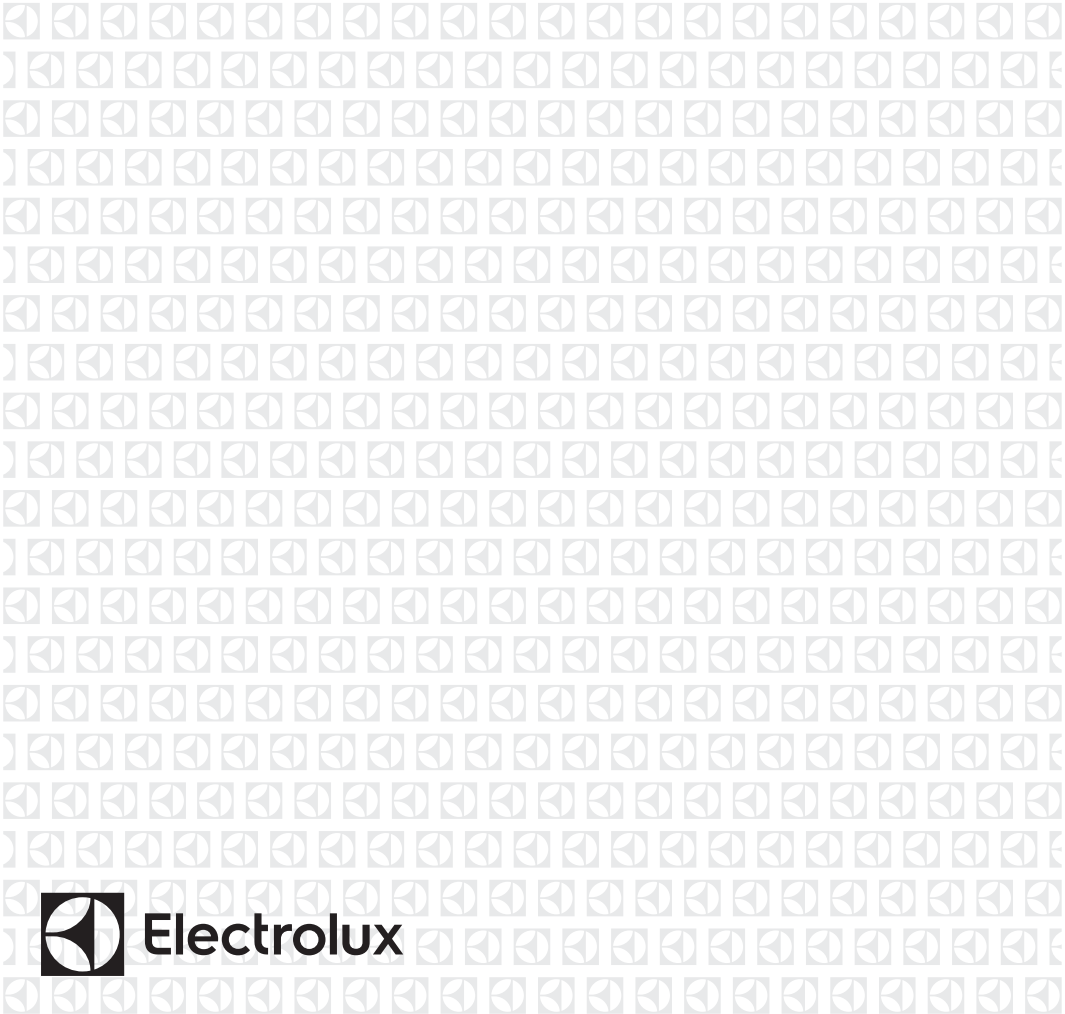




EN	Hob	User Manual	2
KO	호브	사용자 설명서	23



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	10
7. HINTS AND TIPS.....	15
8. CARE AND CLEANING.....	18
9. TROUBLESHOOTING.....	19
10. TECHNICAL DATA.....	21
11. ENERGY EFFICIENCY.....	21
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	22

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 to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



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 damage 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. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- **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 use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **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 the appliance before installing it in the built-in structure.
- 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 and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- 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.



WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from 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 from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric 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 parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- 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 a socket.
- 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 electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- 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 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 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 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.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold

separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

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

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below 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 cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.



WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.



CAUTION!

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

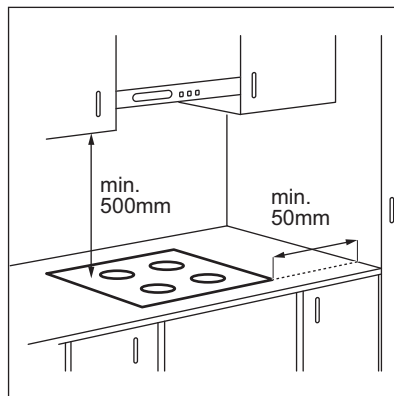


CAUTION!

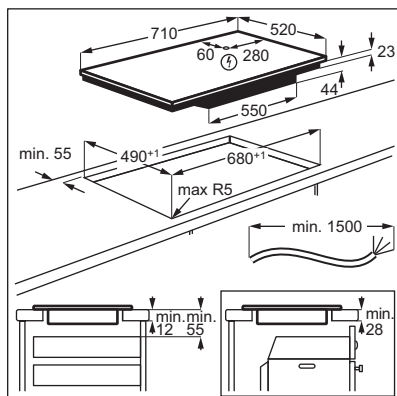
Do not connect the cable without cable end sleeve.

3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



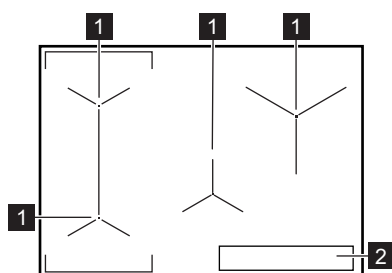
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



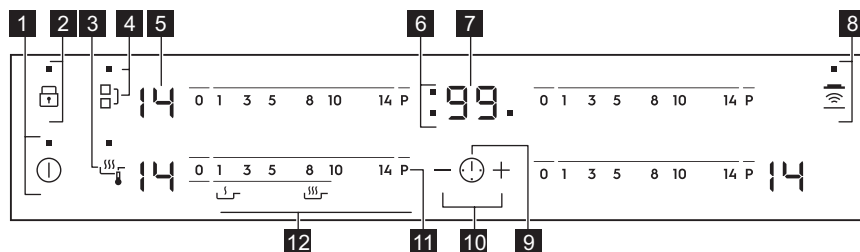
4. PRODUCT DESCRIPTION

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 / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3		Fry Assist	To activate and deactivate the function.
4		Bridge	To activate and deactivate the function.
5	-	Heat setting display	To show the heat setting.
6	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7	-	Timer display	To show the time in minutes.
8		Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
9		-	To select the cooking zone.
10	+ / -	-	To increase or decrease the time.
11	P	PowerBoost	To activate the function.
12	-	Control bar	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Automatic Heat Up operates.
	PowerBoost operates.
 + digit	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child Safety Device operates.
	Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	Automatic Switch Off operates.

5. BEFORE FIRST USE









WARNING!
Refer to Safety chapters.



5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

The hob is set to its highest possible power level by default.

To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Press and hold  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press and hold  for 3 seconds.  or  appears.
4. Press .  appears.

5. Press  /  of the timer to set the power level.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.



CAUTION!
Make sure that the selected power fits the house installation fuses.


- P72 — 6900 W
- P15 — 1400 W
- P20 — 1900 W
- P25 — 2400 W
- P30 — 2900 W
- P35 — 3400 W
- P40 — 3900 W
- P45 — 4400 W
- P50 — 4900 W
- P60 — 5900 W

6. DAILY USE




WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating


Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 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  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.

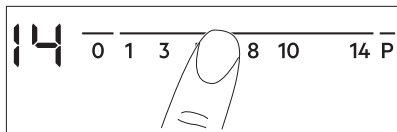
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours
8 - 9	4 hours
10 - 14	1.5 hour

6.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



6.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

☐ / ☐ / ☐ As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

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

The indicators ☐ / ☐ / ☐ appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

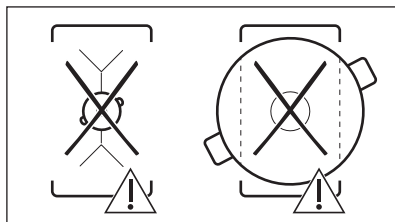
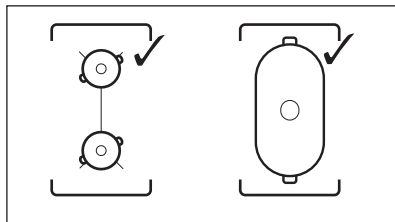
- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.5 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



6.6 Bridge



The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

6.7 Automatic Heat Up

Activate this function to get a desired heat setting in a shorter time. When it is on, the zone operates on the highest setting in the beginning and then continues to cook at the desired heating setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.


To activate the function for a cooking

zone: touch **P** (**P** comes on).
Immediately touch a desired heat setting.
After 3 seconds **R** comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.8 PowerBoost

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 data" chapter.


