E6203IOK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **EN** | Hob | User Manual | 2 |
| **VI** | Bếp từ | Hướng dẫn sử dụng | 18 |


Electrolux

# CONTENTS

**1.** SAFETY INFORMATION....2
**2.** SAFETY INSTRUCTIONS....4
**3.** INSTALLATION....6
**4.** PRODUCT DESCRIPTION....9
**5.** DAILY USE....10
**6.** HINTS AND TIPS....12
**7.** CARE AND CLEANING....13
**8.** TROUBLESHOOTING....13
**9.** TECHNICAL DATA....15
**10.** ENERGY EFFICIENCY....16

# WE'RE THINKING OF YOU

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

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
**www.electrolux.com/webselfservice**

Register your product for better service:
**www.registerelectrolux.com**

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
**www.electrolux.com/shop**

# CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

# 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the

instructions in a safe and accessible location for future reference.

## **1.1** Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

## **1.2** General Safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.

- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: 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 get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# **2.** SAFETY INSTRUCTIONS

## **2.1** Installation

**WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

## 2.2 Electrical Connection

**WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- 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.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use

**WARNING!**
Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**WARNING!**
Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## **2.4** Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## **2.5** Disposal

**WARNING!**
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## **2.6** Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

# **3.** INSTALLATION

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## **3.1** Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

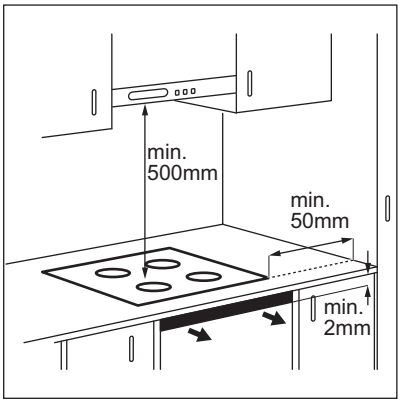
## **3.2** Built-in hobs

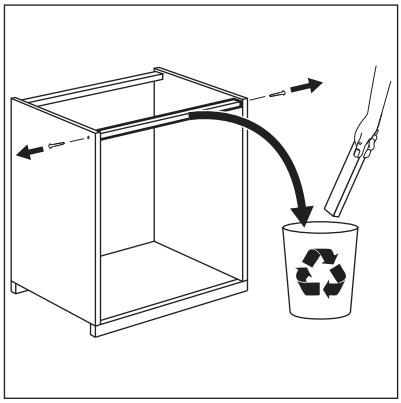
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

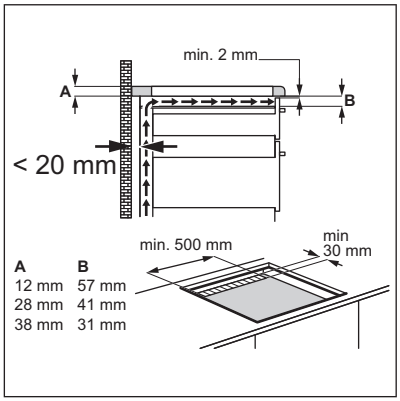
## 3.3 Connection cable

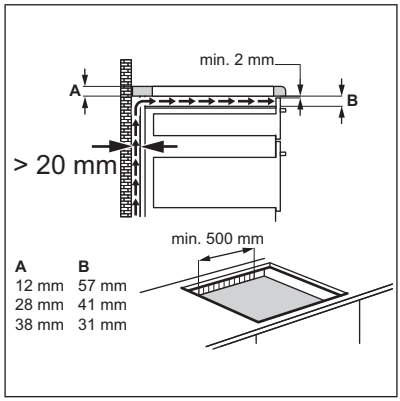
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05V2V2-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

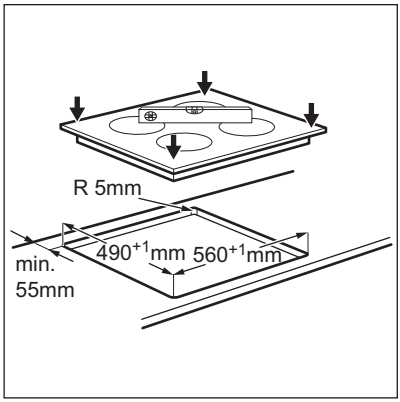
## 3.4 Assembly

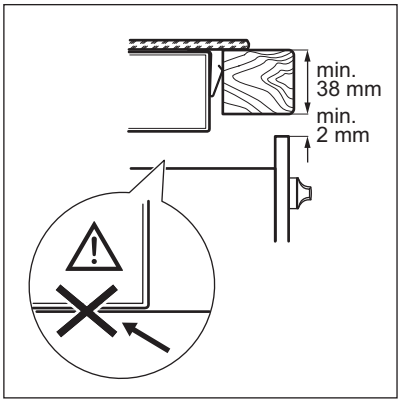


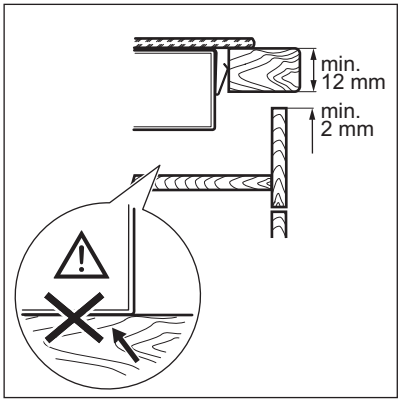





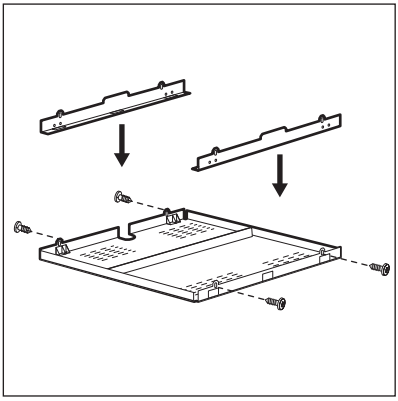






## **3.5** Protection box

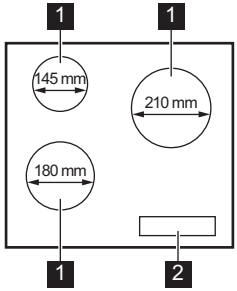


If you use a protection box (an additional accessory), the front airflow space of 2 mm and the protective floor directly below the hob are not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

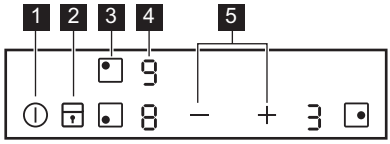
# 4. PRODUCT DESCRIPTION

## 4.1 Cooking surface layout




1 Induction cooking zone
2 Control panel

## 4.2 Control panel layout




Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| | Sensor field | Function | Comment |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | ON / OFF | To activate and deactivate the hob. |
| 2 | 🔒 | Lock / The Child Safety Device | To lock / unlock the control panel. |
| 3 | ▣ | - | To select the cooking zone. |
| 4 | - | Heat setting display | To show the heat setting. |
| 5 | + / − | - | To set a heat setting. |

