



[EN]	Use and installation manual	4
[VIE]	Hướng dẫn sử dụng và bảo dưỡng	8



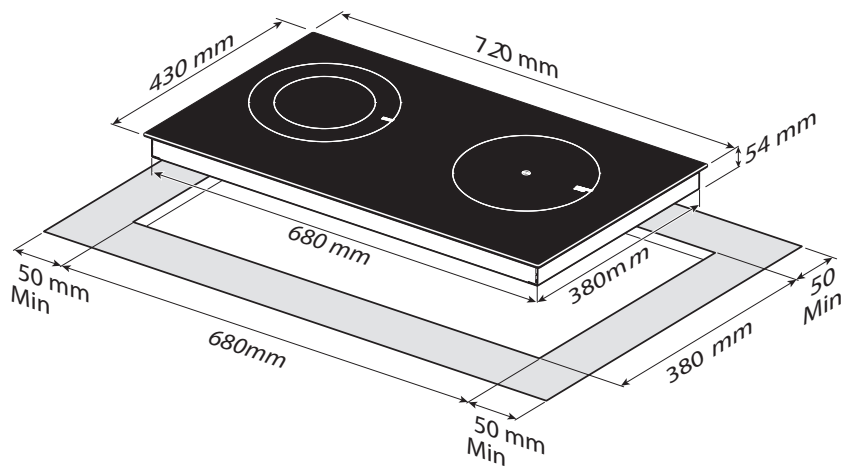
induction cooktop

**Bếp từ/ bếp điện từ MODEL:
GH DUO-S2I plus & GH DUO-S2IH plus**

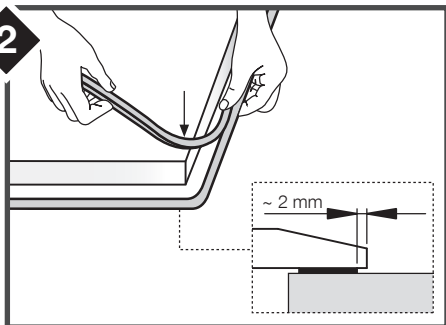
Hi-tech engineered in Spain



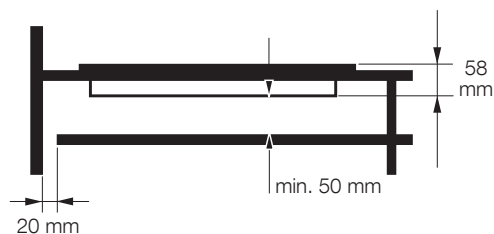
1



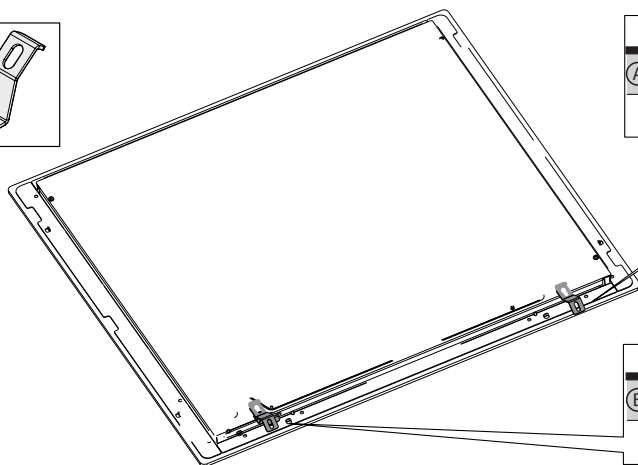
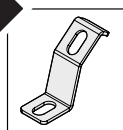
2