To activate the function for a cooking

zone: touch **P**. **P** comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.9 Fry Assist



This function lets you set a heat setting level to fry your food. The hob keeps the selected temperature automatically while frying. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

 You can set the function for the left front cooking zone of the hob.

**CAUTION!**

Use laminated pans only with low heat setting level to prevent overheating and damage of the cookware.


To activate the function:

1. Put an empty pan on the left front cooking zone. Do not use a lid while using the function.
2. Press . The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to .
3. Set the best heat setting for the food you want to fry. Refer to the table in Hints and tips chapter. The indicators

above the symbol start to flash slowly. The zone is heating up.

4. Wait until the pan reaches the temperature you set. A signal sounds. All indicators above the symbol are on.
5. Put the food and some fat on the pan.


To deactivate the function:


Touch **0** of the left front cooking zone or touch .


6.10 Timer• **Count Down Timer**




You can use this function to set the length of a single cooking session.



First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.


To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function: touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

To see the remaining time: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

To change the time: touch  to set the cooking zone. Touch  or .


To deactivate the function: touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.




 When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.


To stop the sound: touch .




• **CountUp Timer**

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.


To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.




To activate the function: touch  of the timer.  appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between  and the counted time (in minutes).

To see how long the cooking zone operates: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows how long the zone operates.


To deactivate the function: touch  and then touch  or . The indicator of the cooking zone disappears.

• Minute Minder

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch  and then touch  or  of the timer to set the time. When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.



To stop the sound: touch .


 The function has no effect on the operation of the cooking zones.


6.11 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 .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.





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


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



6.12 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.


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

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






To override the function for only one cooking time: activate the hob with .



 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.


6.13 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

6.14 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones (connected to the same phase).

The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

6.15 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

Automatic modes






	Auto- matic light	Boil- ing ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

¹⁾ The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

²⁾ The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

³⁾ This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds.
4. Press  a few times until  comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.



To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually. To do that press when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level

and press again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

7. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.

- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

7.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).

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

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

7.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a 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 - 3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
7 - 9	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.5 Hints and Tips for Fry Assist function

To achieve the best results with the function:

- Start the function when the hob is cold (no manual heat up of the cookware is necessary).
- Use cookware made of stainless steel with sandwich bottom.
- Do not use cookware with embossment at the center of the bottom.

Examples of cooking applications for the function

The data in the tables shows examples of food for each heat setting level. The amount, thickness, quality and temperature (i.e. frozen) of the food have an influence on the correct heat setting level. Choose the heat setting level and adjustment that are the best for your cooking habits and pans.

Eggs	Heat setting level
Omlette, fried eggs	1 - 3
Scrambled eggs	4 - 6

Fish	Heat setting level
Filet of fish, fish fingers, seafood	4 - 6

Meat	Heat setting level
Cutlet, chicken breast, turkey breast	1 - 3
Hamburger, meatball	2 - 4
Escalope, filet, steak medium / well done, fried sausages, minced meat	4 - 6
Steak rare	7 - 9

Vegetables	Heat setting level
Fried potatoes, raw	1 - 3
Fried potatoes patty	4 - 6
Vegetables	4 - 6

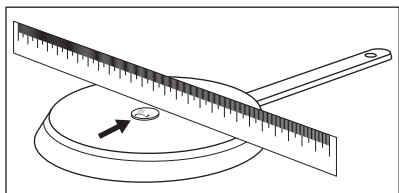


Different sizes of pans can cause different heat up times. Heavy pans store more heat than the light pans but take more time to heat up.

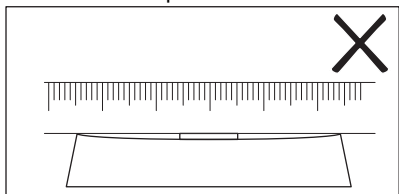
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.

7.6 Correct pans for Fry Assist function

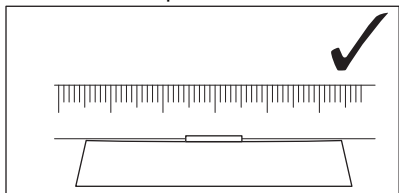
Use only pans with flat bottom. To check if the pan is correct:



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



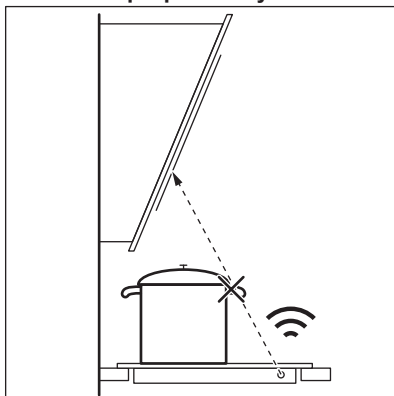
7.7 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.

- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.



- i** Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol

8. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob 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 a 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 cloth.

9. TROUBLESHOOTING







WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 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.
	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.
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	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.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
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 ①.	Remove the object from the sensor field.

Problem	Possible cause	Remedy
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
Automatic Heat Up does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management operates.	Refer to "Daily use".
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

9.2 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 information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model EIS74041
Typ 62 C4A 01 AA
Induction 6.9 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 173 00
220 V 60 Hz
Made in: Germany
6.9 kW



10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum du- ration [min]	Cookware di- ameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	205 - 240

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 no larger than the diameter in the table.

11. ENERGY EFFICIENCY


11.1 Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.

- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

12. 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.

목차

1. 안전 정보.....	23
2. 안전 지침.....	25
3. 설치.....	27
4. 제품 설명.....	28
5. 첫 사용 전.....	30
6. 평소 사용법.....	30
7. 유용한 정보.....	34
8. 관리 및 청소.....	37
9. 문제 해결.....	38
10. 기술 정보.....	39
11. 에너지 효율성.....	40
12. 품 질 보 증 서.....	40
13. 환경 고려사항.....	42

항상 고객의 입장에서 생각합니다

Electrolux를 구입해 주셔서 감사합니다. 수십 년간 쌓아온 경험과 그를 통한 혁신을 이끌어 온 브랜드의 제품을 선택하셨습니다. 독창적이고 스타일리시한 제품으로, 사용자의 편의를 최대한 반영하여 설계한 제품입니다. 사용할 때마다 느끼는 만족도를 통하여 제품 구매 시 최선의 결정을 했음을 알 수 있으실 것입니다.

Electrolux에 오신 것을 환영합니다.

당사 웹사이트 이용을 권장합니다.



사용 지침, 브로슈어, 문제 해결 지침, 서비스 및 수리 정보 확인:

www.electrolux.com/support



제품을 등록하시면 더 나은 서비스를 받으실 수 있습니다.

www.registerelectrolux.com



제품용 액세서리, 소모품, 순정 예비 부품을 구입하실 것을 권유합니다.


www.electrolux.com/shop


고객 지원 및 서비스


항상 정품 예비 부품을 사용하십시오.

당사 공식 서비스 센터에 문의할 때는 다음 정보를 미리 확인해주시기 바랍니다. 모델, PNC, 일련번호.

해당 정보는 명판에 표기되어 있습니다.

 경고/주의-안전 정보

 일반 정보 및 팁

 환경 정보

사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

1. 안전 정보

전자 제품을 설치하고 사용하기에 앞서, 포함된 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다. 제조업체는 잘못된 설치나 사용으로 인해

발생한 부상 또는 손상에 대해 책임을 지지 않습니다. 필요할 때 참고하기 위해 지침은 항상 안전하고 접근 가능한 위치에 보관해 주십시오.

1.1 어린이와 약자의 안전

- 만 8세 이상의 어린이나 신체적, 감각적, 또는 정신적 능력이 저하되거나 경험과 지식이 부족한 사람이 이 전자 제품을 사용하고자 하는 경우 안전한 사용 방법에 대해 감독 또는 주의를 받고 관련 위험 요소에 대해 이해하는 경우 사용이 가능합니다. 만 8세 미만의 어린이와 매우 광범위하고 복잡한 장애를 지닌 사람은 지속적으로 감독하지 않는 한 제품에 가까이 오지 못하도록 하십시오.
- 어린이가 가지고 장난하지 않도록 세심한 주의를 기울여야 합니다.
- 모든 포장재는 어린이의 손에 닿지 않게 하고 적절하게 폐기하십시오.
- 경고: 사용 중에 기기와 접근 가능한 부품이 가열됩니다. 기기를 사용 중이거나 식힐 때 어린이와 애완동물이 기구에서 멀리 떨어져 있도록 합니다.
- 전자 제품에 어린이 안전장치가 있는 경우 이를 작동해야 합니다.
- 어린이가 감독 없이 제품을 세척하거나 유지 관리를 하게 해서는 안 됩니다.

1.2 일반 안전

- 본 전자 제품은 조리용으로만 사용하도록 제작되었습니다.
- 이 기구는 실내 환경에서 1인 가구의 가정용 사용을 위해 설계되었습니다.
- 이 기구는 가정용 사용 수준을 초과하지 않는 사무실, 호텔 객실, 민박 객실, 농가, 기타 유사 숙박업소에서 사용할 수 있습니다.
- 경고: 사용 중에 기기와 접근 가능한 부품이 가열됩니다. 발열체를 만지지 않도록 주의를 기울여야 합니다.
- 경고: 호브에서 지방 또는 기름으로 요리하는 중에 지켜보지 않을 경우, 위험하거나 화재가 발생할 수 있습니다.
- 요리용 불을 끌 때 물을 사용하지 마십시오. 기구의 전원을 끄고 화재용 담요 또는 뚜껑 등을 사용해 불꽃을 덮으십시오.