## 4.3 Heat setting displays

| Display | Description |
|---|---|
| 0 | The cooking zone is deactivated. |
| 1 - 9 | The cooking zone operates. |

| Display | Description |
|---|---|
| P | Power function operates. |
| E + digit | There is a malfunction. |
| H | A cooking zone is still hot (residual heat). |
| L | Lock / The Child Safety Device function operates. |
| F | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone. |
| - | Automatic Switch Off function operates. |

### 4.4 Residual heat indicator

**WARNING!**
H There is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

## 5. DAILY USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 5.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

| Heat setting | The hob deactivates after |
|---|---|
| U, 1 - 2 | 6 hours |
| 3 - 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |
| 6 - 9 | 1.5 hour |

### 5.3 Selecting the cooking zone

To set the cooking zone touch the sensor field ⏺ related to this zone. The display highlights the heat setting indication (0).

### 5.4 The heat setting

Set the cooking zone.

Touch + to increase the heat setting.
Touch — to decrease the heat setting.
Touch + and — at the same time to deactivate the cooking zone.

## 5.5 Power function

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

Refer to “Technical information” chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** first set the cooking zone and than set the maximum heat setting. Touch + until P comes on.

**To deactivate the function:** touch —.

## 5.6 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**Set the heat setting first.**

**To activate the function:** touch ⊡. L comes on for 4 seconds.

**To deactivate the function:** touch ⊡. The previous heat setting comes on.

When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

## 5.7 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

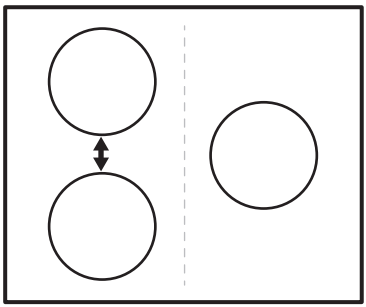
**To activate the function:** activate the hob with ⏻. Do not set the heat setting. Touch ⊡ for 4 seconds. L comes on. Deactivate the hob with ⏻.

**To deactivate the function:** activate the hob with ⏻. Do not set the heat setting. Touch ⊡ for 4 seconds. 0 comes on. Deactivate the hob with ⏻.

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with ⏻. L comes on. Touch ⊡ for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

## 5.8 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



# 6. HINTS AND TIPS

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 6.1 Cookware

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with correct cookware.

**Cookware material**

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

**Cookware is correct for an induction hob if:**

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

**Cookware dimensions**

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

Refer to “Technical information” chapter.

## 6.2 The noises during operation

**If you can hear:**

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not refer to hob malfunction.**

## 6.3 Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|---|---|---|---|
| ⏻ - 1 | Keep cooked food warm. | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 1 - 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |

| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|---|---|---|---|
| 2 - 3 | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through. |
| 3 - 4 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add some tablespoons of liquid. |
| 4 - 5 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes. |
| 4 - 5 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | Up to 3 l liquid plus ingredients. |
| 6 - 7 | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through. |
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn halfway through. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |
| P | Boil large quantities of water. Power function is activated. | | |

# 7. CARE AND CLEANING

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

## 7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a moist cloth.

# 8. TROUBLESHOOTING

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

## 8.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram. |
| | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| | | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields. | Remove the object from the sensor fields. |
| The hob deactivates. | You put something on the sensor field ⏻. | Remove the object from the sensor field. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| The heat setting changes between two levels. | Power management function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
| The sensor fields become hot. | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones if possible. |
| [-] comes on. | Automatic Switch Off operates. | Deactivate the hob and activate it again. |
| [L] comes on. | The Child Safety Device or the Lock function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
| [F] comes on. | There is no cookware on the zone. | Put cookware on the zone. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| | The cookware is incorrect. | Use the correct cookware. Refer to “Hints and tips” chapter. |
| | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone. | Use cookware with correct dimensions. Refer to “Technical information” chapter. |
| E and a number come on. | There is an error in the hob. | Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |
| E4 comes on. | There is an error in the hob because a cookware boiled dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate. | Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to “Hints and tips” chapter. |

### **8.2** If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

## **9.** TECHNICAL DATA

### **9.1** Rating plate

Model E6203IOK
Typ 60 GAP L1 AU
Induction 5.8 kW
Ser.Nr. .....

PNC 949 492 083 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Romania
5.8 kW

ELECTROLUX

## 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | Power function [W] | Power function maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Left front | 1800 | - | - | 145 - 180 |
| Left rear | 1200 | - | - | 125 - 145 |
| Right rear | 2300 | 2800 | 10 | 180 - 210 |

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

# 10. ENERGY EFFICIENCY

## 10.1 Product information according to EU 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Model identification | | E6203IOK |
| Type of hob | | Built-In Hob |
| Number of cooking zones | | 3 |
| Heating technology | | Induction |
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Left front<br>Left rear<br>Right rear | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>21.0 cm |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front<br>Left rear<br>Right rear | 181.6 Wh / kg<br>181.0 Wh / kg<br>190.1 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | | 184.2 Wh / kg |

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

## 10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

# **11.** ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Being ensured permissible content limitation of some toxic chemicals (RoHS compliant).

**RoHS**
Compliant

# MỤC LỤC

**1.** THÔNG TIN VỀ AN TOÀN..... 18
**2.** HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN.....20
**3.** LẮP ĐẶT.....22
**4.** MÔ TẢ SẢN PHẨM.....25
**5.** SỬ DỤNG HÀNG NGÀY..... 26
**6.** CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN..... 28
**7.** BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH..... 29
**8.** XỬ LÝ SỰ CỐ.....30
**9.** THÔNG SỐ KỸ THUẬT .....32
**10.** TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....32

# CHÚNG TÔI NGHĨ ĐẾN BẠN

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

Lấy các lời khuyên về cách sử dụng, sách giới thiệu, xử lý sự cố, thông tin dịch vụ: **www.electrolux.com/webselfservice**

Đăng ký sản phẩm của bạn để có được dịch vụ tốt hơn: **www.registerelectrolux.com**

Mua phụ kiện, vật tư tiêu hao và phụ tùng thay thế chính hãng cho thiết bị của bạn: **www.electrolux.com/shop**

# DỊCH VỤ VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Chúng tôi đề nghị bạn luôn sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng.
Khi liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền của chúng tôi, hãy đảm bảo là bạn có sẵn dữ liệu sau đây: Model, PNC, số sê-ri.
Có thể tìm thấy thông tin trên biển thông số.

⚠ Cảnh báo / Thông tin quan trọng về an toàn

ⓘ Thông tin tổng quát và các lời khuyên

Thông tin môi trường

Có thể thay đổi không được báo trước.

