34 kg	14.29 kg

RoHS
Compliant.

Thông tin môi trường

Nếu quý khách muốn loại bỏ thiết bị này, vui lòng KHÔNG loại bỏ chung với rác thải sinh hoạt. Hãy xử lý những vật liệu này thông qua các điểm thu gom tái chế địa phương nếu có.

Sản phẩm này tuân thủ quy định RoHS về Hạn chế chất nguy hiểm.

TRUNG TÂM DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

<p>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</p>	<p>Singapore Consumer Care Center Tel: (+65) 6727 3699 Electrolux S.E.A. Pte Ltd. 1 Fusionopolis Place, #07-10 Galaxis, West Lobby Singapore 138522. Office Fax : (+65) 6727 3611 Email : customer-care.sin@electrolux.com</p>
<p>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 Hyperoffice, No. 3, Jalan Semangat, Seksyen 13, 46100 Petaling Jaya, Selangor Office Tel : (+60 3) 7843 5999 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</p>	<p>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 : customercareshai@electrolux.com</p>
<p>Philippines Consumer Care Center Toll Free : 1-800-10-845-CARE 2273 Consumer Care Hotline : (+63 2) 845 CARE 2273 Electrolux Philippines, Inc. 10th Floor. W5th Avenue Building 5th Avenue Corner 32nd Street Bonifacio Global City, Taguig Philippines 1634 Trunkline: +63 2 737- 4756 Website : www.electrolux.com.ph Email : wecare@electrolux.com</p>	<p>Việt Nam Đường dây miễn phí Trung tâm Dịch vụ Khách hàng: 1800-58-88-99 Điện thoại: (+84 28) 3910 5465 Công ty TNHH Electrolux Việt Nam Tầng 9, tòa nhà A&B Tower Số 76 đường Lê Lai, phường Bến Thành, quận 1 Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam Điện thoại: (+82 28) 3910 5465 Fax: (+84 28) 3910 5470 Email: vncare@electrolux.com</p>
	<p>Hongkong Tel: (+852) 8203 0298 Dah Chong Hong, Ltd. - Service Centre 8/F., Yee Lim Godown Block C 2-28 Kwai Lok Street, Kwai Chung, N.T.</p>

www.electrolux.vn

The Thoughtful Design Innovator.

Bạn có nhớ lần gần đây nhất mình nhận được một món quà khiến bạn phải thốt lên “Ồi chào! Làm thế nào cậu biết được thế? Đây đúng là thứ mình cần!” Đó chính là thứ cảm xúc mà những nhà thiết kế của Electrolux muốn gợi lên nơi những khách hàng đã chọn lựa hoặc sử dụng bất kỳ sản phẩm nào của chúng tôi. Chúng tôi cố gắng hiến thời gian, hiểu biết cũng như rất nhiều trải nghiệm nhằm dự đoán và tạo ra các thiết bị mà các khách hàng của chúng tôi thực sự muốn và cần có.

Sự quan tâm sâu sắc này cũng đồng nghĩa với việc cải tiến với tầm nhìn thấu suốt. Không phải thiết kế vì thiết kế, mà phải là thiết kế vì khách hàng. Đối với chúng tôi, những thiết kế sâu sắc có nghĩa tạo ra những thiết bị dễ sử dụng và tạo nên sự thích thú cho khách hàng khi vận hành, tạo điều kiện cho khách hàng tận hưởng mọi sự dễ chịu và xa hoa của thế kỷ 21. Mục tiêu của chúng tôi là mang đến cảm giác thoải mái này đến với nhiều người hơn nữa, trong nhiều lĩnh vực hơn nữa của cuộc sống thường ngày trên toàn thế giới. Vì vậy, khi chúng tôi nói rằng chúng tôi đang nghĩ cho bạn, những khách hàng của Electrolux, bạn hiểu đó là lời nói thành tâm của chúng tôi.

Electrolux. Thinking of you.

Tìm hiểu thêm về chúng tôi tại địa chỉ www.electrolux.vn