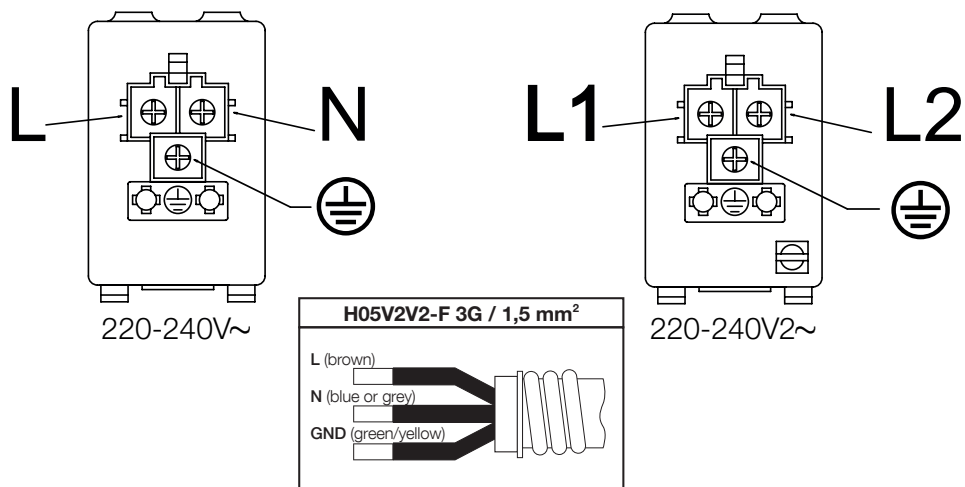
3



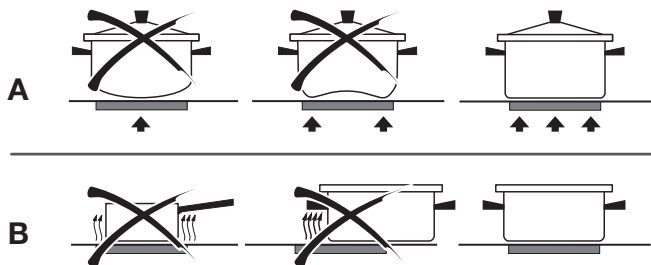
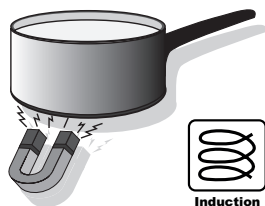
4



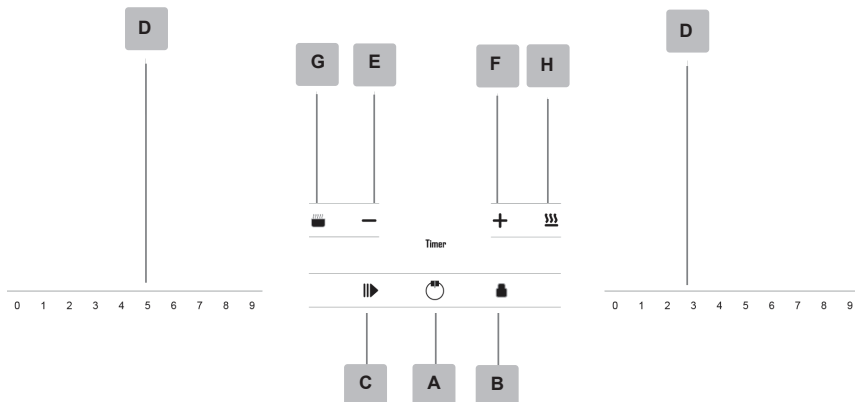
5



6



7



Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.

Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

SAFETY WARNINGS

- Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use are not permitted.
- Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
- Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
- Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
- **RISK OF ELECTRIC SHOCK!** If the cooktop is defective or chipped, cracked or broken in any way, immediately switch it off and do not continue to use it. Disconnect it from the electrical power supply.
- **WARNING:** If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with

water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** The cooktop is hot during use and remains so for some time after being switched off. The risk of burns remains until the residual heat indicators have gone out.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **DANGER OF FIRE:** Do not store items on the cooking surfaces! Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- Always switch the cooking zones off after use!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards.

If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.2) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with 4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.4). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3).

VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furnitures or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air (Fig.3). Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

ELECTRICAL CONNECTIONS (Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law.