# 1. ⚠ THÔNG TIN VỀ AN TOÀN

Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, hãy đọc kỹ hướng dẫn được cung cấp. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ thương tích hoặc hư hỏng nào do lắp đặt hoặc sử dụng không đúng cách. Luôn giữ tài liệu

hướng dẫn sử dụng ở nơi an toàn và dễ tiếp cận để tham khảo trong tương lai.

## **1.1** An toàn cho trẻ em và những người dễ bị tổn thương

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm hay kiến thức nếu họ được giám sát hoặc chỉ dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em nghịch thiết bị này.
- Hãy giữ trẻ em cách xa tất cả bao bì và vứt bao bì đúng cách.
- Giữ trẻ em và thú cưng cách xa khỏi thiết bị khi thiết bị hoạt động hoặc để nguội. Các bộ phận tiếp xúc rất nóng.
- Nếu thiết bị có thiết bị an toàn cho trẻ em, chức năng này cần được kích hoạt.
- Trẻ em không được phép làm sạch và bảo trì thiết bị do người dùng thực hiện mà không được giám sát.
- Những trẻ em từ 3 tuổi trở xuống phải luôn được giữ cách xa khỏi thiết bị này khi thiết bị đang hoạt động.

## **1.2** An toàn chung

- CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Hãy cẩn thận để tránh chạm vào các thành phần làm nóng. Giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị trừ khi được giám sát liên tục.
- Không vận hành thiết bị bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- CẢNH BÁO: Không quan sát khi nấu trên khoang giữ nóng với chất béo hoặc dầu có thể nguy hiểm và dẫn đến cháy.
- KHÔNG cố gắng dập lửa bằng nước, mà hãy tắt thiết bị và sau đó dập lửa bằng nắp đậy hoặc chăn dập lửa.

- THẬN TRỌNG: Phải giám sát quy trình nấu ăn. Phải giám sát liên tục quy trình nấu ăn ngắn hạn.
- CẢNH BÁO: Nguy hiểm gây cháy: Không cất giữ vật dụng trên bề mặt nấu ăn.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, dĩa, thìa và nắp đậy lên trên bề mặt khoang giữ nóng do chúng có thể nóng lên.
- Không sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Sau khi sử dụng, tắt thiết bị khoang giữ nóng bằng điều khiển và không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận diện chảo.
- Nếu bề mặt sứ kính/ bề mặt kính bị nứt vỡ, tắt thiết bị để tránh nguy cơ bị điện giật.
- Nếu dây điện bị hỏng thì phải được thay bởi nhà sản xuất, nhân viên bảo trì được ủy quyền hoặc nhân viên đủ năng lực tương tự để tránh nguy hiểm.
- CẢNH BÁO: Chỉ sử dụng các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng được nhà sản xuất thiết bị nấu ăn thiết kế hoặc được nhà sản xuất thiết bị chỉ định trong hướng dẫn sử dụng để sử dụng phù hợp hoặc các dụng cụ bảo vệ khoang giữ nóng kết hợp trong thiết bị. Việc sử dụng các dụng cụ bảo vệ không phù hợp có thể gây ra tai nạn.

# **2.** HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

## **2.1** Lắp đặt

⚠ **CẢNH BÁO!**
Chỉ cá nhân đủ năng lực được phép lắp đặt thiết bị này.

- Loại bỏ tất cả bao bì.
- Không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị đã hỏng.
- Tuân thủ hướng dẫn lắp đặt được cung cấp kèm theo thiết bị.
- Giữ khoảng cách tối thiểu với các thiết bị và dụng cụ khác.
- Luôn cẩn thận khi di chuyển thiết bị vì thiết bị có trọng lượng nặng. Luôn sử dụng găng tay an toàn và giày dép đi kèm.
- Bịt các bề mặt bị cắt bằng chất bịt kín để ngăn hơi ẩm có thể gây phồng lên.
- Bảo vệ đáy thiết bị khỏi hơi nước và hơi ẩm.
- Không lắp đặt thiết bị gần cửa ra vào hoặc dưới cửa sổ. Điều này nhằm ngăn dụng cụ nấu ăn nóng rơi khỏi thiết bị khi mở cửa ra vào hoặc cửa sổ.
- Nếu thiết bị được lắp phía trên các ngăn kéo, hãy chắc chắn rằng không gian giữa đáy thiết bị và ngăn kéo trên đủ để lưu thông không khí.

- Đáy thiết bị có thể bị nóng. Đảm bảo lắp đặt tấm ngăn không gây cháy dưới thiết bị để tránh tiếp xúc với mặt đáy.
- Đảm bảo rằng không gian thông khí 2mm, giữa mặt bàn nấu ăn và phía trước thiết bị bên dưới thông thoáng. Bảo hành không bao gồm những hư hỏng gây ra do thiếu không gian thông khí cần thiết.

## **2.2** Kết nối điện

**CẢNH BÁO!**
Nguy cơ cháy và điện giật.

- Tất cả các kết nối điện cần do thợ điện đủ năng lực thực hiện.
- Thiết bị phải được tiếp đất.
- Trước khi thực hiện bất kỳ thao tác nào hãy chắc chắn rằng thiết bị đã được ngắt kết nối khỏi nguồn điện.
- Đảm bảo rằng thông tin về điện trên biển thông số tương thích với nguồn điện. Nếu không, hãy liên hệ với thợ điện.
- Chắc chắn rằng thiết bị được lắp đặt đúng cách. Dây cáp điện hoặc phích cắm điện lỏng và được lắp đặt không đúng cách (nếu có) có thể làm cho các đầu nối trở nên quá nóng.
- Hãy sử dụng đúng dây cáp điện.
- Không để dây cáp điện bị rối.
- Hãy chắc chắn rằng đã lắp đặt thiết bị bảo vệ chống điện giật.
- Hãy sử dụng kẹp giảm căng trên dây cáp điện.
- Hãy chắc chắn rằng dây cáp điện hoặc phích cắm điện (nếu có) không chạm vào thiết bị nóng hoặc dụng cụ nấu ăn nóng, khi quý vị kết nối thiết bị vào các ổ cắm gần
- Không sử dụng adapter có nhiều phích cắm và dây cáp kéo dài.
- Đảm bảo không gây hư hỏng phích cắm điện (nếu có) hoặc dây cáp điện. Liên hệ Trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện để thay đổi dây cáp điện đã bị hỏng.
- Thiết bị bảo vệ chống điện giật của các phần có dòng điện chạy qua và các phần cách điện phải được vặn chặt theo cách không thể tháo bỏ mà không có dụng cụ.
- Chỉ cắm phích cắm vào ổ cắm điện khi đã lắp đặt xong. Đảm bảo tiếp cận được với phích cắm điện sau khi lắp đặt.
- Nếu ổ cắm lỏng, không được cắm phích cắm vào.
- Không được giật dây điện để ngắt kết nối thiết bị. Luôn nhổ phích cắm điện.
- Chỉ sử dụng các thiết bị cách điện phù hợp: thiết bị ngắt mạch bảo vệ đường dây, cầu chì (tháo cầu chì loại xoáy khỏi đế), thiết bị ngắt và công tắc chống rò rỉ điện ra đất.
- Việc lắp đặt điện này phải có thiết bị cách điện cho phép quý vị hủy kết nối thiết bị khỏi nguồn điện ở tất cả các cực. Thiết bị cách điện phải có chiều rộng lỗ tiếp xúc tối thiểu là 3mm.

