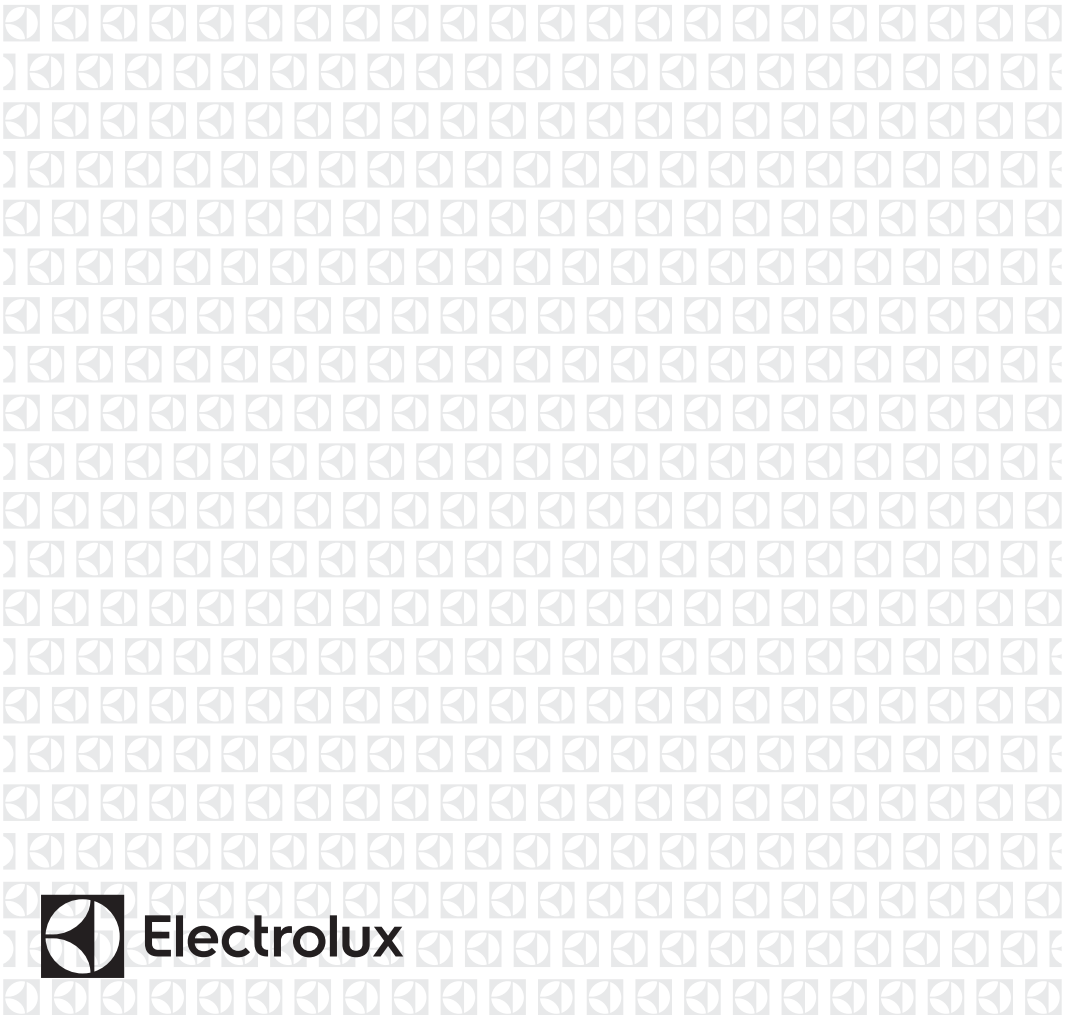




EN Hob
KO 호브

User Manual
사용자 설명서

2
25



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. QUICK GUIDE.....	9
6. BEFORE FIRST USE.....	11
7. DAILY USE.....	12
8. HINTS AND TIPS.....	17
9. CARE AND CLEANING.....	20
10. TROUBLESHOOTING.....	20
11. TECHNICAL DATA.....	23
12. ENERGY EFFICIENCY.....	23

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 between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- 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 become hot during use.
- 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

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **CAUTION:** 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 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 electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.

- This appliance is for household use only.
- 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.
- 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.

**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.

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.

2.6 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.

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

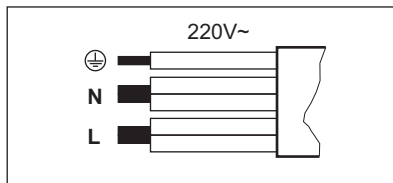
- The hob is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable only with the spare parts cable. Speak to your local Authorised Service Centre.

WARNING!
All electrical connections must be made by a qualified electrician.

CAUTION!
Do not drill or solder the wire ends. This is strictly forbidden!

CAUTION!
Do not connect the cable without cable end sleeve.

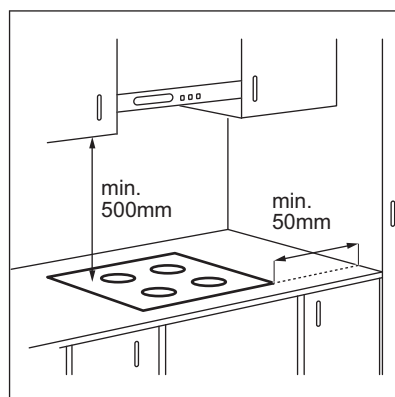
Cable cross section



One-phase connection - 220 V~	
	Green - yellow
N	Blue and blue
L	Black and brown

3.4 Assembly

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



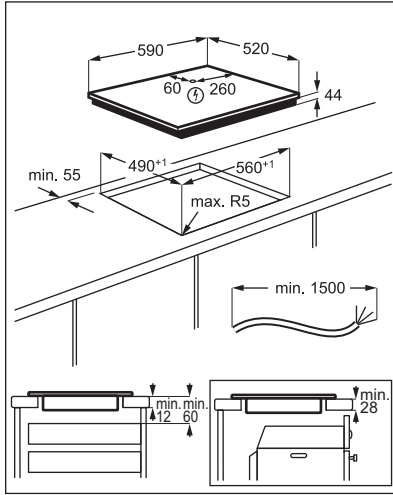


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



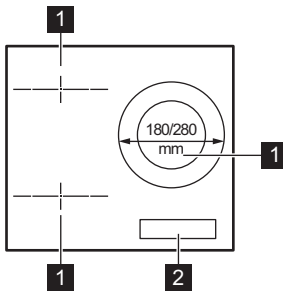
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



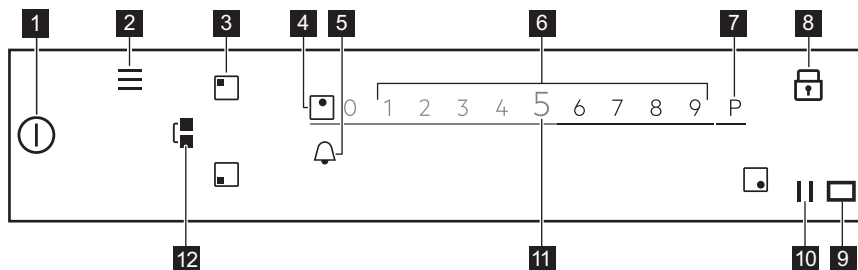
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel

4.2 Control panel layout



To see the available settings touch the appropriate symbol.

Symbol	Comment
1	ON / OFF To activate and deactivate the hob.
2	Menu To open and close the Menu.
3	Zone selection To open the slider for the selected zone.
4 -	Zone indicator To show for which zone the slider is active.
5	- To set the timer functions.
6 -	Slider To adjust the heat setting.
7	PowerBoost To activate the function.
8	Lock To activate and deactivate the function.
9	- The window of the Hob ² Hood infrared signal communicator. Do not cover it.
10	Pause To activate and deactivate the function.
11	- To show the current heat setting.
12	Bridge To activate and deactivate the function.

4.3 OptiHeat Control(3 step Residual heat indicator)



WARNING!

III / II / I There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the 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.

5. QUICK GUIDE







5.1 Using the display

- Only the backlit symbols can be used.


- To activate a given option, touch the relevant symbol on the display.

- The selected function is activated when you remove the finger from the display.
- To scroll the available options, use a quick gesture or drag your finger across the display. The speed of the gesture determines how fast the screen moves.
- The scrolling can stop by itself or you can stop it immediately if you touch the display.
- You can change most of the parameters shown on the display when you touch the relevant symbols.
- To select the required function or time you can scroll through the list and / or touch the option you want to choose.
- When the hob is activated and some of the symbols disappear from the display, touch it again. All the symbols come back on.
- For certain functions, when you start them, a pop-up window with additional information appears. To deactivate the pop-up window permanently, check before you activate the function.
- Select a zone first to activate the timer functions.

Symbols useful for display navigation

	To confirm the selection or setting.
	To go back / forwards one level in the Menu.
	To scroll up / down the instructions on the display.
	To activate / deactivate the options.
	To close the pop-up window.
	To cancel a setting.




5.2 Menu structure

Touch  to access and change the settings of the hob or activate some functions. The table shows the basic Menu structure.