If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

INDUCTION COOKING

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

Advantages:

- The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. Only ferromagnetic cookware made of the following materials is suitable for induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Induction-capable cookware of stainless steel.

To determine whether the cookware is suitable, check whether the base of the pot or pan attracts a magnet (Fig.6).

There are other induction-capable pots and pans whose bases are not completely ferromagnetic. To get good cooking results, we recommend that the dimension of the ferromagnetic area of the cookware match the size of the burner.

We advise recipients having a flat base (Fig.6A). This way you can use the power optimally. Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

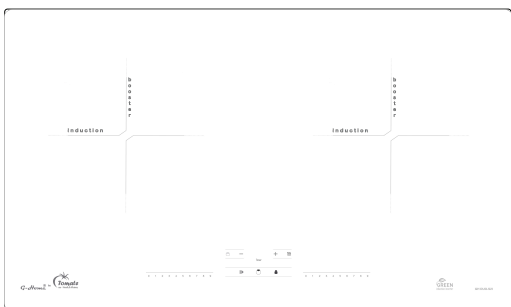
A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.6B). The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters.

It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

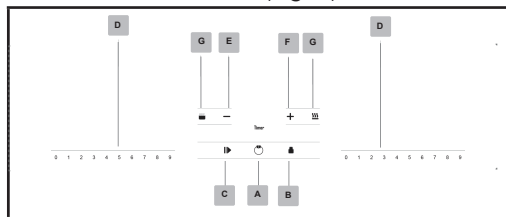
USING THE COOKTOP

The appliance is operated using the control panel sensor keys.

Functions are controlled by touching the sensor keys and confirmed by displays and acoustic signals. Touch the sensor keys from above, without covering other sensor keys.



• TOUCH CONTROL (Fig. 7)



A. On/Off key

B. Lock key

C. Pause key

D. Slider

E. Timer [-] key

F. Timer [+] key

G. Booster key

H. Warmfunction -

Note: Model GH DUO-S2IH the left cooking Zone is the hi-light

• SWITCHING THE APPLIANCE ON

Press keylock [B] in 3s the unlock the hob. Then press the On-Off key [A] to switch the hob on. All the displays relative to the cooking zones switch on in the «-» standby position.

The control unit remains active for 2 minutes. If no cooking zone is selected within this time, the appliance switches off automatically.

• SWITCHING A COOKING ZONE ON

Select the desired cooking zone pressing the corresponding **Zone Selection** slider [D] and slide right on the **Slider** to increase the power level or slide left to decrease it.

The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on the relative luminous display with a level from «1» to «9».

• POT DETECTION «☐»

This cooktop is fitted with an interactive control system that makes it very easy and comfortable to use. If the cookware is removed from an active cooking zone, the display shows the symbol «☐» which disappear when the cookware is repositioned on the cooking zone, continuing with the previous settings. After use, always bring power to «0» (**do not leave on the symbol «☐»**). The symbol «☐» also appears on one of the cooking zones displays when:

- 1)The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2)The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.

• RESIDUAL HEAT «H»

If the temperature of the cooking zone is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the «H» symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

• The BOOST Key [G]

You can obtain Booster «P» power for 5 minutes, when time is up, the burner will return to previous working level.

To activate this function, select the cooking zone and press the boost key [G]. An acoustic signal will be emitted and the symbol «P» will be shown on the induction Cooking Zone display.

• TIMER

This function allows establishing the time (from «01» to «99» minutes) for automatically switching the selected cooking zone off. Press Timer button [E/F]. You can set the time max to 99 minutes and this button can be activated only when burner is working. Press «+»/-» to adjust the time.

• KEEP WARM [H]

The Keep-Warm function is specially made to keep the customers food warm. The temperature shall remain 70-80°C. Activate Keep-Warm = Select first the cooking zone and then press Keep-Warm, now the Keep-Warm function will be activated and the power display will show [U] Deactivate Keep-Warm = Select first the cooking zone and then press Keep-Warm, now the Keep-Warm function will be deactivated and the power display will return to previous level.