- 경고: 전자 제품은 타이머와 같은 외부 전환 장치를 통해 공급 되거나 공공시설에서 정기적으로 전원을 켜거나 끄는 회로에 연결되어서는 안 됩니다.
- 주의: 조리 과정을 감독해야 합니다. 단기 조리 과정을 지속적으로 감독해야 합니다.
- 경고: 화재 위험: 조리 표면에 물품을 보관하지 마십시오.
- 칼, 포크, 숟가락, 뚜껑 등과 같은 금속 물체는 표면이 뜨거워질 수 있으니 호브에 올려 놓지 마십시오.
- 전자 제품을 빌트인 구조 안에 설치한 후 사용하십시오.
- 스팀 클리너를 사용하여 기기를 세척하지 마십시오.
- 사용 후에는 제어판을 사용해 호브 발열체를 끄고 팬 탐지기에 기대지 마십시오.
- 글라스 세라믹 표면/글라스 표면에 금이 간 경우 전자 제품 스위치를 끄고 전원을 분리합니다. 전자 제품이 정션함을 사용해 전원에 직접 연결된 경우, 퓨즈를 제거해 전자 제품을 전원 공급 장치와 분리하십시오. 어떤 경우든지 공식 서비스 센터로 문의합니다.
- 전원 공급 코드가 손상된 경우 위험을 예방하기 위해 제조업체, 공식 서비스 또는 자격을 갖춘 전문가가 교체해야 합니다.
- 경고: 조리 제품 제조 업체에서 설계한 호브 가드, 제품 사용 설명서에서 제품 제조업체가 적합한 것으로 명시한 호브 가드 또는 조리 제품에 통합된 호브 가드만 사용하십시오. 부적합한 가드를 사용하면 사고가 일어날 수 있습니다.

2. 안전 지침

2.1 설치



경고
자격을 갖춘 전문가만 이 전자 제품을 설치해야 합니다.



경고
부상을 입거나 전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 모든 포장재를 제거합니다.
- 손상된 전자 제품을 설치 또는 사용하지 마십시오.
- 전자 제품과 함께 제공된 설치 지침을 준수합니다.
- 다른 제품 및 장치와 최소 거리를 유지하십시오.
- 전자 제품이 무거우므로 전자 제품 이동 시 항상 주의하십시오. 반드시 안전 장갑 및 보호가 가능한 신발을 착용하십시오.
- 팽창을 초래하는 습기를 방지하기 위해 절단 표면을 방수제로 밀폐하십시오.
- 전자 제품 하단을 증기와 습기로부터 보호합니다.
- 전자 제품을 문 옆이나 창 아래에 설치하지 마십시오. 이렇게 하면 문이나 창이 열릴 때 뜨거운 조리 용기가 전자 제품에서 떨어지는 것을 예방할 수 있습니다.
- 각 제품 바닥에는 냉각팬이 장착되어 있습니다.
- 제품이 드로어 위에 설치된 경우:
 - 드로어 안에 작은 조각 또는 종이 뭉치를 넣어 두면 안으로 유입되어 냉각 팬을 손상시키거나 냉각 시스템을 막을 수 있으므로 드로어 안에 이러한 것들을 넣어 두지 마십시오.

- 제품 바닥과 드로어 안에 보관한 내용물 사이는 최소 2cm 떨어져 있어야 합니다.
- 제품 하단의 캐비닛에 설치된 모든 분리 패널을 제거합니다.

2.2 전기 연결



경고

화재 및 감전 위험이 있습니다.

- 모든 전기 연결은 전문 전기 기술자가 수행해야 합니다.
- 이 전자 제품은 반드시 접지해야 합니다.
- 모든 작동을 수행하기 전에 전자 제품이 전원에서 분리되어 있는지 확인하십시오.
- 정격판의 매개변수가 주 전원 공급 장치의 전기 등급과 호환되는지 확인하십시오.
- 전자 제품이 올바르게 설치되었는지 확인하십시오. 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)가 헐겁거나 부적합하면 단자가 과열될 위험이 있습니다.
- 적합한 전원 케이블을 사용하십시오.
- 전원 케이블이 엉키지 않도록 합니다.
- 충격 보호 장치가 장착되어 있는지 확인하십시오.
- 케이블에 스트레인 릴리프 클램프를 사용하십시오.
- 소켓에 전자 제품을 연결할 경우 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)가 뜨거운 전자 제품 또는 뜨거운 조리 용기에 닿지 않도록 하십시오.
- 멀티탭 및 연장 케이블을 사용하지 마십시오.
- 전원 플러그(해당되는 경우) 또는 주전원 케이블이 손상되지 않도록 하십시오. 손상된 주전원 케이블을 교체하려면 공인 서비스 센터 또는 전기 기술자에게 문의하십시오.
- 사용 중이거나 절연된 부분의 충격 방지는 도구 없이는 제거할 수 없는 방식으로 고정되어야 합니다.
- 전원 플러그는 설치 종료 시에만 전원 소켓에 연결하십시오. 설치 후 전원 플러그에 손이 닿을 수 있는지 확인하십시오.
- 전원 소켓이 헐거우면, 전원 플러그를 연결하지 마십시오.
- 전자 제품을 분리하기 위해 전원 케이블을 잡아 당기지 마십시오. 항상 전원 플러그 부분을 잡고 뺍니다.
- 올바른 절연 장치만 사용하십시오: 라인 보호 차단기, 퓨즈(홀더에서 분리된 나사형 퓨즈), 누전 차단기 및 접촉기.
- 전기 설비에는 전극의 전원에서 전자 제품을 분리할 수 있는 절연 장치가 있어야 합니다.

다. 절연 장치에는 최소 3 mm의 점접 입구 간격이 있어야 합니다.

2.3 사용



경고

부상, 화상 및 감전 위험이 있습니다.

- 이 전자 제품의 사양을 변경하지 마십시오.
- 처음 사용하기 전에 모든 포장, 라벨, 보호 필름을 제거합니다.
- 환기구가 막히지 않았는지 확인하십시오.
- 작동 중에 전자 제품을 방치하지 마십시오.
- 사용 후에는 항상 쿠킹존의 스위치를 "꺼야" 합니다.
- 쿠킹존에 날붙이류나 냄비 뚜껑을 두지 마십시오. 뜨거워질 수 있습니다.
- 젖은 손으로 또는 전자 제품이 물에 닿은 상태에서는 제품을 작동하지 마십시오.
- 전자 제품을 조리대로 사용하거나 물건을 올려 두는 용도로 사용하지 마십시오.
- 전자 제품의 표면에 금이 간 경우 즉시 제품에서 전원을 분리하십시오. 이는 감전을 예방하기 위한 것입니다.
- 심박조율기를 장착한 사용자는 전자 제품이 작동 중일 때 인덕션 쿠킹존으로부터 최소 30cm의 거리를 유지해야 합니다.
- 뜨거운 기름에 음식을 넣으면 기름이 튀 수 있습니다.



경고

폭발 및 화재 위험이 있습니다.

- 지방과 기름을 가열하면 인화성 증기가 방출될 수 있습니다. 지방과 기름 요리를 할 때는 불꽃이나 가열된 물체를 멀리 치우십시오.
- 뜨겁게 달궈진 기름에서 방출되는 증기는 자연 발화를 유발할 수 있습니다.
- 요리에 사용하여 음식을 찌꺼기가 섞여 있을 수 있는 기름은 처음 사용한 기름보다 낮은 온도에서 화재를 일으킬 수 있습니다.
- 인화성 제품 또는 인화성 제품에 젖은 물품을 전자 제품의 내부, 근처 또는 위에 두지 마십시오.



경고

전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 제어판에는 뜨거운 조리 용기를 올려 두지 마십시오.
- 호브 유리 표면에 뜨거운 팬 뚜껑을 올려 놓지 마십시오.
- 조리 용기를 가열하여 건조시키지 마십시오.

- 물건 또는 조리 용기가 기기 위에 떨어지지 않도록 조심하십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 빈 조리 용기 또는 조리 용기 없이 쿠킹존을 작동시키지 마십시오.
- 기기에 알루미늄 포일을 놓지 마십시오.
- 주철로 제작되었거나 하단이 손상된 조리 용기는 유리/글라스 세라믹에 흠집을 낼 수 있습니다. 이러한 물건을 조리 표면으로 옮겨야 할 때는 항상 들어서 옮기십시오.


2.4 관리 및 세척

- 표면 재료의 악화를 방지하기 위해 전자 제품을 정기적으로 청소하십시오.
- 전자 제품을 청소하기 전에 전자 제품을 작동 중지하고 열이 식을 때까지 기다리십시오.
- 전자 제품을 세척하기 위해 물 분사나 증기를 사용하지 마십시오.
- 젖은 부드러운 천으로 전자 제품을 닦습니다. 중성 세제만 사용하십시오. 마모성 제품, 마모성 세척 패드나 용제 또는 금속성 물체를 사용하지 마십시오.