Menu



Assisted Cooking	
Hob Functions	Melting

Settings	Child Lock		
	Stopwatch		
	Hob ² Hood	H0 - Off	
		H1 - Light only	
		H2 - Fan speed low	
		H3 - Auto Fan Low	
		H4 - Auto Fan Medium	
		H5 - Auto Fan High	
		H6 - Auto Fan Boost	
	Setup	Assisted Cooking	
		Power Management	
		Language	
		Key Tones	
		Buzzer Volume	
		Display Brightness	
	Service	Demo Mode	
		License	
		Show Software Version	
		Alarm History	
		Reset All Settings	

To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window. To navigate through the Menu use  or .

When you touch and hold some of the options available in the Menu, a short

description appears. Follow the tips to easily navigate through the Menu.

If you are at the bottom of the Menu scroll the list up and use  or touch  to leave the Menu.

6. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.


You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

7. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

7.2 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 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 or there is no cookware on a given zone. The white cooking zone symbol blinks and the induction cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message 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 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour



When you use Pan Fry the hob deactivates after 1.5 hours. For Sous Vide the hob deactivates after 4 hours.

7.3 Using the cooking zones

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

Once you place a pot on the selected cooking zone the hob automatically detects it and the relevant slider appears on the display. The slider is visible for 8 seconds, after that time the display goes back to the main view. To close the slider faster tap the screen outside of the slider area.

When other zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power Management".



Make sure that the pot is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips". Check the size of the pot in "Technical data".

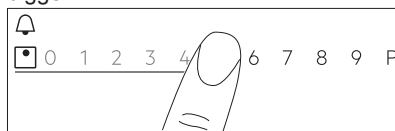
7.4 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone.

The slider for the active cooking zone appears on the display and is active for 8 seconds.

3. Touch or slide your finger to set the desired heat setting.

The symbol turns red and becomes bigger.



You can also change the heat setting while cooking. Touch the zone selection symbol on the main view of the control panel and move your finger to the left or right (to lower or increase the heat setting).

7.5 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone; it depends on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

1. Touch the desired zone symbol first.
2. Touch **P** or slide your finger to the right to activate the function for the chosen cooking zone.

The symbol turns red and becomes bigger.

The function deactivates automatically.

To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting.

i For maximum duration values, refer to "Technical data".

7.6 Power limitation

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.

i Make sure that the selected power fits to the house installation fuses.

1. Touch **≡** on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Power Management and choose the appropriate power level.

To leave the Menu touch the right side of the display, outside of the pop-up window, or touch **<** repeatedly.

7.7 Power Management

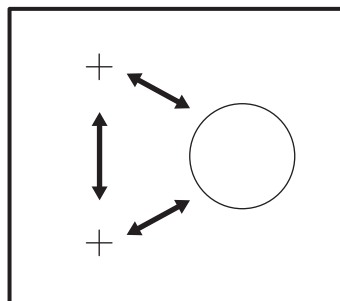
- All cooking zones are connected to one phase. See the illustration.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking

zones exceeds the maximum electricity loading of the phase.

- The function activates as well when the electricity loading of a pair of zones (left or right) exceeds 3600 W.
- The function divides the power between cooking zones.
- The function limits the power of the other cooking zones, which has an influence on the available heat setting.
- The maximum heat setting is visible on the slider. Only the digits in white are active.
- If a higher heat setting is not available, reduce it for the other cooking zones first.

Power Management with Power limitation function

When you set the Power limitation function, the power of the hob is divided between all cooking zones.



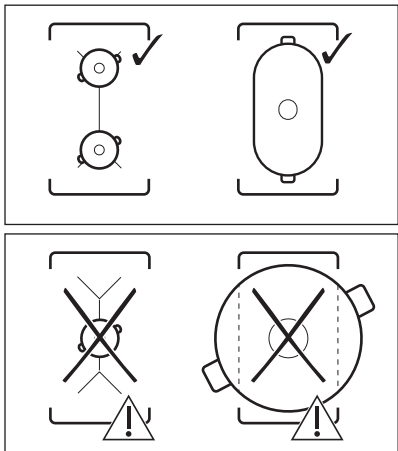
7.8 Bridge function

This function connects two cooking zones and they operate as one with the same heat setting.

You can use the function with large cookware.

1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.
2. Touch **[■]** to activate the function. The zone symbol changes.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.



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

7.9 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
2. Touch the zone symbol.
3. Touch .

The timer menu window appears on the display.

4. Check to activate the function.

The symbols change to .

5. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and/or minutes).
6. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and blinks. Touch to stop the signal.

To deactivate the function set the heat setting to 0. Alternatively, touch to

the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate.

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

1. Select any cooking zone. The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Slide your finger to the left or right to select the desired time (e.g. hours and minutes).
4. Touch OK to confirm your selection.

You can also choose **X** to cancel your selection.

When the time comes to an end, a signal sounds and blinks. Touch to stop the signal.

To deactivate the function touch to the left of the timer value, touch **X** next to it and confirm your choice when a pop-up window appears.

Stopwatch

The function automatically starts counting immediately after you activate a cooking zone. You can use this function to monitor how long it operates.



1. Touch to access the Menu.
2. Scroll the Menu to select Settings > Stopwatch.
3. Touch the switch to turn the function on / off.

The function does not stop when you lift the pot. To reset the function and start it again manually touch , select Reset from the pop-up window. The function starts counting from 0. To Pause the function for one cooking session touch and select Pause from the pop-up

window. Select Start to continue counting.


7.10 || Pause


This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.


When the function operates only  and  symbols can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions.

Touch  to activate the function.

 comes on. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function touch .


The function stops PowerBoost. The highest heat setting reactivates when you touch  again.


7.11 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.


Touch  to activate the function.


To deactivate the function, touch  for 3 seconds.



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

7.12 Child Lock


This function prevents an accidental operation of the hob.


1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Child Lock from the list.
3. Turn the switch on and touch the letters A-O-X in the alphabetical order to activate the function. To deactivate the function turn the switch off.




To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up

window. To navigate through the Menu, use  or .

7.13 Language


1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language from the list.
3. Choose the appropriate language from the list.




If you chose the wrong language, touch . A list appears. Select the third option from the top, then the last but one option. Next, select the second option. Scroll down to choose the appropriate language from the list. Finally, choose the option on the right.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window. To navigate through the Menu, use  or .

7.14 Key Tones / Buzzer Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.


1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key Tones / Buzzer Volume from the list.
3. Choose the appropriate option.




To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window. To navigate through the Menu, use  or .

7.15 Display Brightness

You can change the brightness of the display.


There are 4 brightness levels, 1 is the lowest and 4 is the highest.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Display Brightness from the list.
3. Choose the appropriate level.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window. To navigate through the Menu, use  or .

7.16 Assisted Cooking



This function adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. It can only be activated for the left front cooking zone or both zones on the left when bridged.




1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Assisted Cooking and choose the type of food you would like to prepare from the list.

For each type of food there are a few options available. Follow the instructions shown on the display.

- You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings.
- You can set the timer function. When the pot reaches the intended temperature you can activate the timer.
- You can change the default heat level.


3. Once the pot reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. To close the window and start the function touch OK. To deactivate the window permanently check before you activate the function.

To stop the function touch  and Stop or touch  and select Assisted Cooking, choose any type of food and touch Stop.

To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window. To navigate through the Menu use  or .




7.17 Melting

You can use this function to melt different products, e.g. chocolate or butter. You can use the function only for one cooking zone at a time.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Hob Functions > Melting from the list.
3. Touch Start.

You need to select the desired cooking zone.

If the cooking zone is already active a pop-up window appears. Cancel the previous heat setting to activate the function.

To leave the Menu, touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window. To navigate through the Menu, use  or .

To stop the function, touch the zone selection symbol and then touch Stop.

7.18 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. The speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and the temperature of the hottest pot on the hob.

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

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 the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan. You can set the hob to activate only the light by selecting H1.



If you change the fan speed on the hood, the default connection with the hob is deactivated. To reactivate the function, turn both appliances OFF and ON again.

Mode	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3


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


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

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

Changing the modes

If you are not satisfied with the noise level / fan speed, you can switch between modes manually.

1. Touch .
Select Settings > Hob²Hood from the list.
2. Choose the appropriate mode.

To leave the Menu touch  or the right side of the display, outside of the pop-up window.

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 an accidental activation for the next 30 seconds.

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

8. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 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.

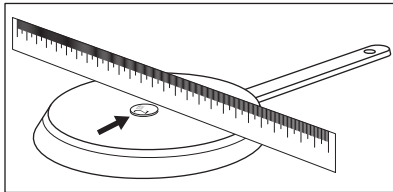


Refer to "Technical data".

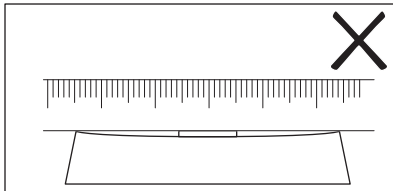
8.2 Correct pans for Pan Fry function

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

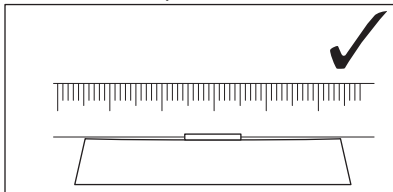
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2 or 5 Euro Cent (or with similar thickness) between the ruler and the bottom of the pan.