## **2.3** Sử dụng

**CẢNH BÁO!**
Nguy cơ thương tích, bỏng và điện giật.

- Tháo toàn bộ bao bì, nhãn và màng bảo vệ (nếu có) trước khi sử dụng lần đầu.
- Sử dụng thiết bị này trong môi trường hộ gia đình.
- Không thay đổi thông số kỹ thuật của thiết bị này.
- Đảm bảo rằng các cửa thông gió không bị chặn.
- Không bỏ quên thiết bị trong khi đang hoạt động.
- Thiết đặt vùng nấu ăn ở chế độ "off" (tắt) sau mỗi lần sử dụng.
- Không phụ thuộc vào chức năng cảm biến nhận dạng chảo.
- Không đặt dao kéo hoặc nắp xoong nồi lên trên vùng nấu ăn. Chúng có thể bị nóng.
- Không vận hành thiết bị bằng tay ướt hoặc khi thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không sử dụng thiết bị để làm bề mặt làm việc hoặc cất giữ vật dụng.
- Nếu bề mặt của thiết bị bị nứt vỡ, ngay lập tức ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện. Điều này là để tránh điện giật.
- Những người sử dụng thiết bị điều hòa nhịp tim cần cách xa vùng cảm ứng nấu ăn tối thiểu 30cm khi thiết bị đang hoạt động.
- Khi quý vị cho thức ăn vào dầu nóng, dầu ăn có thể bắn tung tóe.

**CẢNH BÁO!**
Nguy cơ cháy và nổ

- Chất béo và dầu mỡ khi được làm nóng có thể phát sinh hơi dễ cháy. Giữ ngọn lửa hoặc những vật được làm nóng tránh xa các chất dầu và mỡ khi quý vị nấu.
- Hơi dầu rất nóng thoát ra có thể tự gây cháy.
- Dầu đã qua sử dụng, có thể chứa thức ăn dư thừa, có thể gây cháy ở nhiệt độ thấp hơn dầu sử dụng lần đầu.
- Không đặt các sản phẩm dễ cháy hoặc đồ vật ướt với các sản phẩm dễ cháy ở trong, gần hoặc trên thiết bị.

**CẢNH BÁO!**
Nguy cơ hư hỏng thiết bị.

- Không để dụng cụ nấu ăn nóng trên bảng điều khiển.
- Không đặt vung chảo nóng lên trên bề mặt thủy tinh của bếp từ.
- Không để dụng cụ nấu ăn sôi cạn.
- Hãy cẩn thận không để các vật dụng hay dụng cụ nấu ăn rơi vào thiết bị. Bề mặt có thể bị hư hỏng.
- Không bật các vùng nấu ăn khi dụng cụ nấu ăn rỗng không hoặc không có dụng cụ nấu ăn.
- Không đặt lá nhôm lên trên thiết bị.
- Dụng cụ nấu ăn làm bằng gang, nhôm hoặc với mặt đáy bị hư hỏng có thể gây trầy xước tấm kính / tấm gốm kính. Luôn nâng các vật dụng lên khi quý vị phải di chuyển chúng trên bề mặt nấu ăn.
- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích nấu ăn. Không được sử dụng thiết bị cho những mục đích khác, như làm ấm phòng.

## 2.4 Bảo trì và làm sạch

- Thường xuyên làm sạch thiết bị để ngăn việc hư hỏng vật liệu bề mặt.
- Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi làm sạch.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện trước khi bảo trì.
- Không sử dụng bụi nước và hơi nước để làm sạch thiết bị.
- Làm sạch thiết bị bằng giẻ mềm ướt. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa trung tính. Không dùng bất kỳ sản phẩm ăn mòn, tấm làm sạch ăn mòn, dung môi hoặc vật thể kim loại nào.

## 2.5 Thải bỏ

**CẢNH BÁO!**
Nguy cơ thương tích hoặc ngạt thở.

- Liên hệ với chính quyền thành phố của quý vị để biết thông tin về cách thải bỏ thiết bị đúng cách.
- Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện chính.
- Ngắt dây điện gần với thiết bị và vứt bỏ dây điện.

## 2.6 Dịch vụ

- Để sửa chữa thiết bị, liên hệ Trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế gốc.

# 3. LẮP ĐẶT

**CẢNH BÁO!**
Tham khảo các chương về An toàn.

## 3.1 Trước khi lắp đặt

Trước khi quý vị lắp đặt bếp từ, ghi ra những thông tin dưới đây từ biển thông số. Biển thông số nằm ở đáy của khoang lò.

Số sê-ri .....

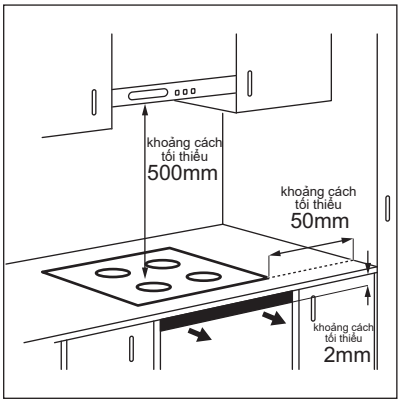
## 3.2 Bếp từ lắp đặt sẵn

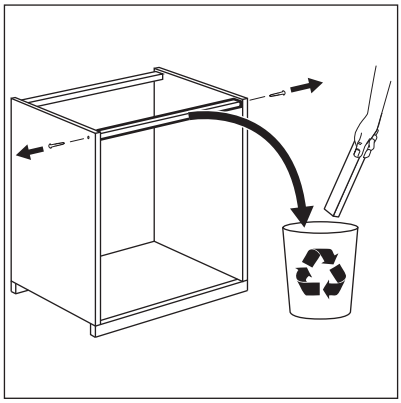
Chỉ sử dụng bếp từ lắp đặt sẵn sau khi quý vị đã lắp bếp từ vào đúng bộ phận lắp đặt sẵn và bề mặt theo đúng tiêu chuẩn.