2.5 서비스

- 전자제품을 수리하려면 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 순정 예비 부품만 사용하십시오.

3. 설치

 **경고**
안전 장을 참조하십시오.

3.1 설치 전

호브를 설치하기 전, 정격판에 아래의 정보를 작성하십시오. 정격판은 호브의 하단에 있습니다.

일련 번호

3.2 불박이형 호브


불박이형 호브는 올바른 불박이 장치와 표준에 맞는 작업대 내에 호브를 조립한 후에만 사용하십시오.

3.3 연결 케이블

- 호브는 연결 케이블.
- 손상된 주전원 케이블을 교체하려면: 90°C 이상의 온도를 견디는 H05V2V2-F 케이블을 사용하십시오. 자세한 내용은 가까운 서비스 센터로 문의해 주십시오. 연결 케이


- 이 제품 내부의 램프와 별도 판매되는 예비 부품 램프에 관하여: 이 램프는 온도, 진동, 습도 등 가전 제품에서 극도의 물리적 상태를 견뎌내도록 한 것이거나 가전의 작동 상태에 대한 정보를 표시하기 위한 것입니다. 이 램프는 다른 용도에서 사용하도록 고안된 것이 아니며 가정용 방 조명으로는 적합하지 않습니다.


2.6 폐기


 **경고**
부상이나 질식의 위험이 있습니다.

- 기기를 폐기하는 방법에 대한 정보는 해당 지자체에 문의하십시오.
- 전자 제품을 주전원으로부터 차단하십시오.
- 전자 제품에 인접한 주 전원 전기 케이블을 잘라 내어 폐기하십시오.

불은 전문 전기 기술자만이 교체할 수 있습니다.

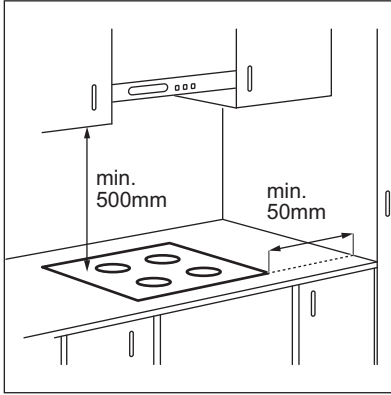
 **경고**
모든 전기 연결은 반드시 전문 전기 기술자가 수행해야 합니다.

 **경고**
전선 끝에 구멍을 내거나 납땜하지 마십시오. 이는 금지되어 있습니다.

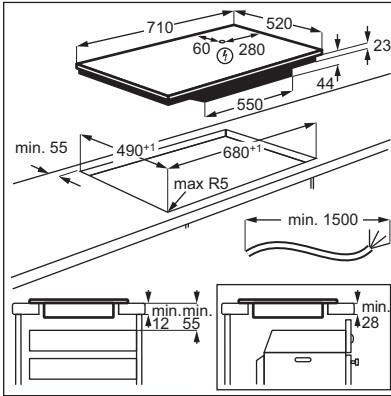
 **경고**
케이블 끝 슬리브 없이 케이블을 연결하지 마십시오.

3.4 조립

후드 아래에 호브를 설치하는 경우 기기 사이의 최소 거리는 후드 설치 지침을 참조하십시오.

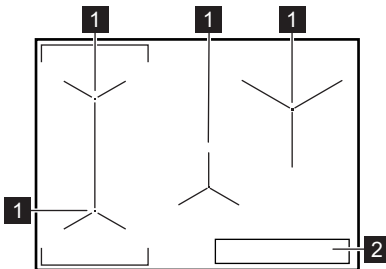


전자 제품이 드로어 위에 설치된 경우, 호브 환기로 인해 드로어에 보관된 물품이 조리 과정 동안 예열될 수 있습니다.



4. 제품 설명

4.1 조리 표면 레이아웃



아래의 그래픽에 표시된 이름 전체를 입력하여 동영상 "Electrolux 인덕션 호브 설치 방법 - 작업대 설치" 동영상 튜토리얼을 확인하십시오.



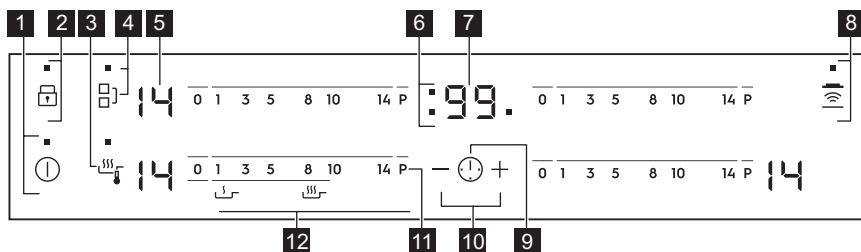
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



- 1 인덕션 쿠킹존
- 2 제어판

4.2 조작판 레이아웃









전자 제품을 작동하려면 센서 필드를 사용하십시오. 표시창, 표시등 및 소리는 어떤 기능이 작동하는지 알려줍니다.

센서 필드	기능	메모
1 ①	켜짐 / 꺼짐	호브의 작동 및 작동 중지
2	잠금 / 어린이 안전 장치	제어판 잠금/잠금 해제
3	Fry Assist	기능의 작동 및 작동 해제.
4	Bridge	기능의 작동 및 작동 해제.
5 -	온도 설정 표시창	온도 설정 상태를 표시
6 -	쿠킹존의 타이머 표시등	시간을 설정하는 존(구역) 표시.
7 -	타이머 표시	시간을 분 단위로 표시
8	Hob ² Hood	기능의 수동 모드 작동 및 작동 해제
9	-	쿠킹존 선택
10 + / -	-	시간을 늘리거나 줄임
11 P	PowerBoost	기능 작동
12 -	조작 바	온도 설정 선택

4.3 온도 설정 표시창

표시창	설명
	쿠킹존이 작동 해제됩니다.
	쿠킹존이 작동합니다.
	자동 가열 작동합니다.
	PowerBoost 작동합니다.
	기능이 제대로 작동하지 않습니다.

표시창	설명
 /  / 	OptiHeat Control (3단계 잔열 표시등): 요리/보온/잔열 유지.
	잠금 / 어린이 안전 장치가 작동합니다.
	쿠킹존에 잘못된 조리 용기 또는 너무 작은 조리 용기가 올려져 있거나 조리 용기가 올려져 있지 않습니다.
	자동 꺼짐 작동합니다.

5. 첫 사용 전








경고
안전 장을 참조하십시오.



5.1 전력 제한

전력 제한은 가정 내 설치된 퓨즈의 제한 범위 내에서 호브가 총 얼마만큼의 전력을 사용하는지 정의합니다.

호브는 기본적으로 가능한 최고 전력 수준으로 설정되어 있습니다.

전력 수준을 감소 혹은 증가시키는 법:

1. 호브를 끕니다.
2. 3초 동안  버튼을 길게 누릅니다. 표시창이 켜졌다가 꺼집니다.
3. 3초 동안  버튼을 길게 누릅니다.  또는  이(가) 표시되며,
4.  을 누릅니다. 이(가) 표시됩니다.

5. 전력 수준을 설정하려면 타이머의  /  을(를) 누르십시오.

전력 수준

"기술 데이터" 장을 참조하십시오.



경고
선택한 전력이 가정에 설치된 퓨즈에 적합하지 확인하십시오.


- P72 — 6900 W
- P15 — 1400 W
- P20 — 1900 W
- P25 — 2400 W
- P30 — 2900 W
- P35 — 3400 W
- P40 — 3900 W
- P45 — 4400 W
- P50 — 4900 W
- P60 — 5900 W

6. 평소 사용법



경고
안전 장을 참조하십시오.

6.1 작동 및 작동 중지



 을 1초간 눌러 호브를 작동 또는 작동 중지합니다.

6.2 자동 꺼짐

다음과 같은 경우에는 호브를 자동으로 작동 중지하는 기능이 작동합니다.

- 쿠킹존이 모두 작동 해제되는 경우.
- 호브를 작동한 후 온도 설정을 하지 않은 경우.
- 제어판에 무언가를 흘리거나 10초 이상 무언가를 올려놓은 경우(팬, 행주 등). 신호음

이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 물체를 치우거나 제어판을 청소하십시오.

- 호브가 너무 뜨거워짐(예: 냄비의 물이 모두 줄은 경우). 호브를 다시 사용하기 전에 쿠킹존을 식혀야 합니다.
- 잘못된 조리 용기를 사용함. 기호가  켜지고 쿠킹존은 2분 후에 자동으로 작동 해제됩니다.
- 쿠킹존을 작동 해제하지 않거나 온도 설정을 변경한 경우. 잠시 후  가 켜지고 호브가 작동 해제됩니다.

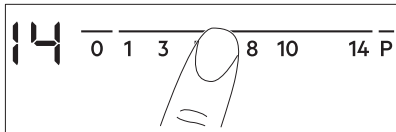
온도 설정 및 이후 호브가 작동 해제되는 시간의 관계:

온도 설정	호브가 다음 시간 후 작동 중지됩니다.
1 - 3	6시간
4 - 7	5시간
8 - 9	4시간
10 - 14	1.5시간

6.3 온도 설정

온도 설정 선택 또는 변경:

올바른 온도 설정에서 조작 바를 누르거나 올바른 온도 설정에 도달할 때까지 조작 바를 따라 손가락을 움직이십시오.