- 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.



8.3 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, the pot is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not indicate any malfunction.

8.4 Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

8.5 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.

8.6 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.

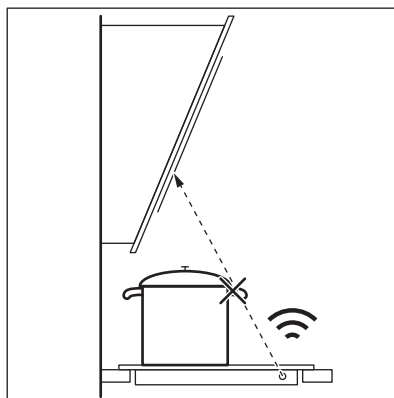
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of 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. PowerBoost is activated.		

8.7 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 in the picture is only exemplary.






Keep the window of the Hob²Hood infrared signal communicator clean.



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 .

9. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

9.1 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.

9.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, 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.
- The surface of the hob has horizontal grooves. Clean the hob with a moist cloth and some detergent with smooth movement from left to right. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth from left to right.

10. TROUBLESHOOTING







WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 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.

Problem	Possible cause	Remedy
	You do not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Daily use".
The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.
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.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The Power limitation level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Daily use".
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.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
Hob ² Hood operates, but only the light is on.	You activated the H1 mode.	Change the mode to H2 - H6 or wait until the automatic mode starts.

Problem	Possible cause	Remedy
Hob ² Hood modes H1 - H6 operate, but the light is off.	There might be a problem with the light bulb.	Contact an Authorised Service Centre.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language is set.	You changed the language by mistake.	Reset all functions to the factory settings. Select Reset All Settings from the Menu. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again. Set Language, Display Brightness and Buzzer Volume.
A cooking zone deactivates. A warning message saying the cooking zone is going to switch off comes on.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Refer to "Daily use". Deactivate the hob and activate it again.
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
O - X - A appears.	Child Lock operates.	Refer to "Daily use".
 blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. 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.
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.

10.2 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. 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.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model CIS64383
Typ 61 B3A 02 CD
Induction 6.9 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 164 00
220 V 60 Hz
Made in Germany
6.9 kW



11.2 Software Licences

The software included in the hob contains copyrighted software that is licensed under the BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 and others.

Check the full copy of the licence in: Menu > Settings > Service > License.

You can download the source code of the open source software by following the hyperlink present in the web product page.

11.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	145 - 210
Right front	1800 3500	2800 3600	10 10	145 - 245 245 - 280

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.

12. ENERGY EFFICIENCY


12.1 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.

13. 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.....	25
2. 안전 지침.....	27
3. 설치.....	29
4. 제품 설명.....	30
5. 빠른 가이드.....	31
6. 처음 사용하기 전에.....	33
7. 일상적 사용.....	34
8. 유용한 정보.....	38
9. 관리 및 청소.....	41
10. 문제 해결.....	41
11. 기술 정보.....	43
12. 에너지 효율성.....	44
13. 품 질 보 증 서.....	44

소비자를 먼저 생각합니다

본 Electrolux 전자 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 수십 년의 전문 노하우와 혁신이 담겨 있는 제품을 선택하셨습니다. 독창적이면서도 스타일이 멋진 본 제품은 소비자를 염두에 두고 디자인되었습니다. 따라서 제품을 사용할 때마다 항상 훌륭한 결과를 기대하셔도 좋습니다.

Electrolux에 오신 것을 환영합니다.

당사 웹사이트를 방문하여 다음 사항을 확인하십시오.



사용 지침, 브로셔, 문제 해결 지침, 서비스 및 수리 정보 받기:
www.electrolux.com/support



보다 나은 서비스를 위해 제품 등록:
www.registerelectrolux.com



전자 제품에 맞는 부속품, 소모품 및 정품 예비부품 구입:
www.electrolux.com/shop

고객 관리 및 서비스

당사는 정품 예비부품의 사용을 권장합니다.

당사의 공식 서비스 센터에 문의할 때는 반드시 아래 데이터 즉, 모델, PNC, 일련 번호 등의 정보를 준비해야 합니다.

해당 정보는 명판에 나와 있습니다.

⚠ 경고 / 주의-안전 정보

ℹ 일반 정보 및 팁

♻ 환경 보호 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 보관하십시오.

1.1 어린이 및 장애인 안전 수칙

- 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 3~8세의 어린이 및 매우 광범위하고 복잡한 장애를 지닌 사람은 지속적으로 감독하지 않는 한 전자 제품 가까이 오지 못하게 하십시오.
- 만 3세 미만의 어린이는 지속적으로 감독하지 않는 한 전자 제품 가까이 오지 못하게 하십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 장난을 하지 못하게 하십시오.
- 모든 포장재는 어린이의 손에 닿지 않게 하고 적절하게 폐기하십시오.
- 전자 제품이 작동되거나 열을 식힐 때 어린이나 애완동물이 전자 제품 가까이 오지 못하도록 주의합니다. 사용 중에 표면의 부품이 가열됩니다.
- 제품에 어린이 안전 장치가 있는 경우 이를 작동해야 합니다.
- 어린이는 감독 없이 제품을 세척하거나 유지보수해서는 안 됩니다.

1.2 일반 안전 수칙

- 경고: 전자 제품 및 표면의 부품은 사용 시 뜨거워집니다. 발열체를 만지지 않도록 주의를 기울여야 합니다.
- 경고: 기름 또는 지방으로 요리하는 중에 호브를 지켜보지 않을 경우, 위험하거나 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 절대 물로 화재를 진압하려고 하지 말고, 전자 제품 스위치를 끈 후 뚜껑이나 화재용 담요 등으로 불꽃을 덮으십시오.
- 주의: 전자 제품은 타이머와 같은 외부 전환 장치를 통해 공급되거나 공공시설에서 정기적으로 전원을 켜거나 끄는 회로에 연결되어서는 안 됩니다.
- 주의: 조리 과정을 감독해야 합니다. 단기 조리 과정을 지속적으로 감독해야 합니다.
- 경고: 화재 위험: 조리면 위에 물건을 보관하지 마십시오.

- 칼, 포크, 숟가락, 뚜껑 등과 같은 금속 물체는 호브 표면이 뜨거워질 수 있으니 올려 놓지 마십시오.
- 전자 제품을 불박이형 구조 안에 설치한 후 사용하십시오.
- 전자 제품을 세척하기 위해 증기 소독기를 사용하지 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 코드가 손상된 경우, 위험을 방지하려면 제조사, 공식 서비스 기술자 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 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 약화시킬 수 있으므로 드로어 안에 이러한 것들을 넣어 두지 마십시오.
 - 제품 바닥과 드로어 안에 보관한 내용물 사이는 최소 2 cm 떨어져 있어야 합니다.
- 제품 하단의 캐비닛에 설치된 모든 분리 패널을 제거합니다.

2.2 전기 연결



경고
화재 및 감전 위험이 있습니다.

- 모든 전기 연결은 반드시 전문가에게 의뢰해야 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 제대로 설치되었는지 확인하십시오. 전원 케이블 또는 플러그(해당되는

경우)를 헐겁거나 잘못 연결할 경우, 단자가 필요 이상으로 뜨거워질 수 있습니다.

- 올바른 전원 케이블을 사용하십시오.
- 전원 케이블이 꼬이지 않도록 합니다.
- 전기 충격 보호대를 설치해야 합니다.
- 케이블에 스트레인 릴리프 클램프를 이용합니다.
- 가까이에 있는 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 및 전원 케이블(해당되는 경우)이 손상되지 않게 하십시오. 당사의 공식 서비스 센터나 전기 기술자에게 연락하여 손상된 전원 케이블을 교체하십시오.
- 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. 절연 장치에는 최소 3 mm의 겹침 입구 간격이 있어야 합니다.

2.3 사용 설명



경고
부상, 화상 및 감전 위험이 있습니다.

- 제품을 처음 사용하기 전에 모든 포장, 라벨 및 보호 필름(해당하는 경우)을 제품에서 제거하십시오.
- 본 전자 제품은 가정용으로만 사용하도록 제작되었습니다.
- 본 제품의 사양을 변경하지 마십시오.
- 환풍구가 막혀 있지 않은지 확인하십시오.
- 전자 제품이 작동 중인 경우는 자리를 비우지 마십시오.
- 매번 사용이 끝나면 쿠킹존의 스위치를 "꺼야" 합니다.
- 팬 탐지기에 의존하지 마십시오.

- 쿠킹존 위에 칼날이류(나이프, 포크, 숟가락 등)나 소스팬 뚜껑을 올려 놓지 마십시오. 올려놓은 물체가 뜨거워질 수 있습니다.
- 젖은 손 또는 물에 닿은 상태로 전자 제품을 작동하지 마십시오.
- 본 전자 제품을 작업대로 사용하거나 물건을 올려 두는 용도로 사용하지 마십시오.
- 전자 제품의 표면에 금이 간 경우 전자 제품을 전원에서 즉시 분리하십시오. 이는 감전을 방지하기 위해서입니다.
- 심박 조절기 사용자는 전자 제품이 작동 중일 때 인덕션의 쿠킹존으로부터 최소 30 cm 떨어져 계십시오.
- 재료를 뜨거운 기름에 넣을 경우, 뜨거운 기름이 튀 수 있습니다.