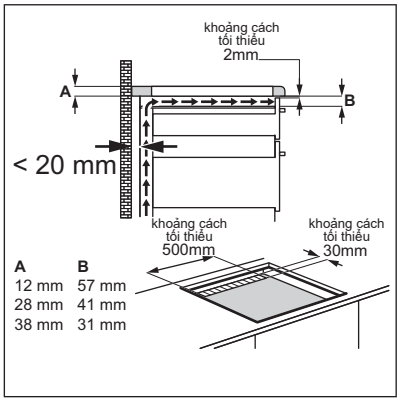
## **3.3** Cáp kết nối

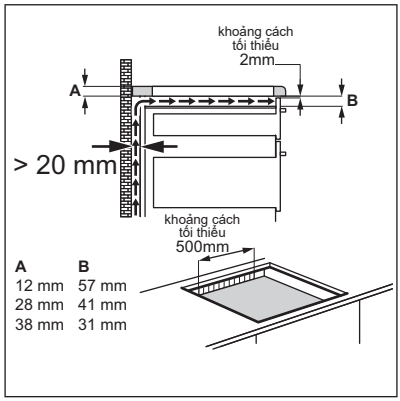
- Bếp từ được cung cấp kèm theo một cáp kết nối.
- Để thay thế dây cáp điện bị hư hỏng, sử dụng loại dây cáp điện sau đây (hoặc cao hơn): H05V2V2-F T thấp nhất 90°C. Hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ tại địa phương.

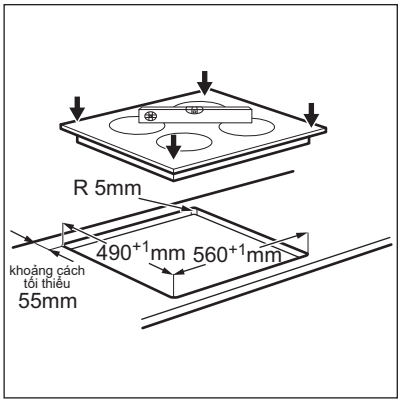
## **3.4** Lắp đặt

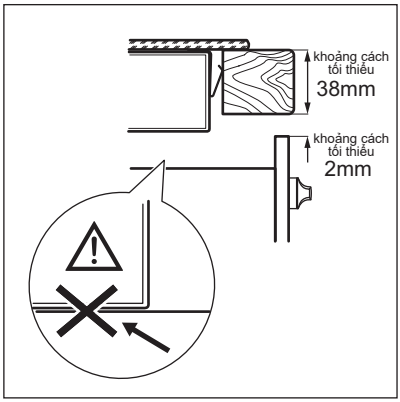


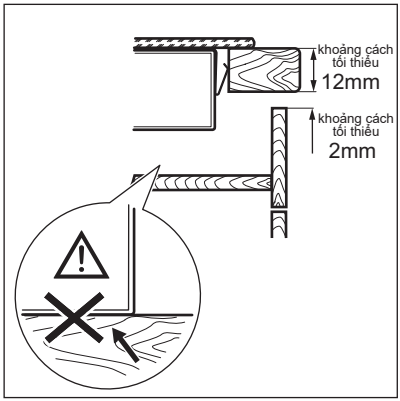





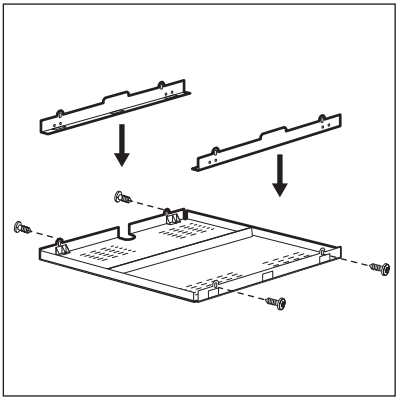






## **3.5** Hộp bảo vệ

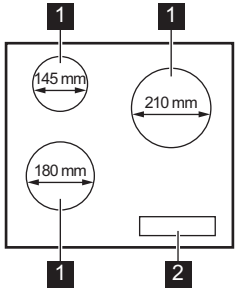


Nếu quý vị sử dụng một hộp bảo vệ (một phụ kiện bổ sung), khoảng trống dòng khí phía trước là 2mm và không cần có đáy bảo vệ ngay dưới bếp từ. Phụ kiện hộp bảo vệ có thể không được cung cấp ở một số quốc gia. Vui lòng liên lạc với nhà cung cấp tại địa phương của quý vị.

Quý vị không thể sử dụng hộp bảo vệ nếu quý vị lắp đặt bếp từ bên trên lò.

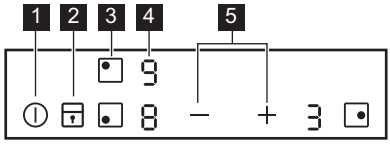
# 4. MÔ TẢ SẢN PHẨM

## 4.1 Bố trí bề mặt nấu ăn




1 Vùng nấu ăn cảm ứng
2 Bảng điều khiển

## 4.2 Bố trí bảng điều khiển




Sử dụng các trường cảm biến để vận hành thiết bị. Màn hình, chỉ báo và âm thanh cho thấy các chức năng nào hoạt động.

| | Trường cảm biến | Chức năng | Nhận xét |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | BẬT / TẮT | Để bật và tắt khoang giữ nóng. |
| 2 | 🔒 | Khóa / Thiết bị An toàn trẻ em | Để khóa / mở khóa bảng điều khiển. |
| 3 | ⊡ | - | Để chọn vùng nấu ăn. |
| 4 | - | Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt | Để hiển thị cài đặt nhiệt. |
| 5 | + / − | - | Để thiết lập cài đặt nhiệt. |

## 4.3 Các hiển thị cài đặt nhiệt

| Màn hình hiển thị | Mô tả |
|---|---|
| 0 | Vùng nấu ăn đã bị tắt. |

| Màn hình hiển thị | Mô tả |
|---|---|
| 1 - 9 | Vùng nấu ăn đang hoạt động. |
| P | Chức năng điện hoạt động. |
| E + số | Có trục trặc. |
| H | Vùng nấu ăn vẫn còn nóng (nhiệt dư). |
| L | Chức năng Khóa /Thiết bị an toàn trẻ em hoạt động. |
| F | Dụng cụ nấu ăn không phù hợp hoặc quá nhỏ hoặc không có dụng cụ nấu ăn trên vùng nấu ăn. |
| - | Chức năng Công tắc tắt tự động hoạt động. |

## **4.4** Đèn chỉ báo nhiệt dư

**CẢNH BÁO!**
H Có nguy cơ bỏng do nhiệt dư.

Các vùng nấu ăn cảm ứng tạo ra nhiệt cần thiết cho quá trình nấu ngay tại đáy dụng cụ nấu ăn. Tấm gốm thủy tinh được làm nóng bằng nhiệt của dụng cụ nấu ăn.

# **5.** SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

**CẢNH BÁO!**
Tham khảo các chương về An toàn.

## **5.1** Bật và tắt

Chạm vào ⏻ trong 1 giây để bật hoặc tắt bếp từ.