6.4 OptiHeat Control (3단계 잔열 표시등)



경고

□/□/□ 표시등이 켜져 있으면 잔열로 인해 화상을 입을 위험이 있습니다.

인덕션 쿠킹존은 조리 과정에 필요한 열을 조리 기구 바닥에 직접 생성합니다. 유리 세라믹은 조리 기구의 열로 가열됩니다.

쿠킹존이 뜨거워지면 □/□/□ 표시등이 나타납니다. 표시등은 현재 사용하고 있는 쿠킹존의 잔열 정도를 표시합니다.

다음과 같은 경우에도 표시등이 나타날 수도 있습니다.

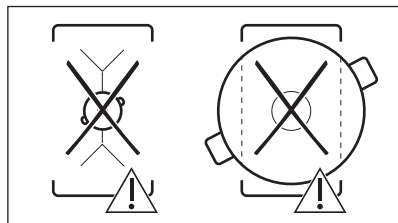
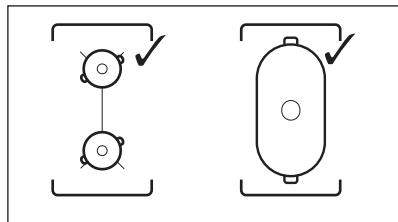
- 주변 쿠킹존을 사용하지 않더라도 해당 쿠킹존에 표시등이 나타날 수 있습니다.
- 뜨거운 조리 기구를 차가운 쿠킹존에 놓는 경우,
- 호브가 꺼져있지만 쿠킹존이 여전히 뜨거운 때 표시등이 나타날 수 있습니다.

쿠킹존이 식으면 표시등이 사라집니다.

6.5 쿠킹존 사용

조리 용기를 선택한 존의 중앙에 놓으십시오. 인덕션 쿠킹존은 조리 용기의 바닥 치수에 맞춰 자동적으로 조절됩니다.

두 개의 쿠킹존에 큰 조리 용기를 동시에 올려 놓고 조리할 수 있습니다. 조리 용기는 두 존의 중앙을 덮어야 하지만 표시된 부분을 넘어서는 안 됩니다. 조리 용기가 두 센터 사이에 위치할 경우 Bridge 기능은 작동하지 않습니다.



6.6 Bridge



이 기능은 냄비가 두 존의 중앙을 덮을 경우 작동합니다. 조리 용기의 올바른 위치에 대한 자세한 내용은 '쿠킹존 사용'을 참조하십시오.

이 기능은 왼쪽에 있는 두 개의 쿠킹존을 연결하여 하나처럼 작동시킵니다.

먼저 왼쪽 쿠킹존 중 하나의 가열 온도를 선택합니다.

이 기능을 작동하려면: ■을(를) 누릅니다. 가열 온도를 설정하거나 변경하려면 제어 센서 중 하나를 누릅니다.

이 기능을 작동 해제하려면: ■을(를) 누릅니다. 쿠킹존은 독립적으로 작동합니다.

6.7 자동 가열

단시간 내에 원하는 온도 설정을 하려면 이 기능을 작동합니다. 기능이 켜진 존은 시작 시 최고 설정으로 작동하고 이후 원하는 온도 설정에서 계속 조리할 수 있습니다.




기능을 켜려면 쿠킹존이 차가운 상태여야 합니다.

쿠킹존의 기능 작동하기: P를 누르십시오(P가(이) 나타납니다). 희망 온도 설정을 바로 누르십시오. 3초 후 R이(가) 켜집니다.

기능을 작동 해제하려면: 온도 설정을 변경하십시오.

6.8 PowerBoost

이 기능은 인덕션 쿠킹존에 더 많은 출력을 전달할 수 있습니다. 이 기능은 한정된 시간 동안만 인덕션 쿠킹존에서 작동합니다. 이 시간이 지나면 인덕션 쿠킹존이 최고 온도 설정으로 자동 전환됩니다.


 "기술 데이터" 장을 참조하십시오.


쿠킹존의 기능 작동하기: P를 누르십시오(P가 켜집니다).

기능을 작동 해제하려면: 온도 설정을 변경하십시오.


6.9 Fry Assist

이 기능은 음식의 튀김 온도를 설정할 수 있게 해줍니다. 호브는 튀기는 동안에 자동으로 선택한 온도를 유지합니다. 온도 설정 수준을 설정하면 수동으로 온도를 조절할 필요가 없습니다.


 호브의 왼쪽 전면 쿠킹존 기능을 설정할 수 있습니다.

 **경고**
라미네이트를 입힌 팬은 온도 설정을 낮게 해 과일과 조리 용기 손상을 방지하십시오.

기능 작동 방법:

1. 비어있는 팬을 왼쪽 전면 쿠킹존에 놓습니다. 기능을 사용하는 동안에는 뚜껑을 사용하지 마십시오.
2.  을 누릅니다. 기호 위의 표시등이 켜집니다. 온도 설정이 I로 설정되었습니다.
3. 튀기고 싶은 음식에 가장 적합한 온도를 설정합니다. 유용한 정보 창에 있는 표를 참조하십시오. 기호 위의 표시등이 느리게 깜박이기 시작합니다. 쿠킹존이 가열됩니다.
4. 팬이 설정한 온도에 도달할 때까지 기다립니다. 신호가 울립니다. 기호 위의 모든 표시등이 켜집니다.
5. 음식을 팬에 올리고 약간의 기름을 두릅니다.

기능 해제 방법:


왼쪽 전면 쿠킹존의 0을 터치하거나  을 터치합니다.

6.10 타이머


• 카운트다운 타이머


이 기능을 사용하여 1회 조리 세션의 길이를 설정할 수 있습니다.


우선 쿠킹존의 온도를 설정한 뒤 기능을 설정합니다.


쿠킹존을 설정하려면: 쿠킹존의 표시등이 나타날 때까지  을(를) 반복해서 터치합니다.


기능을 작동하려면: 타이머의 +를 눌러 시간을 설정하십시오(00 - 99분). 쿠킹존 표시등이 깜박이기 시작하면 시간이 카운트다운됩니다.

남은 시간을 보려면:  을(를) 터치하여 쿠킹존을 설정합니다. 쿠킹존 표시등이 깜박이기 시작합니다. 표시창에 남은 시간이 표시됩니다.

시간을 변경하려면:  을(를) 터치하여 쿠킹존을 설정합니다. + 또는 -을(를) 터치합니다.


기능을 작동 해제하려면:  을(를) 터치하여 쿠킹존을 설정한 다음 -을(를) 터치합니다. 남아있는 시간이 00까지 카운트다운됩니다. 쿠킹존 표시등이 사라집니다.

 카운트다운이 종료되면 신호음이 울리고 00이(가) 깜박입니다. 쿠킹존이 작동 해제됩니다.


신호음을 해제하려면:  을 누르십시오.

• CountUp Timer

이 기능을 사용하여 쿠킹존이 작동하는 시간을 모니터링할 수 있습니다.

쿠킹존을 설정하려면: 쿠킹존의 표시등이 나타날 때까지  을(를) 반복해서 터치합니다.

기능을 작동시키려면: 타이머의 -를 누르십시오. UP이(가) 나타납니다. 쿠킹존 표시등이 깜박이기 시작하면 시간이 카운트됩니다. 표시창이 UP과(과) 카운트된 시간(분) 사이에서 전환됩니다.

쿠킹존의 작동 시간을 보려면:  을(를) 터치하여 쿠킹존을 설정합니다. 쿠킹존 표시등이 깜박이기 시작합니다. 표시창에 쿠킹존의 작동 시간이 표시됩니다.

기능을 작동 해제하려면: ①을(를) 터치한 다음 **+** 또는 **-**을(를) 터치합니다. 쿠킹존 표시등이 사라집니다.

• 타이머

호브가 작동되었지만 쿠킹존을 사용하고 있지 않을 때 이 기능을 사용할 수 있습니다. 온도 설정 표시창에 **00**이 나타납니다.

기능을 작동하려면: ①을(를) 누른 후 **+** 또는 타이머의 **-**을(를) 눌러 시간을 설정하십시오. 시간이 종료되면 신호음이 울리고 **00**이 (가) 깜박입니다.

신호음을 해제하려면: ①을 누르십시오.

i 이 기능은 쿠킹존 작동에 영향을 주지 않습니다.

6.11 잠금

쿠킹존을 작동하는 동안에도 제어판을 잠글 수 있습니다. 이렇게 하면 온도를 실수로 변경하는 것을 방지할 수 있습니다.

먼저 온도 설정을 선택합니다.

기능을 작동하려면 터치

00하십시오. **00**가 4초 동안 켜집니다. 타이머가 계속 켜져 있습니다.

이 기능을 해제하려면: **00**를 누르십시오. 이전 온도 설정이 켜집니다.

i 호브를 작동 중지하면 이 기능도 작동 해제됩니다.

6.12 어린이 안전 장치

이 기능은 호브의 우발적 작동을 방지합니다.