경고
폭발 및 화재 위험이 있습니다.

- 기름과 지방은 가열되면 가연성 증기가 배출될 수 있습니다. 기름과 지방을 사용한 조리 시 화염 또는 가열된 물체로부터 멀리하십시오.
- 매우 뜨거운 기름이 배출하는 증기는 자연 발화를 초래할 수 있습니다.
- 폐유는 음식 찌꺼기가 포함될 수 있으며, 처음 사용하는 기름보다 더 낮은 온도에서 화재를 초래할 수 있습니다.
- 전자 제품 내부, 근처나 위에 가연성 제품 또는 가연성 제품에 젖은 물체를 놓지 마십시오.



경고
전자 제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 제어판 위에는 뜨거운 조리 용기를 올려 놓지 마십시오.
- 호브 유리 표면에 뜨거운 팬 뚜껑을 올려 놓지 마십시오.
- 조리 용기를 가열하여 건조시키지 마십시오.
- 물건이나 조리 용기가 전자 제품에 떨어지지 않도록 주의하십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 내용물 없이 비어있는 냄비를 올려 놓거나 아무 것도 올려 놓지 않은 채로 쿠킹존을 작동하지 마십시오.
- 전자 제품 위에 알루미늄 호일을 올려놓지 마십시오.
- 조리 용기가 주철 또는 알루미늄으로 되어 있거나 바닥이 손상되어 있으면 글라스/글라스 세라믹에 흠집이 날 수 있습니다. 쿠킹판에서 이동시켜야 하는 경우 항상 물체를 들어 올려 이동시키십시오.
- 본 전자 제품은 주방용으로만 사용하도록 제작되었습니다. 예를 들어 실내 난방과 같

이, 설계된 목적 이외의 다른 용도로 사용할 수 없습니다.

2.4 관리 및 세척

- 표면 재료의 악화를 방지하기 위해 전자 제품을 정기적으로 청소합니다.
- 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

- 전자 제품을 수리하려면 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 정품 예비 부품만 사용하십시오.

- 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 조명으로서는 적합하지 않습니다.

2.6 폐기 처분



경고
부상이나 질식의 위험이 있습니다.

- 전자 제품의 올바른 폐기 방법에 대한 자세한 정보는 해당 시 당국에 문의하십시오.
- 전자 제품을 주전원으로부터 차단합니다.
- 전자 제품에 인접한 주 전원 전기 케이블을 잘라 내어 폐기하십시오.

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

- 이 호브에는 연결 케이블이 제공됩니다.
- 손상된 전원 케이블을 교체하려면 예비 부품으로 제공되는 케이블만을 사용하십시오. 자세한 내용은 가까운 공식 서비스 센터로 문의해 주십시오.



경고
모든 전기 연결은 반드시 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.

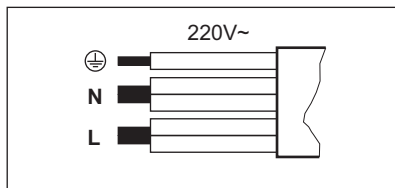


경고
전선 끝에 구멍을 내거나 남뿔하지 마십시오. 이는 엄격히 금지되어 있습니다!



경고
케이블 끝 슬리브 없이 케이블을 연결하지 마십시오.

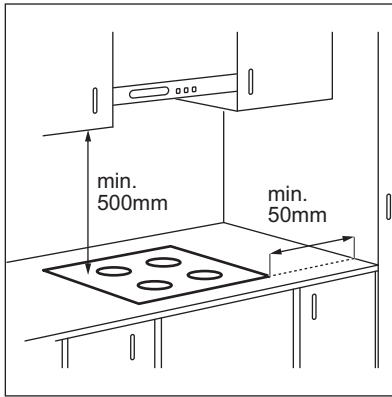
케이블 단면



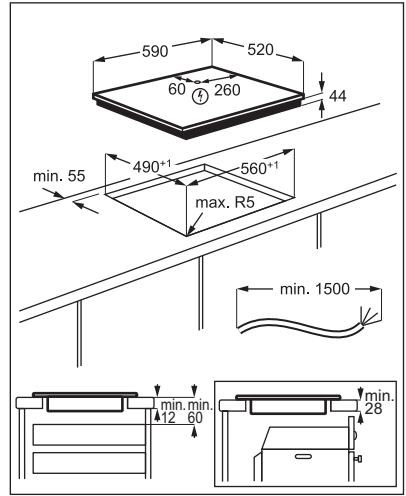
단상 연결 - 220 V~	
⊕	초록색 - 노란색
N	파란색과 파란색
L	검정색과 갈색

3.4 조립

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



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



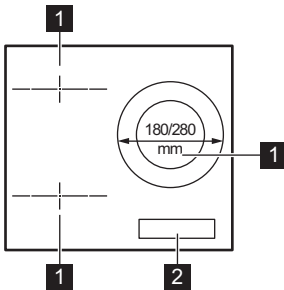
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



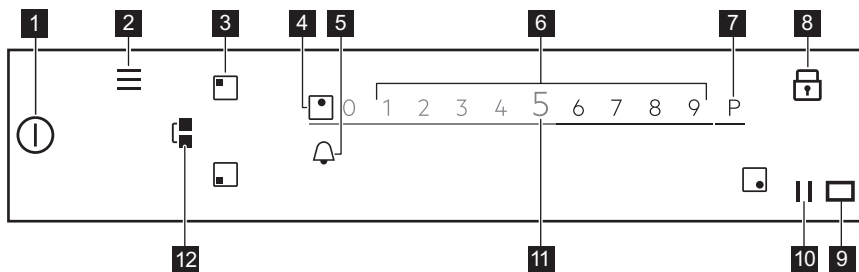
4. 제품 설명

4.1 쿠킹판 구성



- 1** 인덕션 쿠킹존
- 2** 제어판

4.2 제어판 구성



가능한 설정을 보려면 적절한 기호를 터치하십시오.

기호	메모
1 ①	켜짐/꺼짐 호브의 작동 및 작동 해제
2 ≡	메뉴 메뉴를 열고 닫기.
3 □○	쿠킹존 선택 선택한 쿠킹존에 대한 슬라이더 열기.
4 -	쿠킹존 표시등 어떤 쿠킹존 슬라이더가 활성화되었는지 표시.
5 🔔	- 타이머 기능 선택.
6 -	슬라이더 온도 설정 조절.
7 P	PowerBoost 기능 작동.
8 🔒	잠금 기능의 작동 및 작동 해제.
9 □	- Hob ² Hood 적외선 신호 전달기용 창. 가리지 마십시오.
10	일시 정지 기능의 작동 및 작동 해제.
11 0-9	- 현 온도 설정 상태를 표시.
12 ≡	Bridge 기능의 작동 및 작동 해제.

4.3 OptiHeat Control (3단계 잔열 표시등)

인덕션 쿠킹존은 조리 과정에 필요한 열을 조리 용기 바닥에 직접 생성합니다. 글라스 세라믹은 조리 용기의 열에 의해 가열됩니다.



경고
III / II / I 잔열로 인한 화상의 위험이 있습니다. 표시등은 잔열의 정도를 표시합니다.

5. 빠른 가이드

5.1 표시창 사용법

- 배경에서 조명이 들어온 기호들만 사용할 수 있습니다.







- 주어진 옵션을 활성화하려면 표시창에서 관련 기호를 터치하십시오.

- 손가락을 표시창에서 떼면 선택한 기능이 작동됩니다.
- 가능한 옵션을 스크롤하려면 빠르게 움직이거나 표시창에서 손가락을 끌어보십시오. 움직임의 속도에 따라 화면이 움직이는 속도가 달라집니다.
- 스크롤은 알아서 멈출 수도 있고 표시창을 터치함으로써 바로 멈추게 할 수도 있습니다.
- 관련 기호를 터치하여 표시창에 나타나는 대부분의 매개변수를 변경할 수 있습니다.
- 필요한 기능 혹은 시간을 선택하려면 목록을 스크롤하고/하거나 고르고 싶은 옵션을 터치할 수 있습니다.
- 호브가 작동하고 표시창에서 몇몇 기호가 사라지면 다시 터치하십시오. 모든 기호가 다시 켜집니다.
- 특정 기능의 경우 시작할 때 추가적인 정보가 담긴 팝업창이 나타납니다. 팝업창을 영구적으로 비활성화하려면 기능을 작동하기 전 를 확인하십시오.
- 타이머 기능을 활성화하려면 쿠키즌을 먼저 선택하십시오.


표시창 탐색에 유용한 기호들	
OK	선택 또는 설정을 확인할 때 사용됩니다.

메뉴


Assisted Cooking	
기능	녹이기

표시창 탐색에 유용한 기호들	
	메뉴에서 한 단계 뒤로 가거나 앞으로 갈 때 사용됩니다.
 	표시창의 지침을 스크롤할 때 사용됩니다.
	옵션을 작동/작동 중지할 때 사용됩니다.
	팝업창을 닫을 때 사용됩니다.
	설정을 취소할 때 사용됩니다.