• PAUSE & RECALL «|||» [C]

The Pause - Recall function allows you to stop all cooking functions and timer. The hob will save the cooking function.

After pressing the pause function again, the saved cooking settings and time will resume. Activate Pause: Press Pause and both power displays will show « / / » Deactivate Pause = Press and the power displays will show the saved power settings.

• CONTROL PANEL LOCK

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc.). By pressing the **Lock** key [B] for 3s to enable the function, the controls are blocked and the warning light switches on. To release the controls and change the settings (e.g. interrupt cooking), the **Lock** key must be pressed. The cooktop can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

• SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch a cooking zone off, press slider touch left or press the [-] key until reaching position «□».

• SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To turn off the cooking top entirely hold down the **On-Off** key.

• SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 3	8
4 -6	4
7-9	2
Keep warm	2

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREAKING THE ABOVE WARNINGS.

THE WARRANTY IS NOT VALID IN THE CASE OF DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ABOVE-MENTIONED WARNINGS.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và bảo dưỡng này, bao gồm các thông tin quan trọng về lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng thiết bị một cách an toàn. Giữ lại hướng dẫn này để tham khảo về sau. Tất cả các thao tác lắp đặt (nối điện) đều phải được nhân viên có chuyên môn thực hiện theo các tiêu chuẩn và quy tắc có hiệu lực.

MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

- Chỉ sử dụng bếp trong nhà để chuẩn bị và làm nóng thực phẩm. Không sử dụng bếp cho bất cứ loại mục đích nào khác.
- Những cá nhân không thể sử dụng thiết bị một cách an toàn do năng lực thể chất, cảm giác và thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức không được sử dụng thiết bị này khi không được giám sát hoặc hướng dẫn của một người có trách nhiệm.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải luôn được giữ cách xa bếp trừ khi được giám sát liên tục.
- Trẻ em trên 8 tuổi chỉ được phép sử dụng bếp nếu được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được đùa nghịch với thiết bị.
- Trẻ em không được làm sạch và bảo dưỡng thiết bị khi không được giám sát.
- Chỉ kỹ thuật viên bảo dưỡng có thẩm quyền được thực hiện lắp đặt, sửa chữa và bảo dưỡng. Người không có chuyên môn thực hiện các công việc trên có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- NGUY CƠ GÂY ĐIỆN GIẬT!** Nếu bếp bị hỏng hoặc sút, nứt hoặc vỡ, tắt bếp ngay và dừng sử dụng. Ngắt nguồn điện của bếp.
- CẢNH BÁO!** Nếu dây nguồn của thiết bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý bảo dưỡng hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh gây nguy hiểm.
- CẢNH BÁO!** Thiết bị và các bộ phận dễ cầm nắm của bếp có thể nóng lên trong

quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận đun nóng.

- CẢNH BÁO!** Việc đi ra ngoài khi đang đun nấu bằng dầu hoặc mỡ có thể nguy hiểm và gây ra hỏa hoạn. **TUYẾT ĐỐI** không dập lửa bằng nước mà phải tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng cách đậy nắp vung hoặc phủ chăn dập lửa.
- CẢNH BÁO!** Bếp nóng lên trong quá trình sử dụng và vẫn còn nóng sau khi được tắt đi một lúc. Vẫn còn nguy cơ bỏng cho đến khi đèn báo nhiệt dư tắt.
- THẬN TRỌNG!** Phải theo dõi quá trình đun nấu. Việc đun nấu trong thời gian ngắn phải được theo dõi liên tục.
- NGUY CƠ GÂY HỎA HOẠN!** Không đặt đồ vật lên bề mặt đun nấu! Không được đặt đồ vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và vung nổi lên bề mặt bếp do chúng có thể bị nóng lên.
- Luôn tắt vùng nấu sau khi sử dụng!
- Thiết bị không được dự định sử dụng bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Hướng dẫn lắp đặt này để chỉ dẫn cách lắp đặt, điều chỉnh, bảo dưỡng phù hợp với luật và tiêu chuẩn hiện tại.