기능을 켜려면: ①(로) 호브를 켭니다. 어떠한 온도 설정도 하지 마십시오. 4초 동안 **00**를 터치합니다. **00**이(가) 켜집니다. ①(로) 호브를 켭니다.

기능을 작동 해제하려면: ①(로) 호브를 켭니다. 어떠한 온도 설정도 하지 마십시오. 4초 동안 **00**를 터치합니다. **00**이(가) 켜집니다.

①(로) 호브를 끕니다.

1회의 조리 시간에만 기능을 끄고자 하는 경우:

①(으)로 호브를 작동하십시오. **00**이(가) 켜집니다. 4초 동안 **00**를 터치합니다. 10초 안에 온도를 설정하십시오. 호브를 작동할 수 있습니다.

니다. ①(로) 호브를 끄면 기능이 다시 작동됩니다.

6.13 OffSound Control (소리 작동 및 작동 중지)

호브를 작동 중지합니다. ①을 3초간 터치합니다. 표시창이 켜졌다가 꺼집니다. **00**을 3초간 터치합니다. **00** 또는 **00**이 켜집니다. 타이머의 **+**를 터치해 다음 중 하나를 선택합니다:

• **00** - 소리 꺼짐

• **00** - 소리 켜짐

선택을 확인하기 위해 호브가 자동으로 작동 중지될 때까지 기다리십시오.

이 기능을 **00**로 설정하면 다음과 같은 경우에만 소리를 듣게 됩니다.

- 터치했을 때 ①
- 타이머 꺼집니다
- 카운트다운 타이머 꺼집니다
- 제어판 위에 물건을 올려 놓았을 때.

6.14 전력 관리

여러 구역을 사용하고 있고 소비된 전력이 전원 공급의 한도를 초과하면, 이 기능은 사용 가능한 전력을 (동일한 상에 연결된) 모든 쿠킹존 간에 분할합니다. 호브는 온도 설정을 제어하여 가정에 설치된 퓨즈를 보호합니다.

- 호브가 사용 가능한 전력의 최대 한도에 도달하면 (경격판 참조), 쿠킹존의 전력은 자동으로 낮아집니다.
- 언제나 마지막으로 선택한 쿠킹존의 온도 설정을 우선으로 합니다. 남아있는 전력은 이전에 사용된 쿠킹존 간에 선택한 순서의 반대로 분할됩니다.
- 출력이 감소된 쿠킹존의 온도 설정 표시창은 처음에 선택된 온도 설정과 감소된 온도 설정 사이에서 번갈아 나타납니다.
- 표시창이 깜박거림을 멈출 때까지 기다리거나 마지막으로 선택한 쿠킹존의 온도 설정을 낮춥니다. 쿠킹존은 낮아진 온도 설정으로 계속 작동합니다. 필요한 경우 수동으로 쿠킹존의 온도 설정을 변경하십시오.

6.15 Hob² Hood

호브를 특수 후드로 연결하는 고급 자동 기능입니다. 호브와 후드에는 적외선 신호 전달기가 있습니다. 팬의 속도는 모드 설정 및 선반 위의 가장 뜨거운 조리 용기의 온도를 기반으로 자동으로 설정됩니다. 호브에서 팬을 수동으로 작동할 수도 있습니다.



대부분의 후드에서는 원래 원격 시스템이 비활성화되어 있습니다. 기능을 사용하기 전에 활성화 하십시오. 자세한 정보는 후드 사용자 설명서를 참조하십시오.

자동으로 기능 작동

기능을 자동으로 작동하려면 자동 모드를 H1 - H6으로 설정하십시오. 호브는 H5로 본래 설정되어 있습니다. 후드는 호브를 작동할 때마다 반응합니다. 호브는 자동으로 조리 용기의 온도를 인식하여 팬의 속도를 조정합니다.

자동 모드

	자동 조명	끓이기 ¹⁾	굽기 ²⁾
모드 H0	꺼짐	꺼짐	꺼짐
모드 H1	켜짐	꺼짐	꺼짐
모드 H2 ³⁾	켜짐	팬 속도 1	팬 속도 1
모드 H3	켜짐	꺼짐	팬 속도 1
모드 H4	켜짐	팬 속도 1	팬 속도 1
모드 H5	켜짐	팬 속도 1	팬 속도 2
모드 H6	켜짐	팬 속도 2	팬 속도 3

1) 호브는 끓이는 과정을 감지하고 자동 모드에 따라 팬 속도를 조정해 작동합니다.

2) 호브는 굽는 과정을 감지하고 자동 모드에 따라 팬 속도를 조정해 작동합니다.

3) 이 모드는 팬과 조명을 작동시키며 온도에 따라 달라지지 않습니다.

자동 모드 변경

1. 호브를 끕니다.
2. ①을 3초간 누릅니다. 표시창이 켜졌다가 꺼집니다.

7. 유용한 정보



경고
안전 장을 참조하십시오.

7.1 조리 용기



인덕션 쿠킹존의 경우 강한 전자 기장이 매우 빠르게 조리 용기를 가열합니다.

적합한 조리 용기와 함께 인덕션 쿠킹존을 사용하십시오.

3. ②를 3초간 누릅니다.
4. H이(가) 켜질 때까지 ①을(를) 몇 초간 누릅니다.
5. 타이머의 +을(를) 눌러 자동 모드를 선택합니다.



후드 패널에서 후드를 직접 작동 시키려면 해당 기능의 자동 모드를 끕니다.



조리를 끝내고 호브를 끄면 후드 팬이 일정 시간동안 계속 작동할 수도 있습니다. 그 시간이 지난 후, 시스템은 자동으로 팬을 끄고 다음 30초 동안 팬이 실수로 켜지지 않게 방지합니다.

팬 속도 수동 조작

수동으로 기능을 조작할 수도 있습니다. 이를 위해 호브가 켜져있을 때 ③을(를) 누릅니다. 이는 기능의 자동 작동을 끄고 팬 속도를 수동으로 변경할 수 있도록 합니다. ③을(를) 눌러 팬 속도를 하나씩 올릴 수 있습니다. 높은 수준에 도달한 후 ③을(를) 다시 누르면 팬 속도가 0으로 설정되어 후드 팬이 꺼지게 됩니다. 팬을 팬 속도 1로 다시 켜려면 ③을(를) 누릅니다.



기능의 자동 작동을 켜려면 호브를 끄고 다시 켕니다.

조명 켜기

호브를 설정하여 호브를 켤 때마다 조명을 자동으로 켤 수 있습니다. 이를 위해 자동 모드를 H1 - H6으로 설정하십시오.



후드의 조명은 호브가 꺼진 후 2분 후에 꺼집니다.

- 조리 용기의 바닥은 가급적 두껍고 평평해야 합니다.
- 호브 표면에 놓기 전에 팬 바닥이 청결하고 건조한지 확인하십시오.
- 굽히지 않도록 세라믹 유리에 냄비를 밀거나 문지르지 마십시오.

조리 용기 재질

- 올바른 재질: 주철, 스텔, 에나멜 스텔, 스테인리스 스텔, 다층 바닥(제조업체에서 사용하는 소재로 표시함).

- **올바르지 않은 재질:** 알루미늄, 구리, 놋, 유리, 세라믹, 도자기.

다음과 같은 조리 용기는 인덕션 호브에 적합합니다.

- 최고 온도로 설정된 쿠킹존에서 물이 매우 빨리 끓는 경우.
- 자석이 조리 용기 바닥으로 당겨지는 경우.

조리 용기 치수

- 인덕션 쿠킹존은 조리 용기의 바닥 치수에 맞춰 자동적으로 조절됩니다.
- 쿠킹존의 효율은 조리 용기의 직경과 관련이 있습니다. 조리 용기의 직경이 최소 직경보다 작은 경우 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달됩니다.
- 안전상의 이유와 최적의 조리 결과를 위해 '쿠킹존 사양'에 표시된 것보다 큰 조리 용기를 사용하지 마십시오. 조리하는 동안 조리 용기를 제어판 가까이 두지 마십시오. 이는 제어판의 기능에 영향을 주거나 호브 기능을 우발적으로 작동시킬 수 있습니다.



"기술 데이터"를 참조하십시오.

7.2 작동 중 소음

다음과 같은 소음을 듣게 되는 경우:

- 금가는 소리: 조리 용기가 여러 재질(샌드위치 구성)로 구성되어 있습니다.

- 휘파람 소리: 출력 레벨이 높은 상태로 쿠킹존을 사용하며 조리 용기가 여러 재질(샌드위치 구성)로 구성되어 있습니다.
- 웅웅거리는 소리: 출력 레벨이 높음.
- 딸깍 소리: 전기 스위칭이 일어나며.
- 쇠뿔하는 소리, 웅하는 소리: 팬이 작동합니다.

소음은 정상이며 어떠한 오작동도 표시되지 않습니다.

7.3 Öko Timer (에코 타이머)

에너지를 절약하려면 카운트다운 타이머 소리가 나기 전에 쿠킹존의 가열기를 작동 해제하십시오. 작동 시간의 차이는 온도 설정 수준과 조리 작동 시간의 길이에 좌우됩니다.