## **5.2** Công Tắc tắt tự động

**Chức năng này tự động tắt bếp từ nếu:**

- Tất cả các vùng nấu ăn được tắt.
- Quý vị không thiết lập cài đặt nhiệt sau khi quý vị bật bếp từ.
- Quý vị đổ một chất gì đó hoặc đặt vật gì đó lên bảng điều khiển trong hơn 10 giây (chảo, khăn, v.v.). Tín hiệu âm thanh kêu và bếp từ ngừng hoạt động. Lấy đồ vật ra khỏi hoặc làm sạch bảng điều khiển.
- Bếp từ quá nóng (ví dụ như chảo đun cạn nước). Để vùng nấu ăn nguội dần trước khi quý vị sử dụng lại bếp từ.
- Quý vị sử dụng dụng cụ nấu ăn không phù hợp. Biểu tượng F hiện lên và vùng nấu ăn tự động tắt sau 2 phút.
- Quý vị không tắt một vùng nấu ăn hoặc thay đổi cài đặt nhiệt. Sau một lúc - hiện lên và bếp từ sẽ tắt.

**Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và thời gian mà sau đó bếp từ sẽ tắt:**

| Cài đặt nhiệt | Bếp từ sẽ tắt sau |
|---|---|
| u, 1 - 2 | 6 giờ |
| 3 - 4 | 5 giờ |
| 5 | 4 giờ |
| 6 - 9 | 1,5 giờ |

## **5.3** Chọn vùng nấu ăn

Để thiết lập vùng nấu ăn, chạm vào trường cảm biến ⦿ liên quan đến vùng

này. Màn hình hiển thị làm sáng chỉ báo cài đặt nhiệt ( ).

## 5.4 Cài đặt nhiệt

Thiết lập vùng nấu ăn.

Chạm vào + để tăng cài đặt nhiệt.

Chạm vào — để giảm cài đặt nhiệt.

Chạm vào + và — cùng lúc để tắt vùng nấu ăn.

## 5.5 Chức năng điện

Chức năng này cung cấp nhiều điện năng cho vùng cảm ứng nấu ăn. Chức năng này có thể được kích hoạt cho vùng cảm ứng nấu ăn chỉ trong một khoảng thời gian hạn chế. Sau thời gian này, vùng cảm ứng nấu ăn sẽ tự động đặt về cài đặt nhiệt cao nhất.

Xem chương "Thông tin kỹ thuật".

Để bật chức năng này cho vùng nấu ăn: trước tiên thiết lập vùng nấu ăn sau đó thiết lập cài đặt nhiệt cao nhất. Chạm vào + cho đến khi P hiện lên.

Để tắt chức năng: chạm vào —.

## 5.6 Khóa

Quý vị có thể khóa bảng điều khiển khi các vùng nấu ăn đang hoạt động. Điều này ngăn chặn sự thay đổi bất ngờ trong cài đặt nhiệt.

Thiết lập cài đặt nhiệt trước.

Để bật chức năng: chạm vào . L hiện lên trong 4 giây.

Để tắt chức năng: chạm vào .Cài đặt nhiệt trước đó hiện lên.

Khi quý vị tắt bếp từ, quý vị cũng tắt chức năng này.

## 5.7 Thiết bị an toàn trẻ em

Chức năng này ngăn vô tình vận hành bếp từ.

Để bật chức năng: bật bếp từ với ⏻.

Không thiết lập cài đặt nhiệt.

Chạm vào trong 4 giây. L hiện lên.

Tắt bếp từ với ⏻.

**Để tắt chức năng:** bật bếp từ với ⏻.

Không thiết lập cài đặt nhiệt.

Chạm vào trong 4 giây. 0 hiện lên.

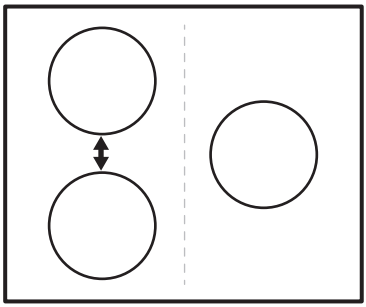
Tắt bếp từ với ⏻.

**Để hủy bỏ chức năng chỉ trong một thời gian nấu ăn:** bật bếp từ với ⏻. L hiện lên. Chạm vào trong 4 giây. **Đặt cài đặt nhiệt trong 10 giây.** Qúy vị có thể vận hành bếp từ.

Khi quý vị tắt bếp từ với ⏻chức năng vận hành lại.

## 5.8 Quản lý điện năng chức năng

- Vùng nấu ăn được phân nhóm theo vị trí và số lượng các pha trong bếp từ. (xem hình minh họa).
- Mỗi pha này có tải điện tối đa là 3700W.
- Chức năng này phân chia điện năng giữa các vùng nấu ăn được kết nối tới cùng một pha.
- Chức năng này bật khi vượt quá tổng tải điện của các vùng nấu ăn được kết nối với pha đơn 3700W.
- Chức năng này giảm điện năng tới các vùng nấu ăn khác được kết nối tới cùng một pha.
- Màn hình hiển thị cài đặt nhiệt của các vùng đã giảm điện năng thay đổi giữa hai mức.



# 6. CÁC MẸO VÀ LỜI KHUYÊN

**CẢNH BÁO!**
Tham khảo các chương về An toàn.

## 6.1 Dụng cụ nấu ăn

Đối với các vùng nấu ăn cảm ứng, một trường điện từ mạnh tạo nhiệt trong dụng cụ nấu ăn rất nhanh.

Sử dụng vùng nấu nướng cảm ứng với dụng cụ nấu ăn phù hợp.

**Chất liệu của dụng cụ nấu ăn**

- **Phù hợp:** gang, thép, thép tráng men, thép không gỉ, đáy nhiều tầng (có nhãn hiệu chính xác của nhà sản xuất).
- **Không phù hợp:** nhôm, đồng, đồng thau, thủy tinh, gốm, sứ.

**Dụng cụ nấu ăn phù hợp nếu:**

- Một ít nước sôi rất nhanh trong vùng được cài đặt theo cài đặt nhiệt cao nhất.
- Nam châm hút đáy của dụng cụ nấu ăn.

Đáy của dụng cụ nấu ăn phải dày và bằng phẳng nhất có thể.

**Kích thước dụng cụ nấu ăn**

Vùng nấu cảm ứng thích ứng tự động với kích thước của đáy dụng cụ nấu ăn tới giới hạn nào đó.

Hiệu quả vùng nấu ăn liên quan đến đường kính của dụng cụ nấu ăn. Dụng cụ nấu ăn có đường kính nhỏ hơn mức tối thiểu chỉ nhận được một phần năng lượng của vùng nấu ăn.

Xem chương "Thông tin kỹ thuật".