5.2 메뉴 구조

호브 설정에 접근하고 이를 변경하거나 몇몇 기능을 작동하려면 를 터치하십시오. 표는 기본적인 메뉴 구조를 보여줍니다.

세팅	차일드락		
	스톱위치		
	Hob ² Hood	H0 - 종료	
		H1 - 불빛만 사용	
		H2 - 낮은 팬 속도	
		H3 - 자동 팬 속도 (낮음)	
		H4 - 자동 팬 속도 (중간)	
		H5 - 자동 팬 속도 (빠름)	
		H6 - 자동 팬 속도 (부스트)	
	설정	Assisted Cooking	
		전력 관리	
		언어	
		소리	
		알람 음량	
		화면 밝기	
	서비스	데모 모드	
		라이선스	
		소프트웨어 버전 보기	
		경고 이력:	
		모든 세팅 초기화	

메뉴에서 나가려면 나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오. 메뉴를 살펴보기 위해 < 또는 >를 사용하십시오.

메뉴에서 가능한 옵션을 터치하거나 누르고 있으면 짧은 설명이 나타납니다. 메뉴 내에서 쉽게 이동하려면 팁을 따르십시오.

메뉴의 아래에 있다면 목록을 위로 스크롤하고 <를 사용하거나 를 터치해 메뉴에서 나가십시오.

6. 처음 사용하기 전에




경고
안전 장을 참조하십시오.

메뉴 > 세팅 > 설정에서 설정을 변경할 수 있습니다. "평상시 사용법"을 참조하십시오.

6.1 최초 주전원 연결

호브를 주전원에 연결할 때 언어, 화면 밝기와 알람 음량을 설정해야 합니다.

7. 일상적 사용

 **경고**
안전 장을 참조하십시오.

7.1 작동 및 작동 중지

①를 1초간 눌러 호브를 작동 또는 작동 중지합니다.


7.2 스위치 자동 꺼짐

이 기능은 다음과 같은 경우 호브를 자동으로 작동 중지합니다.

- 쿠킹존이 모두 작동 해제되는 경우,
- 호브를 작동한 후 온도 설정을 하지 않은 경우,
- 조작판에 무언가를 흘리거나 10초 이상 무언가를 올려놓은 경우(팬, 행주 등). 신호음이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 물체를 치우거나 조작판을 청소하십시오.
- 호브가 너무 뜨거워짐 (예: 냄비의 물이 모두 줄은 경우). 호브를 다시 사용하기 전에 쿠킹존을 식혀야 합니다.
- 쿠킹존에 잘못된 조리 용기가 있거나 조리 용기가 올려져 있지 않습니다. 흰색 쿠킹존 기호가 깜빡이고 인덕션 쿠킹존이 2분 후 자동으로 작동 해제됩니다.
- 쿠킹존을 작동 해제하지 않거나 온도 설정을 변경한 경우. 잠시 후 메시지가 나타나고 호브가 작동 해제됩니다.

온도 설정과 호브의 작동 해제 이후 시간과의 관계:

온도 설정	호브가 다음 시간 후 작동 중지
1 - 2	6시간
3 - 5	5시간
6	4시간
7 - 9	1.5시간


 구이를 사용하면 호브가 1.5시간 이후 작동 해제됩니다. 수비드 (Sous Vide) 조리방식을 사용하면 호브가 4시간 이후 작동 해제됩니다.

7.3 쿠킹존 사용

조리 용기를 선택한 쿠킹존의 중앙에 놓으십시오. 인덕션 쿠킹존은 조리 용기 바닥의 치수에 맞춰 자동적으로 조절됩니다.

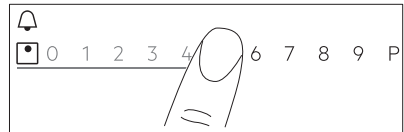
선택한 쿠킹존에 조리 용기를 놓으면 호브가 자동으로 이를 감지하며 관련 슬라이더가 표시창에 나타납니다. 이 슬라이더는 8초 후 꺼지고 표시창은 메인 뷰로 돌아갑니다. 슬라이더를 더 빨리 닫기 위해서는 슬라이더 영역 밖의 화면을 탭하십시오.

다른 쿠킹존이 작동 중일 때에는 원하는 쿠킹존 온도 설정이 제한될 수 있습니다. "전력 관리"를 참조하십시오.

 조리 용기가 인덕션 호브에 적절하지 확인하십시오. 조리 용기 종류에 대한 더 많은 정보는 "유용한 정보"를 참조하십시오. "기술 데이터"를 참조하여 조리 용기의 크기를 확인하십시오.

7.4 온도 설정

1. 호브를 작동시키십시오.
2. 선택한 쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오. 작동하는 쿠킹존의 슬라이더가 표시창에 나타나고 8초 동안 활성화됩니다.
3. 원하는 온도 설정을 위해 손가락으로 터치하거나 슬라이드하십시오. 기호가 빨간색으로 변하고 커집니다.



조리하는 동안 온도 설정을 변경할 수도 있습니다. 조작판의 메인 뷰에 있는 쿠킹존 선택 기호를 터치하고 (온도를 올리거나 낮추려면) 손가락을 좌측이나 우측으로 움직이십시오.

7.5 PowerBoost

이 기능은 조리 용기 크기에 따라 적절한 인덕션 쿠킹존에 더 많은 출력을 작동시킵니다. 이 기능은 한정된 시간 동안만 작동시킬 수 있습니다.

1. 원하는 쿠킹존 기호를 먼저 터치하십시오.
2. P를 터치하거나 오른쪽으로 손가락을 슬라이드하여 선택한 쿠킹존에 기능을 작동시키십시오.

기호가 빨간색으로 변하고 커집니다. 자동으로 기능이 해제됩니다. 수동으로 기능을 작동 해제하려면 쿠킹존을 선택하고 온도 설정을 변경하십시오.

i 최대 지속 시간에 대해서는 "기술 데이터"를 참조하십시오.

7.6 전력 제한

처음에 이 전자 제품은 가능한 최대 전력 수준에서 작동합니다. 시설에서 최고 출력을 지원하지 않는다면 최대 출력을 변경할 수 있습니다.

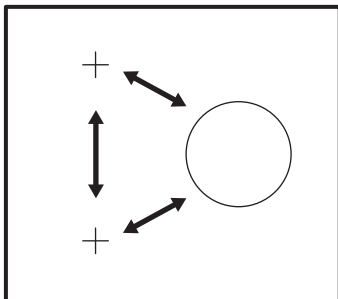
i 선택한 출력이 가정 내 설치된 퓨즈와 맞는지 확인하십시오.

1. 화면에서 **≡**를 터치하여 메뉴를 여십시오.
2. 세팅 > 설정 > 전력 관리를 선택하여 적절한 전력 수준을 선택하십시오.
메뉴에서 나가려면 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하거나 <를 반복해서 터치하십시오.

7.7 전력 관리

- 쿠킹존이 모두 하나의 상에 연결되어 있습니다. 그림을 참조하십시오.
- 기능은 쿠킹존의 총 전기 부하가 상의 최대 전기 부하를 초과할 때 작동합니다.
- 기능은 쌍을 이루는 존(좌측 또는 우측)의 전기 부하가 3600 W를 초과할 때에도 작동합니다.
- 기능은 쿠킹존 간의 전력을 분할합니다.
- 기능은 다른 쿠킹존의 전력을 제한하며, 이는 가능한 온도 설정에 영향을 미칩니다.
- 최고 온도 설정은 슬라이더에서 알아볼 수 있습니다. 흰 색으로 된 번호만 설정 가능합니다.
- 더 높은 온도 설정이 불가하다면, 먼저 다른 쿠킹존의 온도를 줄이십시오.

전력 관리 with 전력 제한 기능을 사용한 전력 제한 기능을 설정하면, 호브의 전력은 모든 쿠킹존으로 분할됩니다.

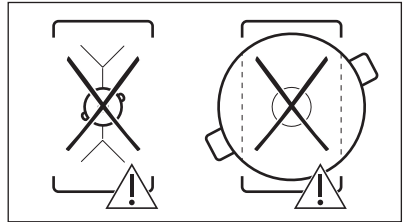
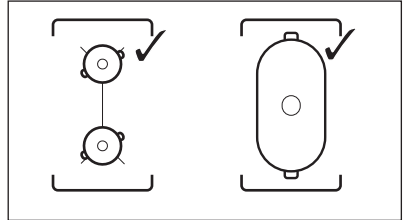


7.8 Bridge 기능

이 기능은 2개의 쿠킹존을 연결하여 같은 온도 설정으로 하나처럼 작동시킵니다.

큰 조리 용기로 이 기능을 사용할 수 있습니다.

1. 두 쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오. 조리 용기는 양 쿠킹존의 중심을 덮어야 합니다.
2. **⏏**를 눌러 기능을 작동합니다. 쿠킹존 기호가 바뀝니다.
3. 온도 설정을 선택합니다.
조리 용기는 두 쿠킹존의 중앙을 덮어야 하지만 표시된 부분을 넘어서는 안 됩니다.