7.4 조리 사용 사례

존의 가열 설정 및 전력 소비의 상관관계는 선형이 아닙니다. 다시 말해, 온도 설정을 높이고 해서 전력 소비가 비례해서 증가하지 않습니다. 즉, 쿠킹존 온도를 중간으로 설정하면 전력의 절반 이하를 사용합니다.



이 표의 데이터는 참고용입니다.

온도 설정	사용 용도:	시간(분)	힌트
1	조리한 음식을 따뜻하게 보관합니다.	필요에 따라	조리 용기의 뚜껑을 덮습니다.
1 - 3	네덜란드식 소스, 녹은 버터, 초콜릿, 젤라틴.	5 - 25	때때로 섞어줍니다.
1 - 3	고형화: 폭신한 오믈렛, 구운 달걀.	10 - 40	뚜껑을 덮고 요리하십시오.
3 - 5	쌀과 우유 요리를 문근하게 끓이고, 조리된 음식을 데웁니다.	25 - 50	물의 양을 쌀의 최소 두 배로 하며, 우유 요리는 중간에 저어 줍니다.
5 - 7	야채, 생선, 고기를 찍니다.	20 - 45	물을 몇 테이블스푼 첨가합니다.
7 - 9	감자를 찍니다.	20 - 60	750g의 감자에 최대 ¼L의 물을 사용합니다.
7 - 9	더 많은 양의 음식, 스투, 수프를 요리하십시오.	60 - 150	최대 3L의 액체와 재료.

온도 설정	사용 용도:	시간(분)	힌트
9 - 12	가벼운 튀김: 에스칼로프, 송아지 고기, 커틀렛, 리줄레, 소시지, 리 버, 루, 달걀, 팬케이크, 도넛.	필요에 따라	중간에 방향을 바꾸어줍니다.
12 - 13	두꺼운 튀김: 해시 브라운, 등심 스테이크, 스테이크.	5 - 15	중간에 방향을 바꾸어줍니다.
14	물을 끓이고, 파스타를 요리하고, 고기를 굽고(굴 라시, 팟 로스트), 침을 기름에 튀깁니다.		
P	다량의 물을 끓입니다. PowerBoost가 작동합니다.		

7.5 Fry Assist 기능에 대한 유용한 정보

본 기능을 활용해 최고의 결과를 얻는 방법:

- 호브가 식었을 때 기능을 시작하십시오(조리 용기의 수동 가열이 필요하지 않음).
- 샌드위치 바닥으로 된 스테인레스 스틸 재질의 조리 용기를 사용하십시오.
- 바닥 중앙에 요철이 있는 조리 용기를 사용하지 마십시오.

기능에 대한 요리 사례

표의 데이터는 각 온도 설정 수준에 해당하는 음식의 예시를 나타냅니다. 음식의 양, 두께, 질 및 온도(예: 냉동 재료)가 올바른 온도 설정 수준에 영향을 줍니다. 조리 습관 및 팬에 가장 적절한 온도 설정 수준 및 조정을 선택하십시오.

달걀	온도 설정 수준
오믈렛, 달걀 후라이	1 - 3
스크램블 예그	4 - 6

생선	온도 설정 수준
생선 필레, 피시 핑거, 해산물	4 - 6

육류	온도 설정 수준
커틀렛, 닭가슴살, 칠면조 가슴살	1 - 3
햄버거, 미트볼	2 - 4
에스칼로프, 필레, 스테이크 미디움 / 웰던, 후라이 소시지, 저민 고기	4 - 6
스테이크 레어	7 - 9

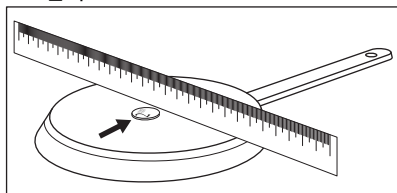
야채	온도 설정 수준
생감자 튀김	1 - 3
감자 패티 튀김	4 - 6
야채	4 - 6

- i** 팬의 크기가 다르면 가열 시간이 다를 수 있습니다. 무거운 팬은 가벼운 팬보다 더 많은 열을 저장하지만 가열하는 데 더 많은 시간이 걸립니다.

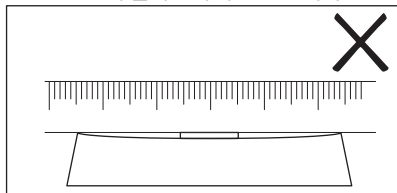
7.6 기능에 Fry Assist 맞는 올바른 팬

바닥이 평평한 팬만 사용합니다 팬이 올바른지 확인하는 방법:

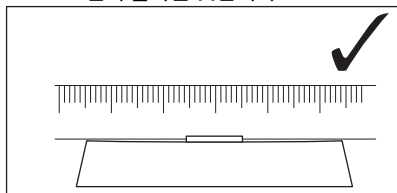
1. 팬을 거꾸로 놓으십시오.
2. 자를 팬 바닥에 놓으십시오.
3. 1, 2 또는 5유로 센트 동전(또는 유사한 두께의 물건)을 자와 팬 바닥 사이에 넣어 보십시오.



- a. 자와 팬 사이에 동전을 넣을 수 있다면 팬이 올바른 것입니다.



- b. 자와 팬 사이에 동전을 넣을 수 없다면 팬이 올바른 것입니다.

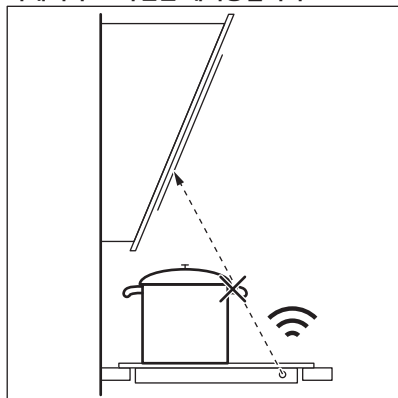


7.7 Hob² Hood에 대한 유용한 정보

이 기능으로 호브를 작동하는 경우:


- 후드 패널을 직사광선으로부터 보호합니다.
- 후드 패널에 할로겐 조명이 보이면 안 됩니다.
- 호브 제어판을 덮지 마십시오.
- 호브와 후드 사이의 신호를 차단하지 마십시오(예를 들어, 손, 조리 용기 손잡이 또는 키가 큰 냄비). 그림을 참조하십시오.

아래의 후드 사진은 예시용입니다.



- i** 다른 원격 제어 전자 제품이 신호를 차단할 수 있습니다. Hob² Hood의 전원이 켜져 있는 상태에서 호브 가까이에서 전자 제품을 사용하지 마십시오.

Hob² Hood 기능을 갖춘 쿠키 후드

이 기능과 함께 작동하는 쿠키 후드의 전 제품을 확인하려면 소비자 웹사이트를 참조하십시오. 이 기능과 함께 작동하는 Electrolux 쿠키 후드에는  기호가 있어야 합니다.

8. 관리 및 청소

- !** 경고
안전 장을 참조하십시오.

8.1 일반 정보

- 매 사용 후 호브를 청소하십시오.
- 항상 바닥이 깨끗한 조리 용기를 사용하십시오.

- 표면의 긁힘이나 어두운 얼룩은 호브의 작동 방식에 영향을 주지 않습니다.
- 호브 표면에 적합한 특수 클리너를 사용하십시오.
- 유리에는 특수 스크레이퍼를 사용하십시오.

8.2 호브 청소

- 녹은 플라스틱, 비닐 호일, 소금, 설탕 및 설탕 함유 식품은 즉시 제거하십시오: 그렇지 않으면 오염물이 호브에 손상을 입힐 수 있습니다. 타오르지 않도록 주의해야 합니다. 특수 호브 스크레이퍼를 사용해 글라스 표면에 예각으로 하여 칼날을 표면 위에서 이동시키십시오.

- 석회 자국, 물 자국, 기름 얼룩, 금속 광택 변색은 호브가 충분히 식으면 제거하십시오: 비연마성 세제를 적신 천으로 호브를 청소합니다. 청소한 후에는 부드러운 천으로 호브를 닦아냅니다.
- 금속 광택 제거: 식초를 넣은 물을 사용하고 천으로 글라스 표면을 닦으십시오.

9. 문제 해결



경고
안전 장을 참조하십시오.

9.1 다음과 같은 이상이 생겼을 경우 대처 방법

문제	가능한 원인	조치 사항
호브를 가동하거나 작동할 수 없습니다.	호브가 전원에 연결되어 있지 않거나 올바르게 연결되어 있지 않습니다.	호브가 전원에 올바르게 연결되어 있는지 확인하십시오.
	퓨즈가 끊어져 있습니다.	퓨즈가 오작동의 원인인지 확인하십시오. 퓨즈가 반복적으로 끊어지는 경우 전문 기술자에게 문의하십시오.
	10초 동안 온도를 설정하지 않았습니다.	호브를 다시 켜고 10초 이내에 온도를 설정하십시오.
	동시에 2개 이상의 센서 필드를 터치했습니다.	하나의 센서 필드만 터치합니다.
	조각판에 물이나 기름 얼룩이 있습니다.	제어판을 청소합니다.
지속적인 신호음을 듣게 됩니다.	전기 연결이 잘못되었습니다.	먼저 호브의 전원을 차단합니다. 전문 기술자에게 문의해 설치를 확인하십시오.
신호음이 울리고 호브가 꺼 집니다. 호브가 꺼지면 신호음이 울립니다.	한 개 이상의 센서 필드에 무언가를 올려놓으셨습니다.	센서 필드에서 물건을 제거하십시오.
호브가 작동 해제됩니다.	센서 필드 ①에 무언가를 올려놓으셨습니다.	센서 필드에서 물건을 제거하십시오.
간열 표시등이 켜지지 않습니다.	쿠킹존이 단시간 동안만 작동했으므로 뜨겁지 않거나 센서가 손상되었습니다.	쿠킹존이 뜨거워질 정도로 충분히 오래 작동한 경우 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
	신호를 차단하는 매우 키가 큰 냄비를 사용합니다.	더 작은 냄비를 사용하거나 쿠킹존을 변경하거나 후드를 수동으로 작동합니다.