## 6.2 Tiếng ồn trong khi đang hoạt động

**Nếu quý vị có thể nghe:**

- Tiếng ồn kêu răng rắc: dụng cụ nấu ăn được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- Âm thanh réo rít: quý vị sử dụng vùng nấu ăn với mức điện năng cao và dụng cụ nấu ăn được làm bằng các vật liệu khác nhau (cấu trúc nhiều lớp).
- Kêu rền rền: quý vị sử dụng mức điện năng cao.
- Tiếng click: đang diễn ra chuyển mạch điện.
- Tiếng rít, tiếng ù: quạt đang hoạt động. **Tiếng ồn bình thường và không cho thấy trục trặc ở khoang giữ nóng.**

## 6.3 Các ví dụ về ứng dụng nấu ăn

Mối quan hệ giữa cài đặt nhiệt và lượng tiêu thụ điện năng của vùng nấu ăn không phải là mối quan hệ tuyến tính. Khi quý vị tăng cài đặt nhiệt, nó không tỉ lệ thuận với tăng lượng tiêu thụ điện năng của vùng nấu ăn. Điều này có nghĩa là vùng nấu ăn được cài đặt nhiệt trung bình sử dụng dưới một nửa điện năng của nó.

Dữ liệu trong bảng chỉ để hướng dẫn.

| Cài đặt nhiệt | Sử dụng để: | Thời gian (phút) | Lời khuyên |
|---|---|---|---|
| ⏻ - 1 | Hâm nóng thức ăn đã nấu chín. | Khi cần thiết | Đậy nắp lên trên dụng cụ nấu ăn. |

| Cài đặt nhiệt | Sử dụng để: | Thời gian (phút) | Lời khuyên |
|---|---|---|---|
| 1 - 2 | Nước sốt Hollandaise, tan: bơ, sô-cô-la, gelatine. | 5 - 25 | Đôi khi trộn lại. |
| 1 - 2 | Làm cho rắn lại: trứng tráng, trứng nướng lò. | 10 - 40 | Đậy nắp khi nấu. |
| 2 - 3 | Ninh nhỏ lửa cơm và các món ăn có thành phần là sữa, đun nóng đồ ăn nấu sẵn. | 25 - 50 | Thêm tối thiểu lượng nước gấp đôi gạo, trộn các món ăn có thành phần là sữa một cách kỹ lưỡng. |
| 3 - 4 | Hấp rau, cá, thịt. | 20 - 45 | Thêm một số muỗng canh chất lỏng. |
| 4 - 5 | Hấp khoai tây. | 20 - 60 | Sử dụng tối đa ¼ l nước cho 750g khoai tây. |
| 4 - 5 | Nấu thức ăn, món hầm và súp với lượng lớn hơn. | 60 - 150 | Tối đa 3l chất lỏng cộng thêm thành phần. |
| 6 - 7 | Chiên ở nhiệt độ thấp: thịt bọc trứng và bánh mì rán, bê cuộn phô mai kiểu cordon bleu, món côtlet, chả viên rán, xúc xích, gan, bột đảo bơ, trứng, bánh kếp, bánh rán. | Khi cần thiết | Lật khi được một nửa thời gian. |
| 7 - 8 | Chiên kỹ bánh khoai tây chiên, bít tết thăn bò và thịt bò bít tết. | 5 - 15 | Lật khi được một nửa thời gian. |
| 9 | Đun sôi nước, nấu mì ống, nấu nhừ thịt (món garu Hungary, om), khoai tây chiên ngập dầu. | | |
| P | Đun sôi lượng nước lớn. Chức năng nguồn điện được bật. | | |

# 7. BẢO TRÌ VÀ LÀM SẠCH

**CẢNH BÁO!**
Tham khảo các chương về An toàn.

## 7.1 Thông tin chung

- Vệ sinh ngăn lò sau mỗi lần sử dụng.
- Luôn sử dụng dụng cụ nấu ăn có đáy sạch.
- Các vết xước hay vết bẩn tối màu trên bề mặt không ảnh hưởng đến cách thức hoạt động của ngăn lò.
- Sử dụng dụng cụ vệ sinh chuyên dụng cho bề mặt của ngăn lò.
- Sử dụng dụng cụ cạo chuyên dụng cho kính.

## 7.2 Vệ sinh ngăn lò

- **Tháo dỡ ngay:** nhựa chảy, lá nhựa, đường và thức ăn có đường. Nếu không, bụi bẩn có thể gây hại cho ngăn lò. Cẩn thận tránh gây bỏng. Đặt dụng cụ cạo chuyên dụng trên bề mặt kính ở góc nhọn và di chuyển lưỡi trên bề mặt.

- **Tháo ra khi ngăn lò đủ nguội:** vòng cặn vôi, vòng nước, vết mỡ dính, đổi màu kim loại sáng. Vệ sinh sàn lò bằng một miếng vải ướt và chất tẩy chống ăn mòn. Sau khi vệ sinh, lau khô ngăn lò bằng miếng vải mềm.
- **Loại bỏ phần đổi màu kim loại sáng:** dùng dung dịch nước giấm và lau sạch bề mặt kính bằng một miếng vải ướt.

# **8.** XỬ LÝ SỰ CỐ

**CẢNH BÁO!**
Tham khảo các chương về An toàn.

## **8.1** Phải làm gì nếu...

| Vấn đề | Nguyên nhân có thể | Khắc phục |
|---|---|---|
| Quý vị không thể bật hoặc vận hành bếp từ. | Bếp từ không được kết nối với nguồn điện hoặc được kết nối không đúng cách. | Kiểm tra xem bếp từ có được kết nối với nguồn điện đúng cách không. Xem sơ đồ kết nối. |
| | Cầu chì bị nổ. | Kiểm tra để chắc chắn cầu chì là nguyên nhân gây hỏng hóc. Nếu cầu chì bị nổ nhiều lần, hãy liên hệ thợ điện có trình độ. |
| | | Bật lại bếp từ và đặt cài đặt nhiệt trong vòng dưới 10 giây. |
| | Quý vị chạm vào 2 vùng cảm biến trở lên cùng một lúc. | Chỉ chạm vào một vùng cảm biến. |
| | Có nước hoặc vết mỡ bám trên bảng điều khiển. | Làm sạch bảng điều khiển. |
| Tín hiệu âm thanh kêu và bếp từ ngừng hoạt động. Tín hiệu âm thanh kêu khi bếp từ đang tắt. | Quý vị đặt đồ vật gì đó lên một hoặc nhiều vùng cảm biến. | Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến. |
| Ngăn lò tắt. | Quý vị đã đặt một vật gì đó lên vùng cảm biến ⏻. | Lấy đồ vật đó ra khỏi vùng cảm biến. |
| Đèn chỉ báo độ dư không sáng. | Vùng này không nóng do chỉ được vận hành trong một khoảng thời gian ngắn. | Nếu vùng này hoạt động đủ lâu để nóng lên, hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ được ủy quyền. |
| Cài đặt nhiệt thay đổi giữa hai mức. | Chức năng quản lý nguồn điện hoạt động. | Tham khảo chương "Thông tin an toàn". |