이 기능을 작동 해제하려면 **⏏**를 누르십시오. 쿠킹존이 독립적으로 작동합니다.

7.9 타이머

⏰ 카운트다운 타이머

이 기능을 사용해 1회의 쿠킹 세션에서 쿠킹존을 얼마 동안 작동해야 하는지 시간을 설정할 수 있습니다.



각 쿠킹존에 별도로 기능을 설정할 수 있습니다.

1. 적절한 쿠킹존의 온도를 설정한 뒤 기능을 설정하십시오.
2. 쿠킹존 기호를 터치하십시오.
3. **⏰**를 터치하십시오.
타이머 메뉴창이 표시창에 나타납니다.
4. **⏏**를 확인하여 기능을 작동합니다.
기호가 **⏰**로 바뀝니다.


5. 원하는 시간(예: 시 및/또는 분)을 선택하려면 손가락을 좌측이나 우측으로 슬라이드하십시오.

6. 예를 터치하여 선택을 확인합니다.

선택을 취소하기 위해 **X**를 고를 수도 있습니다.

시간이 종료되면 신호음이 울리고 가 깜빡입니다. 신호를 멈추려면 를 터치하십시오.

기능을 작동 해제하려면 온도를 0으로 설정하십시오.


또는 타이머 값의 왼쪽에 있는 를 터치하고 그 옆에 있는 **X**를 터치한 후 팝업창이 나타나면 선택을 확인하십시오.

타이머 알람

호브가 작동되었지만 쿠킹존을 사용하고 있지 않을 때 이 기능을 사용할 수 있습니다.

이 기능은 쿠킹존 작동에 아무런 영향을 끼치지 않습니다.



1. 쿠킹존을 선택하십시오.
표시창에 관련 슬라이더가 나타납니다.


2. 를 터치하십시오.
타이머 메뉴창이 표시창에 나타납니다.

3. 원하는 시간(예: 시/분)을 선택하려면 손가락을 좌측이나 우측으로 슬라이드하십시오.

4. 예를 터치하여 확인합니다.


선택을 취소하기 위해 **X**를 고를 수도 있습니다.



시간이 종료되면 신호음이 울리고 가 깜빡입니다. 신호를 멈추려면 를 터치하십시오.

기능을 작동 해제하려면 타이머 값 좌측의 를 터치하고, 그 옆의 **X**를 터치한 후 팝업창이 나타나면 선택을 확인하십시오.

스톱위치


쿠킹존을 작동시킨 후에 이 기능은 자동으로 즉시 카운트를 시작합니다. 이 기능을 사용하여 쿠킹존이 작동하는 시간을 모니터링할 수 있습니다.

1. 메뉴에 접근하려면 를 터치하십시오.
2. 세팅 > 스톱위치를 선택하려면 메뉴를 스크롤하십시오.
3. 기능을 작동시키거나 해제하려면 스위치를 누르십시오.

조리 용기를 들어올릴 때 기능이 멈추지 않습니다. 기능을 리셋하고 수동으로 다시 시작하려면 를 터치하고 팝업창에서 초기화를 선택하십시오. 이 기능은 0부터 카운트를 시작합니다. 1회의 쿠킹 세션용으로 이 기능을 일시 정지하려면 를 터치하고 팝업창에서 일시 정지를 선택하십시오. 카운트를 계속하려면 시작을 선택하십시오.

7.10 || 일시 정지

이 기능은 작동하는 모든 쿠킹존을 가장 낮은 온도로 설정합니다.

기능이 작동하면,  및 || 기호만을 사용할 수 있습니다. 조작판의 모든 다른 기호가 잠깁니다.

타이머 기능은 정지되지 않습니다.

|| 를 눌러 기능을 작동합니다.

|| 가 켜집니다. 온도 설정이 1로 낮추어졌습니다.

이 기능을 작동 해제하려면 || 를 터치하십시오.


기능은 PowerBoost를 정지시킵니다. || 를 다시 터치하면 최고 온도 설정이 다시 작동됩니다.


7.11 잠금

호브가 작동하는 동안에도 조작판을 잠글 수 있습니다. 이렇게 하면 온도가 실수로 바뀌는 것을 방지할 수 있습니다.

먼저 온도 설정을 선택합니다.


를 눌러 기능을 작동합니다.

이 기능을 작동 해제하려면, 를 3초 동안 터치하십시오.

 호브를 작동 중지하면 이 기능도 작동 해제됩니다.

7.12 차일드락

이 기능은 실수로 인한 호브의 작동을 방지합니다.

1. 화면에서 를 터치하여 메뉴를 여십시오.
2. 목록에서 세팅 > 차일드락을 선택하십시오.
3. 기능을 작동하려면 스위치를 켜고 A-O-X를 알파벳 순서로 터치하십시오. 기능의 작동을 해제하려면 스위치를 끄십시오.

메뉴에서 나가려면 **≡**나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오. 메뉴 내에서 이동할 때는 <또는>를 사용하십시오.

7.13 언어

1. 화면에서 **≡**를 터치하여 메뉴를 여십시오.
2. 목록에서 세팅 > 설정 > 언어를 선택하십시오.
3. 목록에서 적절한 언어를 선택합니다.

잘못된 언어를 선택했다면 **≡**를 터치하십시오. 목록이 나타납니다. 위에서부터 세번째 옵션을 선택한 후, 마지막에서 두번째 옵션을 선택하십시오. 두번째 옵션을 선택하십시오. 목록에서 적절한 언어를 선택하기 위해 스크롤하십시오. 마지막으로 우측 옵션을 선택하십시오.

메뉴에서 나가려면 **≡**나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오. 메뉴 내에서 이동할 때는 <또는>를 사용하십시오.

7.14 소리 / 알람 음량

호브가 내는 소리의 종류를 선택하거나 소리를 완전히 끌 수 있습니다. 딸깍 소리(기본)나 삐 소리 중에서 선택할 수 있습니다.

1. 화면에서 **≡**를 터치하여 메뉴를 여십시오.
2. 목록에서 세팅 > 설정 > 소리 / 알람 음량을 선택하십시오.
3. 적절한 옵션을 선택하십시오.

메뉴에서 나가려면 **≡**나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오. 메뉴 내에서 이동할 때는 <또는>를 사용하십시오.

7.15 화면 밝기

표시창의 밝기를 변경할 수 있습니다.

4단계의 밝기 조절이 가능하며, 1이 가장 어둡고 4가 가장 밝습니다.

1. 화면에서 **≡**를 터치하여 메뉴를 여십시오.
2. 목록에서 세팅 > 설정 > 화면 밝기를 선택하십시오.
3. 적절한 수준을 선택합니다.

메뉴에서 나가려면 **≡**나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오. 메뉴 내에서 이동할 때는 <또는>를 사용하십시오.

7.16 Assisted Cooking

이 기능은 음식의 종류에 따라 온도를 조절하고 요리하는 동안 이를 유지합니다. 이 기능은 왼쪽 전면 쿠킹존 또는 연결된 경우 왼쪽의 두 쿠킹존에서만 작동될 수 있습니다.

1. 화면에서 **≡**를 터치하여 메뉴를 여십시오.
2. Assisted Cooking을 선택하고 목록에서 준비하고 싶은 음식의 종류를 고르십시오. 각 음식 종류마다 가능한 몇 가지 옵션이 있습니다. 표시창의 지시를 따르십시오.
 - 팝업창 상단의 예를 터치하면 기본 설정을 사용할 수 있습니다.
 - 타이머 기능을 설정할 수 있습니다. 조리 용기가 설정한 온도에 도달하면 타이머를 작동시킬 수 있습니다.
 - 기본 온도를 변경할 수 있습니다.
3. 조리 용기가 설정한 온도에 도달하면 신호음이 울리며 팝업창이 나타납니다. 팝업창을 닫고 이 기능을 시작하려면 예를 누릅니다. 팝업창을 영구적으로 비활성화하려면 기능을 작동하기 전 를 확인하십시오.

기능을 중단하려면 **≡**와 정지를 터치하거나 **≡**를 터치하고 Assisted Cooking을 선택한 뒤 음식 종류를 선택하고 나서 정지를 터치하십시오.

메뉴에서 나가려면 **≡**나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오. 메뉴를 살펴보기 위해 <또는>를 사용하십시오.

7.17 녹이기

초코렛 및 버터 등 다양한 식품들을 녹이기 위해 이 기능을 사용할 수 있습니다. 한 번에 한 쿠킹존에만 기능을 사용할 수 있습니다.

1. 화면에서 **≡**를 터치하여 메뉴를 여십시오.
2. 목록에서 기능 > 녹이기를 선택하십시오.
3. 시작을 터치하십시오. 원하는 쿠킹존을 선택해야 합니다. 쿠킹존이 이미 작동하는 경우 팝업창이 뜹니다. 기능을 작동시키기 위해 이전 온도 설정을 취소하십시오.

메뉴에서 나가려면 **≡**나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오. 메뉴 내에서 이동할 때는 <또는>를 사용하십시오.

기능을 정지하려면 쿠킹존 선택 기호를 터치한 후 정지를 터치하십시오.