문제	가능한 원인	조치 사항
자동 가열 이(가) 작동하지 않습니다.	쿠킹존이 뜨겁습니다.	쿠킹존을 충분히 식히십시오.
	최대 온도 설정이 설정되었습니다.	최대 온도 설정은 기능과 동일한 전력을 갖습니다.
온도 설정은 두 수준 사이에서 변경됩니다.	전력 관리 이(가) 작동합니다.	"평상시 사용법"을 참조합니다.
터치하기에 제어판이 뜨겁습니다.	조리 용기가 너무 크거나 제어판에 너무 가깝게 놓았습니다.	가능하면, 큰 조리 용기는 뒤쪽 쿠킹존에 놓습니다.
제어판 센서 필드를 누를 때 소리가 나지 않습니다.	소리가 해제되어 있습니다.	소리를 활성화합니다. "평상시 사용법"을 참조합니다.
[L]이(가) 켜집니다.	어린이 안전 장치 또는 잠금 이(가) 작동합니다.	"평상시 사용법"을 참조합니다.
[F]이(가) 켜집니다.	쿠킹존에 조리 용기가 놓여 있지 않습니다.	쿠킹존에 조리 용기를 올려놓으십시오.
	조리 용기가 적합하지 않습니다.	인덕션 호브에 적합한 조리 용기를 사용하십시오. "유용한 정보"를 참조하십시오.
	조리 용기의 바닥 직경이 쿠킹존에 비해 너무 작습니다.	정확한 치수의 조리 용기를 사용하십시오. "기술 데이터"를 참조하십시오.
[E] 및 숫자가 표시됩니다.	호브에 오류가 발생했습니다.	호브를 작동 중지한 후 30초 후에 다시 작동합니다. [E]가 다시 켜지면 호브의 전기 공급을 차단합니다. 30초 후 호브를 다시 연결하십시오. 문제가 지속되면 공식 서비스 센터로 문의합니다.

9.2 해결책을 찾을 수 없는 경우...

문제에 대한 해결책을 직접 찾을 수 없다면 대리점이나 공인 서비스 센터에 문의하십시오. 명판의 데이터를 제공합니다. 또한 글라스 세라믹의 세 자리 문자 코드(유리 표면 모서리에 있음)와 나타나는 오류 메시지를 제공합니다.

호브를 올바르게 작동했는지 확인합니다. 서비스 기술자 또는 딜러가 서비스를 제공하지 않는 경우 보증 기간이어도 무상으로 제공되지 않습니다. 보증 기간과 공식 서비스 센터에 대한 정보는 보증 설명서를 참조하십시오.

10. 기술 정보

10.1 명판

모델 EIS74041
Typ 62 C4A 01 AA
인덕션 6.9 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 173 00
220V 60Hz
제조국: 독일
6.9 kW


10.2 쿠킹존 사양

쿠킹존	정격 출력 (최대 온도 설정) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost 최 대 시간 [min]	조리 용기 직경 [mm]
왼쪽 전면	2300	3200	10	125 - 210
왼쪽 후면	2300	3200	10	125 - 210
중간 전면	1400	2500	4	125 - 145
오른쪽 후면	2300	3600	10	205 - 240

표의 데이터에서 쿠킹존의 전력은 일부 적은 범위에서 차이가 있을 수 있습니다. 이는 조리 용기의 소재와 치수에 따라 달라집니다.

최적의 조리 결과를 위해 표에 있는 지름보다 작은 조리 용기를 사용하십시오.

11. 에너지 효율성

11.1 에너지 절약

다음 팁을 따라서 매일 조리하는 동안 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 물을 가열할 때는 필요한 양만을 사용합니다.
- 가능한 경우 항상 조리 용기의 뚜껑을 닫습니다.

- 조리 용기를 선택한 쿠킹존의 중앙에 직접 올려 놓으십시오.
- 잔열을 사용하여 음식을 따뜻하게 유지하거나 녹입니다.

12. 품 질 보 증 서

수입판매원:



Electrolux

일렉트로룩스 코리아 (주)

서울특별시 중구 을지로 100 파인에비뉴빌딩 B 동 9 층
1566-1238

www.electroluxconsumer.co.kr

제품보증서

본 제품의 제품 보증기간은 1 년입니다.

제품보증에 대하여

일렉트로룩스 코리아에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 발생 시 일렉트로룩스 코리아에서 지정한 서비스 업체에서 서비스를 진행합니다. 단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 보증대상에서 제외되어 유상 처리됨을 알려드립니다.

제품명:	모델명:
고객명:	제조번호:
구입일:	구입처:

무상서비스

소비자 피해 유형		보상내용	
		보증기간 이내	보증기간 이후
부품보유기간 내 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시	구입 후 10 일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 구입가 환불	해당 없음
	구입 후 1 개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품 교환 또는 무상 수리	
	제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품 교환	
	교환된 제품이 1 개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생 교환 불가능 시	구입가 환급	
	수리 가능 동일 하자로 2 회까지 고장 발생 시	무상 수리	유상 수리
	동일 하자로 3 회째 고장 발생 시	제품 교환 또는 구입가 환급	유상 수리
	서로 다른 하자로 5 회째 고장 발생 시		유상 수리
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
소비자의 고의 과실로 인한 고장인 경우	부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		
	수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시		정액 감가상각 후 환급
	수리가 불가능한 경우	유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	유상 수리 금액 징수 후 감가상각 적용 제품 교환
	수리가 가능한 경우	유상 수리	유상 수리

유상서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우는 무상 서비스 기간 이내라도 요금이 청구됩니다.

1. 사용 설명, 간단 조정, 제품 세척 등 제품의 고장이 아닌 경우

- 사용설명서에 기재된 사용법에 대한 문의 또는 간단한 조작 시
- 제품 필터류 및 소모성 부품의 교체 또는 액세서리 (브러쉬, 파워브러쉬 등) 의 이물 제거 및 세척 시
- 배송된 제품 초기 설치 시 (구입 후 서비스를 요청하여 설치 시에는 요금이 부과됨)
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부설 시
- 인터넷, 안테나, 유 / 무선 신호 등 외부환경 문제 시
- 타사 제품 (소프트웨어 포함) 으로 인한 고장 및 서비스를 잘못 신청한 경우

2. 소비자의 과실로 인해 제품이 고장 난 경우

- 제품을 떨어뜨리거나 외부 충격으로 인하여 제품의 파손 및 기능상의 고장 발생 시
- 고객이 부주의 또는 시너, 벤젠 등과 같은 유기 용제에 의한 제품 외관의 손상 및 변형 시
- 일렉트로룩스코리아에서 지정하지 않은 소모품 및 액세서리 사용으로 고장 발생 시
- 일렉트로룩스코리아에서 위탁하지 않은 서비스 업체 및 사람이 수리 또는 개조하여 고장 발생 시
- 사용설명서에 기재된 안전에 관련된 주의사항 및 수칙을 지키지 않아 고장 발생 시
- 정상적인 전기 용량을 사용하지 않아 고장 발생 시
- 전원 차단기 작동 또는 전원 콘센트 자체 결함 등과 같이 제품의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우

3. 그 밖의 경우

- 소모성 부품의 수명이 다하여 고장 발생 시 (배터리, 필터류 등)
- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해 등) 에 의한 고장 발생 시



Electrolux

일렉트로룩스 코리아 주식회사

상담 문의 및 고장 접수	인터넷 홈페이지
<p>일렉트로룩스 코리아 고객센터 1566-1238</p> <p>제품 모델명, 고장 상태, 연락처를 정확히 알고 계시면 항상 친절하고 신속한 서비스를 제공받을 수 있습니다.</p>	<p>www.electroluxconsumer.co.kr 제품 정보 및 사용설명서 제공 1:1 전문 상담 제공 서비스 관련 문의 서비스센터 위치 검색</p>

13. 환경 고려사항

기호 가 표시된 재료는 재활용하십시오. 포장재는 해당 용기에 넣어 재활용하십시오. 전기 제품 및 전자 제품 폐기물을 재활용하여 환경과 인류 건강을 보호하십시오. 가정용 폐기

물 기호 가 표시된 제품을 폐기하지 마십시오. 가까운 재활용 시설에 제품을 보내거나 가까운 시청에 문의하십시오.

www.electrolux.com/shop



867366566-A-032022