| Vấn đề | Nguyên nhân có thể | Khắc phục |
|---|---|---|
| Vùng cảm biến trở nên nóng. | Dụng cụ nấu ăn quá lớn hoặc quý vị đặt dụng cụ nấu ăn quá gần các nút điều khiển. | Đặt dụng cụ nấu ăn lớn đó ở các vùng rìa nếu có thể. |
| [-] hiển thị. | Công Tắc tắt tự động hoạt động. | Tắt bếp từ và bật lại. |
| [L] hiển thị. | Thiết bị an toàn cho trẻ tm hoặc chức năng Khóa hoạt động. | Tham khảo chương "Thông tin an toàn". |
| [F] hiển thị. | Không có dụng cụ nấu ăn trên vùng này. | Đặt dụng cụ nấu ăn lên trên vùng này. |
| | Dụng cụ nấu ăn không đúng loại. | Sử dụng đúng loại dụng cụ nấu ăn.<br>Xem chương “Mẹo và lời khuyên”. |
| | Đường kính đáy của dụng cụ nấu ăn quá nhỏ cho vùng nấu ăn. | Sử dụng dụng cụ nấu ăn có kích thước phù hợp.<br>Xem chương "Thông tin kỹ thuật". |
| [E] và một số hiển thị. | Có lỗi trong bếp từ. | Ngắt bếp từ khỏi nguồn điện trong một khoảng thời gian. Ngắt cầu chì khỏi hệ thống điện trong nhà. Kết nối lại. Nếu [E] tiếp tục hiển thị, thông báo cho Trung tâm dịch vụ được ủy quyền. |
| [E4] hiển thị. | Xảy ra lỗi trong bếp từ vì dụng cụ nấu ăn sôi cạn. Chức năng Tự động tắt và bảo vệ quá nhiệt cho các vùng hoạt động. | Tắt bếp từ. Lấy dụng cụ nấu ăn nóng ra. Sau khoảng 30 giây, bật lại vùng này. Nếu vấn đề nằm ở dụng cụ nấu ăn, thông báo lỗi sẽ biến mất. Đèn chỉ báo nhiệt dư tiếp tục hoạt động. Để cho dụng cụ nấu ăn nguội hẳn. Kiểm tra xem dụng cụ nấu ăn có tương thích với bếp từ không.<br>Xem chương “Mẹo và lời khuyên”. |

## **8.2** Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp...

Nếu quý vị không thể tự tìm ra giải pháp cho vấn đề, hãy liên hệ đại lý của quý vị hoặc Trung tâm dịch vụ được ủy quyền. Cung cấp dữ liệu từ biển thông số. Cung cấp mã có ba chữ số cho tấm gốm thủy tinh (nằm ở góc của bề mặt tấm gốm thủy tinh) và một thông báo lỗi

hiển thị. Đảm bảo, quý vị bật bếp từ đúng cách. Nếu không, việc bảo trì của kỹ thuật viên bảo trì hoặc đại lý sẽ không mất phí, ngay cả khi đang trong thời hạn bảo hành. Các hướng dẫn của Trung tâm dịch vụ và các điều kiện bảo hành có trong sổ bảo hành.

# 9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

## 9.1 Biển thông số

Model E6203IOK
Loại 60 GAP L1 AU Cảm ứng 5.8 kW
Số Sêri .....
ELECTROLUX

PNC 949 492 083 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Sản xuất tại Romania
5.8 kW

## 9.2 Thông số kỹ thuật của vùng nấu ăn

| Vùng nấu ăn | Công suất danh định (cài đặt nhiệt độ tối đa) [W] | Chức năng điện [W] | Chức năng điện thời lượng tối đa [phút] | Đường kính dụng cụ nấu ăn [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Phía trước bên trái | 1800 | - | - | 145 - 180 |
| Phía sau bên trái | 1200 | - | - | 125 - 145 |
| Phía sau bên phải | 2300 | 2800 | 10 | 180 - 210 |

Công suất của các vùng nấu ăn có thể khác nhau trong phạm vi nhỏ so với dữ liệu trong bảng. Công suất thay đổi theo vật liệu và kích thước của dụng cụ nấu ăn.

Để có kết quả nấu ăn tối ưu, hãy sử dụng dụng cụ nấu ăn có đường kính không lớn hơn đường kính trong bảng.

# 10. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

## 10.1 Thông tin sản phẩm theo EU 66/2014

| | |
|---|---|
| Mã nhận dạng model | E6203IOK |
| Loại bếp | Bếp từ lắp âm |
| Số lượng các vùng nấu ăn | 3 |
| Công nghệ làm nóng | Cảm ứng |

| | | |
|---|---|---|
| Đường kính của các vùng nấu ăn hình tròn (Ø) | Phía trước bên trái<br>Phía sau bên trái<br>Phía sau bên phải | 18,0 cm<br>14,5 cm<br>21,0 cm |
| Mức tiêu thụ năng lượng ở mỗi vùng nấu ăn (EC electric cooking) | Phía trước bên trái<br>Phía sau bên trái<br>Phía sau bên phải | 181,6 Wh / kg<br>181,0 Wh / kg<br>190,1 Wh / kg |
| Mức tiêu thụ năng lượng của bếp từ (EC electric hob) | | 184,2 Wh / kg |

EN 60350-2 - Các thiết bị nấu ăn điện tử gia dụng - Phần 2: bếp từ - Các phương pháp để đo hiệu suất

## **10.2** Tiết kiệm năng lượng

Bạn có thể tiết kiệm năng lượng khi nấu ăn hàng ngày nếu bạn làm theo các gợi ý dưới đây.

- Khi bạn đun nóng nước, chỉ lấy lượng nước bạn cần.
- Nếu có thể, luôn đặt nắp trên dụng cụ nấu ăn.
- Trước khi bạn bật vùng nấu ăn, hãy đặt dụng cụ nấu ăn vào đó.
- Đặt dụng cụ nấu ăn có kích thước nhỏ hơn trên những vùng nấu nướng có diện tích nhỏ.
- Đặt dụng cụ nấu ăn trực tiếp vào trung tâm của vùng nấu ăn.
- Sử dụng nhiệt dư để giữ ấm thức ăn hoặc làm tan thức ăn.

# **11.** CÁC VẤN ĐỀ VỀ MÔI TRƯỜNG

Tái chế các vật liệu bằng ký hiệu ♺. Để đồ đóng gói vào các thùng chứa có thể sử dụng để tái chế. Giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế phế liệu của các đồ dùng điện và điện tử. Không vứt bỏ các đồ dùng có đánh dấu bằng ký hiệu cùng với chất thải gia dụng. Gửi lại sản phẩm cho cơ sở tái chế ở địa phương của bạn hoặc liên hệ với văn phòng đô thị của bạn.

**Phù hợp qui định về giới hạn hàm lượng hóa chất độc hại**

**(Đáp ứng tiêu chuẩn RoHS)**

*(Theo Thông tư số 30/2011/TT-BCT, Việt Nam, ngày 10/08/2011)*

**RoHS**
Compliant

**www.electrolux.com/shop**

867357793-A-362019

CE