Để đảm bảo sản phẩm hoạt động đúng chức năng các điểm lưu ý sau cần được thực hiện:

- Bề mặt cần sử dụng vật liệu chịu nhiệt
- Nếu bếp được lắp đặt phía trên lò nướng, sản phẩm cần có hệ thống quạt hút thông gió làm mát.
- Không được lắp đặt bếp dưới bếp rửa bát: trong trường hợp bắt buộc lắp đặt cần có khay thấm nước ở giữa 2 sản phẩm.

Không tuân thủ thực hiện các điều cảnh báo nêu trên có thể dẫn đến việc sản phẩm vận hành không đúng chức năng.

VỊ TRÍ LẮP ĐẶT

Vị trí lắp đặt để âm của bếp theo như hình hướng dẫn (Hình1). Đặt bằng keo định vị quanh đường viền bao ngoài bếp (Hình 2)

(kích thước cắt bằng keo xem hình Hình1). Định vị bếp bằng 4 ke vít, lưu ý về độ dày bề mặt bếp với vị trí định vị (hình 4). Trong trường hợp bề mặt bếp bị kênh sau khi lắp, sử dụng 1 tấm kê phẳng lót dưới bếp với khoảng cách như (hình 3). Tuy nhiên nếu vị trí lắp đặt để âm khớp chuẩn với kích thước bếp và không bị kênh quý khách không phải sử dụng tấm kê phẳng.

THÔNG GIÓ

Đảm bảo khoảng cách giữa bếp và các dụng cụ nhà bếp khác phải có sự đối lưu và thoát khí (Hình 3).

Không chắn lỗ thông gió để tránh sản phẩm bị gặp sự cố.

KẾT NỐI ĐIỆN (Hình 5)

Trước khi kết nối điện cần kiểm tra:

- Hệ thống điện phù hợp với dòng điện được nêu trên tem kỹ thuật.
- Hệ thống điện kết nối tiếp đất phù hợp với quy định và tiêu chuẩn hiện hành.

Nếu sản phẩm không đi kèm với dây và ổ cắm, hãy sử dụng dây và ổ cắm với giá trị phù hợp được ghi trên tem kỹ thuật.

Trong trường hợp kết nối trực tiếp tới mạch điện cần lắp đặt thêm công tắc 2 cực, khoảng cách tối thiểu của công tắc là 3mm (dây tiếp đất màu vàng/xanh không được nối với công tắc này.)

Lưu ý khi lắp đặt công tắc cần được lắp đặt tại vị trí dễ dàng sử dụng.

DIỆN TỬ

Chức năng:

Chức năng của hệ thống điện tử là trực tiếp truyền nhiệt từ bộ chuyển đổi sóng từ đến nồi nấu.

Ưu điểm:

- Hệ thống truyền nhiệt chỉ hoạt động khi nồi nấu được đặt lên bếp
- Nhiệt được truyền trực tiếp và tỏa đều dưới đáy nồi để nấu chín thực phẩm
- Tiêu thụ ít điện năng và giảm thiểu thời gian trong quá trình nấu nướng.
- Bề mặt xung quanh của bếp luôn được mát (vì khi nấu toàn bộ phần nhiệt lượng được truyền trực tiếp vào đáy nồi).

NỒI NẤU

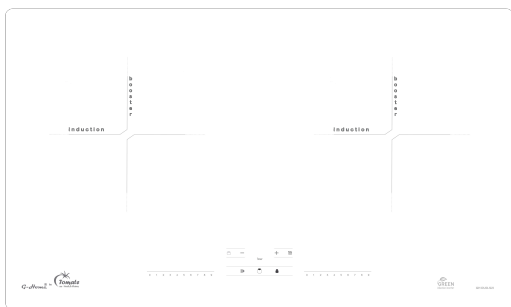
Sử dụng nồi nấu đúng vật liệu (là loại nồi nhiễm từ). Để kiểm tra nồi nấu phù hợp với hệ thống bếp từ, quý khách có thể dùng công cụ là thanh nam châm thông thường (Hình 6).