7.18 Hob² Hood

호브를 특수 후드로 연결하는 고급 자동 기능입니다. 호브와 후드에는 적외선 신호 전달기가 있습니다. 팬의 속도는 모드 설정 및 호브에서 가장 뜨거운 조리 용기의 온도를 기반으로 자동 지정됩니다.

대부분 후드의 경우 기본적으로 원격 시스템이 작동 해제되어 있습니다. 이 기능을 사용하기 전에 작동하도록 설정하십시오. 자세한 정보는 후드 사용자 설명서를 참조하십시오.

기능을 자동으로 작동하려면 자동 모드를 H1 - H6으로 설정하십시오. 호브는 본래 H5로 설정되어 있습니다. 후드는 호브를 작동할 때마다 반응합니다. 호브는 자동으로 조리 용기의 온도를 인식하여 팬의 속도를 조정합니다. H1을 선택해 호브가 등만을 작동시키도록 설정할 수 있습니다.



후드의 팬 속도를 바꾸면, 호브와 의 기본 연결도 해제됩니다. 기능을 재작동시키려면 두 제품을 모두 껐다 켜십시오.

모드	자동 조명	끓이기 ¹⁾	굽기 ²⁾
H0	끄기	끄기	끄기
H1	켜기	끄기	끄기
H 2 ³⁾	켜기	팬 속도 1	팬 속도 1
H3	켜기	끄기	팬 속도 1

모드	자동 조명	끓이기 ¹⁾	굽기 ²⁾
H4	켜기	팬 속도 1	팬 속도 1
H5	켜기	팬 속도 1	팬 속도 2
H6	켜기	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.

모드 변경하기

소음 수준 및 팬 속도가 만족스럽지 않다면 수동으로 모드를 전환할 수 있습니다.

1. 를 터치하십시오. 목록에서 세팅 > Hob² Hood를 선택하십시오.
2. 적절한 모드를 선택하십시오.

메뉴에서 나가려면 나 팝업창 바깥의 화면 우측을 터치하십시오.

조리가 끝나고 호브를 작동 해제하면, 후드 팬이 특정 시간 동안 계속 작동할 수 있습니다. 그 시간이 지난 후, 시스템은 자동으로 팬을 작동 해제하고 다음 30초 동안 팬이 실수로 켜지지 않게 방지합니다.

후드의 조명은 호브를 작동 해제하고 2분 뒤에 작동 해제됩니다.

8. 유용한 정보



경고
안전 장을 참조하십시오.

8.1 조리 용기



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

적합한 조리 용기와 함께 인덕션 쿠킹존을 사용하십시오.

- 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, 스틸, 에나멜 스틸, 스테인리스 스틸, 다층 바닥 (제조업체에서 사용 가능한 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 직경

보다 작은 경우 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달됩니다.

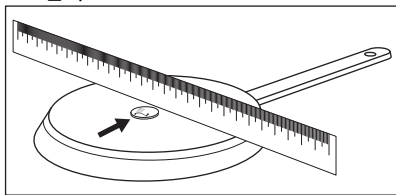
- 안전상의 이유와 최적의 조리 결과를 위해 '쿠킹존 사양'에 표시된 것보다 큰 조리 용기를 사용하지 마십시오. 조리하는 동안 조리 용기를 제어판 가까이 두지 마십시오. 이는 제어판의 기능에 영향을 주거나 호브 기능을 우발적으로 작동시킬 수 있습니다.

i "기술 데이터"를 참조하십시오.

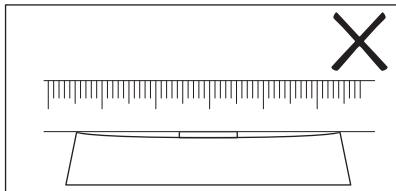
8.2 기능에구이 맞는 올바른 팬

바닥이 평평한 팬만 사용합니다 팬이 올바르게 확인하는 방법:

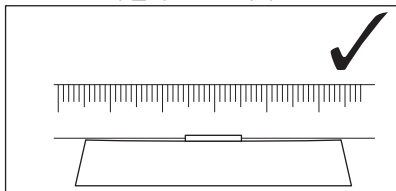
1. 팬을 거꾸로 놓으십시오.
2. 자를 팬 바닥에 놓으십시오.
3. 1, 2 또는 5유로 센트 동전(또는 유사한 두께의 물건)을 자와 팬 바닥 사이에 넣어보십시오.



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



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



8.3 작동 중 소음

사용자가 다음과 같은 소리를 듣게 되는 경우:

- 날카로운 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.
- 웅웅거림: 출력 레벨이 높음.
- 찰칵 소리: 전기 스위칭이 일어나며, 냄비를 호브에 놓은 후에 냄비가 감지됩니다.
- 쇠뿔 소리, 웅웅거림: 팬이 작동함.

소음은 정상이며 어떠한 오작동도 표시되지 않습니다.

8.4 에너지 절약 정보

- 가능하면 조리 용기의 뚜껑을 덮습니다.
- 작동하기 전에 쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오.
- 남은 열로 제품을 데우거나 녹이는 데 사용하십시오.

8.5 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.

8.6 요리 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.

i 표의 데이터는 참조용입니다.

온도 설정	용도:	시간(분)	힌트
1	조리된 음식의 보온.	필요에 따라	조리 용기의 뚜껑을 덮으십시오.

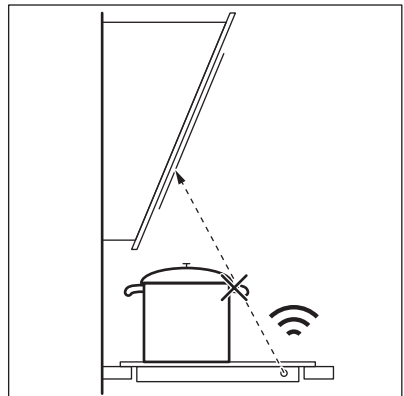
온도 설정	용도:	시간(분)	힌트
1 - 2	네덜란드식 소스, 녹은 버터, 초코렛, 젤라틴	5 - 25	경우에 따라 혼합.
1 - 2	굳은 오믈렛, 구운 계란.	10 - 40	뚜껑 덮고 조리.
2 - 3	쌀 및 우유 요리 끓이기, 미리 조리된 음식의 가열.	25 - 50	물의 양을 쌀의 최소 두 배로 하며, 우유 요리는 중간에 저어 줍니다.
3 - 4	찐 야채, 생선, 고기.	20 - 45	액체를 몇 테이블스푼 첨가합니다.
4 - 5	감자 찌기.	20 - 60	750g의 감자에 최대 ¼L의 물을 사용합니다.
4 - 5	양이 많은 식품의 조리스튜, 스프.	60 - 150	최대 3L의 액체와 재료.
6 - 7	튀김: 에스칼로프, 송아지 고기, 커틀렛, 리줄레, 소시지, 리버, 루, 달걀, 팬케이크, 도너츠.	필요에 따라	중간 쪼에 뒤집습니다.
7 - 8	세계 튀기기, 해쉬 브라운, 로인 스테이크, 스테이크.	5 - 15	중간 쪼에 뒤집습니다.
9	물 끓이기, 파스타 조리, 고기 굽기(굴라시, 고기 굽기), 감자칩 튀김.		
P	많은 양의 물 끓이기. PowerBoost 작동합니다.		

8.7 다음에 대한 유용한 정보 Hob² Hood

본 기능을 활용해 호브를 작동하면 다음이 가능합니다.

- 직사광선으로부터 후드 패널을 보호하십시오.
- 후드 패널에 있는 할로겐 램프에 얼룩을 남기지 마십시오.
- 호브 제어판을 덮지 마십시오.
- 호브와 후드 사이의 신호를 차단하지 마십시오(예를 들어, 손, 조리 용기 손잡이 또는 키가 큰 냄비). 그림을 참조하십시오.

그림에 있는 후드는 예시용입니다.




i Hob² Hood 적외선 신호 전달기 용 창을 청결하게 유지하십시오.


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

기능을 Hob Hood 을 갖춘 쿠커 후드

이 기능으로 작동하는 쿠커 후드의 전체 범위를
알아보려면 당사의 고객 웹사이트를 참조하십시오.

시요. 이 기능으로 작동하는 Electrolux 쿠커 후드에는  기호가 있어야 합니다.

9. 관리 및 청소

 **경고**
안전 장을 참조하십시오.

9.1 일반 정보

- 매 사용 후 호브를 청소하십시오.
- 항상 바닥이 깨끗한 조리 용기를 사용하십시오.
- 표면의 스크래치나 진한 얼룩은 호브의 작동에 영향을 미치지 않습니다.
- 호브 표면에 적합한 특수 클리너를 사용하십시오.
- 특수 스크레이퍼(긁기 도구)를 사용하십시오.


9.2 호브 청소

- 녹은 플라스틱, 비닐 호일, 설탕 및 설탕 함유 식품은 즉시 제거하십시오. 그렇지 않으면

면 오염물이 호브에 손상을 입힐 수 있습니다. 타오르지 않도록 주의해야 합니다. 특수 호브 스크레이퍼를 사용해 글라스 표면에 예각으로 하여 칼날을 표면 위에서 이동시키십시오.