Để nấu được hiệu quả cao hơn :

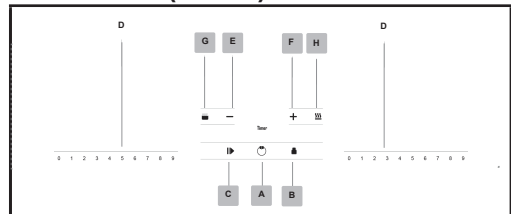
- Sử dụng nồi nấu với đáy phẳng (Hình 6A)
- Sử dụng nồi nấu vừa với kích thước của mâm nhiệt (Hình 6B)
- Không sử dụng nồi với đáy bị nhám, gồ ghề để tránh bề mặt mâm nhiệt bị trầy xước.

SỬ DỤNG (Hình 7)

Sử dụng hệ thống điều khiển cảm ứng ở vị trí tương ứng theo nhu cầu đun nấu của cá nhân. Luôn nhớ rằng số càng cao thì lượng nhiệt sinh ra càng lớn.



CHỨC NĂNG (Hình 7):



- A.** Phím tắt/bật> để tắt bếp
- B.** Phím khóa bảng điều khiển (nhấn giữ 3s)
- C.** Tạm dừng chương trình nấu
- D.** Thanh điều khiển trượt/ Chọn vùng nấu công suất
- E.** Giảm thời gian hẹn giờ
- F.** Tăng thời gian hẹn giờ
- G.** Chọn nấu nhanh booster (P)
- H.** Chức năng hâm, giữ nhiệt

Lưu ý. Model: **GH DUO-S2IH** vùng nấu trái là vùng nấu điện hi-light.

MỞ BẾP: Nhấn phím **B** trong **3s** để mở khóa. Sau đó Nhấn phím **A** để bật mở bếp. Tất cả các màn hiển thị của các mâm nhiệt được đặt tại chế độ chờ «-». Chế độ chờ của bếp là 2 phút, bếp sẽ tự động tắt nếu không lựa chọn các phím nấu.

CHỌN VÙNG NẤU: thanh trượt **D**
Lựa chọn vùng nấu mong muốn bằng cách nhấn nút Lựa chọn Vùng tương ứng và trượt sang bên phải trên Thanh trượt **D** hoặc sang bên trái để tăng hoặc giảm mức công suất. Công suất của vùng nấu đơn có thể được điều chỉnh ở 9 vị trí khác nhau và sẽ được hiển thị trên màn hình sáng tương ứng với mức từ «1» đến «9».

Có thể sử dụng phím cộng [+] hoặc [-] để tăng hoặc giảm công suất nấu.

NHẬN BIẾT NỒI NẤU « »
Nếu màn hình mâm nhiệt hiển thị ký hiệu

☐ có nghĩa là:

- 1) Nồi nấu không phù hợp với bếp từ.
- 2) Kích thước nồi nấu quá to so với kích thước mâm nhiệt.
- 3) Không có nồi nấu trên mâm nhiệt.

DƯ NHIỆT «H»

Sau khi tắt bếp nếu nhiệt độ của mâm nhiệt vẫn cao (trên 50°) màn hình sẽ hiển thị ký hiệu «H» (dư nhiệt). Ký hiệu sẽ tắt khi nhiệt trên mâm nhiệt không còn nguy hại.

NẤU NHANH «P»

Chức năng này sẽ mở chế độ nấu nhanh **Booster «P»** Khi chọn chức năng này, cho phép nấu nhanh trong vòng 5 phút, vùng nấu sẽ tự động quay về mức lựa chọn ban đầu.

Để mở chức năng này, lựa chọn vùng nấu và sau đó chọn phím **G**. Khi chọn vùng nấu từ, màn hình sẽ hiển thị chữ «P».