- 호브가 충분히 식었을 때 물때, 수분, 지방 얼룩, 빛나는 금속의 변색 부분을 청소하십시오. 비연마성 세제를 적신 천으로 호브를 청소합니다. 청소한 후에는 부드러운 천으로 호브를 닦아냅니다.
- 빛나는 금속색 변색 제거: 식초를 넣은 물을 사용하고 천으로 글라스 표면을 닦으십시오.
- 호브 표면에는 수평으로 홈이 있습니다. 세제를 약간 적신 천으로 왼쪽에서 오른쪽으로 원활하게 움직이며 호브를 청소합니다. 청소한 후에는 부드러운 천으로 왼쪽에서 오른쪽으로 호브를 닦아냅니다.





10. 문제 해결

 **경고**
안전 장을 참조하십시오.

10.1 문제 해결

문제점	가능한 원인	해결책
호브를 가동하거나 작동할 수 없습니다.	호브가 전원에 연결되어 있지 않거나 올바르게 연결되어 있지 않습니다.	호브가 전원에 올바르게 연결되어 있는지 확인합니다. 연결 그림을 참조하십시오.
	퓨즈가 끊어져 있습니다.	퓨즈가 고장의 원인인지 확인합니다. 퓨즈가 반복적으로 끊어지는 경우 전문 기술자에게 문의하십시오.
	60초 동안 온도를 설정하지 않았습니다.	호브를 다시 작동하고 60초 이내에 온도 설정을 합니다.
	동시에 둘 이상의 센서 필드를 터치했습니다.	한 개의 센서 필드만 터치합니다.
	일시 정지가 작동합니다.	"정상시 사용법"을 참조하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
표시창이 터치에 반응하지 않습니다.	표시창이 부분적으로 가려져 있거나 조리 용기가 화면에 너무 가까이 놓여있습니다. 표시창에 액체나 물체가 있습니다.	물체를 치우십시오. 조리 용기를 표시창으로부터 떨어트리십시오. 표시창을 청소하고 제품이 식을 때까지 기다리십시오. 먼저 호브의 전기 공급을 차단하십시오. 1분 후 호브를 다시 연결하십시오.
신호음이 들리고 호브가 작동 중지됩니다. 호브가 작동 중지될 때 신호음이 들립니다.	한 개 이상의 센서 필드에 무언가를 올려 놓았습니다.	센서 필드에서 물건을 치웁니다.
호브가 작동 중지됩니다.	센서 필드 ① 위에 무언가를 올려 놓았습니다.	센서 필드에서 물건을 치웁니다.
간헐 표시등이 켜지지 않습니다.	쿠킹존이 짧은 시간 동안만 작동했기 때문에 뜨겁지 않거나 호브 표면 아래 센서가 손상되었습니다.	쿠킹존을 충분히 오래 작동시켜도 뜨겁지 않은 경우, 공식 서비스 센터에 문의하십시오.
최고 온도로 설정할 수 없습니다.	다른 쿠킹존이 이미 최고 온도로 설정되어 있습니다.	먼저 다른 쿠킹존의 출력을 낮추십시오.
	전력 제한 수준이 너무 낮습니다.	메뉴의 최대 출력을 변경하십시오. "평상시 사용법"을 참조하십시오.
센서 필드가 뜨거워집니다.	조리 용기가 너무 크거나 조작판에 너무 가까이 놓였습니다.	가능하면 큰 조리 용기는 뒤쪽 쿠킹존에 놓으십시오.
Hob ² Hood가 작동하지 않습니다.	조작판을 무언가로 덮었습니다.	조작판에서 물건을 치우십시오.
Hob ² Hood가 작동하지만, 등만 켜집니다.	H1 모드를 작동시켰습니다.	H2 - H6 모드로 전환하거나 자동 모드가 시작할 때까지 기다리십시오.
Hob ² Hood 모드 H1 - H6이 작동하지만 등이 꺼져 있습니다.	전구에 문제가 있을 수도 있습니다.	공식 서비스 센터에 문의하십시오.
조작판 센서 필드를 누를 때 소리가 나지 않습니다.	소리가 해제되어 있습니다.	소리를 활성화합니다. "평상시 사용법"을 참조하십시오.
언어가 잘못 설정되어 있습니다.	실수로 언어를 바꿨습니다.	모든 설정을 기본 설정으로 다시 세팅하십시오. 메뉴에서 모든 세팅 초기화를 선택하십시오. 먼저 호브의 전기 공급을 차단하십시오. 1분 후 호브를 다시 연결하십시오. 언어, 화면 밝기 그리고 알람 음량을 설정하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
쿠킹존이 작동 해제됩니다. 쿠킹존이 꺼질 것이라는 경고 메시지가 뜹니다.	스위치 자동 꺼짐이 쿠킹존을 작동 해제 합니다.	"평상시 사용법"을 참조하십시오. 호브를 작동 중지한 후 다시 작동합니다.
 및 메시지가 표시됩니다.	잠금이 작동합니다.	"평상시 사용법"을 참조하십시오.
O - X - A가 나타납니다.	차일드락이 작동합니다.	"평상시 사용법"을 참조하십시오.
 가 깜빡입니다.	쿠킹존에 조리 용기가 없습니다.	쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오.
	조리 용기가 적합하지 않습니다.	적합한 용기를 이용합니다 "유용한 정보"를 참조하십시오.
	조리 용기의 바닥 직경이 쿠킹존에 비해 너무 작습니다.	올바른 치수의 조리 용기를 사용하십시오. "기술 데이터"를 참조하십시오.
 및 숫자가 표시됩니다.	호브에 오류가 발생했습니다.	호브를 작동 중지하고 30초 후에 다시 작동합니다.  가 다시 켜지면 호브의 전기 공급을 차단합니다. 30초 후 호브를 다시 연결하십시오. 문제가 지속되면 공식 서비스 센터로 문의합니다.
지속적인 신호음을 듣게 됩니다.	전기 연결이 올바르지 않습니다.	먼저 호브의 전기 공급을 차단하십시오. 전문 기술자에게 문의해 설치를 확인하십시오.

10.2 해결책을 찾을 수 없는 경우...

스스로 해결책을 찾을 수 없는 경우, 판매처 또는 공식 서비스 센터에 문의하십시오. 정격판의 데이터를 제공하십시오. 호브를 올바르게 사용하십시오. 전자 제품을 올바르게 사용하지

못한 경우, 보증 기간 중이더라도 서비스 기술자 또는 판매업체의 서비스에 요금이 부과됩니다. 서비스 센터 및 보증 조건에 대한 지침은 보증서에 있습니다.

11. 기술 정보

11.1 명판

모델 CIS64383
Typ 61 B3A 02 CD
인덕션 6.9 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 164 00
220V 60Hz
제조국: 독일
6.9 kW


11.2 소프트웨어 라이선스

호브에 포함된 소프트웨어에는 BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 및 기타에 의거하여 라이선스를 받은 저작권이 보호되는 소프트웨어가 들어 있습니다.

이 곳에서 라이선스의 전체 복사본을 확인하십시오: 메뉴 > 세팅 > 서비스 > 라이선스.

웹 상의 제품 페이지에 있는 하이퍼링크를 클릭하면 오픈 소스 소프트웨어의 소스 코드를 다운로드할 수 있습니다.

11.3 쿠킹존 사양

쿠킹존	정격 출력(최고 온도 설정) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost 최 대 기간 [분]	조리 용기 지름 [mm]
좌측 전면	2300	3200	10	125 - 210
좌측 후면	2300	3200	10	145 - 210
우측 정면	1800 3500	2800 3600	10 10	145 - 245 245 - 280

쿠킹존의 출력은 표에 나타난 데이터와 약간의 차이가 있을 수 있습니다. 조리 용기의 소재 및 치수에 따라 달라질 수 있습니다.

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

12. 에너지 효율성

12.1 에너지 절약 정보

아래 유용한 정보를 따를 경우 일상 요리 시 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 물을 가열할 때 필요한 양만 사용하십시오.
- 가능하면 조리 용기의 뚜껑을 덮습니다.
- 쿠킹존을 사용하기 전 조리 용기를 올려놓으십시오.

- 작은 쿠킹존에는 작은 조리 용기를 놓으십시오.
- 쿠킹존 한 가운데에 조리 용기를 바로 놓으십시오.
- 잔열을 사용하여 음식을 보온하거나 녹이십시오.

13. 품질 보증서

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 1년입니다.

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 발생된 피해	제품 교환		
	교환된 제품이 1 개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생 교환불가성 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	
	부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시		정액 감가상각 후 환급	
소비자의 고의 과실로 인한 고장인 경우	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 부실 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
- 일렉트로룩스 코리아에서 지정하지 않은 소모품 및 액세서리 사용으로 고장 발생 시
- 일렉트로룩스 코리아에서 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 제공할 수 있습니다.</p>	<p>www.electrolux.co.kr</p> <p>제품 등록 및 보증서 등록</p>
	인터넷 홈페이지
	<p>www.electroluxconsumer.co.kr</p> <p>제품 정보 및 사용설명서 제공</p> <p>1:1 전문 상담 제공</p> <p>서비스 관련 문의</p> <p>서비스센터 위치 검색</p>

14. 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



867366164-A-442020