HẸN GIỜ: phím E/F

Chức năng cài đặt hẹn giờ tự ngắt của mâm nhiệt (từ 1 đến 99 phút). Nhấn phím **E/F** để kích hoạt chế độ hẹn giờ. Chức năng này hoạt động khi vùng nấu đang hoạt động và được chọn. Thời gian hẹn giờ lên đến 99 phút. Nhấn phím «+""-» để tăng giảm thời gian hẹn giờ. Lưu ý chọn vùng nấu trước khi hẹn giờ

CHỨC NĂNG HÂM NÓNG: phím H

Chức năng hâm (giữ nóng) là chức năng sử dụng để giữ nóng thức ăn sau khi nấu. Nhiệt độ được giữ ở mức 70-80°C. Để kích hoạt chức năng này trước tiên chọn vùng nấu và sau đó nhấn chọn phím hâm **H**, và sẽ hiển thị biểu tượng **[U]**. Để tắt chức năng giữ nóng: Chọn vùng nấu, sau đó chọn lại phím hâm **H**, vùng nấu sẽ trở về mức công suất chọn ban đầu.

KHÓA BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Khóa bảng điều khiển để bảo vệ chế độ đã cài đặt (khóa trẻ em, lau thức ăn bị rơi ...v.v...).

Nhấn phím **B** trong vòng 03s, bảng điều khiển sẽ bị khóa và đèn cảnh báo sẽ hiển thị.

Để mở khóa bảng điều khiển và thay đổi chế độ nấu nhấn phím **B**.

TẮT CHẾ ĐỘ NẤU

Để tắt chế độ nấu kéo thanh trượt **D** cho tới khi màn hình hiển thị chế độ «☐».

TẮT BẾP

Để tắt toàn bếp nhấn phím **A**

CHẾ ĐỘ AN TOÀN

Bếp tích hợp chế độ an toàn tự động ngắt khi bếp đạt được giới hạn nhiệt và thời gian nhất định

Mức nhiệt	Thời gian hoạt động (giờ)
1 - 3	8
4 - 6	4
7-9	2
Hâm nóng	2

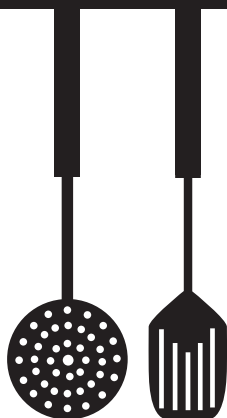
LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

Sử dụng chổi cọ bằng cao su mềm để cọ rửa các thức ăn thừa bám trên bề mặt bếp. Sử dụng vải mềm/giấy thấm nước để lau sạch mâm nhiệt sau đó dùng vải sạch để lau khô.

Vệ sinh các thức ăn thừa, thức ăn có lượng đường cao bám bẩn trên bề mặt bếp sẽ giúp tránh khỏi các hư hại. Không sử dụng các vật sắc nhọn, bụi nhùi sắt và các hóa chất để tẩy rửa trên bề mặt bếp.

CẢNH BÁO: KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG MÁY RỬA HƠI NƯỚC ĐỂ CỌ RỬA.

NHÀ SẢN XUẤT TỪ CHỐI MỌI TRÁCH NHIỆM LIÊN QUAN ĐẾN CÁC HƯ HỎNG CÓ THỂ XẢY RA DO VIỆC KHÔNG TUÂN THỦ CÁC CẢNH BÁO TRÊN.



TOMATE ELECTRODOMÉSTICOS, SPAIN

Register No.: M3560791

www.tomate-elec.es

TOMATE VIET NAM CO., LTD

Exclusive Distribution

Headquater: M6, Road F, Tan Thoi

Nhat Ward, Dist. 12, HCMC, Vietnam.

Tel: 028-3991 30 83, 028- 2247 38 77

E: info@tomate.com.vn

www.tomate.com.vn

